

# ПРОЕКТ «ЗВАННЫЙ УЖИН».

Учениц 6»В» класса гимназии №405  
Обрезковой Анастасии Руслановны и  
Соколовой Варвары Алексеевны.

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТА

- Потребность.
- Цель, задач проекта.
- Определение критериев и возможных рисков проекта.
- Исследовательская деятельность.
  1. Определение предпочтений.
  2. Составление меню.
- Практическая деятельность.
  1. Составление технологической карты.
  2. Приготовление ужина. Фотоотчёт.
- Оценка.
- Выводы.

# ПОТРЕБНОСТЬ.

- Наши мамы очень сильно устают, когда они приходят с работы. Поэтому мы решили сделать им приятно и приготовить для них ужин.

# ЦЕЛЬ ЗАДАЧИ

- Цель: организация званного ужина.
- Задачи :
  - 1 Определение предпочтений.
  - 2 Составление меню.
  - 3 Выбор ингредиентов и инструментов.
  - 4 Непосредственное приготовление.
  - 5 Сервировка.
  - 6 Оценка работы.

# КРИТЕРИИ.

1. Стоимость продуктов.
2. Простота в приготовлении.
3. Соответствие пожеланиям гостей.
4. Полезные продукты.

# РИСКИ

- ⦿ Могут быть испорченные и не полезные продукты.
- ⦿ Они могут дорого стоить.
- ⦿ Может быть аллергия на эти продукты.

# ИССЛЕДОВАНИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ

Предпочтения				
п/п	Состав гостей	Возраст и вид деятельности	Суточная потребность	Предпочтения
1	Я	12, учащийся	2850 - ккал 2860 ккал	II г.б.: Тушёнка, греча отварная. Гастрономическое блюдо: Нарезка овощная . Десерт: Мороженное ванильное. Напиток: Сок яблочный.
2	Мама	36, умственный	2400ккал	II г.б.: , Греча отварная. Гастрономическое блюдо: Овощная нарезка. Десерт: Мороженное ванильное . Напиток: Сок яблочный.
3	Папа	45, физический	2560ккал	II г.б.: Говядина , макароны. Гастрономическое блюдо: Овощная нарезка. Десерт: Мороженное ванильное. Напиток: Кофе молотый.

# РАЗРАБОТКА МЕНЮ

## Меню

### Вариант I

II г.б.: Крупа гречневая, тушенка свиная.

Гастрономическое блюдо: салат «Витаминный».

Десерт: Мороженное ванильное.

Напиток: Сок , кофе.

### Вариант II

II г.б.: Макарон, гуляш говяжий.

Гастрономическое блюдо: салат «Витаминный».

Десерт: Мороженное ванильное.

Напиток: Сок яблочный.



# ВЫГОДНО ЛИ?

## Расчет стоимости

### Вариант I

Составляющие меню	Средняя стоимость	Стоимость за порцию
II г.б.:	Тушёнка 450	0,6 270 руб.
	Греча 35	0,45 16 руб.
Гастрономическое блюдо:	Огурец 35, помидор 40	0,25 9,10 руб.
Десерт:	Мороженное ванильное	
	Сливки 450, Ванилин 50	0,15 38 руб. 0,005 50 коп.
Напиток:	Сок яблочный 56	0,6 34 руб.

## Вариант II

II г.б.:	Говядина 450, Макароны 45	0,6 270 руб. 0,55 26 руб.
Гастрономическое блюдо:	Огурец 35, помидор 40	0,25 9,10 руб.
Десерт:	Мороженное ванильное Сливки 450, Ванилин 50	0,15 38 руб. 0,005 50 коп.
Напиток:	Кофе 500	0,5 200 руб.

# ВЫБОР МЕНЮ

- Мы выбираем первый вариант, т.к. он более дешёвый и полезный.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

п\п	Ингредиенты	Операция	Инструмент
1	Греча, соль	Промыть Сварить Добавить тушёнку Перемешать	Миска Кастрюля Ложка
2	Огурец, помидор, масло подсолнечное, соль, перец	Помыть Нарезать	Миска, нож, нарезочная доска
3	Мороженное (ванильное)	Перемешать Взбить Заморозить	Миксер, Миска, ложка
4	Сок (яблочный )	Налить	Стакан

# ОЦЕНКА

- Моя работа соответствует критериям и рискам. Потому что всё совпало и все получилось.

# ВЫВОД

- Всё удалось, затруднений не возникло.  
Родители довольны моим ужином.