

## Потребительские качества

### Какие потребительские качества вы будете учитывать?

Физиологические	Безопасность	Эстетические	Экономические	Ф.И. участника/изделие
1.чтобы не было аллергии на ингредиенты бутерброда 2.чтобы ингредиенты были свежие	1.чтобы салат и огурец был помытым 2.при нарезке аккуратно пользоваться ножом 3.чтобы с колбасы была снята кожура	1.чтобы ингредиент был тонко нарезан 2.красивая подача	1.экономия времени на приготовление завтрака 2.выгодны овощи выращенные на своем огороде	Коробейникова Валерия/бутерброд
1.Сделать столик под свой рост, чтобы он был не слишком низким или высоким.	1. Все доски и ножки должны быть хорошо ошкурены, чтобы не было заноз и не цеплялось за одежду. 2. Углы не должны быть слишком острыми (Если столешница прямоугольная ) 3. Лак должен быть не опасен для здоровья (Срок годности, состав...)	1. Покрыть лаком, чтобы столик выглядел красиво. 2. Все детали должны быть сделаны аккуратно. 3. Равномерно покрыть лаком или морилкой. 4. Для красоты можно украсить столик резьбой.	1. Экономия материальных затрат.	Мухаматярова Эльвира
Ингредиенты не должны вызывать никаких аллергий.	Продукты, которые используются в приготовлении бутерброда,	Ингредиенты должны быть тонко нарезаны.	Экономия времени на приготовление быстрого обеда.	Вечтомова Анастасия

	должны быть с не истёкшим сроком годности. Овощи, используемые в приготовлении бутерброда, должны быть вымыты.			
1.Ингредиенты должны быть свежими 2.Ингредиенты должны Вам нравиться 3.Ингредиенты не должны вызывать побочных эффектов	1.Все овощи должны быть тщательно вымыты. 2.С приборами обращаться аккуратно! 3.Колбасу очистить.	1. Аккуратно нарезано 2. Красиво подана 3. Приятен на вкус	1.Лёгкая еда (легко делается) 2. Любимая еда	Самойлова Валерия / бутерброд
1. бутерброд должен вызывать аппетит; 2. ингредиенты должны быть свежими, вкусными и полезными, легкими для переваривания.	1. ингредиенты должны быть свежими; 2. бутерброд должен быть приготовлен непосредственно перед подачей на стол.	1. красиво и аппетитно выглядеть; 2. все ингредиенты аккуратно нарезаны.	1. можно приготовить из подручных продуктов; 2. бутерброды быстры в приготовлении; 3. малая себестоимость.	Колпащикова Алиса / бутерброд
фартук должен быть удобным и создавать ощущение комфорта, он не должен утомлять и вызывать снижение работоспособности	Фартук должен быть не большим и не маленьким. Чтобы был из бумажной ткани.	1.Имел красивую форму. 2.Гармонировал с элементами кухни.	1.Покупаем ткань не дорогую но качественную. 2.Экономия времени.	Андронова Яна, Зайцева Анастасия (фартук)

ости.				
1.Стол должен быть сделан с учетом всех физических свойств человека для которого делаешь.	1.Стол должен быть отполирован и покрыт лаком. 2.Он должен быть прочным.	1.Покрыть лаком для красоты 2.Прошкурить все детали 3.Украсить стол рельзбой для большей красоты	1.Экономия денежных средств.	Русинова Людмила (Стол)
3. бутерброд должен вызывать аппетит; 4. ингредиенты должны быть свежими, вкусными и полезными, легкими для переваривания.	3. ингредиенты должны быть свежими; 4. бутерброд должен быть приготовлен непосредственно перед подачей на стол.	3. красиво и аппетитно выглядеть; 4. все ингредиенты аккуратно нарезаны.	4. можно приготовить из подручных продуктов; 5. бутерброды быстры в приготовлении; 6. малая себестоимость.	Зубарева Ульяна / бутерброд
1.Ингредиенты для бутерброда должны быть свежими, не вызывать аллергическую реакцию, быть вкусными полезными. 2.Продукты не должны быть слишком жирными и тяжёлыми для желудка	1. Все продукты должны быть тщательно промыты притом каждый ингредиент должен пройти свою первичную обработку 2.Продукты должны храниться в определённых местах, с соблюдением норм хранения. 3.Помещение ,	1.Смотрят не только на вкус но и красивый внешний вид, вызывающий аппетит. Оригинально оформить, применить разные способы нарезки продукта, украсить соусами и др, приготовить прямо на глазах людей	1.Блюдо легко и быстро делается. 2. Универсальный продукт т.к. его можно брать в дорогу, на работу , в школу да везде. 3.Запросто можно менять рецептуру и делать его еще более быстрым,вкусным и экономным.	Решетникова Анна (бутерброд)

	инструменты и приспособления должны быть чистыми. 4. Продукты в магазине выбираем тщательно			
1. Продукты должны быть свежими и. 2. Продукты не должны вызывать аллергическую реакцию. 3. Продукты должны нравиться.	1. Тщательно промыть продукты. 2. Все продукты должны быть с не истекшим сроком годности. 3. Колбасу очистить. 4. Ножом пользоваться аккуратно.	1. Продукты красиво и тонко нарезаны 2. Красиво подано 3. Приятен на вкус.	1. прост в изготовлении 2. тратится на готовку минимум времени. 3. Готовится из подручных средств.	Юминова Анна (бутерброд)
1. продукты должны быть чистые и не должны вызывать аллергическую реакцию 2 Продукты должны быть доброкачественные. На продуктах не должно быть всяких ушибов, порезов и почернений ( человек	1. помещение должно быть чистым 2. приборы и инструменты должны быть чистыми и не сломанными 3. продукты должны пройти первичную обработку 4. при работе с ножом должна соблюдаться	1. Класть продукты нужно в правильном порядке 2. все должно быть аккуратно и тонко порезано 3. если вдруг захотелось украсить зеленью-не нужно много-совсем немного	1.бутерброд делается быстро 2 продукты постоянно находятся в своей форме потому их можно взять в поездку и приготовить тогда когда нужно перекусить	Бирюкова Полина (бутерброд)

употребляющий бутерброд с такими плохими продуктами может отравиться) 3. продукты должны быть свежие	техника безопасности 5. нужно не забыть снять поверхностную пленку с колбасы 6. Ингредиенты должны храниться в правильном месте при правильной температуре			
1. продукты должны быть свежими. 2. должен быть аккуратно приготовленным. 3. не должен пахнуть неприятным запахом.	1. помещение должно быть убрано. 2. руки должны быть чистые. 3. продукты должны правильно храниться. 4. приборы должны быть чистыми.	1. продукты должны сочетаться друг с другом, например колбасу со сметаной не делают. 2. готовый бутерброд можно украсить зеленью по вкусу. 3. если нравятся острые блюда, то можно поперчить. 4. продукты должны быть аккуратно порезаны.	1. прост в изготовлении. 2. не требует профессиональных навыков. 3. на готовку требуется минимум времени. 4. бутербродом можно быстренько перекусить 5. можно приготовить из любых продуктов, которые вам нравятся.	Кабакина Ирина
1.Бутерброд должен быть свежим,вкусными и полезными. 2.Продукты не	1.На кухне должно быть влажно,чисто. 2.Нужно знать правила обращения с	Продукты должны быть порезаны ровно, тонко, одинаково. Бутерброд	Должна быть экономия времени и денег.	Михалева Ирина

должны быть вредными и жирными.	газовыми плитами, электроприборами, ножом и приспособлениями.	должен быть красиво подан.		
Фартук должен быть ярким, удобным, чтобы при работе он не мешал работать.	Фартук не должен мешать работе, т.е. ему не надо много разных украшений и т.п.	Фартук должен подходить хозяйке по размеру, он должен быть лаконичен.	Должна быть экономия денег, ткань нужно покупать не дорогую, но качественную	Полторацкие Александра и Татьяна ( фартук )
1.Бутерброд должен из экологически чистых продуктов. 2.Должен быть вкусным ,свежим и аппетитным.	1.При приготовлении бутерброда все приборы и продукты должны быть вымыты. 2.Инструментами и техникой на кухне нужно пользоваться осторожно и аккуратно,соблюдая технику безопасности.	1.Бутерброд должен подаваться на красивой посуде . 2.Выглядеть аппетитно и красиво.	1.Продукты для бутерброда должны быть не дорогими ,но качественными. 2.На приготовлении бутерброда должно уходить не много времени.	Полянцева Александра.
1. Бутерброд должен быть приятен на вкус, запах, и внешний вид. 2. Он должен быть изготовлен из	1. Продукты для приготовления бутербюда должны быть вымыты. 2. Соблюдать технику безопасности	1. Быть вкусным, аппетитным. 2. Быть приготовленным правильно.	1. Бутерброд должен быть легок и быстр в приготовлении. 2. продукты для бутербюда должны быть недорогими.	Спорохова Карина.

полезны х материа лов. 3. Он должен отличат ься невысок ой стоимос тью.	ности при пригото влении бутербр ода.			