

«Праздничный сладкий СТОЛ»



Выполнила
презентация :
Вершинина
Анастасия 7 «б»

Находка проблемной ситуации

- 1. Возможно у кого-либо из гостей будет аллергия (диабет или др. причины по которым они не могут употреблять тот или иной продукт питания), то мы должны предусмотреть несколько вариантов (джемов , напитков , десертов , подсластителей и т.д.)
- 2. По каким-то причинам , возможно , что некоторым людям нельзя употреблять в пищу твёрдую еду . Мы должны предоставить различные коктейли (молочные) , напитки , соки , газировки . Если же у человека аллергия или непереносимость вредных напитков, можно предложить натуральные продукты: свежесжатые соки , морсы , компоты (и обязательно воду , газированную и не газированную)
- 3. У всех людей разный вкус . Кто-то любит более сладкое , кто-то умеренное. Чтобы угодить всем , мы должны подготовить еды на разный вкус . Для любителей более сладкого , можно приготовить кексы (со сладким тестом и сладкой начинкой). Для людей любящих не сильно сладкое , приготовить блинчики (с несладким тестом) , а рядом поставить различные начинки и соусы для гостей.

Цели и задачи проекта

- 1. Приготовить достаточное количество еды для гостей.
- 2. Угодить всем с едой.
- 3. Предоставить разнообразные напитки , еду , соусы , джемы и т.д.
- 4. Подготовить место для проведения мероприятия.
- 5. Подготовить стол.
- 6. Украсить.
- 7. Рассчитать примерное количество людей и столовых приборов для них.

Исследование

- 1.Расспросить все приглашённых людей о наличие аллергий (и др. заболеваний).
- 2.Узнать точное количество гостей.
- 3.Подумать, какие именно приборы должны присутствовать на праздничном столе.

Расчёт расхода продуктов

Печенье	80 г на 1 человека	400 г на 5 людей	Стоимость 100 г 40 руб.
Газировка	Около 900 мл на 1 человека	4 л 500 мл на 5 людей	Стоимость 1 л 20 руб.
Кексы	3 шт. на 1 человека	15 шт. на 5 людей	Стоимость 10 шт. 50 руб.
Булочки(с повидлом)	1 шт. на 1 человека	5 шт. на 5 людей	Стоимость 1 шт. 20 руб.
И т.д.			

Самооценка и оценка



Хорошо распланировав и подготовившись , я смогла добиться успеха . Еды было на любой вкус . Гости остались довольны.

Ссылки и источники

- Источником информации является учебник «Технологии 7 классов».