« ПРАЗДНИЧНЫЙ СЛАДКИЙ СТОЛ »

Творческий проект выполнила Молькова Лера.

1) Проблемная ситуация.

В 7 классе заканчиваются уроки по кулинарии. Очень жаль, ведь это наши любимые уроки. Мы решили приготовить праздничный сладкий стол к 8 марта и пригласить на него наших мам и бабушек. Это будет репетицией сладкого праздничного стола у себя дома. Однако надо учесть, что наши некоторые гости – пожилые люди и им нельзя есть много сладкого. Чтобы проект получился удачным, нужно подумать:

~ какие блюда приготовить (меню сладкого стола), учитывая пожелания наших гостей.

~ как сервировать праздничный сладкий стол.

~ как правильно вести себя за столом (этикет).

~ какие сделать пригласительные билеты.

2) Цель и задачи проекта.

1) Устроить праздничный сладкий стол в классе. Пригласить гостей.
2) Разобрать меню сладкого стола.
3) Приготовить кондитерские изделия, напитки.
4) Сервировать стол.
5) Украсить стол.
6) Сложить красиво салфетки.
7) Изготовить приглашения.

3) Исследование.

Меню праздничного сладкого стола может состоять не только из тех кондитерских изделий, которые мы научились готовить на предыдущих уроках, - блинов или блинчиков, печенья, пирожных и т.д. Можно попробовать приготовить что-нибудь новое.

Подумаем, от чего зависит меню праздничного сладкого стола:

1. От того, какие продукты есть в наличии, а какие нужно купить в магазине;
2. От вкусовых предпочтений участников праздника;
3. От количества калорий, содержащихся в приготовляемых блюдах.

3) Исследование и вопросы.

- **Вопрос 1.** Сколько человек будет учувствовать в празднике?

  Ответ 1: 14 девочек, 9 мам, 4 бабушки. Всего – 27 человек.

- **Вопрос 2**. Какой будем использовать стол?

  Ответ 2: накроем один большой стол, так будет уютнее.

- **Вопрос 3.** Каким столовым бельём сервировать стол?

  Ответ 3: приготовим для каждого участника красивые одноразовые салфетки.

- **Вопрос 4.** Какие будем готовить блюда и кондитерские изделия?

  Ответ 4: каждая бригада приготовит мелкие кондитерские изделия, чтобы их хватило всем в ассортименте. (слоёные бантики, безе, пирожные « картошка »)

- **Вопрос 5.** Какие напитки предложить к сладкому столу?

  Ответ 5: чай, лимонад из лайма.

- **Вопрос 6.** Какие сделать приглашения?

  Ответ 6: приглашения сделаем на компьютере с помощью программы Microsoft Word.

4) Расчёт расхода продуктов.

Блюда	Необходимые продукты	Количество продуктов на 1 человека	Количество продуктов на 27 чел.
Слоённые бантики	Слоённое тесто Сахарный песок Растительное масло	25 г 1 ч. ложка 0,5 ч. ложки	675 г 27 ч ложек 13,5 ч ложек
Безе	Яйца Сахарная пудра Мука Шоколад Ванильный сахар	0,4 шт 0, 1 стакана 7, 5 г 12, 5 г 0, 1 пакетика	10,8 шт 2,7 стакана 202,5 г 337,5 г 2,7 пакетка
Пирожные «картошка»	Печенье Масло сливочное Молоко сгущённое Какао-порошок	100 г. 40 г 1,5 ст ложки 0,5 ч. ложки	2700 г 1080 г 40,5 ст ложки 13,5 ч ложки
Чай	Чайные пакетики Сахар- песок	1 пакетик 2 ч ложки	27 пакетиков 54 ч ложки
Лимонад из лимона		1 маленькая бутылка	27 маленьких бутылок

5) Самооценка и оценка.

Праздник удался Приглашённые родственники попробовали все наши сладости и очень хвалили нас. Гости тоже пришли не с пустыми руками. Бабушки испекли вкусные пироги с малиной и щавелём (мои любимые). А мамы купили нам шоколадки.

Источники информации, использованные при выполнении проекта:

1) Учебник
2) Интернет.

Надеюсь, 5!)