

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение» Средняя общеобразовательная школа № 4 « имени Т, Г.Сушкина с.Белое Красногвардейского района

Проект по технологии

«Торт для мамы»

выполнили:

Мамедова Аида

Мамедова Наида

ученицы 6- б класса

руководитель: Амбонина Л.М.

с.Белое

2023г

Содержание

1. Введение

1.1. Выбор и обоснование темы проекта.	
Формулировка цели и задачи	3
2. Теоретическая часть	
2.1. О продуктах	4
3. Практическая часть	
3.1. Технология изготовления.....	6
3.2. Основные затраты на изготовление.....	7
3.3. Безопасность труда.....	8
3.4. Реклама.....	9
4. Заключение.....	10
5. Литература.....	10

1. Введение

1.1. Выбор и обоснование темы

У нас возникла **проблема**, что подарить маме к празднику «День Матери». Хотелось порадовать маму, подарив что-то сделанное своими руками. А так как праздник – это всегда торт, то мы решили испечь это лакомство для мамы. Ведь торт – это сразу угощение и подарок, который доставит маме настоящую радость.

Учебный предмет, в рамках которого проводится работа по проекту: Технология (раздел «Кулинария»), компьютерная грамотность.

Тип проекта: творческий, по числу участников – групповой, по содержанию метапредметный.

Цель проекта: испечь торт для мамы. Применять приобретенные навыки в дальнейшем.

Противоречие: мы никогда не пекли торт самостоятельно.

Задачи проекта:

- Собрать материал.
- Ознакомиться с принципом работы электрического жарочного шкафа, техникой безопасности при работе.
- Изучить рецепт.
- Приготовить шоколадный торт.
- Сфотографировать этапы работы
- Проанализировать собранную информацию.
- Оформить материал.
- Научиться работать с офисными приложениями и составлять презентацию.
- Представить результаты.

Продукт проекта: Торт. Отчет о работе в виде презентации.

Ресурсы

Информационные:

- интернет;
- книга рецептов.

Материальные:

- куриные яйца;
- сахар;
- мука;
- маргарин;
- сливочное масло;
- какао;
- молоко;
- сгущённое молоко;

- ягоды чёрной смородины;
- сода и уксус;
- жарочный шкаф;
- мерный стакан, ложки, лопатка, кисточка;
- форма для выпечки;
- кухонный стол;
- миксер;
- миски и чашки.

Трудовые:

- учитель технологии;
- мама.

2. Теоретическая часть

2.1. О продуктах

Для приготовления мы выбрали торт из простого шоколадного теста. Этот торт очень любят печь наши мамы. Он всегда получается очень вкусным и сытным. К тому же он не сложен в изготовлении. О составе и полезных свойствах продуктов для торта мы узнали из интернета.

Какао

Традиционный какао-порошок обладает противовоспалительными, антиаллергенными, антиканцерогенными и антиоксидантными свойствами. С каждым годом ученые получают все больше оснований для подтверждения положительного эффекта от его употребления.

В какао содержится вещество фенилэтиламин – растительный антидепрессант. После попадания в организм это вещество повышает уровень эндорфинов; появляется естественное ощущение «счастья».

Какао-порошок делают из какао-бобов. Бобы измельчают в шоколадную жирную субстанцию, откуда удаляется большая часть жира, а оставшуюся пасту сушат и измельчают.

Калорийность какао - 289 ккал (на 100гр.)

Белки - 24,3 г

Жиры - 15 г

Углеводы - 10,2 г

Клетчатка - 35,3 г

Потребляющие какао-порошок снабжают свой организм витамином А, Е и антиоксидантами. Витамины: Витамин РР. Витамин А. Витамин В1. Витамин В2. Витамин В5. Витамин В6. Витамин В9. Витамин Е.

Какао – находка для лечения дефицита меди и болезней, вызываемых ее недостатком. В какао содержатся минералы: кальций, фосфор, железо, магний, калий, медь.

Мука

Углеводы, растительный белок, витамины гр. В, РР, минеральные вещества, фосфор, магний, калий.

Углеводы играют важную роль в обмене веществ и энергии в организме человека, это источник энергии, витамины группы В принимают участие в углеводном обмене, в процессе роста, в работе центральной нервной системы.

Яйца

Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, натрий, калий, сера, йод, бром, медь, марганец, витамины А, В, Д, Е, К, РР. Белки полноценные, жир находится в эмульгированном состоянии, поэтому хорошо усваивается, натрий и калий участвуют в водно-солевом обмене, медь способствует образованию гемоглобина крови, витамин К- способствует свёртыванию крови.

Масло

Сливочное до 98% жира, (насыщенные жирные кислоты), белки, лактоза, витамины А, Д, гр.В.

Высокопитательный продукт содержит низкомолекулярные насыщенные жирные кислоты, витамин Д - противорахитный витамин, витамин С - играет роль в окислительно-восстановительных реакциях, в обмене веществ, пектиновые вещества – связывают и выводят из организма вредные веществ.

Чёрная смородина

Смородина – вкусная, ароматная, полезнейшая ягода, которую можно найти практически на любом приусадебном участке.

В состав ста граммов черных плодов входят:

- белки – 1,0%;
- углеводы – 7,3%;
- жиры – 0,4%;
- клетчатка – 4,8%;
- зольные частицы – 1,0%;
- вода – 85,5%.

В черной смородине содержатся витамины. В состав ста граммов продукта входят:

- ✓ ретинол (А) – 0,02 мг;
- ✓ аскорбиновая кислота (С) – 200 мг;
- ✓ токоферол (Е) – 0,7 мг;
- ✓ тиамин (В₁) – 0,03 мг;
- ✓ рибофлавин (В₂) – 0,04 мг;
- ✓ ниацин (В₃) – 0,3 мг;
- ✓ пантотеновая кислота (В₅) – 0,4 мг;
- ✓ пиридоксин (В₆) – 0,1 мг;
- ✓ биотин (В₇) – 0,003 мг;
- ✓ фолиевая кислота (В₉) – 0,005 мг.

3. Практическая часть

3.1. Технология изготовления

Набор продуктов:

Для теста:

- пачка маргарина (250 гр.)
- 1 стакан сахара (150 гр.)
- 3 столовые ложки какао-порошка
- 3 яйца
- 1 стакан муки (250 гр.)
- 1 чайная ложка пищевой соды, гашёной в уксусе.

Для глазури:

- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки какао-порошка
- 2 столовые ложки молока.

Для крема:

- масло сливочное (200 гр.)
- полбанки сгущённого молока

Порядок выполнения работы

1. В кастрюле разогреть пачку маргарина;
2. всыпать сахар, хорошо перемешать до однородного состояния;
3. добавить какао-порошок, ещё раз хорошо перемешать;
4. в полученную массу добавить 3 яйца, перемешать;
5. добавить стакан муки, тщательно перемешать;
6. отдельно смешать соду с уксусом и влить в тесто, перемешать;
7. готовое тесто выложить на смазанный маслом противень, разровнять;
8. выпекать при температуре 180 градусов до готовности;
10. готовый корж разрезать на два коржа;
11. приготовить глазурь: смешать в миске молоко, масло и какао, нагреть на плите, помешивая до закипания;
12. поверхность торта украсить глазурью; оставить торт для пропитывания.
13. приготовить крем, для этого взбить миксером сливочное масло, добавить сгущёнку и ещё 1 минуту взбивать;
14. смазать нижнюю часть торта кремом, сверху положить верхний корж, смазанный глазурью.

3.2. Основные затраты на изготовление

Продукты	Стоимость продукта	Количество продукта	Себестоимость
Яйцо куриное	50 руб. (дес.)	3 шт.	15 руб.
Молоко	-----	40 мл.	Имелось в наличии
Сахар песок	40 руб. (кг)	200 гр.	8 руб.
Маргарин	23 руб.	250 гр.	23 руб.
Масло сливочное	310 руб./кг	200 гр.	62 руб.
Сода	----	5 мг.	Имелась в наличии
Уксус	----	25 мл.	Имелся в наличии
Мука пшеничная	30 руб.	150 гр.	4 руб.50 коп.
Какао порошок	74 руб.(100гр)	45 гр.	33 руб.30 коп.
Молоко сгущённое	50 руб.	100 гр.	25 руб.
Ягоды чёрной смородины (замороженной)	---	100 гр.	Имелась в наличии

Итого стоимость нашего торта получилась: 170 руб. 80 коп. Это намного дешевле, чем покупать в магазине. Вес торта составил 1 кг 100 гр.

Заключение

Приготовление торта доставило нам огромное удовольствие. Торт получился красивый, вкусный, дешевле магазинного. Нашей маме очень понравился. Задачи выполнены, цель достигнута.

При выполнении проекта мы использовали знания таких предметов, как технология приготовления пищи, математика, гигиена, компьютерная грамотность.

Наш проект имеет практическую направленность. В результате мы научились печь торт. Поняли, что работать вместе и легче, и веселее.

Этим тортам мы угостили ребят в школе, всем понравился его вкус. Ещё мы поделились рецептом с пятью людьми.

5. Литература

- Мамина книга рецептов.
- Кожина О. А. Технология. Обслуживающий труд, 5 класс. Москва «Дрофа», 2013
- <https://vitaminyinfo.ru/v-produktah/vitaminy-v-chnoy-i-krasnoy-smorodine>
- http://www.davajpohudeem.com/pitanie_dlia_pohudeniya/svoistva_produktoy/kakao-poroshok-polza-i-vred-zdorovya.html