

# Проект по кулинарии

*«Есть, чтобы жить, а не жить,  
чтобы есть»*

*Сократ*

## *Технология приготовления башкирского плова*



**Автор:** Лаптева И.

Ученица 11 класса

МОУ СОШ с.Кремово

**Руководитель:** Мощицкая В.Н.

Учитель технологии

МОУ СОШ с.Кремово

# Цели проекта:

1. Познакомить с особенностями приготовления блюда национальной башкирской кухни - плова. Его значением.
2. Научить пользоваться необходимым оборудованием при приготовлении плова.
3. Соблюдать правила техники безопасности.



# Задачи проекта

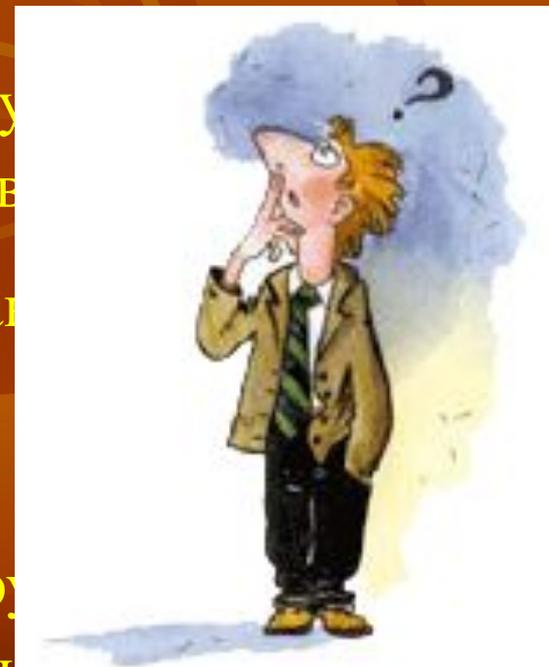
ознакомить учащихся с историей кулинарии, профессией кулинара, привить чувство уважения к данной профессии;

ознакомить учащихся с историей возникновения блюда – плов;

познакомить с особенностями башкирской кулинарной технологией приготовления башкирского плова;

привить интерес учащихся к самообслуживанию, самостоятельности и умению экономно вести хозяйство;

воспитывать чувства ответственности за порученную работу, умение аккуратно выполнять порученные



# Аннотация

 Данный проект охватывает учащихся 10-11 классов.

 Работа участников создаёт ситуацию успешности.

 Выполнение работы позволяет ученикам раскрыть свои творческие способности в кулинарии.

 Развивает интерес к учебному процессу на уроках труда

# Проблема

- Повышенный интерес учащихся к блюдам разных национальностей, рассчитанных на среднего потребителя

# Актуальность

- Разумное потребление высококалорийных кулинарных изделий

# Основные идеи

- Роль кулинарных изделий в жизни человека.
- Использование технологической документации по изготовлению кулинарных изделий.

# Задание по проекту:

- I. Найти литературу.
- II. Познакомиться с историей кулинарных изделий.
- III. Познакомиться с истоками возникновения блюда.
- IV. Познакомиться с особенностями Башкирской кухни.
- V. Знать технологию приготовления блюда

# План проекта

- I. Приготовить мясо. 
- II. Подготовить рис. 
- III. Подготовить овощи и специи. 
- IV. Соединить все ингредиенты

# Материалы проекта



История кулинарии



История плова



Особенности Башкирской кухни



Описание приготовления плова



Описание готовой продукции



Расход продуктов и их стоим



Расход электроэнергии



# Расход продуктов и их стоимость

*Мясо (говядина) – 500гр – 100 руб*

*Рис (белый, длинозернистый) – 2ст. – 24 руб*

*Морковь – пять шт. – 15 руб*

*Луковица (репка, белый) – две шт. – 10 руб.*

*Барбарис, приправы, головка чеснока – 20 руб.*

*Соль – 1 ч.л. – 2 руб*

**ИТОГО:  $100+24+15+10+20+2=171$  руб.**

# Расход электроэнергии



2 часа – 22 кВт

$22 \times 1 \text{руб.}20 \text{ коп} = 26 \text{руб.} 40 \text{ коп.}$

# Список литературы

1. Уроки по курсу «Технология»

автор: Е.Н. Петрова

2. «Первоклассная повариха»

автор: М.Максимова, М.Кузьмина