

Творческий проект

«приготовление воскресного семейного обеда»



Работу выполнила:
Устинуна Татьяна

ученица 6 «А» класса
МБОУ СОШ №1

Руководитель: учитель
технологии Зайцева Н.
В.

ВОСКРЕСНЫЙ ОБЕД - ТРАДИЦИЯ НАШЕЙ СЕМЬИ

В воскресные дни все члены нашей семьи по возможности стремятся обедать вместе. Обед в нашей семье – самое приятное времяпровождение. Мы наконец – то собираемся все вместе и общаемся, и узнаем друг у друга, как дела.



цель и задачи ПРОЕКТА

1. Устроить воскресный обед .
2. Разработать меню обеда.
3. Приготовить обед из 3 блюд .
4. Сервировать стол .
5. Правильно подать приготовленные блюда.
6. Убрать со стола после обеда.



исследование

Хозяйка должна придумать несколько вопросов .

Вопрос 1.кто и сколько человек будут участниками обеда?

Ответ : папа, бабушка, дедушка и я -4 человека .

Вопрос 2. Какое блюдо будет первым?

Ответ: суп с фрикадельками .

Вопрос 3. из чего будет приготовлено второе блюдо ?

Ответ: из птицы.

исследование

Вопрос 4. какое блюдо из птицы буду готовить?

Ответ :запеченная курица .

Вопрос 5. какой приготовлю гарнир .

Ответ: картофельное пюре.

Вопрос 6. какой будет десерт. Ответ:
шарлотка с яблоками .

МЕНЮ ОБЕДА:

Первое
блюдо



Десерт



Второе
блюдо



РЕШЕНИЕ

Я буду готовить обед
для 4 человек.
Меню будет
состоять из супа с
фрикадельками.
Запечённая курица
с картофельным
пюре и шарлотка .
Стол застелю
скатертью, и
салфетки сложу в
треугольник .



Блюдо	Необходимы е продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на четыре человека
Суп с фрикадельками	Мясной фарш Лук Соль Морковь Картофель	100г 15г 5г 15г 1 шт.	400г 60г 20г 60 4 шт
Запечённая курица	Мясо курицы Лук Майонез Сыр	150г 15г 20г 25г	600г 60г 80г 100г
Картофельное пюре	Картошка	80г	320г
Шарлотка	Мука Сахар Яйцо Яблоки	1 стакан 1 стакан 3 шт. 1 шт.	
Хлеб	Ржаной хлеб	2 ломтика	8 ломтиков
Чай	Черный чай	150 г	600г

МЫ ЛЮБИМ ВМЕСТЕ СОБИРАТЬСЯ ЗА ОБЕДЕННЫМ СТОЛОМ



**ПОСЛЕ ОБЕДА Я НЕ ЗАБЫЛА УБРАТЬ
СО СТОЛА!**



самооценка и оценка

После обеда, Все высказали слова благодарности за вкусный и сытный обед. Работая над данным проектом, я много узнала об обеденных блюдах и научилась их готовить, а так же рассчитывать количество продуктов. Мне было интересно работать с данным проектом . И захотелось чаще экспериментировать на кухне и готовить вкусные блюда.

**БЛАГОДАРИ
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

