

# Проект «Моя семья»

Выполнили ученики и родители 1-х классов  
под руководством учителей начальных классов МОУ «СОШ № 93 им.  
М.М.Расковой»

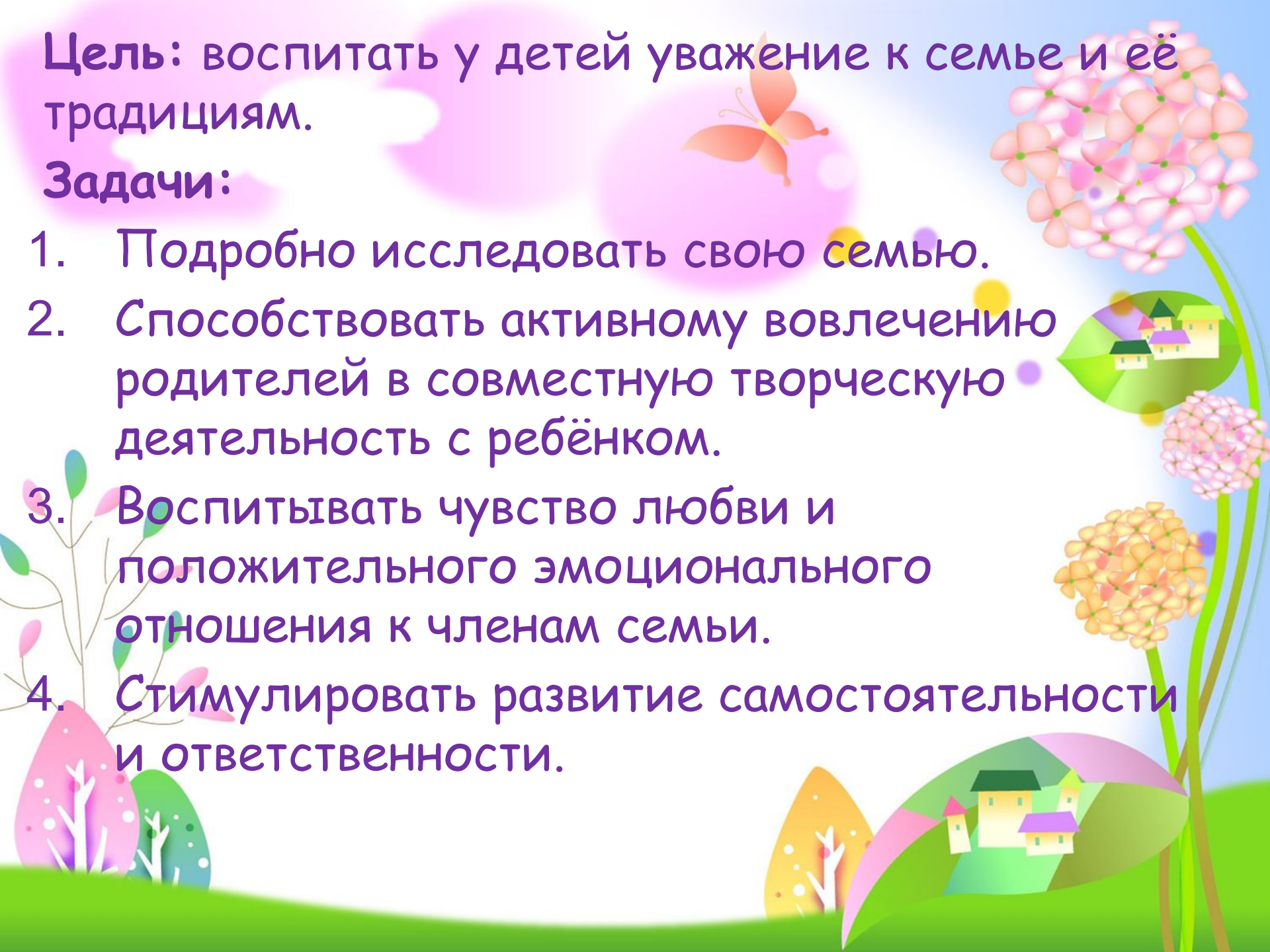
Сальниковой Е.А., Мосияш Н.С., Бражник Ж.А.



Цель: воспитать у детей уважение к семье и её традициям.

Задачи:

1. Подробно исследовать свою семью.
2. Способствовать активному вовлечению родителей в совместную творческую деятельность с ребёнком.
3. Воспитывать чувство любви и положительного эмоционального отношения к членам семьи.
4. Стимулировать развитие самостоятельности и ответственности.





# Этапы проекта:

## Подготовительный этап:

- Определение темы.
- Составление плана.
- Поиск и обобщение информации.

## Основной этап:

- «История моей семьи».
- «История моей фамилии».
- «Традиции моей семьи».
- «Мама, папа, я - спортивная семья».
- «Книга рецептов. Семейные секреты».

## Заключительный этап:

- Представление результатов работы.





# «История моей семьи»



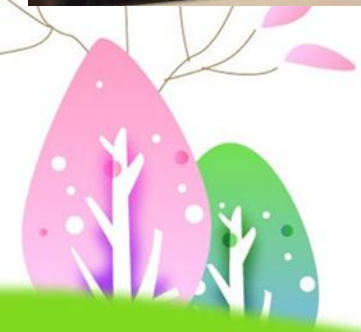




















# «История моей фамилии»

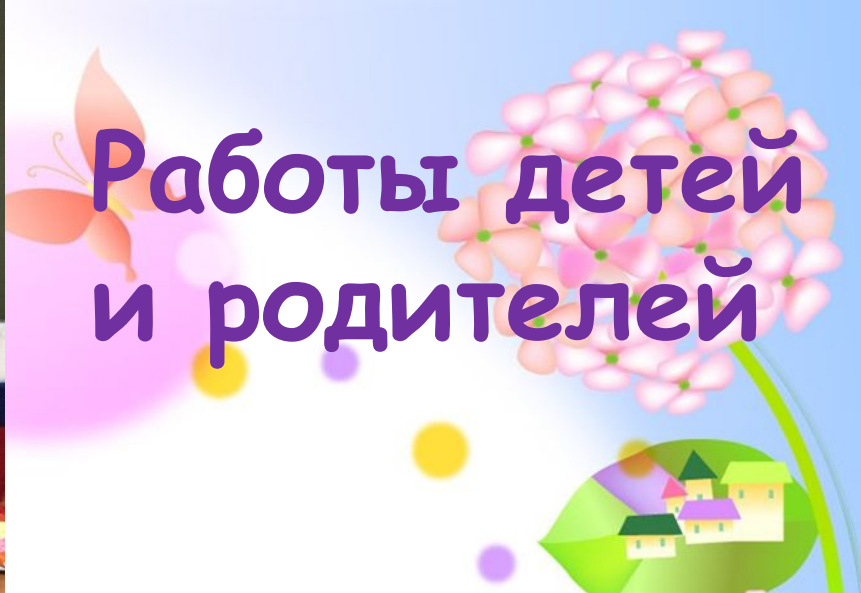








# Работы детей и родителей







## «Традиции моей семьи»









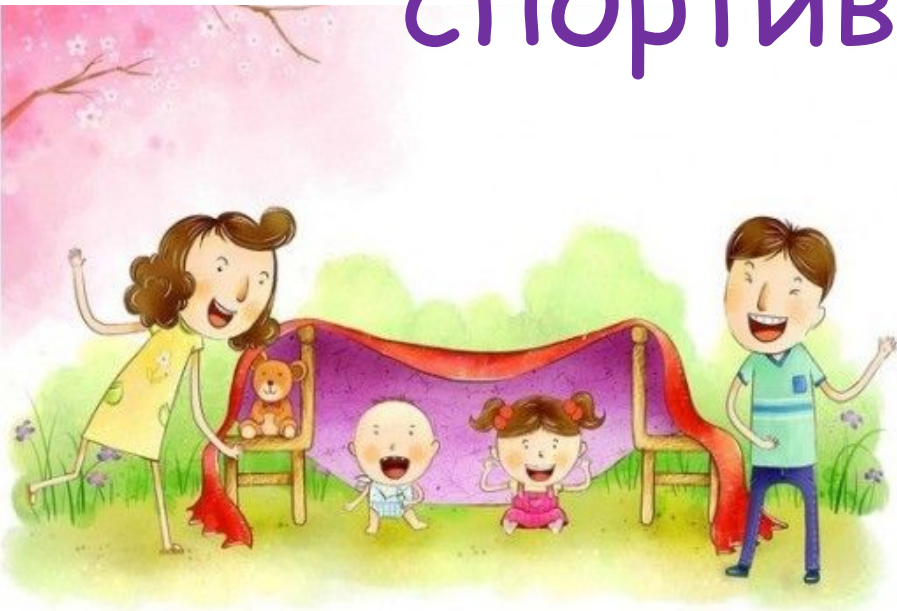
# Рисунки «Традиции моей семьи»







«Мама, папа, я -  
спортивная семья!»





АБВГДЕЖ  
ЗЙЙКАМН  
ОПРСТУФХ  
ЦЧЩЪЬ  
ЭЮЯ

ПАПА, МАМА, Я - СПОРТИВНАЯ СЕМЬЯ

Со спортом по пути



В Г А Б В Ж  
Й К А М Н  
Р С Т У Ф Х  
Щ Ъ Ы Ь  
Я



Папа мама Я

СПОРТИВНАЯ СЕМЬЯ



ПАПА, МАМА, Я - СПОРТИВНАЯ СЕМЬЯ



МАМА, ПАПА, Я -

СПОРТИВНАЯ СЕМЬЯ



Мама, папа, я -  
спортивная семья!



ПАПА, МАМА, Я - СПОРТИВНАЯ СЕМЬЯ

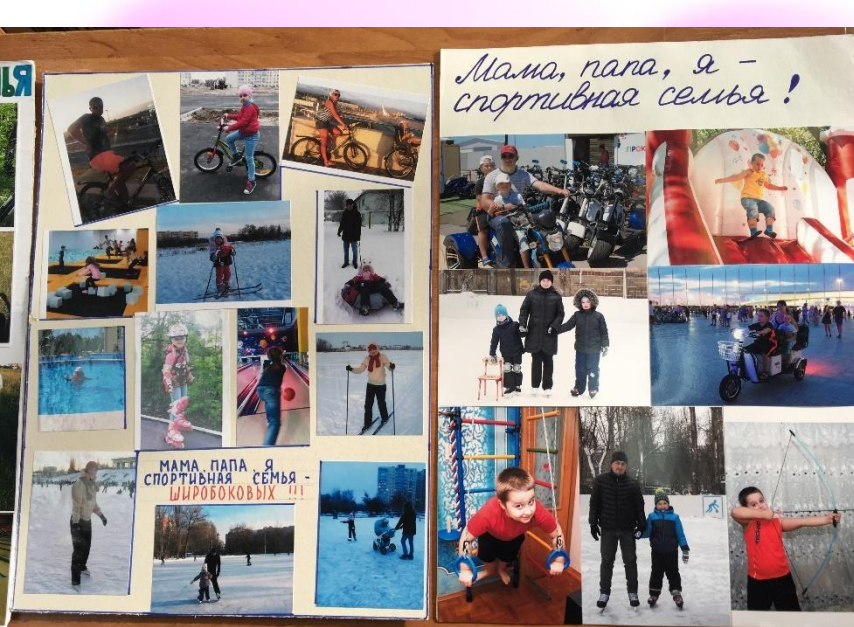
Со спортом по пути



ПАПА, МАМА, Я - СПОРТИВНАЯ СЕМЬЯ



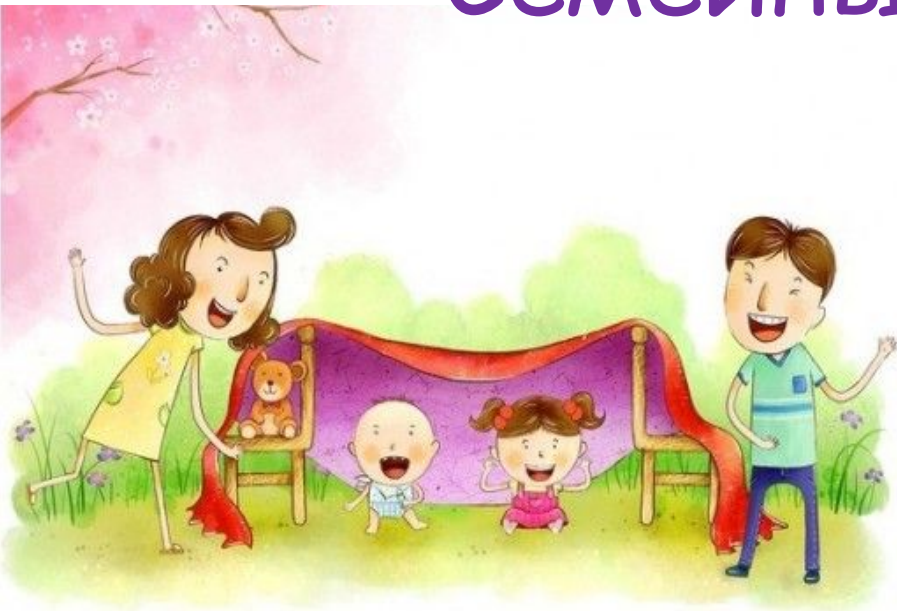









«Книга рецептов здоровой пицци.  
Семейные секреты»






Домашние хренцы из суфле



Интерактивная доска с меню и инструментами редактирования.

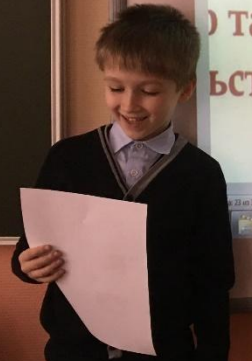
Овощные голубцы в томатно-металковом соусе с начинкой из отварного риса и тушеных овощей



На 4 порции  
 \*1 кг капусты\*10 гр.уксуса\*1 морковь\*1 сладкий перец\*1 лук\*2 зубчика чеснока\*4 ст.ложки растительного масла\*2 ст.ложки зелени\*200 мл сметаны


Крупно нарезать капусту, острым ножом разрезать на мелкие кусочки в подсоленном кипятке воду и варить 15 мин. Затем потушить на среднем и слабом

тарелочкам  
 БСТВИЕМ,



Интерактивная доска с меню и инструментами редактирования.

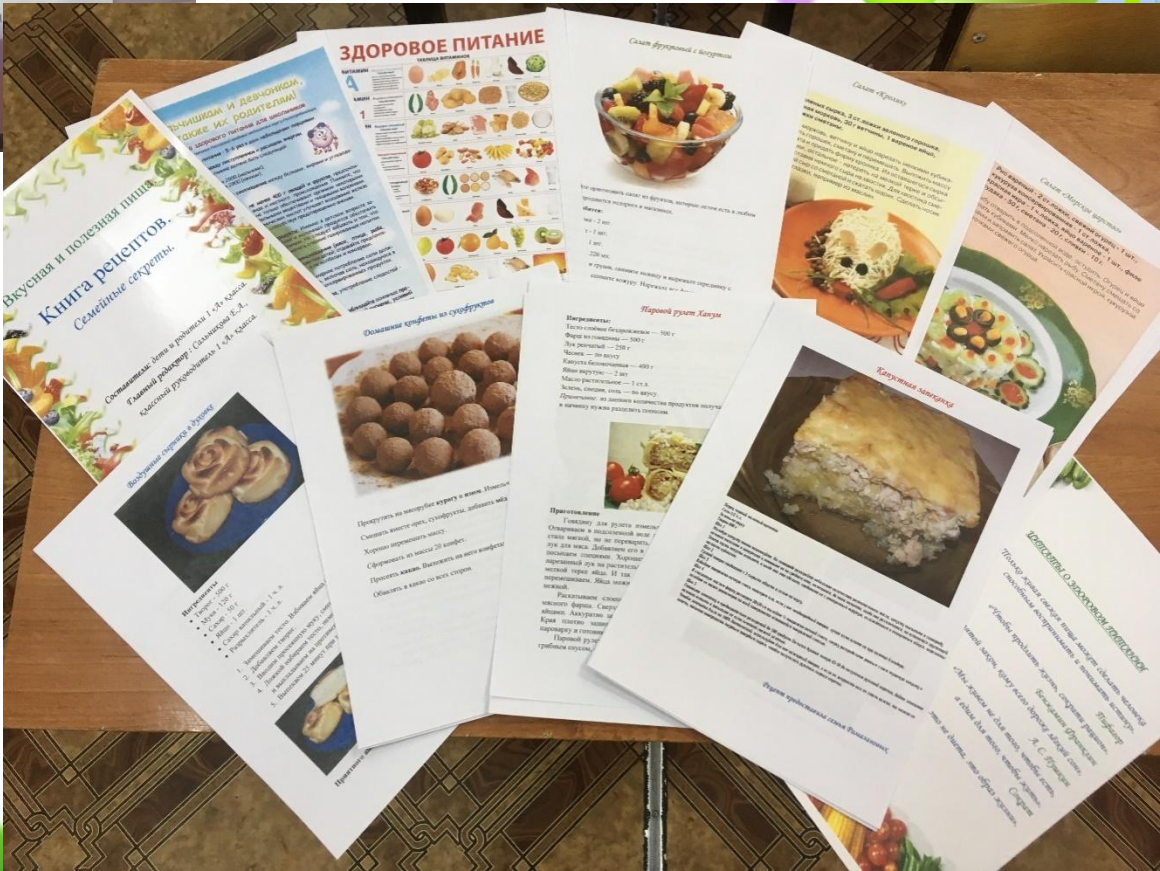
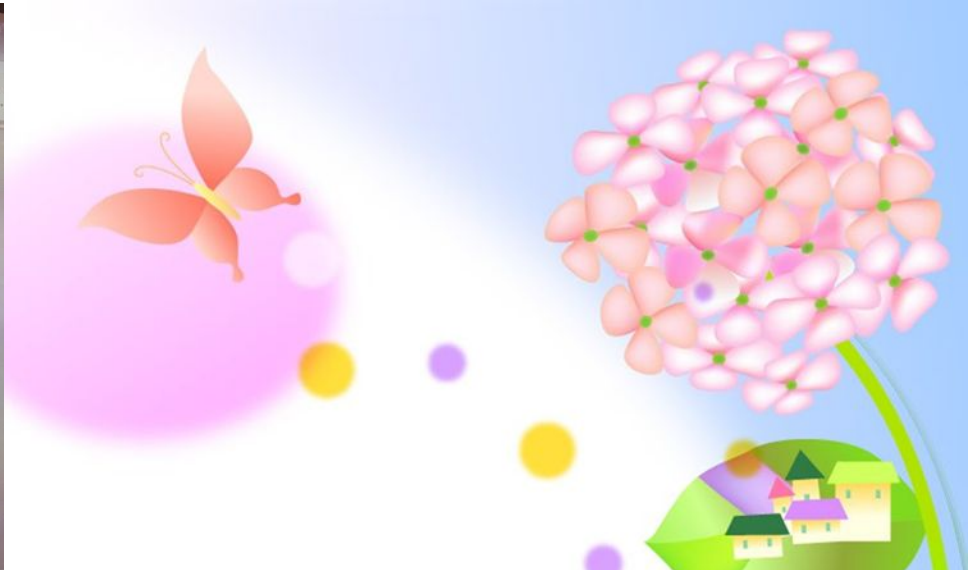
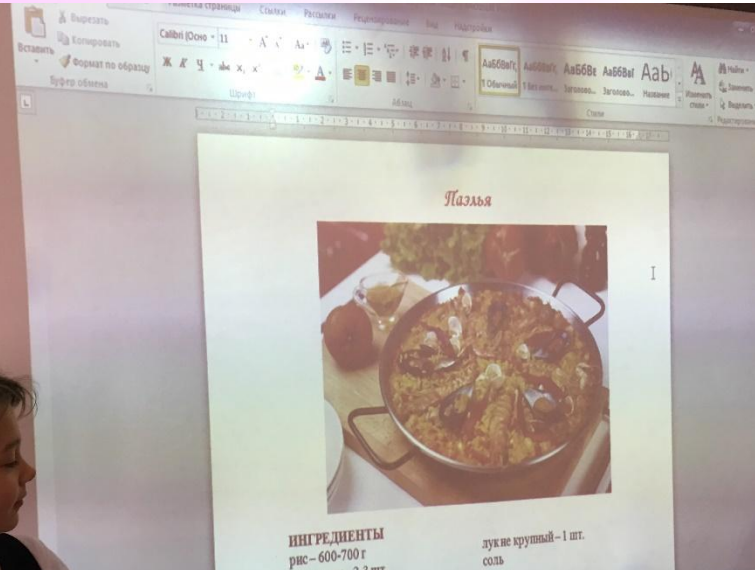
Приветного аппетита!



Нам понадобится: 1 луковица, 1 тыква, 10 г свежего имбиря, 200 гр. помидоров в собственном соку, 200 мл кокосового молока, 3 ст. л. растительного масла для обжарки, 1 ст. л. Карри, горчица, соль, перец.

Приготовления: тыкву вымыть, очистить и нарезать кубиками. помидорно









Спасибо за внимание!