

Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»

Подготовила: Строганова Виктория

Ученица 6 «Г» класса

Приняла: Потапова Жанна Владимировна,

Учитель технологии

План

1. Проблемная ситуация
2. Цель проекта
3. Задачи
4. Исследование
5. Выбор лучшего варианта обеда
6. Решение
7. Расчёт расхода продуктов
8. Приготовление блюд
9. Самооценка и оценка
10. **Источники информации, использование при выполнении проекта**

ситуация

Мои родители уехали на дачу. Они приедут к
обед уставшие и голодные. Я решила
приготовить им обед.

Цель проекта :

Устроить семейный
воскресный семейный
обед.

Задачи :

1. Разработать меню обеда.
2. Приготовить обед из блюд , технологию приготовления которых я изучила на уроках кулинарии, или аналогичных блюд, но учесть предпочтения родителей.
3. Сервировать стол.
4. Правильно подать приготовленные блюда .
5. Убрать со стола после обеда.

Исследование

При подготовке к семейному обеду хозяйка должна продумать несколько вопросов, от которых зависит расчёт продуктов. Прежде всего определить каких продуктов не хватает, и докупить их.

Вопрос 1. Кто и сколько человек будет участниками обеда?

Ответ: Мама, папа и я-трое человека.

Вопрос 2. Какое блюдо будет первым?



Овощной суп



Первое
блюдо



Куриный бульон



Суп из макаронных
изделий с фрикадельками

Ответ: Куриный бульон

Вопрос 3. Из чего буду готовить второе блюдо?



Из мяса



Из рыбы



Из морепродуктов

Из птицы



Ответ: Из мяса

Вопрос 4. Какое блюдо из птицы буду готовить?



Жареное



Котлеты

БЛЮДО ИЗ ПТИЦЫ

Отварное



Биточки



Запечённое



Кнели



Ответ: Котлеты

Вопрос 5. Какой приготовлю гарнир?



Ответ: Картофельное пюре

Вопрос 6. Какой будет десерт?



Торт



Фруктовый салат



Скатерть

Компот



Ответ: Компот

Выбор лучшего варианта завтрака

Вопрос	Вариант ответа
1	Куриный бульон
2	Из мяса
3	Котлеты
4	Картофельное пюре
5	Компот

Решение

Я буду готовить обед для трёх человек . Меню обеда будет состоять из : салат из сырых овощей , яичница с гарниром , канапе и чай.
Стол застелю гладкокрашеной скатертью , салфетки сложу «Веером».

Расчёт расхода продуктов

Блюдо	Необходимые продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на трёх человек
Куриный суп	Филе куриное - 2 шт. (500 г) Картофель - 2-3 шт. Морковь - 1 шт. Лук репчатый - 1 шт. Вермишель - 100 г		2 шт. (500 г) 2-3 шт. 1 шт. 1 шт. 100 г
	Лист лавровый - 2 шт. Перец черный молотый - 2 щепотки (по вкусу) Соль - 3 щепотки (по вкусу) Масло растительное - 2 ст. л. Вода - 2 л		2 шт. 2 щепотки (по вкусу) 3 щепотки (по вкусу) 2 ст. л. 2 л
Котлеты	Фарш мясной - 500 г Яйцо (желток) - 1 шт. Лук репчатый - 1 шт. Хлеб белый (мякоть) - 80 г Молоко - 50 г Соль - 1 ч. ложка Перец молотый - 0,25 ч. ложки Масло растительное – 30мл		500 г 1 шт. 1 шт. 80 г 50 г 1 ч. ложка 0,25 ч. ложки 30 мл (или сколько уйдет)
Картофельное пюре	Картофель - 1 кг Молоко - 1/4 стакана Масло сливочное - 50-75 г Соль - 1 ч. л. Перец - по вкусу		1 кг 1/4 стакана 50-75 г 1 ч. л.
Компот	1 стак. вишни, 2.5 л воды, 1 стак. сахара.	1 стак. 835 мл. 250 г.	1 стак. 2.5 л. 1 стак.

Самооценка и оценка

Мне кажется , обед получился вкусным и сытным.
Проект очень понравился моим родным. Из каких
блюд может состоять обед , как украшают и
сервируют стол к обеду , выяснила предпочтение
каждого участника завтрака. Готовить мне
понравилось.

Источник информации , использование при выполнении проекта

1. Учебник технологии ведения дома: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н. В. Синеца , В. Д. Симоненко. – М. : Вентана - Граф , 2014-192 с. : ил. ISBN 978-5-360-04686-8
2. <https://avatars.mds.yandex.net/get-pdb/27625/52d95c23-ca9f-44f7-bab2-b0a00287a1e4/s1200?webp=false>
3. <https://avatars.mds.yandex.net/get-pdb/909209/3e7d2bb0-d1ee-466c-8398-11e829bc1ca2/s1200?webp=false>
4. <https://avatars.mds.yandex.net/get-pdb/34158/343827047-malinovyi-tort-bez-vypechki-1467195598.17/s1200?webp=false>
5. <https://avatars.mds.yandex.net/get-pdb/477388/0644b4af-f27a-45e5-9be3-dc81aeb8dc6/s1200>
6. <http://бюроrep.pф/wp-content/uploads/2016/04/%D0%A3%D1%82%D0%BA%D0%B0-1.jpg>
7. <https://basilicorest.com/mdata/topimg/size3/519.jpg>
8. https://c.pxhere.com/photos/20/98/food_seafood_dine_together_spicy_gourmet-615413.jpg!d
9. <http://fannykitchen.com/image/7580.jpg>
10. <http://image1.thematicnews.com/uploads/images/00/00/45/2016/05/14/751d4509d3.jpg>
11. <https://im0-tub-ru.yandex.net/?id=49604eceb598d0f0ed75d7c337c081c0-l&n=13>

12. <https://kedem.ru/>
13. <http://kulinar.top/wp/wp-content/uploads/2018/02/Kurinye-bitochki.jpg>
14. <http://multived.ru/wp-content/uploads/2018/05/Sup-s-kurinyemi-frikadelkami-i-lapshoi-.jpg>
15. <http://pirogause.ru/images/tort/14.jpg>
16. http://s1.1zoom.me/b5050/992/403672-svetik_1920x1200.jpg
17. http://s1.1zoom.me/b5050/828/Seafoods_Sushi_540361_2560x1600.jpg
18. http://s1.1zoom.me/b5050/300/414465-svetik_2880x1800.jpg
19. <http://topkin.ru/wp-content/uploads/2016/09/81571501.jpg>
20. <http://v.img.com.ua/b/orig/3/b6/0a512d15b677bad998a41adb21acdb63.jpg>
21. https://3.bp.blogspot.com/-rJaAeuspdE/WiU5gc09bbI/AAAAAAAAAFE/LiZNM9IJR0L_ZFtkmFY7KWQuwDtxAF5wCLcBGAs/s1600/7.jpg
22. https://wowfood.club/images/soup/Ovoshnoi_sup_klassicheskii.JPG
23. <https://www.russianfood.com/>
24. <https://www.comedyspot.com/wp-content/uploads/2015/09/Tortivyki-Stic-Fer2.jpg>

Спасибо за внимание!!!
