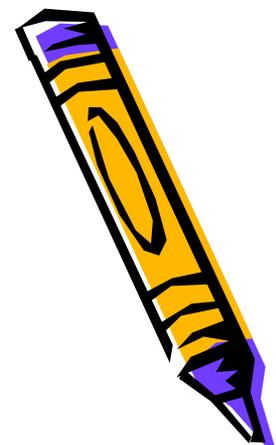


МБОУ «СОШ с УИОП №58» г.Кирова



Творческий проект по технологии

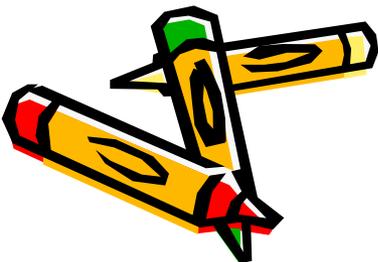
«Воскресный семейный обед»

Выполнила ученица ... класса

.....

Проверил учитель технологии Быкова Е.Л.

Киров, 2021

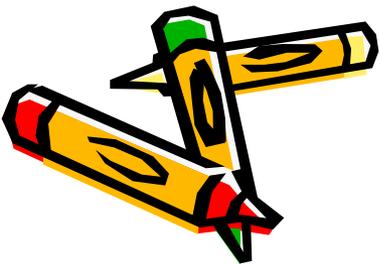
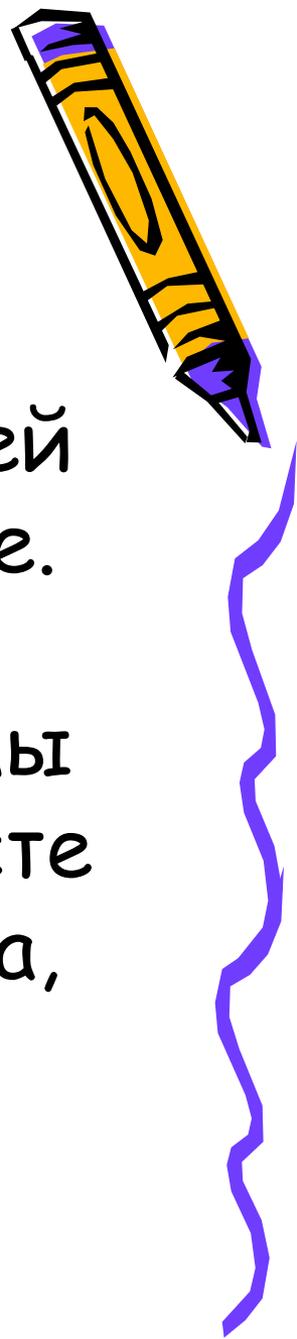


Проблемная ситуация

В воскресные дни все члены нашей семьи стремятся обедать вместе.

Обед в нашей семье - самое приятное времяпровождение. Мы наконец-то собираемся все вместе и общаемся, узнаем друг у друга, как дела.

НЕ КОПИРОВАТЬ!!!

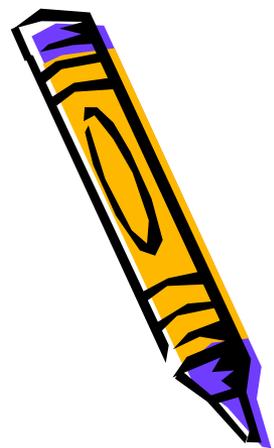


Цель проекта

Устроить совместный воскресный обед.

ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:

1. Разработать меню обеда;
2. Приготовить обед из блюд, которые мы изучили на технологии;
3. Сервировать стол;
4. Правильно подать приготовленные блюда;
5. Убрать со стола после обеда.

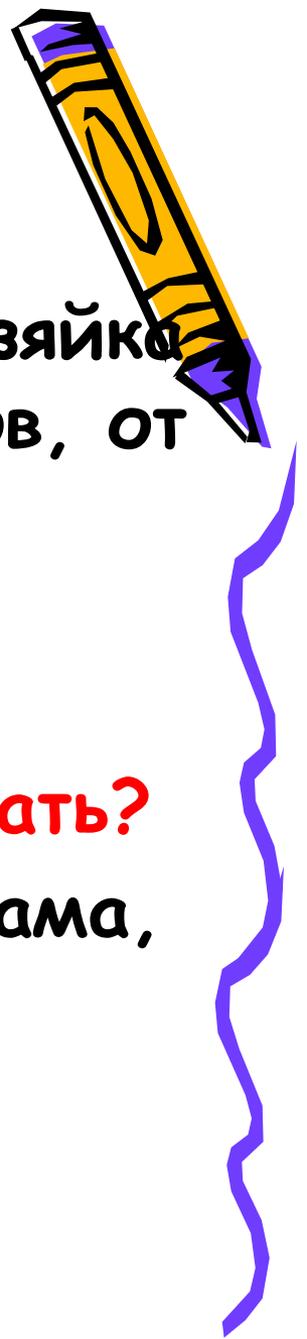
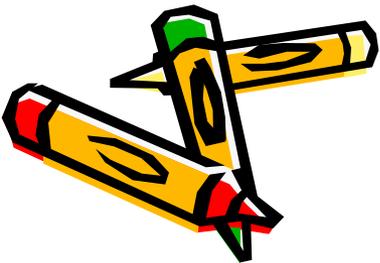


Исследование

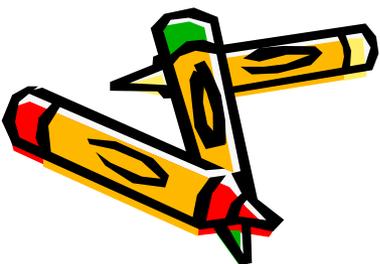
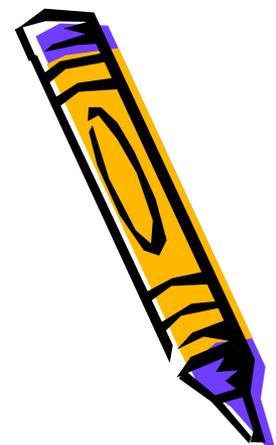
При подготовке к семейному обеду хозяйка должна продумать несколько вопросов, от которых зависит расчет расхода продуктов.

1 вопрос: Сколько человек будет обедать?

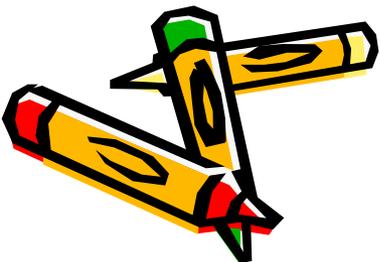
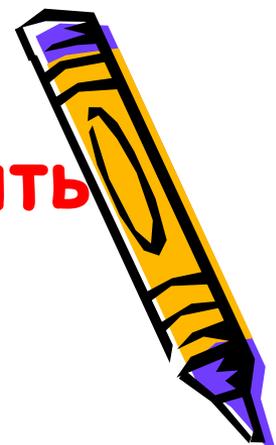
Обедать будет вся моя семья: папа, мама, я и брат.



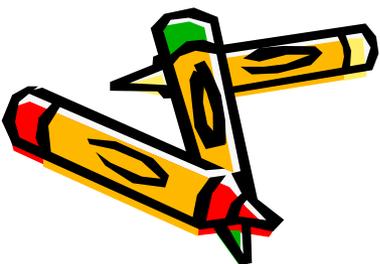
2 вопрос: Какое блюдо будет первым?



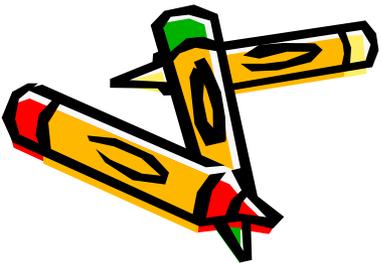
3 вопрос: Из чего буду готовить второе блюдо?



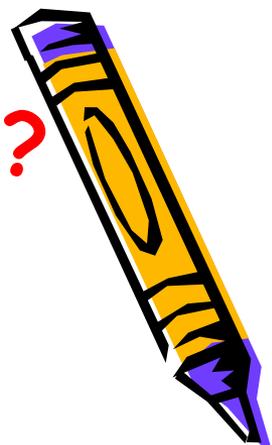
4 вопрос: Какое блюдо из буду Готовить?



5 вопрос: Какой приготовлю гарнир?

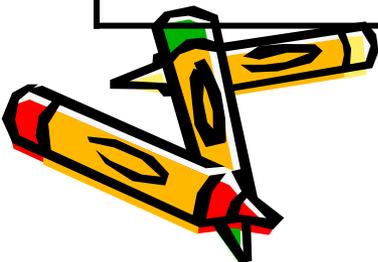
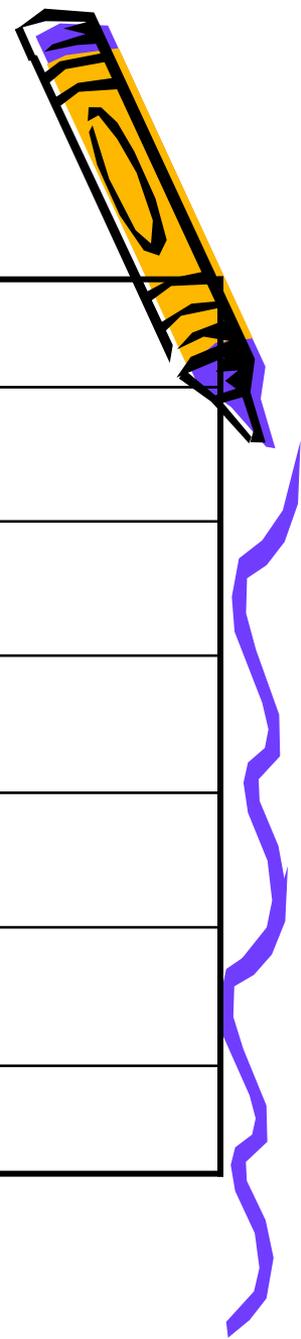


6 вопрос: Что будет на десерт?



Выбор лучшего варианта обеда

Вопрос	Вариант ответа
1	Четыре человека
2	Куриный суп с вермишелью
3	Из птицы
4	Запеченная курица
5	Картофель по-деревенски
6	Фруктовый салат



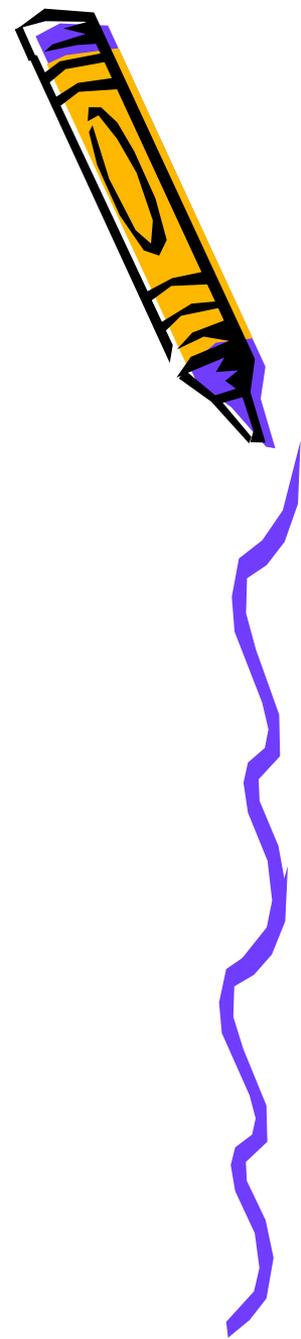
Приготовление блюд

Приготовление куриного супа с вермишелью

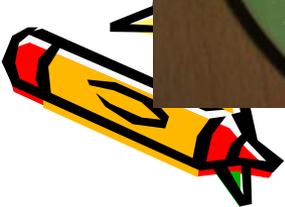
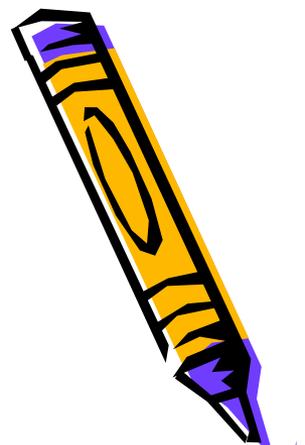
Для приготовления куриного супа с вермишелью нам понадобится:



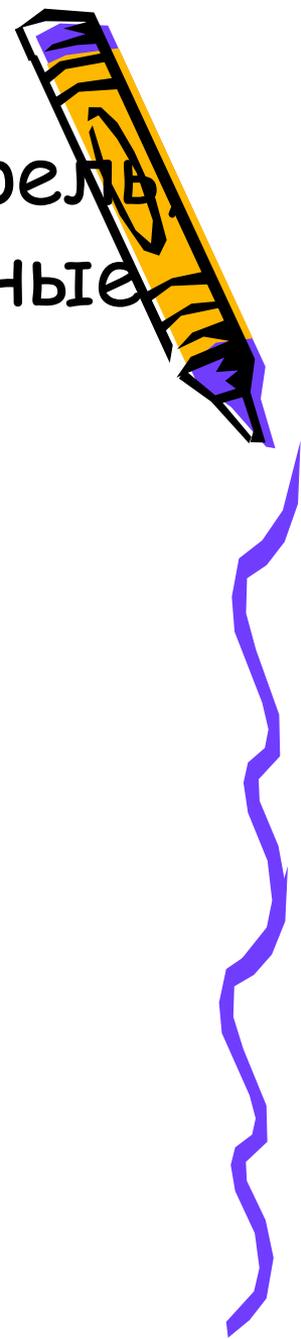
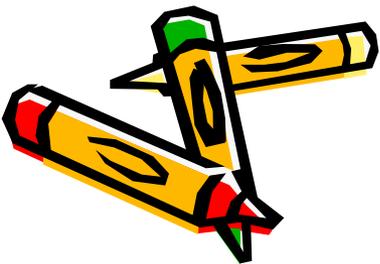
Из курицы сварить бульон



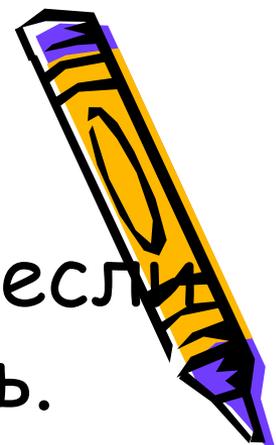
Овощи чистим, картофель
нарезаем кубиками, морковь
натираем на терке, лук мелко
измельчить. Морковь и лук
пассеруем в небольшом
количестве масла.



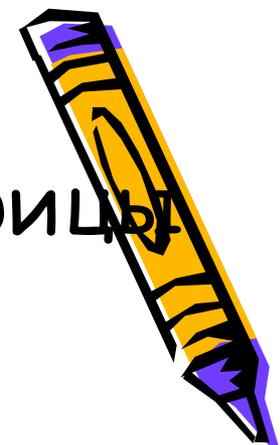
В кипящий бульон опускаем картофель
затем после закипания, обжаренные
лук и морковь. Через 7 минут
засыпаем горсть вермишели.



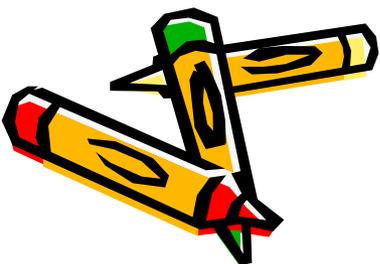
Варим до готовности. В конце необходимо попробовать на вкус, если нужно кладем приправы и соль.
Перед подачей добавить петрушку и укроп для аромата.



Для приготовления запеченной курицы
нам понадобится:

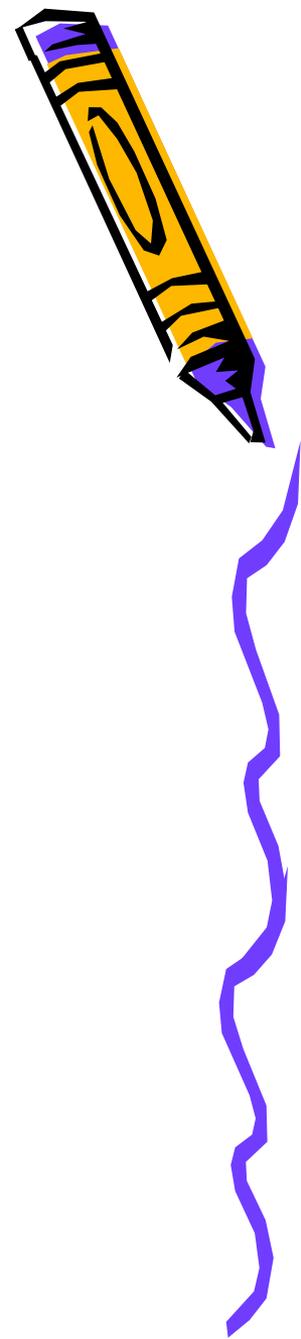
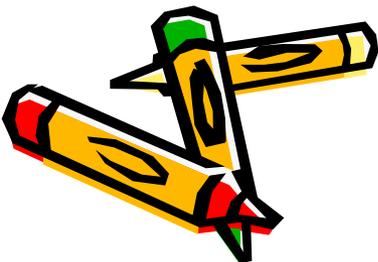


Голень курицы замариновать в течение 1-1,5 часов и поставить запекаться в духовку при 2000 °C примерно на 1 час.

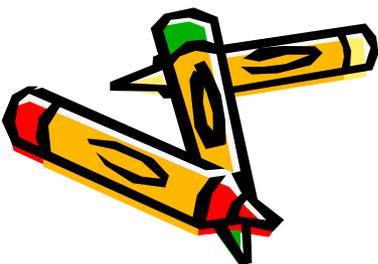
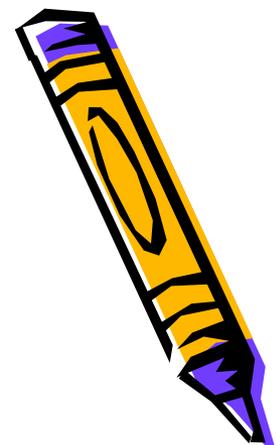
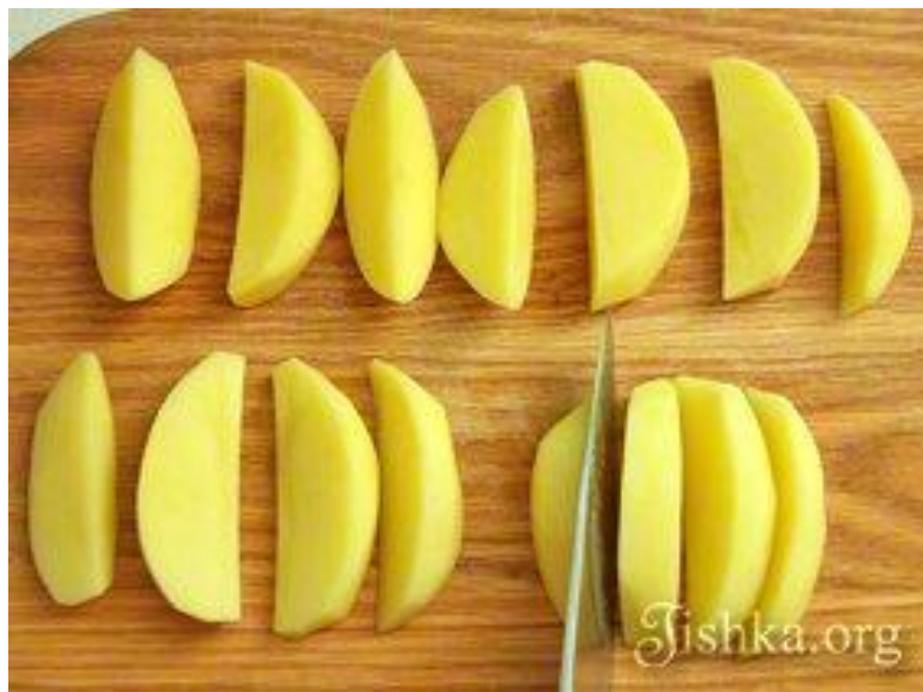


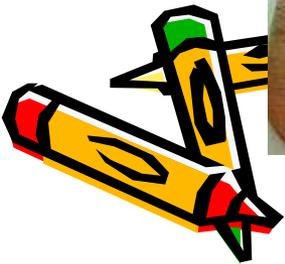
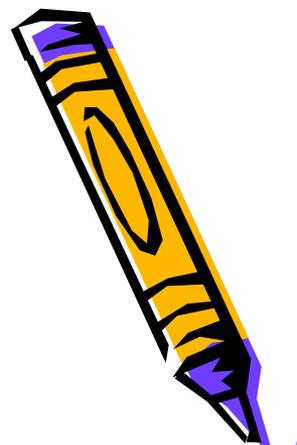
Приготовление картофеля по-деревенски

Нам понадобится:

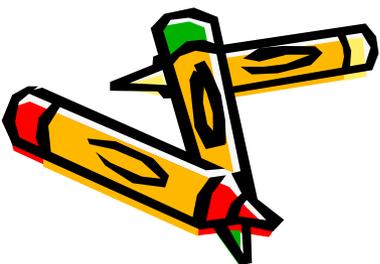
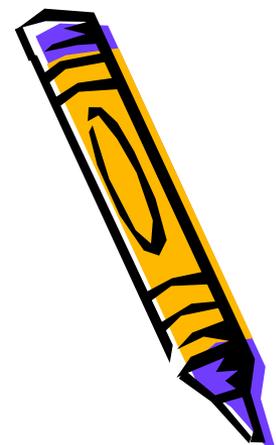


Картофель почистить и нарезать на дольки



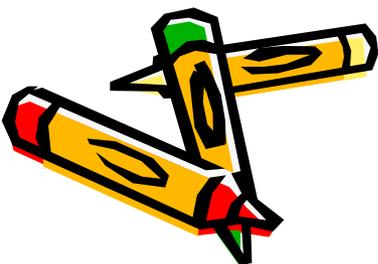


Картофель по-деревенски с курицей готов!

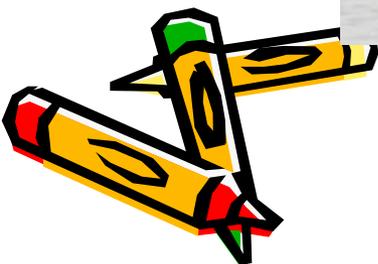
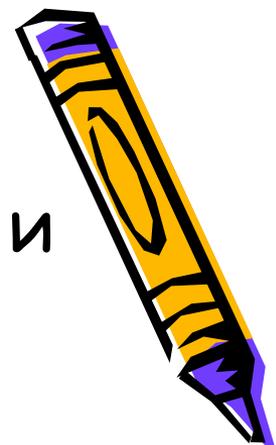


Приготовление фруктового салата

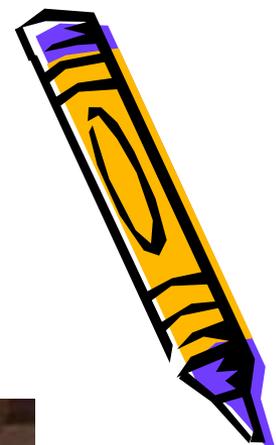
Нам понадобится:



Все ингредиенты вымыть, почистить,
нарезать кубиками, заправить йогуртом и
перемешать.



Сервировка нашего стола



Самооценка и оценка

Все сказали, что обед получился вкусным и сытным. Мне понравилось работать над проектом. Правда, мама отметила, что можно было вместо запеченной курицы приготовить рыбу, так как курица уже была в супе. Работая над проектом я много узнала нового, мне захотелось почаще экспериментировать на кухне.

НЕ КОПИРОВАТЬ!!!

