

Бюджетное общеобразовательное учреждение
Вологодской области

«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
«СОЗВУЧИЕ»

Творческо-исследовательский проект
«Макароны с сыром»

Выполнила:
обучающаяся 5 класса Афолина Елена

Вологда 2013 год

Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей проблемы и потребностей.

- ▣ Мы выбрали это блюдо, потому, что оно вкусное и питательное. Его модно употреблять в любое время.

Определение конкретной задачи и её формулировка.

- ▣ Мы обосновали возникшие проблемы и потребности , и поняли, что наша задача заключается в том, что нам нужно приготовить блюдо из макаронных изделий.

Пудинги, крупяные запеканки, макаронны с сыром.

- Проблема, потребность

Пудинги вкусные, красивые и их быстро готовить

Запеканки вкусные и полезные, могут быть разных вкусов (с творогом, тыквой, фруктами)

- Выбор блюда

Макаронны с сыром очень вкусные, легко и быстро готовятся.

Выбор продуктов.

- Нам понадобятся:
 - Макароны
 - Сливочное масло
 - Сыр
 - Соль
 - Вода
 - Зелень
 - Помидоры

Инвентарь и посуда.

- Кастрюля
- Дуршлаг
- Столовая ложка
- Сковорода
- Тёрка
- Тарелка

Эстетичность.

Выложить макароны на тарелку, посыпать сверху натёртым сыром, украсить помидорами и зеленью.

Технология приготовления.

- В кипящую подсоленную воду засыпать макароны, помешать и отварить. Откинуть на дуршлаг.
- Макароны выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и прогреть в течении 5 минут.
- Натереть на тёрке сыр. Макароны выложить на тарелку и посыпать сыром. Затем украсить помидорами и зеленью.

Себестоимость.

- Макароны-40р
- Сыр-350р
- Сливочное масло-70р
- Зелень-15р
- Помидоры-12р

Безопасность труда.

- ▣ Для приготовления этого блюда опасные предметы не используются, за исключением тёрки.

Разработка идей и вариантов.

- 1) Крупяные запеканки могут быть сладкими и несладкими, с творогом, тыквой и фруктами. Запеканка из гречневой или Полтавской крупы с творогом называется крупеник.
- 2) Пудинги отличаются от запеканки тем, что в их состав входят взбитые белки яиц. Готовят пудинги в различных формах для запекания.
- 3) Макароны варят двумя способами. Первый способ-сливной. В посуду с кипящей подсоленной водой

Второй способ-несливной. В кипящую подсоленную воду засыпают макаронные изделия и варят до набухания. Затем добавляют сливочное масло, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне, как каша.

Анализ идей и выбор наилучшего варианта.

Мы проанализировали все идеи и решили приготовить макароны с сыром, так как, на наш взгляд, это блюдо очень вкусное и больше других подходит для каждодневного употребления.

Последовательность приготовления блюда, необходимые продукты, посуду и инвентарь мы отразим в технологической карте.

Наименование продукта	Кол-во продукта	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Макароны Вода Соль	200г 1 л 10 г	В кипящую подсоленную воду засыпать макароны, помешать и отварить. Откинуть на дуршлаг.	Кастрюля Дуршлаг Столовая ложка
Масло сливочное	80г	Макароны выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и прогреть в течении 5минут.	Столовая ложка Сковорода
Сыр Помидоры Зелень	50г 1шт 1пачка	Натереть на тёрке сыр. Макароны выложить на тарелку и посыпать сыром. Затем украсить	Тёрка Тарелка

Экономическое обоснование.

Расчёт затрат на продукты для нашего блюда мы представили в виде таблицы.

№ п/п	Наименование продукта	Единица продукта	Условная цена за единицу	Необходимое кол-во	Стоимость в рублях
1	Макароны	500г	40р	200г	20
2	Вода	1л	10р	1л	10
3	Соль	1кг	12р	10г	0.12
4	Слив. масло	1кг	180р	80г	14.4
5	Сыр	1кг	350р	50г	17.5
6	Помидоры	1шт	12р	1 шт	12
7	Зелень	1пачка	15р	1 пачка	15
	Итого				89,02

Вывод:приготовление макарон с сыром в домашних условиях доступно для семейного бюджета.

Контроль качества.

- На уроках технологии мы узнали, какие требования предъявляют к качеству готовых блюд, и постараемся, чтобы наши макароны получились вкусными и аппетитными.

Приготовление и оценка качества.

- Мы приготовим макароны с сыром в той последовательности, которая изложена в технологической карте. Оценим его качества по следующим показателям.

Показатель качества	Хар-ка показателя качества	Заключение дегустаторов
	Внешний вид, консистенция	
Макаронны	Характерная для макарон форма, поджаренная корочка	Характерная для макарон форма, поджаренная корочка
Сыр	Расплавленный	Расплавленный
	Запах	
Макаронны	Характерный для макарон , с запахом масла	Характерный для макарон , с запахом масла
Сыр	Свойственный сыру	Свойственный сыру
	Вкус	
Макаронны	Характерный для макарон , с привкусом масла	Характерный для макарон , с запахом масла
Сыр	Характерный для доброкачественного сыра	Характерный для доброкачественного сыра

соответствуют показателям качества

Оформление проекта.

Мы оформили проект в соответствии с правилами.

Самооценка.

Мы считаем, что в целом проект получился хороший. Блюдо, приготовленное нами, всем понравилось. Технология его приготовления доступна, расчёт затрат показал, что это блюдо выгоднее готовить самим дома. При работе над проектом мы использовали учебник по технологии, благодаря чему узнали много новых рецептов и тонкостей приготовления изделий из макаронных изделий.