

ПРОЕКТ
«ВЫЕЗДНАЯ ШКОЛЬНАЯ
ДЕГУСТАЦИЯ»





ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

Механика проведения:

Шеф - повар школьного ресторана демонстрирует обучающимся способ приготовления полезного десерта и предлагает дегустацию готового шоколадно - апельсинового десерта.

Место проведения:

Образовательные учреждения г. Москвы, зона рекреации, обеденный зал, актовый зал.

Период и время проведения:

С 19 сентября 2019 по 30 мая 2020 г.

Кол-во: 1 образовательное учреждение в день в каждом админ. округе г. Москвы.

Дни: вторник, среда, четверг, пятница.

Перемены: 4-я и 5-я /или 5-я и 6-я.

Продолжительность 15 - 20 мин.

Целевая группа:

Учащиеся 4-5-6 классы





ДЕСЕРТ ШОКОЛАДНО - АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Ингредиенты:

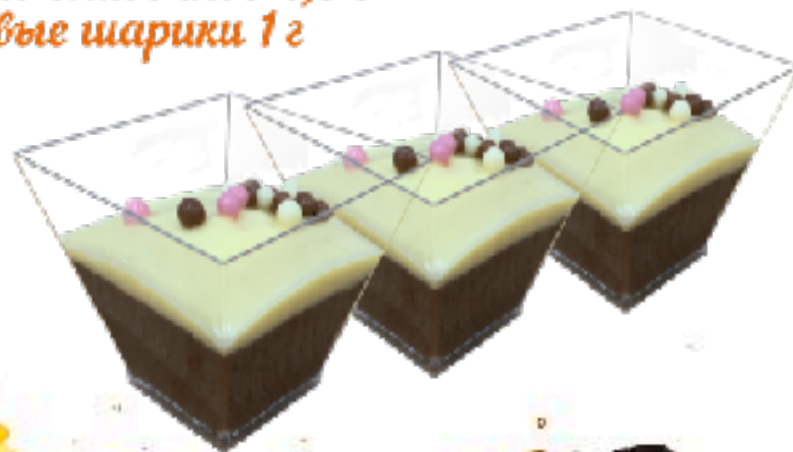
Шоколадный слой

Молоко 20,8 г
Яйцо куриное (желток) 3,7 г
Какао-порошок 13 г
Крахмал картофельный 1,3 г
Шоколад темный 2,3 г
Сливочное масло 2,5 г



Апельсиновый слой

Молоко 15,2 г
Сок апельсиновый 22,7 г
Яйцо куриное (желток) 10 г
Крахмал картофельный 2,4 г
Желатин 0,3 г
Сахар 7 г
Масло сливочное 4,5 г
Рисовые шарики 1 г





ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ



- Подготовка (монтаж стенда)
- Сбор учащихся
- Демонстрация шоу и проведение дегустации готовых десертов
- Демонтаж и вывоз оборудования





ИНФОРМИРОВАНИЕ

- Информирование детей и родителей о предстоящей дегустации осуществляет администрация школы.
- В согласованное время классный руководитель организованно приводит детей на мероприятие.
- По окончании мероприятия каждый участник получает листовку с рецептом приготовления десерта.
- После проведения дегустации представитель округа предоставляет фотоматериалы для возможного размещения информации на сайте школы.

