Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Школа № 169"

Автозаводского района города Нижнего Новгорода

**Мини проект по технологии**

***(Печатная основа)***

**Работа в группе**

**Раздел: «Кулинария 7 класс»**

**Тема: «Выпечка»**

**Выполнили: ученицы \_\_ класса**

**ФИО**

**МБОУ "Школа №169"**

**Руководитель:**

**Учитель технологии**

**Чехобалова Елена Анатольевна**

г. Нижний Новгород,

2017 -2018 учебный год

**Содержание**

(заполни от руки с указанием страниц после выполнения проекта) стр

1. Введение (цель работы, задачи, актуальность темы)........................
2. .................................................................................................................  
    2.1 ………………………………………………………..........................   
    2.1.1. ......................................................................................................   
    2.1.2. ……………………………………………………………..........   
    2.1.3. …………………………..……………………………………....

2.2 ………………..………………………………………..........................   
 2.2.1. ……………………………………………….……………..........   
 2.2.2 ........................................................................................................   
 2.2.3 …………………………………………….…………...................   
 2.2.4. ………………………………………….…………………...........   
 2.2.5. ………………………………………….……………..………....

2.3.

2 3.1. .........................................................................................................

2.3.2. ……………………………………….…………………………….

2.3.3. ……………………………………………………………..............

2.2.4. ……….………………………………………………………….....

2.3.5. ..........................................................................................................

2.3.6. ………………………………………..............................................   
 2.4.   
 2.4.1. …………………………………………….....................................

2.4.2. ………………………………………………….………...............   
 2.4.3. …………………………………………………….………...........   
 2.4.4. ………………………………..…………………………..............

2.4.5. ………………………………..……………………......................

2.4.6. …………………………………................................................... .

2.4.7. ……………………………………….............................................

3. Заключение……………………………………………………………...

4. Список литературы…………………………………………………….

5. Приложения

Приложение 1

Приложение 2

Приложение 3

Приложение 4

Приложение 5

Мини – проект по кулинарии в 7 классе.

Работа выполняется в группе 3-5 человек. Для оформления проекта можно использовать данную печатную основу последовательно вставляя оформленные от руки пункты проекта с указанием страниц. Все таблицы можно заполнять в печатной основе. Схему сервировки стола и образец приглашения оформляйте в соответствующих окнах

1. Проблемная ситуация, цель, задачи (стр )
2. Исследования

2.1. Первоначальные идеи (стр )

2.2. Требования к блюду (стр )

2.3. Выбор лучшей идеи (стр )

3. Здоровье и безопасность

3.1 . Санитарные требования (на какие требования нужно обратить особое внимание при изготовлении блюда)

3.2. Правила техники безопасности (для приготвления данного блюда)

3.3. Определение доброкачественности продуктов, входящих в проектное блюдо, сроки и условия их хранения, сроки и условия хранения приготовленного блюда

3.4 . Польза и вред здоровью от выбранного блюда (стр )

4. Приготовление блюда (можно вложить дополнительные страницы)

4.1. Рецепт выбранного блюда (стр )

4.2. Норма продуктов (стр )

4.3. Необходимое оборудование (стр )

4.4. Схема приготовления (стр )

4.5. Особенности технологии приготовления (стр )

5. Организация работы в команде

5.1. Расчет расхода продуктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Продукты | Количество на 1 порцию | Общее  количество |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ВСЕГО |  |  |  |

5.2. Расчет денежных затрат

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Количество | Цена за единицу в рублях | Затраты в рублях |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| итого | | |  |

5.3. Расчет затрат времени на каждом этапе работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этап работы | Время по плану | Время фактическое |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

5.4. Распределение обязанностей в команде

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | ФИ | обязанности | Само-оценка | Оценка капитана | Итоговая оценка |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |

6. Подача готового блюда .

6.1. Украшение готового блюда

6.2. Сервировка стола для подачи блюда (схема со столовыми приборами)

|  |
| --- |
|  |

6.3. Приглашение к столу

|  |
| --- |
|  |

6.4. Дегустация приготовленного блюда, обмен мнениями:

7. Заключение.

Выводы по проделанной работе ( Написать от руки после подачи и дегустации). Обосновать ответы, ответив на вопрос: "Почему............?")

|  |  |
| --- | --- |
| Польза /вред для здоровья. |  |
| Экологичность |  |
| Экономность |  |
| Запах |  |
| Привлекательность внешнего вида в оформлении блюда |  |
| Калорийность (исходя из калорийности продуктов, входящих в состав) |  |
| Трудоемкость изготовления  (по затратам времени на подготовку, приготовление, уборку рабочего места) |  |
| Что нового узнали  при работе над проектом |  |
| Какую пользу  при работе над проектом получили |  |

Список литературы