

Творческо- исследовательский проект по технологии

«Праздник первого салата»

Выполнила:

ученица 8 «А» класса

средней школы № 1

Буткина Анастасия

Обоснование проекта

- Среди всех предложенных тем проектирования я решила выбрать тему **«Организации праздника»**. Я хочу попробовать свои силы в организации мероприятий, проверить свои организационные, ораторские, коммуникативные, а также, наверно, и педагогические способности.
- Посмотрев в Интернете предложенные сценарии праздников, я решила остановиться на игре-соревновании **«Праздник первого салата»**. Такой конкурс я могу провести в нашей школе среди 6 классов. Поэтому мне сценарий этой игры-соревнования очень понравился, и я решила проектировать **ЭТОТ праздник**

Цель проектирования

- Разработать сценарий и провести среди 6 классов игру-соревнование «Праздник первого салата»



- **Задачи проектирования**
 - 1. Выбрать сценарий праздника
 - 2. Доработать выбранный сценарий под местные условия
 - 3. Подготовиться к проведению праздника
 - 4. Установить сроки, написать приглашение для проведения праздника
 - 5. Проведение праздника
 - 6. Подготовить отчетную документацию

Выбор наилучшей идеи

- **Идея № 1**- Детский праздник
- **Идея №2**- Кулинарный праздник «Праздник первого салата»
- **Идея №3**- Эрудированный праздник «Эрудицион»
- **Вывод:** По критериям самый сложный и интересный проект «Праздник первого салата. И мне этот проект поможет раскрыть мои способности к творчеству.

Дизайн-анализ по теме праздника

1. Немного из истории
2. Общие сведения о питании
3. Овощи в питании
4. Приготовление блюд из свежих овощей
5. Приготовление блюд из варенных овощей

Немного из истории

- Все мы любим овощи, но даже не задумываемся, как и где появился тот или иной овощ
- Известно, что капусту выращивают с давних времен, с 3 тысячелетия до н. э. Родина этой овощной культуры – Средиземноморье. В наши дни ее возделывают во многих странах мира.
- Родина всеми любимого картофеля – южная Америка, где местное население стало употреблять его в пищу примерно 14 тысяч лет назад. Появление картофеля в России в конце 17 века связано с именем Петра 1, который привез мешок клубней из Голландии.
- Место происхождения огурца – влажные тропические леса Индии, где его выращивали уже в 3 тысячелетии до н. э.
- Родина томата считаются тропические районы Южной и Центральной Америки. На территории нашей страны – в 18 веке.

Общие сведения о питании

- *Питание*- процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья, и работоспособности.
- С пищей организм получает необходимые для жизнедеятельности белки, жиры и углеводы, а также биологически активные вещества – витамины и минеральные соли. Переработкой пищи занимается пищеварительная система, где пища расщепляется на более простые питательные вещества, которые усваиваются организмом.
- В жизни человека важную роль играет рациональное и правильное питание. Ежедневное питание должно быть разнообразным, включать мясные, рыбные, молочные продукты, блюда из круп и бобовых, **овоци и фрукты**.

В процессе приготовления и хранения пищи необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования.

1. Готовить пищу следует в специальной одежде.
2. Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы по косынку.
3. Если на пальцах есть царапины, то эти места нужно защитить лейкопластырем или надеть резиновый напальчник.
4. Перед началом приготовления пищи продукты надо тщательно промыть, а затем ополоснуть кипяченой водой.
5. Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
6. Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.
7. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.
8. Продукты и готовые блюда можно хранить не более определенного срока.
9. Продукты, готовые к употреблению, следует хранить закрытыми и отдельно от сырых.
10. Различные продукты и готовые блюда требует определенной температуры хранения.

Овощи в питании

- Рациональное питание человека невозможно без овощей, фруктов и плодов. Овощи являются основными поставщиками жизненно необходимых витаминов, минеральных солей, сахара, клетчатки и других питательных веществ.

Классификация овощей

<i>Группа овощей</i>	<i>Овощи, относящиеся к данной группе</i>
Корнеплоды	Брюква, свекла, морковь, репа, редис, хрен, петрушка корневая, пастернак, сельдерей корневой
Капуста	Капуста бело- и краснокочанная, цветная, брюссельская, кольраби, савойская
Пасленовые	Томаты, баклажаны, перец сладкий
Бобовые	Томаты, баклажаны, перец сладкий
Тыквенные	Огурцы, тыква, кабачки, патиссоны
Клубнеплоды	Картофель, батат
Луковичные	Лук репчатый, лук-порей, лук батун, чеснок
Листовые	Салат, латук, кресс- салат
Пряности	Анис, кориандр, тмин, мята перечная, майоран, эстрагон

Для сохранения в овощах витаминов и полезных питательных веществ необходимо соблюдать правила их обработки, приготовления и хранения.

1. Овощи следует хранить в темном месте при температуре +1....+3 °С, квашенные соленые овощи – в рассоле.
2. Овощи для варки закладывают в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варят под крышкой. Если овощи предназначены для салатов и винегретов, их варят неочищенными. Овощи в кастрюле должны быть полностью покрыты водой.
3. Отвары очищенных овощей не выливают, а используют в качестве добавок при приготовлении супов, соусов, потому что они содержат многие витамины.
4. Мыть и держать овощи в воде не более 10-15 минут.
5. Готовить овощные блюда следует непосредственно перед их употреблением.

Приготовление блюд свежих овощей

- *Салат* – это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также из овощей в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и т.д.
- Входящие в состав салата продукты могут быть сырыми (редис, зеленый салат, огурцы, помидоры, лук), вареными (свекла, картофель, морковь), маринованными, солеными (квашеная капуста) и прошедшими сложную технологическую обработку (колбасные изделия, копченая рыба, консервы). Салат используют в качестве самостоятельного блюда и как гарнир (добавление, приправа) к мясным и рыбным блюдам.

Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей

1. Первичная обработка овощей.
2. Нарезка овощей. Овощи для салатов должны быть нарезаны одинаково.
3. Заправка салата. Перемешивать продукты надо осторожно, чтобы они не мялись.
4. Выкладывание в салатницу и украшение.

Вкус салатов зависит не только от основных продуктов, входящих в их состав, но и от **заправки**.

Салаты и винегреты заправляют по вкусу растительным маслом или майонезом. Для некоторых салатов используют сметану. Чтобы разнообразить вкус салатов, в заправку можно добавить сахар, перец, горчицу, готовые острые соусы.

Так как салаты подают и едят первыми, они должны быть красиво и аппетитно оформлены.

Для украшения блюд используют зелень петрушки, укропа, сельдерея, огурцы, редис, морковь.

Правила приготовления салатов

1. Овощи и зелень мыть сырой водой, затем кипяченой.
2. Салат из свежих овощей надо готовить непосредственно перед подачей к столу.
3. Все продукты должны пройти первичную обработку, а часть из них – первичную и тепловую.
4. Нельзя соединять теплые и холодные овощи – салат быстро испортится.
5. Овощи для салатов можно готовить заранее (за 1-2 часа до подачи к столу).
6. Заправлять и украшать салаты надо непосредственно перед подачей к столу.
7. Нельзя готовить и хранить овощные салаты в металлической посуде.

Приготовление блюд из вареных овощей

Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ

При пользовании электронагревательными приборами

1. Опасности в работе:

- . ожог
- . поражение током.

2. Что нужно сделать до начала работы:

- . проверить исправность соединительного шнура;
- . установить электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.

3. Что нужно делать во время работы:

- . включать и выключать электроприбор сухими руками, при этом брать за корпус вилки.

4. что нужно сделать по окончании работы:

- . выключить электроприбор.

При работе с горячей жидкостью

1. Опасности в работе:

- . ожог

2. Что нужно сделать до начала работы

- . наполняя посуду жидкостью, не доливать до краев 4-5 см;
- . проверить качество ручек емкости.

3. Что нужно сделать во время работы:

- . когда жидкость закипит, убавить нагрев горелки;
- . снимать крышку с горячей посуды от себя;
- . закладывая в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно;
- . снимать горячую посуду с плиты с помощью прихваток.

4. Что нужно сделать по окончании работы:

- . выключить плиту или электроприбор.

Виды тепловой обработки

Варка – это нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару.

Жаренье – способ тепловой обработки, при котором продукт нагревается в жире или горячем воздухе.

Запекание – жаренье продукта на противнях или сковородках в духовом шкафу.

Тушение – комбинированный способ тепловой обработки.

Припускание – Варка в плотно закрытой посуде с небольшим количеством жира.

Пассерование – продукты слегка обжаривают с жиром или без него.

Бланширование – быстрое обваривание или ошпаривание.

Сценарий праздника

1. Конкурс «Рифма»
2. Конкурс «Поэтический»
3. Конкурс «Самый быстрый»
4. Конкурс «Развлекательный»
5. Конкурс «Что за овощ?»
6. Конкурс «Театральный»
7. Конкурс «Загадки с грядки»
8. Конкурс «Домашнее задание»
9. Конкурс «Отгадай кроссворд»

Конкурс «Рифма»



Конкурс «Поэтический»



Конкурс «Развлекательный»



Конкурс «Театральный»



Домашнее задание



Домашнее задание



Заключение проектной работы

- Среди всех предложенных тем проектирования я решила выбрать **тему «Организации праздника»**. Я хотела попробовать свои силы в организации внеклассных мероприятий, проверить свои организационные, ораторские, коммуникативные, а также, и педагогические способности.
- Посмотрев в Интернете предложенные сценарии праздников, я решила остановиться на игре-соревновании **«Праздник первого салата»**. Такой конкурс я провела в нашей школе среди **6 классов**. Праздник получился очень интересным и познавательным. Девочки 6 классов себя проявили не только практически, но и творчески. Праздник прошел на веселой, праздничной ноте.
- Для осуществления этого мероприятия в действительность мне пришлось многому научиться и приложить немало усилий. Я считаю, что проект получился сложным, но творческим, оригинальным и актуальным. И этот проект поможет в дальнейшем помочь мне т. к. я постепенно начинаю развивать свои ораторские, коммуникативные и педагогические способности, и это может мне пригодиться в будущей профессии.

ИСТОЧНИКИ:

- <http://kurguzkeen.narod.ru>
- <http://festival.1september.ru>
- <http://my-home-little-ruses.narod.ru>