



ТОГАОУ СПО
«Промышленно-технологический колледж»

Проект на тему:

"Кулинарные джунгли"

Авторы проекта:
группа «Технолог»



г. Мичуринск, 2013

Введение

Среди разнообразных правил, с которыми приходится сталкиваться ежедневно и ежечасно, особую роль играют правила, предписывающие последовательность действий, ведущие к достижению некоторого необходимого результата.

Рецепт приготовления блюда - это ничто иное, как алгоритм. При приготовлении блюда мы очень часто не задумываемся, а выполняем привычные действия механически. Например, как заварить чай, как сделать бутерброд, как жарить картофель, как мариновать томаты или огурцы. Однако, если надо обучить этому новичка, то придется чётко разъяснить и сами действия и порядок их выполнения.



Актуальность проекта

Нам, будущим работникам общественного питания, необходимо знать, как составлять меню, как работать с технологической картой, как подсчитать себестоимость продукции. Все это тоже производится по определённым правилам, т.е. алгоритмам. Нашу группу, заинтересовало множество алгоритмов, используемых поварами и хозяйками. Считаю, что всё сказанное выше подчёркивает актуальность нашего проекта и определяет его тему **«Кулинарные джунгли»**.



Задачи:

- проанализировать информационные материалы по теме проекта;
- определить алгоритмы, часто встречающиеся в профессиональной деятельности технолога, способы их записи;
- привести примеры алгоритмов, имеющих место в русской национальной постной кухне;
- выбрать необходимое программное обеспечение для создания проекта и презентации, определить роль компьютера в профессиональной деятельности технолога



При работе над проектом использовались программы:



Табличный редактор



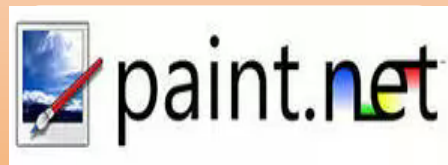
Программа для создания презентаций



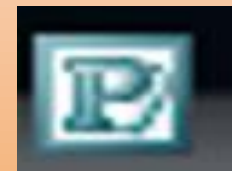
Интернет -ресурсы



Табличный редактор
Excel



Графический редактор
Paint



Программа Publisher

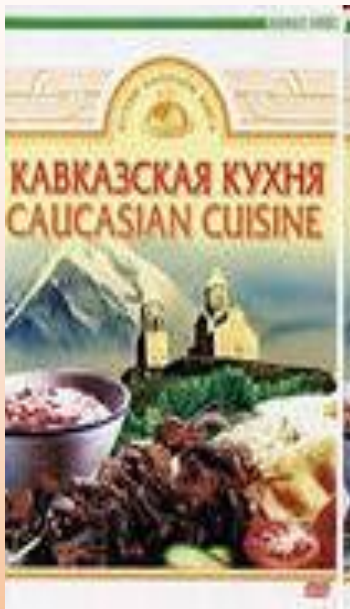
Содержание проекта



Кулинарией называют искусство приготовления пищи. Она имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов.



Каждый народ имеет свои исторические корни, традиции, обычаи. Традиции русского человека, связанные с приемом пищи, складывались под влиянием разных факторов.



**В Рождественский пост нам хочется
рассказать о приготовлении постных
блюд. Во время поста очень
разнообразен стол из овощных блюд,
круп, рыбы, заправленных
растительным маслом**



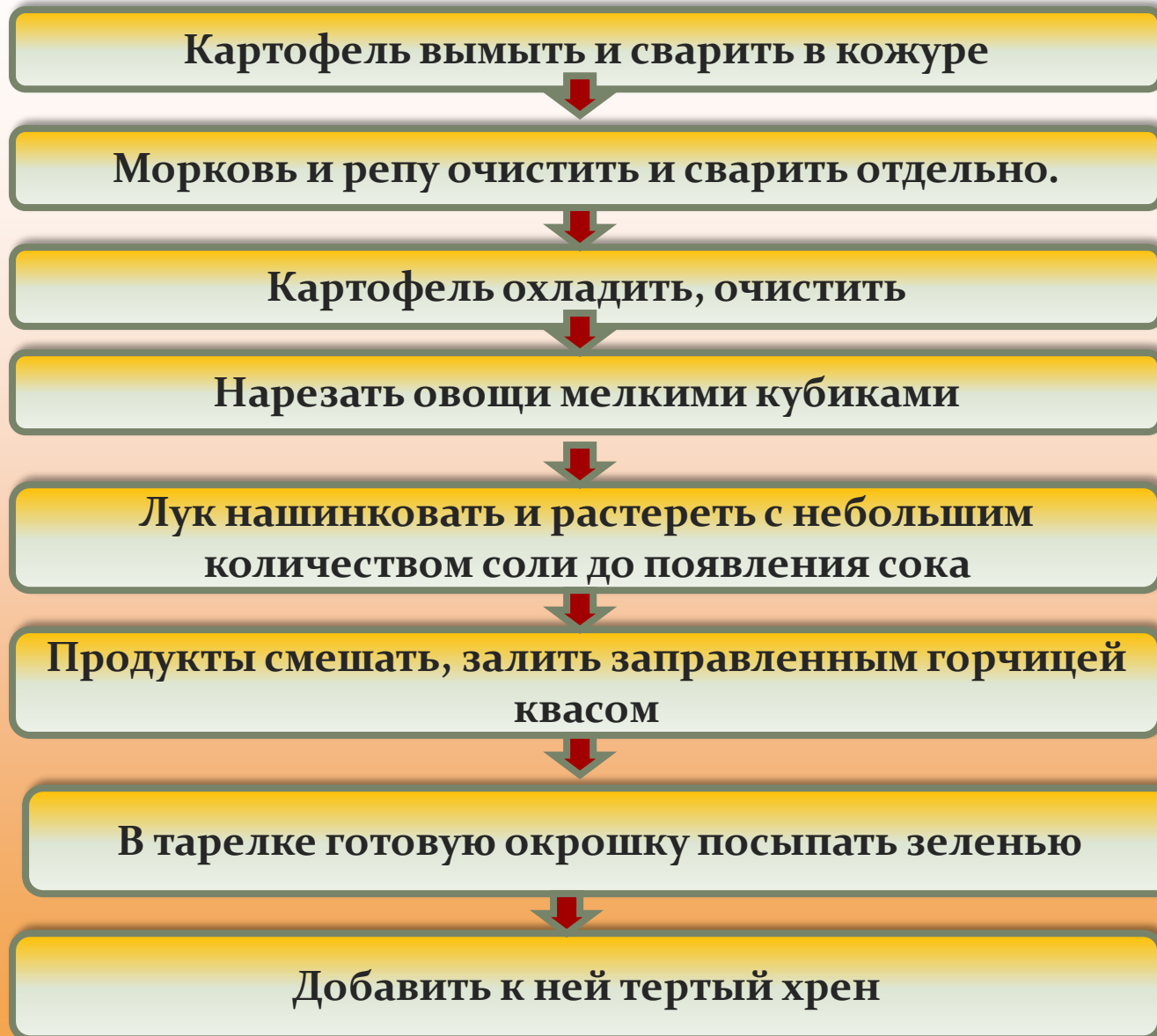
Немножко об окрошке

Основные ингредиенты по старому русскому рецепту (на одну порцию)

- квас хлебный 300 г,
- картофель 75 г,
- морковь и репа по 20 г,
- редис 20 г,
- лук зеленый 30 г
- огурцы 65 г,
- 1\2 сваренного яйца
(в Великий пост можно исключить)
- сахар, горчица, зелень, соль



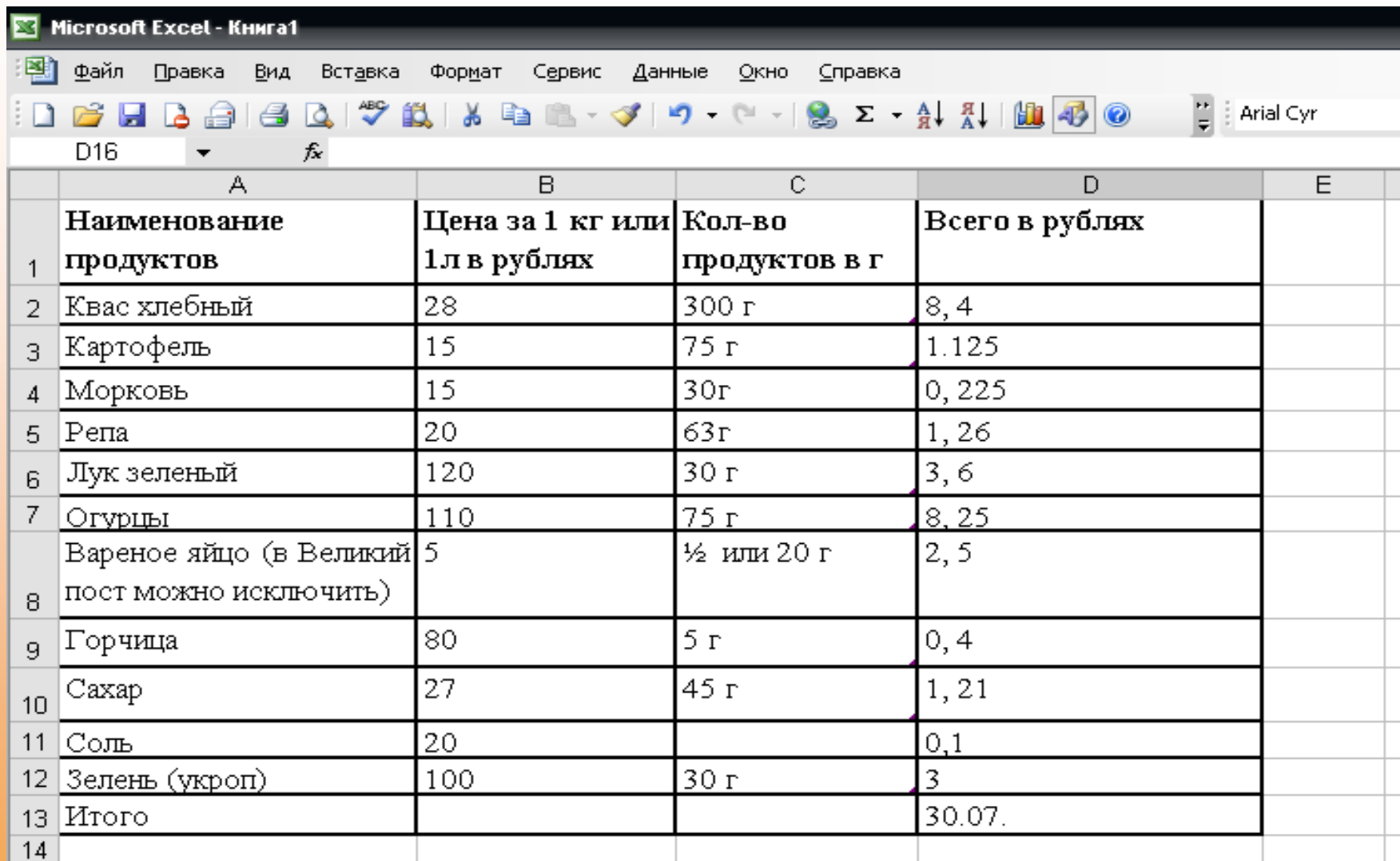
Схема алгоритма приготовления окрошки овощной выглядит следующим образом



Технологическая карта

	A	B	C	D
1	Продукты	Количество продуктов	Технология последовательности	Посуда и инвентарь
2	Квас хлебный	300 г	Приготовить квас	
3	Картофель	75 г	Картофель вымыть и сварить в кожуре	Кастрюля, ложка
4	Морковь	30г	Морковь очистить и сварить	Кастрюля, ложка
5	Репа	63г	Репу очистить и сварить.	Кастрюля, ложка
6	Лук зеленый	30 г	Картофель охладить, очистить.	Нож, разделочная доска
7	Огурцы	75 г	Нарезать овощи мелкими кубиками	Нож, разделочная доска
8	Вареное яйцо (в Великий пост можно исключить)	½ или 35 г	Лук нашинковать и растереть с небольшим количеством соли до появления сока.	Нож, разделочная доска
10	Сахар	45 г	Продукты смешать, залить заправленным горчицей квасом.	Кастрюля, ложка,
11	Соль	2 г	В тарелке готовую окрошку посыпать зеленью	Столовая посуда, столовые
12	Зелень (укроп)	30 г	Если окрошка недостаточно острая, можно добавить к ней тертый хрен.	ложка

Расчёт себестоимости блюда в расчете на одну порцию (расчет производим в табличном редакторе Excel).



The image shows a screenshot of the Microsoft Excel application window. The title bar reads "Microsoft Excel - Книга1". The menu bar includes "Файл", "Правка", "Вид", "Вставка", "Формат", "Сервис", "Данные", "Окно", and "Справка". The toolbar contains various icons for file operations, editing, and calculations. The active cell is D16, and the formula bar shows a function symbol "fx".

	А	В	С	Д	Е
1	Наименование продуктов	Цена за 1 кг или 1л в рублях	Кол-во продуктов в г	Всего в рублях	
2	Квас хлебный	28	300 г	8,4	
3	Картофель	15	75 г	1,125	
4	Морковь	15	30г	0,225	
5	Репа	20	63г	1,26	
6	Лук зеленый	120	30 г	3,6	
7	Огурцы	110	75 г	8,25	
8	Вареное яйцо (в Великий пост можно исключить)	5	½ или 20 г	2,5	
9	Горчица	80	5 г	0,4	
10	Сахар	27	45 г	1,21	
11	Соль	20		0,1	
12	Зелень (укроп)	100	30 г	3	
13	Итого			30,07.	
14					

Винегрет



Ингредиенты

- свекла 50 г,
- картофель 50 г,
- морковь 20 г,
- огурцы соленые 30 г,
- лук репчатый 40 г,
- зелень,
- масло растительное

Рецепт приготовления винегрета (алгоритм)

Свеклу, картофель, морковь сварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.



Огурцы соленые нарезать мелкими кубиками.



Лук репчатый почистить и вместе с зеленью нарезать

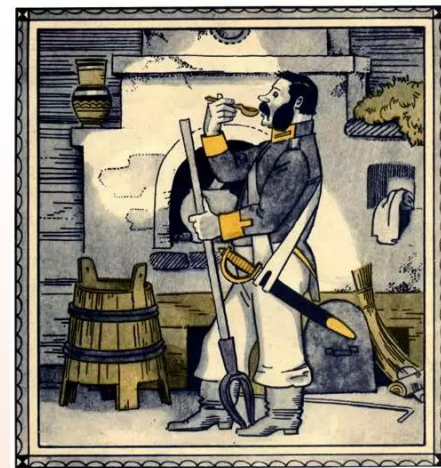


Все продукты смешать и заправить маслом.



Из истории каши

В Древней Руси каша была обязательным блюдом на пирах, являлась символом богатства и благополучия дома. Свадебное торжество первоначально называли «кашей».



Русская пшенная каши с тыквой.

Основные ингредиенты:

Крупа пшенная 100 г,

тыква 75 г.

вода 200 г,

соль, сахар,

масло подсолнечное.



Рецепт приготовления русской пшенной каши с тыквой (алгоритм)

Крупу перебрать, промыть, замочить,

Варить в кипящей подсоленной воде на медленном огне периодически помешивая 10 минут

Нашинковать на крупной терке тыкву

Добавляем в кашу тыкву, соль, сахар и варим еще 5 минут

Снимаем с огня, укрываем полотенцем на 10 минут, перед подачей на стол заправляем растительным маслом



Расчёт калорийности блюда «Пшенная каша с тыквой»

	A	B	C	D	E	F
1						
2	продукт	белки	жиры	углеводы	кКал	
3	тыква	3	0	13	66	
4	пшенная крупа	46	13	266	1368	
5	вода	0	0	0	0	
6	масло растительное	0	122	0	566	
7					2000	
8						
9						

Выводы:

- сегодня мы рассмотрели алгоритмы трёх традиционных русских блюд, которые широко используются в пост: винегрет, окрошка, каша;
- важно рассчитывать пищевую ценность продукта, калорийность обеда, так как здоровье человека во многом зависит от правильного, поставленного на научную основу, четко организованного питания;
- без правил, рецептов (т.е. алгоритмов) нашу будущую профессию нельзя представить, все изученные алгоритмы имеют линейный характер;
- современный технолог - это высококвалифицированный, всесторонне развитый, творческий человек, его труд неразрывно связан с компьютером, использованием информационных технологий, помогающих создавать алгоритмы.

Список использованной литературы

1. Основы кулинарии / Под ред. Е.С.Полат - М., 2000
2. Искусство приготовления пищи. Сб. Педагогические технологии. ./ авт. сост. Ананичева С.В., Левицкова Л.А. Ульяновск.: УИПКПРО, 2007.
3. Методические рекомендации по организации проектной и исследовательской деятельности обучающихся в образовательных учреждениях .
4. WWW.prodyktu.ru
5. WWW.nasha.eda.ru

**Спасибо
за внимание!**

