

*«У них на Масленице  
жирной водились русские  
блины...»*



# Тема: Защита проекта «Блины»

## Вспомним:

- Основные этапы выполнения проекта.
- Материалы, оборудование, необходимые для приготовления блинов.
- Технологию приготовления блинов.
- Будем учиться:
- Защищать проект.



# Обоснование возникшей проблемы



**Масленица** –  
праздник блинов и других  
русско-народных снадобий.  
Масленица – это, прежде  
всего, обильная и сытная  
пища, а также хороводы,  
песни, пляски, игры.  
В традиционном быту  
всегда считалось, что  
человек, проведший  
масленичную неделю  
плохо и скучно, будет  
неудачлив в течение всего  
года.

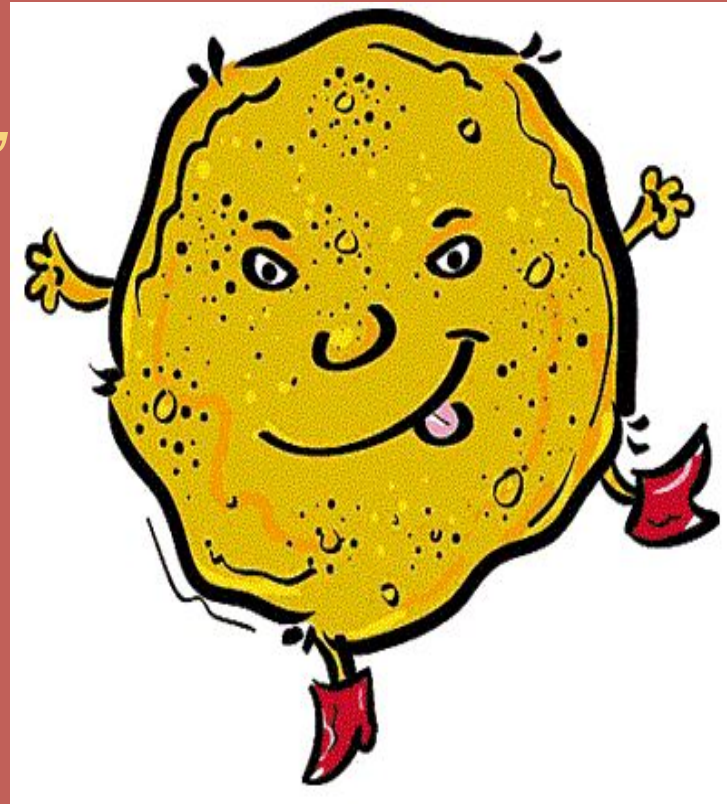


*Празднуя Масленицу, люди «кликали весну» (готовясь к началу земледельческого цикла): «приходи, весна, с радостью, великой милостью»; «Масленицу провожаем, света солнца ожидаем»; «Кончилась твоя власть, зима! Весна на пороге!»*





*Блины имели ритуальное значение: круглые, румяные, горячие, они являли собой символ солнца, которое все ярче разгоралось, удлиняя дни.*



*Ни в одной  
кухне мира нет  
больше такой  
выпечки. Нигде  
больше нет  
такого  
блинного  
праздника.*



**Блины должна соответствовать**  
**следующим требованиям :**

- **Хорошего вкуса**
- **Красивые на вид**
- **Просты в изготовлении**
- **Дешевые**
- **Приготовлены из доступных продуктов**





# Выбор продуктов



# Оборудование





# «Скородумки» (скороспелые блины)

Сковородник на печи,  
Ты не много хлопочи  
Десяточка два-три  
Ты блинчиков напеки!



# Расчет себестоимости блинчиков:

№ п/п	Наименование используемых продуктов	Цена (руб.)	Расход продуктов	Затраты
1.	МОЛОКО	14 руб.	0,5 л	14 руб.
2.	мука	18 руб/кг	300 г	6 руб.
3.	яйца	38 руб/дес.	2 штуки	7 руб. 60 к
	<b>Итого:</b>			<b>27руб.60 к</b>



# Правила безопасной работы

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ  
ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ  
ПРИБОРАМИ.

- Устанавливать электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.
- Перед работой проверять исправность соединительного шнура.
- Включать и выключать электроприбор сухими руками.
- По окончании работы выключить электроприбор.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИ РАБОТЕ С ГОРЯЧЕЙ  
ПОСУДОЙ И ЖИДКОСТЬЮ.

- Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края.
- Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев.
- Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее от себя.
- Засыпать в кипящую жидкость крупу осторожно.
- На сковороду продукты класть аккуратно.
- Снимать горячую посуду с плиты прихватками.



# Технологическая карта



# Выпечка





# «Русские красные блины»

## Технологическая карта:



# Выпечка



# Расчет себестоимости блинов:

№ п/п	Наименование используемых продуктов	Цена (руб.)	Расход продуктов	Затраты
1.	дрожжи	14 руб/пачка	0,5 ч.л.	2 руб.
2.	мука	18 руб/кг	300 г	6 руб.
3.	яйца	38 руб/дес.	2 штуки	7 руб. 60 к
	<b>Итого:</b>			<b>15руб.60 к</b>



Вот что получилось:

