

Проект
«Званый Ужин для всей семьи»



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПОДГОТОВЛЕНА *КРУГЛОВОЙ*
ВАРВАРОЙ 6Б КЛАСС.

Содержание



● В этой презентации я сделаю проектную работу.

I. Описание проблемы

II. Главные задачи проекта

III. Критерии и Риски

IV. Исследования

V. Состав гостей и меню

VI. Бюджет

| Описание проблемы

Я решила
организовать
званый ужин для
всей семьи.
Он должен быть
полезен и не
навредить
здоровью.





|| Задачи проекта

Сделать званый ужин и план званого ужина. Определить кол-во гостей, продуктов и столовых приборов, а так же кол-во потраченных средств (денег).

Еще надо найти рецепты и посуду. Сделать красивую сервировку стола. Мне предстоит работа над собой.

Вообщем работы очень и очень много.





||| Критерии

1. Здоровая еда
2. Соблюдение гастродуоденитной диеты.

Риски:

1. Гастродуоденитная диета.
2. Семья любит все меню.





Исследования

Состав гостей/семьи	Возраст, проф. деятельность	Сут. энерг. потребность	Предпочтения	Ограничения
Мама	45, секретарь		<ul style="list-style-type: none">• Куриная печень, рис• Овощная нарезка• мороженое• кисель	
Папа	40, кузнец		<ul style="list-style-type: none">• Куриная печень, фунчоза• Мясная нарезка.• Джем• кофе	
Брат	7, ученик		<ul style="list-style-type: none">• Курица, макароны• Мясная нарезка• Мороженое, печенье.• чай	Мед.
Я	12, ученик		<ul style="list-style-type: none">• Куриная печень, фунчоза• Мясная нарезка.• Печенье• кофе	Диета.



Состав Гостей:

1. Мама 45 лет секретарь.
2. Папа 40 лет кузнец.
3. Я, 12 лет.

Меню:

1. Печень куриная с рисом.
2. Сырная нарезка
3. Кисель.
4. Печенье.





|||||Бюджет

1).Сырная нарезка

итого: 150 руб

2).Печень куриная

1.печень – 150 руб

2.сметана – 50 руб

итого:200 руб

3).Печенье

1.печенье -50 руб

итого 50 руб

4).Кисель

1.ягоды – 0 руб (свои)

2.крахмал – 50 руб

3.вода -0 руб

4.сахар – 10 руб.

Итого: 60 руб

Всего:461 руб



Спасибо за внимание!
Приятного аппетита!

