

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«средняя общеобразовательная школа №1»
с. Кандры муниципального района Туймазинский район
республики Башкортостан

Творческий проект



Банановый торт без выпечки

Автор: Миннигараева Эльвина А.
Ученица 8^Б класса

Руководитель: Ахмадуллина А. М.
Учитель технологии

Кандры, 2018

Оглавление

1.	Введение	3-6
1.1	Обоснование проекта. Цели и задачи	3
1.2	Основные параметры и ограничения	4
1.3	Анализ идеи и выбор оптимального варианта	5
1.4	Вывод по задачам, целям и выбору проекта	6
2.	Технологическая часть	7-10
2.1	Технологическая карта. Изготовление	7-10
3.	Заключение	11
3.1	Экономическое обоснование	11
3.2	Экологическое обоснование	12
3.3	Анализ процесса выполнения данного творческого проекта Организация рабочего места для выполнения ручных работ.	13
3.4	Требования охраны труда	14
3.5	Реклама	15
4.	Приложение	16

1.Введение.

1.1.Обоснование проекта. Цели и задачи.

Я решила приготовить торт. Меня всегда привлекала кулинария и решила научиться готовить торт. Но с кулинарией я связалась с самого детства, мне было интересно смотреть, как от единственного вмешательства всё может поменяться.

Цель: приготовить вкусный и красивый торт.

Задачи: Найти правильное сочетание продуктов в начинке. Выбрать экономичный вариант рецепта

1.2. Основные параметры и ограничения.

- При выполнении проекта следует придерживаться следующих правил:
Изделие должно быть вкусным. Начинка должна сочетаться.
- Следовать рецепту
- Изделие должно быть аккуратным
- Изделие должно быть красиво оформлено
- При работе должны соблюдаться правила техники безопасности

1.3. Анализ идеи. Выбор правильного варианта.

Для приготовления торта, мне нужно выбрать какой именно торт я буду делать. Я решила приготовить фруктовый торт.

Но нужно выбрать какие именно фрукты я буду использовать. Я решила, что это будут бананы. Ведь они очень доступны.

Ещё мне нужно выбрать крем: творожный, сливочный, сметанный, масляный. Я решила использовать сливочный, он не сильно сладкий и хорошо пропитывает основу торта.

Но над оформлением стоим задуматься. Вот какие варианты я нашла:





1.4 Вывод по задачам, целям и выбору проекта.



Проанализировав цели и задачи данного проекта, рассмотрев различные варианты, я пришла к выполнению собственного оформления. Изделие будет уникально, и в рецепте нет труднодоступных продуктов. Изделие будет сделано под определённые вкусы человека.

2. Технологическая часть

2.1. Технологическая карта. Изготовление.

№	Технология	Фотография	Материалы
1			<ol style="list-style-type: none">1. Шоколадное печенье - 250 гр2. Сливочное масло – 150 гр.3. Бананы – 700 гр.4. Йогурт банановый – 150 гр.5. Сливки 30% - 400 мл.6. Ванильный сахар – 10 гр.7. Сахарный песок – 80 гр.8. Шоколад – 20 гр.
2	Измельчение печенье в блендере		<ol style="list-style-type: none">1. Блендер2. Печенье

3	Измельченное печенье высыпает в форму		<ol style="list-style-type: none"> 1. Измельченное печенье 2. Форма для выпечки
4	Добавление в измельченное печенье мягкого сливочного масла. Хорошо перемешиваем и ставим в холодильник на один час		<ol style="list-style-type: none"> 1. Сливочное масло 2. Лопатка
5	Очищаем бананы, отрезаем хвостики, разрезаем пополам и укладываем на печенье		<ol style="list-style-type: none"> 1. Разделочная доска 2. Кухонный нож 3. Бананы 4. Форма с тортом

6	<p>Заливаем йогуртом и убираем в холодильник на один час</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Йогурт 2. Форма с тортом
7	<p>Сливки соединяем с ванильным сахаром и сахарным песком далее взбиваем миксером до получения плотного сливочного крема.</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ванильный сахар 2. Сахарный песок 3. Сливки 4. Миксер

8	<p>Выкладываем поверх торта приготовленный крем, хорошо разравниваем и отправляем торт в холодильник на 1-1,5 часа.</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Сливочный крем 2. Форма с тортом
9	<p>Натереть шоколад и посыпать поверх торта. Затем украсить торт банановыми кружочками</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Тертый шоколад 2. Сито 3. Банан

3. Заключение

3.1. Экономическое обоснование

№	Ингредиенты	Кол-во	Цена за ед. (руб)	Стоимость (руб)
1	Печенье	250 гр	1 кг - 96	24
2	Йогурт	150 гр	170 гр – 39	34
3	Бананы	700 гр	1 кг – 150	105
4	Сливочное масло	150 гр	180 гр – 79	66
5	Сливки 30%	400 мл	480 мл – 87	73
6	Ванильный сахар	10 гр	50 гр – 36	8
7	Сахарный песок	80 гр	1 кг – 50	4
8	Шоколад	20 гр	100 гр – 65	13
ИТОГО:				327

Этот торт потребовал не настолько много затрат.

3.2 Экологическое обоснование

Кулинария, а именно выпечка не приносит никакого вреда экологии, так как это безотходное производство, нет выбросов загрязняющих веществ в атмосферу, почву, водоёмы. Рациональное использование природных ресурсов. При работе нет вредного для организма человека запаха.

3.3 Анализ процесса выполнения данного творческого проекта.

Основные цели и задачи данного проекта: Изготовить вкусный и красивый торт.

Выполнив проект, я добилась всех поставленных задач.

В процессе приготовления я столкнулась с маленькими трудностями: следить за взбиванием, если чуть передержать, выйдет совсем не то чего хотелось.

Но с какими бы трудностями я не столкнулась во время работы, я довольна результатом.

Я приготовила вкусный и красивый торт, чем порадовала всю семью.

3.4 Организация рабочего места для выполнения ручных работ.

Требования охраны труда.

Приступая к работе с пищевыми продуктами, вначале организуют рабочее место, подготавливают необходимую посуду, инструменты для работы.

В соответствии с инструкционной картой или по рецепту подбирают продукты. Посуду и приспособления для замеса и разделки теста располагают справа от работающего, продукты слева.

При приготовлении пищи аккуратнее обращайтесь с ножами, пользуйтесь спецодеждой (рукавицами, халатами), при использовании электроприборов (электроплитки, кипятильник, миксер, блендер) соблюдайте правила противопожарной и электро безопасности.

* Если качество продуктов почему-то вызывает опасения, лучше их не употреблять.

* После готовки обязательна уборка и мытье за собой используемых кухонных принадлежностей.

- Для приготовления пищи следует использовать только свежие продукты.
- Перед началом работы обязательно вымыть руки с мылом.
- Убрать волосы под косынку или колпак.
- При переносе горячей посуды пользоваться прихватками.
- Пользоваться правильными приемами работы с ножом.
- Не опускать пальцы в чашу электромиксера, блендера пока он не остановлен.

3.5. Реклама

Свадьба, день рождения, юбилей.... Да мало ли событий в нашей жизни? Повод для торта может быть любым, а иногда и просто как лишний повод собрать всю дружную семью за кружкой ароматного чая и кусочком торта.

Хотите восхитить и поразить своих гостей? Или удивить и рассмешить? Торт может стать необычным подарком, отразить ваши мечты и пожелания, рассказать о чувствах. А для детей он станет самым ярким событием любого праздника! А как он будет счастлив, увидеть на торте героев любимых сказок и мультиков.

Все торты сделаны собственноручно. Все украшения съедобны и выполнены из сахарной мастики или кондитерской карамели, фруктов. Все ингредиенты просты и натуральны, нет красителей и консервантов.

4. Приложение

История торта

Торт относится к тем блюдам, возраст которых точно неизвестен. Историки считают, что первые торты появились примерно 2000 лет тому назад в Италии. Есть также версия, что торты не могли появиться где-либо еще, кроме как в Греции.

В России понятия торта долгое время не существовало, зато были свадебные караваи самые праздничные и нарядные пироги. Такие караваи назывались «невестины пироги». «Невестин пирог» делали только круглой формы. Это связано еще и с тем, что наши предки вкладывали в эту форму определенный смысл. Круг символизировал солнце, а значит благополучие, здоровье и плодовитость. Свадебный каравай был богато украшен различными плетенками, косами и завитушками. Иногда в его центр помещались фигурки, которые обозначали молодоженов: жениха и невесту. Пирог было принято подавать в самом конце торжества, он служил своеобразным знаком для гостей. Начиная с 17-го века в Европе на свадьбах требовалось, уже два торта один для невесты, другой для жениха. Главным отличием торта невесты было то, что в него запекалось стеклянное кольцо, считалось, что девушка, которая найдет в своем кусочке кольцо, вскоре выйдет замуж. Торт жениха украшался скромнее, чем торт невесты (кстати, тогда уже сформировалась традиция делать свадебный торт или торт невесты белого цвета, символизируя чистоту и непорочность), но был значительно больше по размеру. Чаще всего это был обычный фруктовый пирог. Торт жениха заранее разрезали на кусочки, укладывали в белые коробочки, обвязывали их белой или серебряной лентой или просто писали инициалы молодоженов и складывали рядом с выходом. Гости, расходясь по домам, могли захватить с собой такие коробочки, чтобы передать тем, кто не смог присутствовать на свадебном торжестве, или съесть самим на следующее утро.