Министерство образования и науки .Нижегородской области
МОУ Гремячевская средняя общеобразовательная школа.

Творческий проект.

по теме : Кулинария "Торт".

Выполнила: Васянкина Наталья
ученица 10 «а»класса
Проверила:Романова С.В.
учитель технологии

р.п.Гремячево,
2007 год.

Содержание проекта

1-Потребность
2-Краткая формулировка задачи
3-Анализ проблемы
4-Дизайн-спецификация
5-Дизайн-анализ
6-Исследования
7-Техника безопасности
8-Первоначальные идеи
9-Выбор лучшей идеи
10-Используемые инструменты и оборудование
11-Технологическая карта
12-Себестоимость
13-Испытание и самооценка
14-Литература

Потребность.

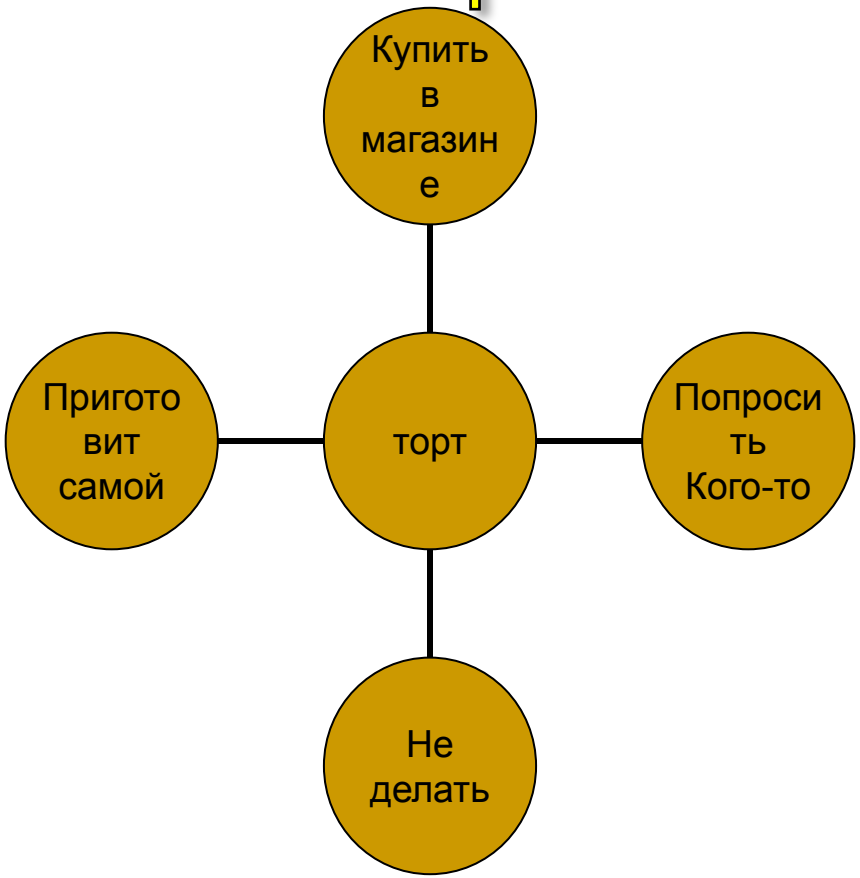
Приближается защита проекта .Мне хотелось бы на защиту проекта приготовить торт, так как я очень люблю его готовить.

Краткая формулировка проекта.

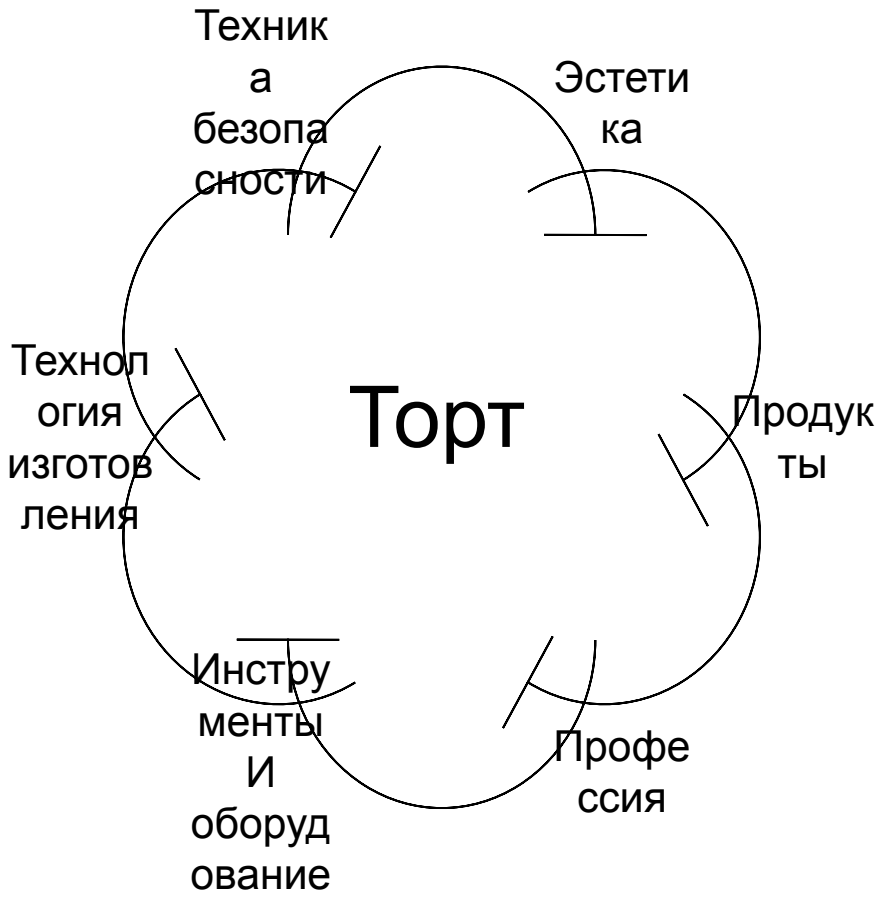
Разработать торт из яиц, маргарина, песка, меда, муки, сметаны, шоколада.

Для моих одноклассников и учителей.

Анализ проблемы



Звездочка обдумывания



Дизайн-спецификация

*Изделие-торт

*Конечный потребитель- одноклассники

*Какая потребность будет удовлетворена-для защиты проекта

*Функциональное назначения- для еды

*Допустимые пределы стоимости-50 рублей

*Единичный экземпляр- да

*Продукты- яйца, песок, мука, мед, маргарин, сметана.

*Способ производства

*Техника безопасности-при работе с газовой плитой.

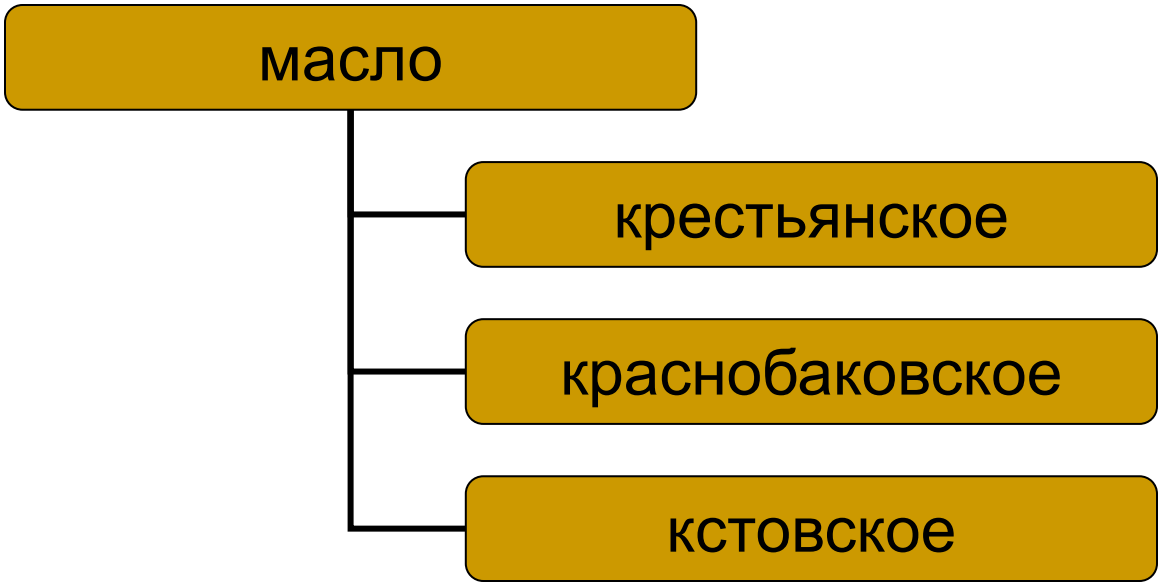
*Аппетитно, эстетично.

Дизайн-анализ

Вывод: торт выглядит эстетично и аппетитно. У меня для этого все есть.

Предложение: Украсить шоколадом.

исследования



Я выбираю масло краснобаковское.

техника безопасности

При работе с газовой плитой.

Первоначальные идеи

Идея 1. Елена. Песок, яйца, масло, мед, мука, сметана.	
Идея 2. Рыжик. Масло, песок, мед, яйца, мука, сгущенка.	
Идея 3. Галина. Зефир, орехи, песок, масло, молоко, крахмал.	
Идея 4. Сластена. Зефир, бананы, киви, изюм, апельсины, сметана, песок.	

выбор лучшей идеи

Критерия	Идея 1	Идея 2	Идея 3	Идея 4
продукты	+	+	+	-
назначение	+	+	+	+
способ пригот.	+	-	+	+
стоимость	+	+	-	-
Всего 1+=1б	5б.	4б.	4б.	3б.

Лучшая!

Последовательность приготовления.

В кастрюлю положить песок, масло, яйца и мед. Нагреть на слабом огне, непрерывно помешивая. Снять с огня добавить соду и лимонную кислоту. Перемешать. Насыпать муку и замесить тесто. Оставить его на 20 мин. Затем раскатать 8 крутых лепешек-коржей и выпекать при 180 С в разогретой духовке.

Приготовить крем. В сметану добавить песок, взбить. Затем промазать приготовленным кремом между собой остывшие коржи. Бока и верх тоже смазать кремом и обсыпать шоколадом.

Себестоимость.

Наименование материала	Количество материала	Цена 1 п.	Всего
масло	1 пачка	14 рублей	14 рубля
сметана	1 банка	25 рублей	25 рублей
яйца	_____	_____	_____
мука	400г.	48 рублей	10.5 рублей

Всего:49.5 рубля

испытание и самооценка

Мне было очень легко приготовить это блюдо, так как это блюдо мы часто готовили. Моё блюдо выглядит очень красиво и аппетитно. Ученики и учителя которые пробовали этот торт оценили его также как и я.

Литература.

Головков.