

ГБОУ г. Севастополя «Инженерная школа»

**Проект по Технологии на тему:
«Изготовление уникальной конструкции
«Бутерброда»**

ВЫПОЛНИЛА:

2021

Ерёмина София
8-Б класс

Проверил:
Карханин А.А.

1. Цель проекта

Цель проекта: научиться готовить бутерброд и получить удовольствие от проделанной работы.

2. Критерии

Основные критерии: бутерброд должен быть прост в приготовлении, быть вкусным и аппетитно выглядеть.



3. Историческая справка

Само слово «бутерброд» появилось с 19 века из немецкого языка. Дословно переводится как «хлеб с маслом».

Первый бутерброд в истории был создан иудеями. Он состоял из мацы, марора, харосета и хрена и заменял пасхальную жертву.

Распространен розыгрыш, утверждающий, что бутерброд изобрел Николай Коперник в апреле 1520 года. Произошло это якобы во время осады Ольштынского замка, комендантом которого был Коперник, рыцарями Тевтонского ордена. В замке разразилась эпидемия, причем по наблюдению Коперника болели те, кто употреблял в пищу хлеб. Коперник предположил, что хлеб заражается при соприкосновении с посторонними предметами, особенно с полом. Тогда он предложил намазывать хлеб маслом, на котором после неудачного падения на пол легко было заметить грязь. Таким методом Коперник будто бы победил эпидемию.

Лишь несколько лет спустя хлеб начали резать на ломти и каждый ломтик стали намазывать маслом.



4. Техническая справка

Требования к выполнению:

Соблюдать санитарные нормы при приготовлении, низкая себестоимость, соблюдать экологические требования.

Выбор изделия:

Преимущества этого изделия заключаются в том, что вы можете сделать бутерброд за низкую цену, любой на свой вкус и в любое время.



5. Конструкция изделия

1. Батон - 7 ломтиков
2. Яйца - 2 штуки
3. Колбаса - 100 г
4. Помидоры - 1 шт.
5. Перец болгарский 2 шт.
6. Сыр твердый - 100 г
7. Майонез - 40 г
8. Масло растительное - 1 ст.л.



6. Технология изготовления

1. Взбить яйца венчиком. Каждый кусок батона обмакнуть в яичной массе обеих сторон.
2. Сыр натереть на мелкой терке. Помидоры и болгарский перец нарезать небольшими дольками. Колбасу нарезать соломкой.
3. Ломтики батона обжарить на сковороде по 2 минуты с каждой из сторон
4. Обжаренные ломтики смазать майонезом. Сверху на хлеб положить помидоры, перец и колбасу.
5. Посыпать каждый бутерброд натертым сыром
6. Отправьте бутерброды в микроволновку или духовку на 3-4 мин.

Используемый материал:

Ножи, доска для нарезания, сковорода, венчик, вилка, миска, тарелка



7. Экономическая оценка

- 1)Хлеб (батон) 140 г - 10 руб.
- 2)Яйца 2 шт. - 24 руб.
- 3)Колбаса 100 г - 43 руб.
- 4)Помидоры 1 шт. (100 г) - 17 руб.
- 5)Перец болгарский 2 шт. (400 г) - 80 руб.
- 6)Сыр 100 г - 60 руб.
- 7)Майонез 50 мл - 70 руб.

Конечная стоимость 7 бутербродов составила 304 рубля, конечная стоимость 1 бутерброда составила 44 рубля. Стоимость одного бутерброда в супермаркетах Севастополя от 70 рублей, стоимость горячего бутерброда в кафе и ресторанах города - от 120 рублей. Также после приготовления бутерброда у нас могут остаться продукты для приготовления последующих бутербродов.

8. Экологическая оценка

- 1)В приготовлении бутербродов я использовала только натуральные и полезные продукты
- 2)После приготовления я тщательно убрала рабочее место, помыла посуду, вытерла оборудование и включила вытяжку

9. Анализ конструкции

Преимущество приготовления бутербродов своими руками в том, что вы точно знаете какого качества продукты используете.

10. Анализ технического этапа

Вывод: Приготовление бутерброда - очень быстро и легко.

Спасибо за внимание