

Содержание.

1. Проблемная ситуация.
2. Цель проекта.
3. Исследование.
 1. Вопрос №1.
 2. Вопрос №2.
 3. Вопрос №3.
 4. Вопрос №4.
 5. Вопрос №5.
 6. Вопрос №6.
 7. Вопрос №7.
4. Выбор лучшего варианта завтрака.
5. Расчёт расхода продуктов.
6. Самооценка и оценка.

2. Цели проекта.

Устроить семейный воскресный завтрак.

Задачи:

- *Разработать меню завтрака.*
- *Приготовить завтрак из блюд, которые научилась готовить на уроках кулинарии и по своему личному опыту.*
- *Сервировать стол для завтрака.*
- *Сложить красиво салфетки.*
- *Украсить стол цветами или фигурками, статуэтками.*

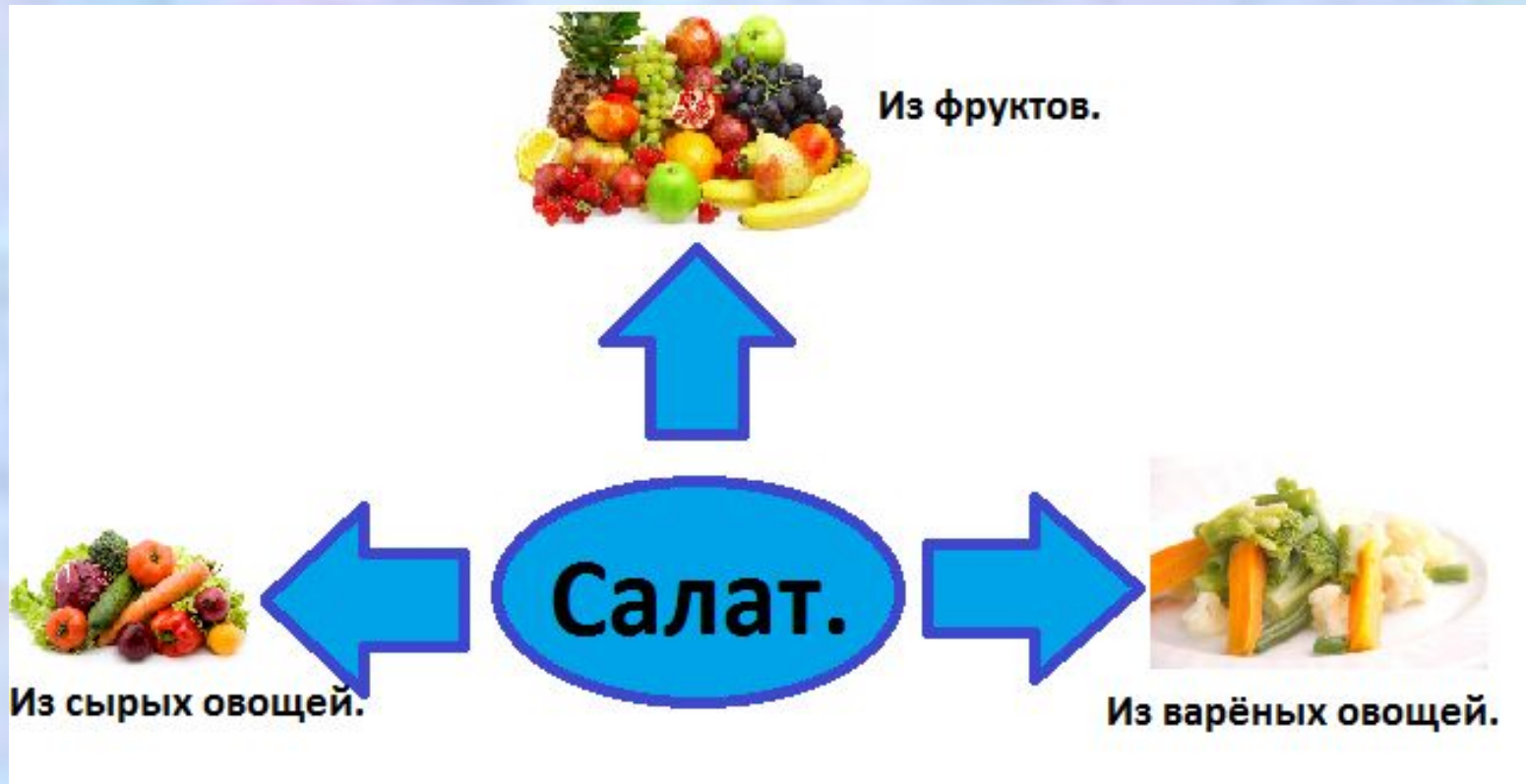
1. Проблемная ситуация.



На утро в воскресенье я хочу приготовить воскресный завтрак для моего дедушки, чтобы сделать ему сюрприз. Вот здесь и пригодятся мои кулинарные умения. Что же приготовить на завтрак, как сервировать стол?

3. Исследование.

Вопрос №1. Какой буду делать салат?



Ответ: Салат из сырых овощей.

3. Исследование.



Ответ:

Дедушка и я – два человека.

3. Исследование.

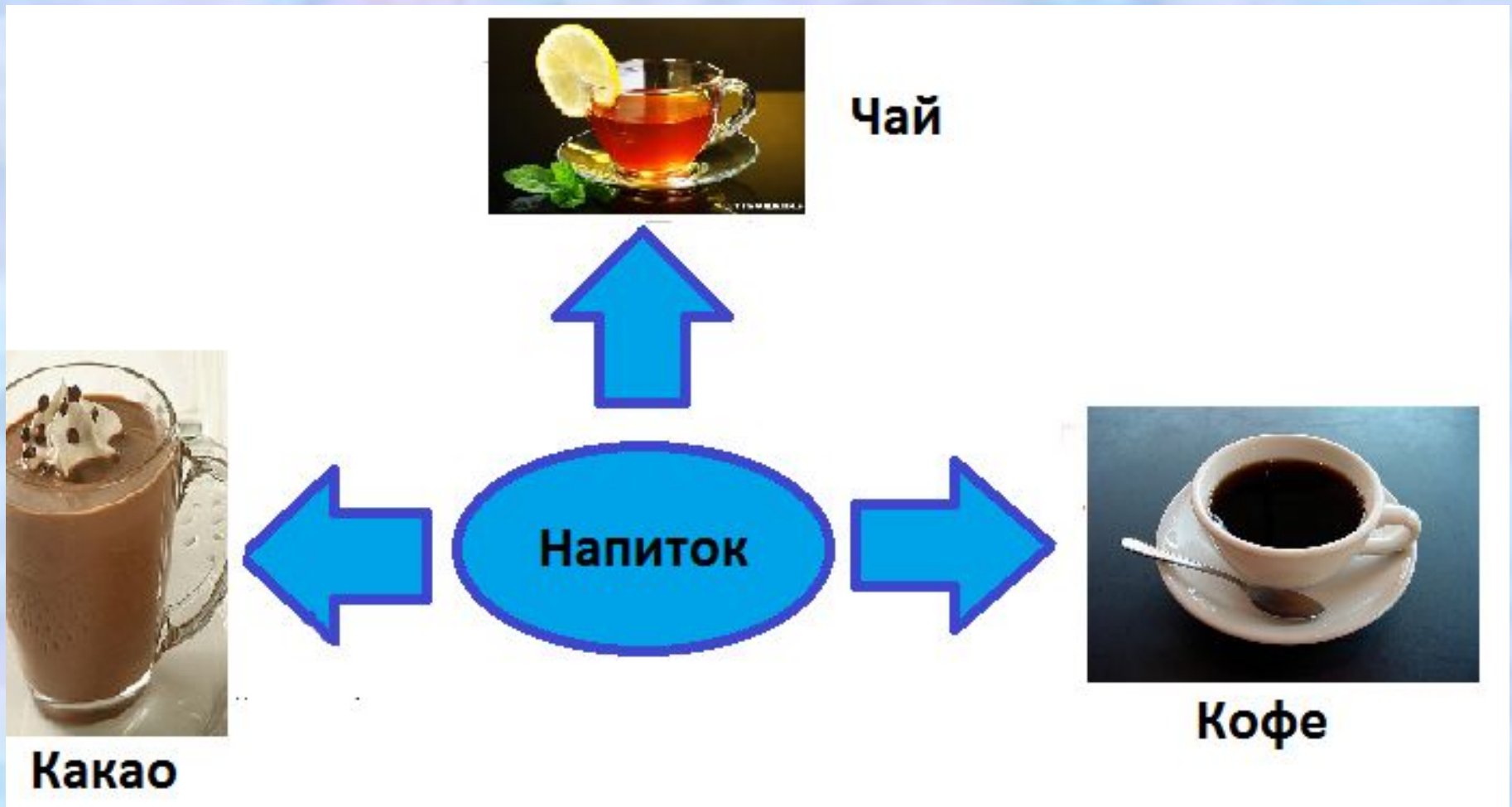
Вопрос №3. Какое блюдо буду готовить из яиц?



Ответ: Яичница- глазунья

3. Исследование.

Вопрос №4. Какой приготовлю напиток?



Ответ: Какао.

3. Исследование.

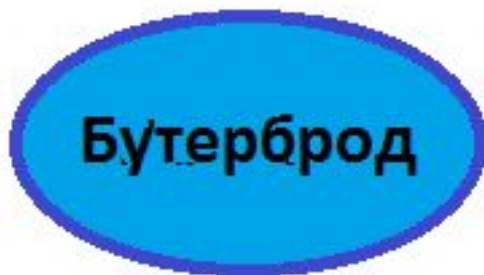
Вопрос №5. Какие сделаю бутерброды?



Горячий открытый



Холодный открытый



Гренки

Ответ: горячий открытый бутерброд

3. Исследование.

Вопрос № 6. Какой скатертью накрою стол?



Белая



Цветная



Скатерть



Гладкокрашенная

Ответ: Цветной скатертью, потому что она практична, поднимает настроение и хорошо сочетается с нашей посудой

3. Исследование.

Вопрос № 7. Как сложу салфетки?



"Веер"



"Лилия"



Салфетка



"Свеча"

Ответ: Веером

4. Выбор лучшего варианта завтрака.

1.	Салат из свежих овощей
2.	Дедушка и я – 2 человека
3.	Яичница -глазунья
4.	Какао
5.	Горячий открытый бутерброд
6.	Цветная скатерть
7.	«Веер»

Ответ: Я буду готовить салат из сырых овощей. Завтракать будут : Дедушка и я – 2 человека. Из яиц я хочу приготовить яичницу -глазунью. Из напитков выбрала какао. Бутерброд выбрала горячий открытый. Стол накрою цветной скатертью. Салфетки сложу «Веером».

5. Расчет расходов продуктов

Блюдо	Необходимые продукты	Кол-во продуктов на одного человека	Кол-во на 2-х человек
Салат из свежих овощей	Капуста Морковь Яблоко Раст. масло	200 гр 1 шт. 1 шт. 1 ст.ложка	400 гр. 2 шт. 2 шт. 2 ст.ложки
Яичница -глазунья	Сырое яйцо	1 яйцо	2 яйца
Какао	Какао порошок Молоко Вода сахар	2-3 ч.л. 70 гр. 200 гр 2-3 ч.л.	4-6 ч.л. 140 гр. 400 гр 4-6 ч.л.
Горячий открытый бутерброд	Хлеб Сыр	2 кусочка 120 гр.	4 кусочков 240 гр

6. Самооценка и оценка

Мне кажется, что завтрак получился полезным и сытным. Проект очень понравился моему дедушке. Работая над проектом, я провела исследование: узнала в интернете, как правильно сервировать стол, сложить салфетки и готовить выбранные мной блюда. Выяснила предпочтения дедушки(узнала ,что именно нельзя есть при сахарном диабете) . Мне очень понравилось готовить, поэтому это занятие стало моим хобби.

Источники информации:

1. Учебник «Технология. Технологии ведения дома» для учащихся 5 класса
2. Интернет-ресурсы