Коротаева Евгения Геннадьевна

учитель сельскохозяйственного труда

Щепеткина Татьяна Андреевна

учитель сельскохозяйственного труда

Новоселова Наталья Ивановна

инструктор по сельскохозяйственному труду

Государственное казенное образовательное учреждение Свердловской области

для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

«Филатовская специальная (коррекционная) школа - интернат для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с ограниченными возможностями здоровья»

Свердловская область, Сухоложский район, село Филатовское

ПРОЕКТ «КВАШЕНИЕ КАПУСТЫ»

Тема: квашение капусты

Исполнители: учащиеся 5-9 классы

Проблема: нехватка денежных средств в бюджете; излишки овощей, выращенных на пришкольном участке; наличие нестандартных овощей (лопнувшая капуста; мелкая, чрезмерно крупная или видоизмененная морковь и свекла).

Цель: засолить капусту и реализовать ее через продажу.

Задачи:

- освоить технологию квашения капусты по различным рецептам;
- совершенствовать свои умения и навыки при квашении капусты;
- затратить минимум денежных средств на квашение капусты.

Актуальность

каждый человек время от времени испытывает нехватку денежных средств, и все решают эту проблему по своему. Некоторые люди, например, приобретают земельные участки и занимаются садоводством и огородничеством. Полученную

продукцию человек использует в личных целях, а излишки реализует через продажу. Иногда правда встречается проблема реализации нестандартной продукции: лопнувшая капуста, очень мелкая или очень крупная морковь и свекла. Такие овощи можно пустить в переработку: заморозить, замариновать или засолить. Одним из таких способов, является древнейший способ переработки капусты – квашение. Квашеная капуста легка и недорога в приготовлении, хорошо хранится, широко используется в кулинарии, а самое главное это самый главный и самый лучший поставщик витамина С. В квашеной капусте его очень много, он долго не разрушается при хранении. А излишки этого продукта можно также реализовать через продажу.

Критерии выбора данного продукта.

- Пищевая ценность
- Доступность ингредиентов
- Невысокая трудоёмкость
- Практичность в использовании
- Технологичность
- Низкий уровень затрат
- Возможность массового производства

Изучение рецептов квашения.

- 1- капуста, морковь, соль;
- 2 – капуста, свекла, соль;
- 3 – капуста, морковь, свекла, соль;
- 4 – капуста, морковь, свекла, соль, клюква;
- 5 – капуста, морковь, свекла, соль, моченые яблоки;
- 6 - капуста, морковь, свекла, соль, сахар, сушеный укроп;

Выбор рецепта.

- 1 и 2 рецепты уступают 3 в витаминизации;
- 4 и 5 более затратны с финансовой стороны;
- 6 имеет специфический вкус;

Наиболее оптимальный по доступности, полезности и сложности 3 рецепт.

Технология квашения капусты.

Материалы, инструменты.

1 спецодежда – косынки, фартуки(халаты)

2 инструменты – ножи, доски разделочные, тазы эмалированные (пластмассовые), терки металлические, банки стеклянные(1л, 2л, 3л).

3 материалы – овощи: капуста, морковь, свекла.

№ Последовательность работы

1. Подготовка к работе – надеть спецодежду, приготовить инструменты, вымыть руки.
2. Подготовка овощей – очистить капусту от верхних листьев, морковь и свеклу помыть и почистить.
3. Капусту нашинковать полосками, морковь и свеклу натереть на крупной терке.
4. Поместить в эмалированный (пластмассовый) таз 1 кг капусты, 20 г соли, 20 г моркови и 20 г свеклы, все тщательно перемешать до появления небольшого количества сока.
5. Сложить капусту в банки, плотно утрамбовав, на 2-3 см не докладывая до горлышка.
6. Обтереть банки, поставить в темное прохладное место на 2- 3 дня.
7. Через 2 – 3 дня проткнуть капусту деревянной палочкой, продегустировать и убрать на хранение.

Экономическое обоснование проекта.

Расчет затрат, которые потребуются для квашения капусты с учетом рецептуры когда на 1 кг капусты – 20г моркови, 20 г свеклы, 20г соли:

а) наименование используемых продуктов, цена, расход продуктов на изготовление:

капуста – 20 кг, выращена на пришкольном участке (цена 1 кг капусты 10 рублей),

морковь – 0,5 кг, выращена на пришкольном участке (цена 1 кг 12 рублей),

свекла – 0,5 кг, выращена на пришкольном участке (цена 1 кг 12 рублей), соль – 0,5 кг, (цена 1 кг 10 рублей).

б) затраты на продукты, затраты на работу:

капуста – 20кг по 10руб. – 200руб.

морковь – 0,5кг по 12руб. – 6руб.

свекла – 0,5кг по 12руб. – 6руб.

соль – 0,5кг по 10руб. – 5руб.

работа – 2ч по 26руб(исходя из МРОТ) 10 сотрудников – 520руб.

в) себестоимость 1кг квашеной капусты:

итого: 737руб – 21,5кг квашеной капусты – $737/21,5=34,27$ (руб.)

Экологическая оценка проекта

Квашеная капуста отличается исключительной популярностью и практичностью благодаря своим вкусовым и полезным качествам. Такие свойства квашеной капусты, как большое содержание витамина С, простота использования и приготовления, несложность хранения и экологичность сделали квашеную капусту наиболее употребляемым видом из всех овощных заготовок.

Изготовление из экологически чистых продуктов не повлекло за собой изменений в окружающей среде, нарушений в жизнедеятельности человека.

Самооценка

- Продукция сделана своими руками
- Приобретение знаний по проектированию и кулинарии
- Минимум затрат
- Приобщение к труду и национальным традициям
- Все технологические операции доступны
- Возможность массового производства

Квашеную капусту может приготовить каждая хозяйка!

Правила ТБ

Инструкции:

№ 62 – ПТБ для профилактики ОКИ,

№ 65 - ПТБ при выполнении трудового задания обучающимися воспитанниками,

№79 - ПТБ при использовании инструментов на уроках и занятиях сельскохозяйственным трудом.