

# Проект по технологии : Торт “Чудесный”

“Выполнила: ученица 10а класса:  
Лежнина Марина Сергеевна  
Педагог: Лебедева Т.А.”

КОГОБУ СШ с УИОП пгт Пижанка 2018

# Содержание

- ❑ Проблема, обоснование проблемы
- ❑ Цель и задачи
- ❑ Схема обдумывания
- ❑ Выявления основных параметров и ограничений
- ❑ Исторические сведения. История. Современность
- ❑ Банк идей. Критерии оценки
- ❑ Маркетинговое исследование
- ❑ Эскизная проработка базового варианта
- ❑ Требования к продукту
- ❑ Кухонные приборы и оборудование
- ❑ Материалы и продукты
- ❑ Техника безопасности перед началом/во время/после работы
- ❑ Технологии изготовления
- ❑ Контроль качества
- ❑ Экологическое обоснование
- ❑ Экономическое обоснование
- ❑ Реклама
- ❑ Межпредметные связи
- ❑ Самооценка
- ❑ Словарь терминов
- ❑ Используемые ресурсы

# Проблема, обоснование проблемы, цель

## Проблема

На уроке технологии нам задали сделать творческий проект, я выбрала тему из раздела “Кулинария”, так как я люблю готовить, теперь мне необходимо выбрать наиболее оптимальный по времени приготовления, доступности продуктов и сложности рецепт торта, который также соответствовал бы всем моим вкусовым предпочтениям, а также требованиям к внешнему виду готового продукта.

## Цель

Приготовить вкусный, недорогой и красивый торт, представить свой проект

## Задачи

- ❑ выбрать рецепт торта
- ❑ рассчитать бюджет
- ❑ купить необходимые продукты
- ❑ уложиться в определённую цену
- ❑ соблюдая рецепт и технику безопасности, выпечь торт
- ❑ украсить готовый продукт
- ❑ защитить проект

# Схема обдумывания



## Выявление основных параметров и ограничений

Изделие должно отвечать следующим требованиям:

- ❑ Торт должен быть красивым
- ❑ Торт должен быть вкусным
- ❑ Торт должен быть недорогим
- ❑ Торт должен быть прямоугольным
- ❑ Торт должен быть выполнен аккуратно

## Исторические сведения. История и современность.

Первые торты появились, когда люди научились получать муку, посредством перемолки зерна, а повара начали использовать сахар. Тростниковый сахар поначалу производился только в Индии, позже он добрался до арабских стран, где его смешивали со специями и различными приправами, которые привозились, в свою очередь, с Дальнего Востока. Торт является традиционным праздничным блюдом на свадьбах, днях рождения, прочих торжественных событиях. 20 июля в мире отмечается праздник под названием “Международный День Торты”.

# Банк идей. Критерии оценки.

Критерии оценки	Торт “Чудесный”	Торт “Шарлотта”	Торт сметанный
Доступность продуктов	+	+	-
Быстрота приготовления	+	+	-
Наличие инструментов и оборудования	+	+	+
Соответствие вкусовым качествам	+	-	-
Невысокая стоимость	+	+	-

## Торт “Чудесный”

1 корж:

- мука 250 г
- сахар 150 г
- яйца 3 шт
- разрыхлитель 2 шт

2 корж:

- всё то же самое
- какао 50 г

Крем:

- слив. масло 90 г
- сахар 60 г
- сметана 125 г

## Торт “Шарлотта”

Тесто:

- яйца 12 шт
- сахар 500 г
- мука 500 г
- разрыхлитель 2 шт
- мёд 50 г
- какао 25 г
- кофе 25 г
- ваниль

Крем:

- сгущёнка 1 банка
- вареная сгущёнка 1 банка
- масло 300 г
- ваниль
- кофе 25 г

## Торт сметанный

- яйца 4 шт
- сахар 700 г
- масло 100 г
- мука 625 г
- сметана 1000 г
- разрыхлитель
- ванилин



# Маркетинговое исследование

Продукт	“Мечта”	“Ручеёк”	“Молоко”
сметана	39 руб	39 руб	36 руб !
разрыхлитель	8,6 руб	5 руб	5 руб !
мука	19,7 руб	26 руб	19 руб !
слив. масло	89,9 руб	87 руб	86 руб !
вар. сгущёнка	50 руб !	52 руб	55 руб
какао	94,6 руб	65 руб	48 руб !
сах. песок	38,6 руб	39 руб	37 руб !
шоколад	63,9 руб	65 руб	55 руб !
молоко	40,8 руб	41 руб	38 руб !
яйца	49,9 руб	57 руб	44 руб !

# Требования к продукту

<b>Название продукта</b>	Торт “Чудесный”
<b>Функциональное назначение</b>	Пищевой продукт
<b>Пользователь</b>	Изготовитель
<b>Единичное или массовое производство</b>	Единичное производство
<b>Требования к материалам</b>	Все материалы должны быть чистыми, безопасными для использования
<b>Метод изготовления</b>	Выпекание
<b>Внешний вид, форма</b>	Прямоугольный торт, состоящий из нескольких слоёв
<b>Безопасность употребления, изготовления</b>	Безопасно
<b>Экологическая безопасность продукта</b>	Безопасно

# Кухонные приборы и оборудование

- миксер
- духовка

## Продукты

- мука
- сахар
- яйца
- разрыхлитель
- какао
- слив. масло
- сметана
- МОЛОКО
- шоколад
- вареное сгущенное  
МОЛОКО

# Техника безопасности во время/до/после работы.

Во время работы нужно соблюдать правила безопасности:

- ❑ руки должны быть чистыми, волосы завязаны
- ❑ аккуратное обращение со спичками, электрическими приборами
- ❑ аккуратное обращение с острыми предметами (нож, вилка и тд)
- ❑ отсутствие рядом посторонних предметов, мешающих работе

# Технология изготовления

1 корж:

- мука 250 грамм
- сахар 150 грамм
- яйца 3 штуки
- разрыхлитель 2 упаковки

Крем:

- слив. масло 90 грамм
- сахар 60 грамм
- сметана 125 грамм

2 корж:

- мука 250 грамм
- сахар 150 грамм
- яйца 3 штуки
- разрыхлитель 2 упаковки
- какао 50 грамм

## Приготовление коржей:

Перемешиваем все ингредиенты на первый корж, выливаем в форму тонким слоем, затем выпекаем в хорошо разогретой духовке 7-8 минут.

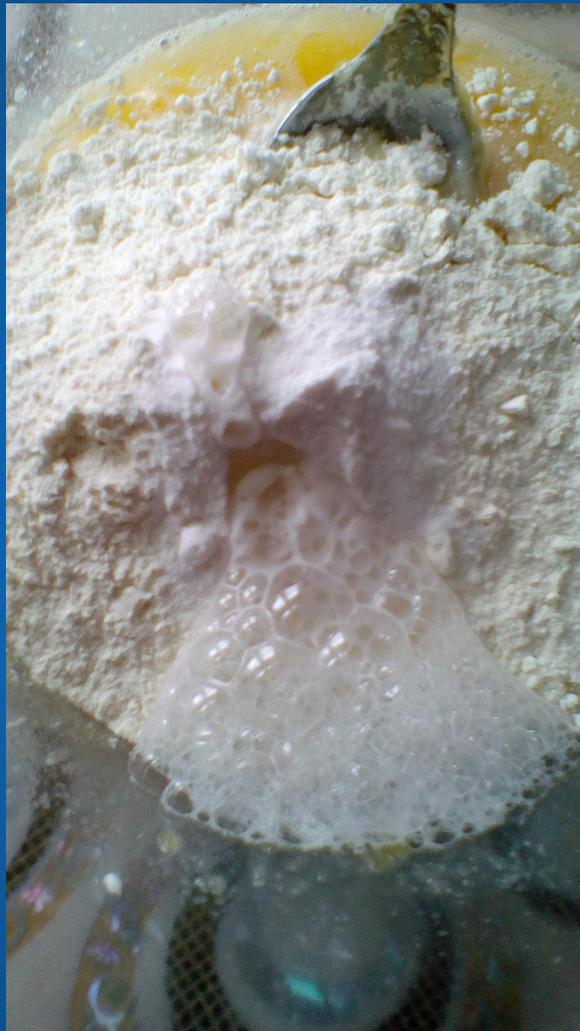
Второй корж выпекаем также, только с добавлением в тесто какао.

Даём бисквитам остыть, затем разделяем каждый пополам.

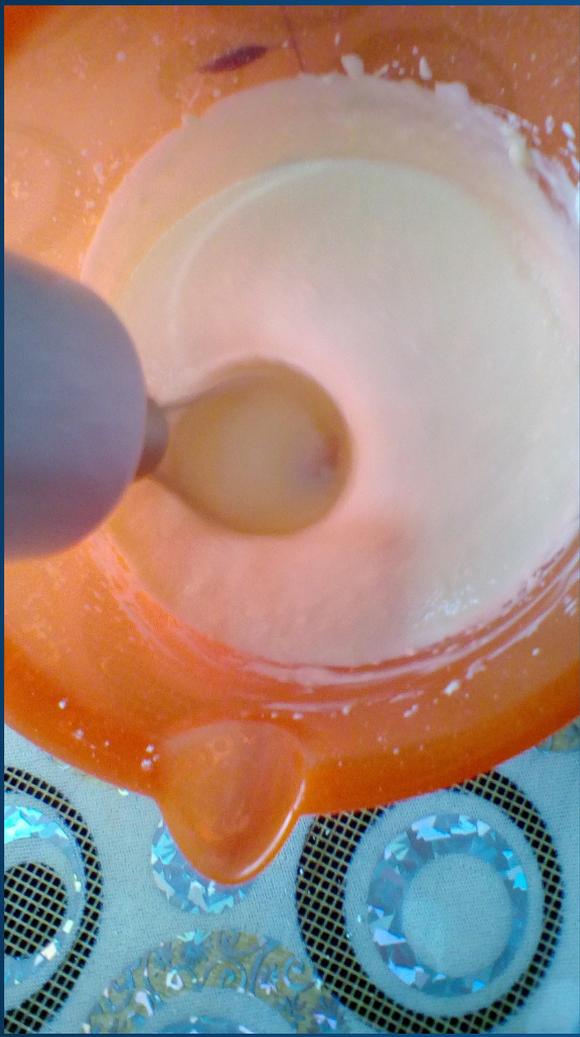
Готовим глазурь. 90 грамм сливочного масла, 100 грамм какао, 100 грамм молока, 100 грамм сахара перемешать, довести до кипения, но не кипятить. Сами коржи обмазываем глазурью, а по бокам и сверху кремом.

Далее ставим торт в холодильник на пару часов. Готовый торт украшаем.











# Контроль качества

Готовый продукт отвечает следующим требованиям:

- ❑ Продукт имеет красивый, аккуратный вид
- ❑ Продукт выгодный, т.к. на его изготовление ушло меньше денежных средств, чем обошлась бы покупка торта в магазине
- ❑ Продукт нужной нам формы и размера
- ❑ Продукт соответствует нашим вкусовым потребностям

## Экологическое обоснование

Мой продукт не несёт никакого вреда для экологической обстановки в окружающей среде, так как материалы, которые мы использовали (пластик, металл и тд) можно вторично использовать, а также перерабатывать, что положительно для экологической обстановки, все материалы и продукты, которые я использовала, безопасны и не несут никакого вреда природной среде.

# Экономическое обоснование. Себестоимость.

Мука  $\frac{1}{2} * 19 = 9,5$  руб

Электроэнергия 3,65 руб

Сахар  $100\text{гр} + 300\text{гр} + 60\text{гр} = 17,02$  руб

Итого: 269,87 руб

Яйца  $6\text{шт} * 4,4 = 26,4$  руб

Разрыхлитель 5 руб

Вес торта составляет 1 кг, средняя цена такого торта в магазине будет примерно 430-490 рублей, поэтому испечь самой выгоднее.

Какао 48 руб

Слив. масло 86 руб

Сметана  $\frac{1}{2} * 36 = 18$  руб

В. сгущенка  $\frac{1}{2} * 50 = 25$  руб

Молоко 3,8 руб

# Реклама

Если бы это было моей профессией, и я бы занималась этим с целью получения прибыли, то я бы разместила объявление в газете, также создала бы тематическую группу в социальных сетях, купила бы рекламу у других групп, чтоб они меня прорекламировали, попросила бы друзей рекомендовать меня их знакомым и т.д.

## Межпредметные связи

Мой проект связан с такими школьными предметами, как ОП химия, математика, информатика, история и обж.

# Самооценка

Я считаю, что мой проект получился весьма удачным, так как все требования и ограничения были выполнены, готовый продукт понравился мне и моей семье, а также я соблюдала технику безопасности и мой проект является безопасным для окружающей среды.

## Приложение. Использованные ресурсы

- ❑ <https://ru.wikipedia.org/wiki/Торт>
- ❑ [https://www.edimdoma.ru/jivem\\_doma/posts/20652-prostoy-tort-v-domashnih-usloviyah-retsepty](https://www.edimdoma.ru/jivem_doma/posts/20652-prostoy-tort-v-domashnih-usloviyah-retsepty)
- ❑ <https://smachno.ua/posts/vse-bude-smachno/6-luchshih-korzhej-dlya-tortov/>