

Тыквенная каша «Золотинка»

Творческий проект



Выполнила:

**ученица 10 класса
МОУ «Средняя общеобразовательная
школа №6»
городского округа г. Фролово
Волгоградской области
Абашева Ирина**





1. Поисково-исследовательский этап.

1. Краткая формулировка задачи. Поиск и анализ темы проекта.

- изучение кулинарных обычаев и традиций, которые существовали в нашей стране
- приготовление блюда для правильного и здорового питания учащихся в настоящее время.





Проект



• **Завтрак**

• **Обед**



• **Полдник**

• **Ужин**





Выбор темы проекта.



Завтрак

• Яичные блюда

• Бутерброды

• Творожные блюда

• Каши



Выбор вида каши.



Каша

• Рисовая

• Пшенная
с тыквой

• Гречневая

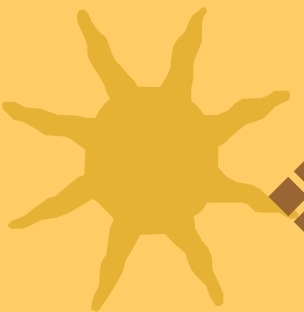
• Манная



Выбор добавки к каше.



❖ Семечки



❖ Изюм



❖ Сухофрукты

❖ Фрукты из варенья

❖ Орешки





Сбор, изучение, исследование и обработка необходимой информации.



- «Организация питания в школе: инспектирование, контроль, внеклассная работа по культуре питания». И.А. Белоусова, Т.А. Максимцева. – Волгоград: Учитель, 2008



- «Разговор о правильном питании» М.М. Безруких, Т. А. Филиппова, А.Г. Макеева. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2005



- «Лучшие кулинарные рецепты». Т.М.Воробьева, Т.А. Гаврилова. – М.: ЭКСМО – Пресс, 2001



Планирование проектной деятельности.

Определение критериев, которым должна соответствовать каша.

Каша должна быть вкусной, полезной для организма, сытной; иметь нежную консистенцию; красивый оранжево – желтоватый цвет; по стоимости быть дешевле продаваемых в магазинах каш быстрого приготовления.





Выбор посуды для приготовления каши.

Для приготовления каши необходимо взять такую посуду, в которой каша не будет пригорать. Для этой цели может подойти алюминиевая кастрюля или кастрюля с тефлоновым покрытием.





II. Технологический этап.

Составление конструкторской и технологической документации.

1. Подготовленную тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками размером 2 X 2 X 2 см, варить до полуготовности.
2. Промыть пшено, добавить его в кастрюлю с полуготовой тыквой, положить в кастрюлю соль, сахар по вкусу, варить до готовности.
3. В тарелки с готовой кашей положить масло, украсить изюмом.



Подбор необходимых материалов, инструментов и оборудования.

Необходимо подготовить:

алюминиевую кастрюлю или кастрюлю с тефлоновым покрытием,
нож для обработки тыквы и удаления из нее семян,
разделочную доску, дуршлаг, миски, прихватки, фартук,
ложку, вилку, мерную кружку.





Технология приготовления каши.

Продукты для каши:

- ТЫКВА – 800 г,
- ПШЕНО – 100 г,
- ИЗЮМ – 250 г,
- СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 100 г,
- ВОДА – 100 г,
- СОЛЬ – 5 г,
- САХАР – 45 г.





Соблюдение технологической дисциплины и культуры труда.



- Необходимо соблюдать технику безопасности при работе с горячими предметами, колюще – режущим инструментом.
- Посуда должна быть чистой. Работать обязательно в фартуке и косынке.
- Необходимо соблюдать технологию приготовления блюда.



Текущий контроль качества выполнения изделия.



- Готовность тыквы проверять с помощью вилки.
- Если тыква начинает подгорать, необходимо добавить в кастрюлю воду.
- Следить за состоянием крупы при варке.
- Готовую кашу тщательно перемешать, прикрыть крышкой и дать постоять некоторое время.
- Соблюдать рисунок при украшении блюда.



III. Заключительный этап.

Экономический расчет.

Наименование продукта	Цена за единицу продукта (кг, шт. и т.д.)	Количество продукта (г, шт, л и т.д.)	Стоимость продукта.
Тыква	15 руб	800 г	12 руб
Пшено	9 руб	100 г	0 р. 90к.
Сливочное масло	66 руб	100 г	6 р. 60 к.
Изюм	50 руб	250 г	12 р. 50 к.
Сахар	18 руб	45 г	0 р. 81 к.
Соль	3 руб	5 г	0 р. 02 к.

Итого: 32 р. 83 к.

Цена одной порции $(32,83 + 10 + 0,5) : 5 = 43,33 : 5 = 8,67$ рублей.



Приятного
аппетита!

