

МАОУ СОШ № 21

Приготовление воскресного семейного обеда

ВЫПОЛНИЛИ: ВДОВИЧЕНКОВА В.,
ЛАЗАРЕНКО В.

УЧЕНИЦЫ 6 «А» КЛАССА

ПРОВЕРИЛА: КИСЕЛЕВА ЛАРИСА
МИХАЙЛОВНА

г. Калининград 2017г

1. Проблемная ситуация

- ▶ Мы захотели провести время со своей семьёй. Нам нужно приготовить воскресный обед.

2. Цель и задачи проекта

- ▶ Устроить воскресный семейный обед.
- ▶ Разработать меню обеда.
- ▶ Приготовить обед из блюд, технологию приготовления которых я изучила на уроках кулинарии, или аналогичных блюд.
- ▶ Сервировка стола.
- ▶ Правильно подать приготовленные блюда.
- ▶ Убрать со стола после обеда.

3. Исследование

- ▶ Вопрос 1.
- ▶ Кто и сколько человек будут обедать?
- ▶ Мы с подругой решили устроить совместный обед для наших семей.
- ▶ Ответ: мы с подругой, две мамы, папа и два брата.

Вопрос 2. Какое блюдо будет первым?

Первое блюдо



Овощной суп



Макаронный суп с фрикадельками



Куриный бульон

Ответ: Макароны суп с фрикадельками.

Вопрос 3. Из чего будем готовить второе блюдо.



Блюдо из мяса.



Блюдо из рыбы

Второе блюдо



Блюдо из морепродуктов

Ответ: Блюдо из мяса.



Блюдо из птицы

Вопрос 4. Какое блюдо из мяса будем ГОТОВИТЬ?



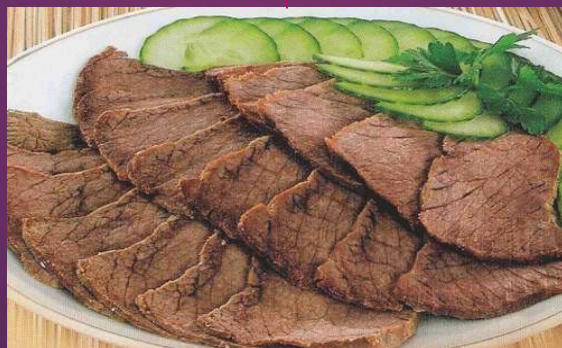
Жареное



Запечённое



Котлеты



Отварное мясо



Кнели

Блюдо из мяса

Ответ: Кнели

Вопрос 5. Какой приготовим гарнир?

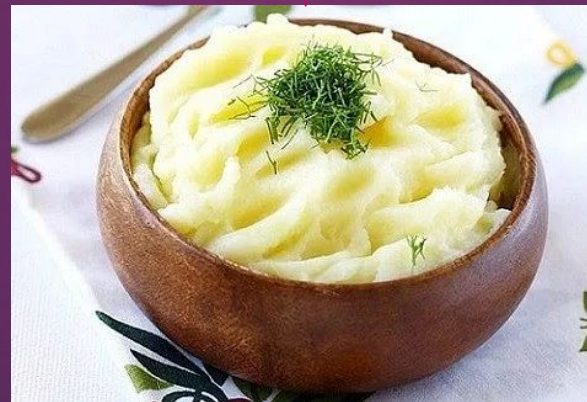


Отварной рис

Гарнир



Жаренные овощи



Картофельное пюре

Ответ: Картофельное пюре

Вопрос 6. Какой будет десерт?



Компот

Десерт



Эклеры



Пирог

Ответ: пирог.

4. Выбор лучшего варианта обеда.

▶ Вопрос	Вариант ответа
▶ 1	Семь человек
▶ 2	Макаронный суп с фрикадельками
▶ 3	Блюдо из мяса
▶ 4	Картофельное пюре
▶ 5	Пирог

Блюдо	Необходимые продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на семерых человек
Макаронный суп с фрикадельками	Фарш мясной Картофель Макароны Морковь Лук репчатый Манная крупа	100 г 1 штука 0,07 чашки 15 г 15 г 0,07 чашки	Фарш мясной — 500 Грамм Картофель — 3 Штуки Макароны — 0,5 Чашки Морковь — 1 Штука Лук репчатый — 1 Штука Манная крупа — 0,5 Чашки
Кнели из мяса	Говядина хлеб пшеничный молоко яйцо (белок) масло сливочное несоленое соль	100 г 10 г 30 г 1/5 шт. 2 г 1 г	700 г 70 г 210 г 10/5 шт. 14 г 7 г
Картофельное пюре	картофель молоко масло сливочное	400 г 1/4 стакана 2 ч. л.	2800 г 9/8 стакана 14 ч. л.
Пирог	яблоки (кислые сорта) мука и пудра сахарная яйца сода уксус корица		0,4 кг по стакану 3 шт. 1/2 ч. л.; для гашения

7. Самооценка и оценка.

- ▶ Всем понравился обед. Он и правда получился хорошим.
- ▶ Мы считаем, что обед получился вкусным, но могло бы быть и лучше.

Источники информации

- ▶ Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. 2 – изд., испр. – М.: Вентана – Граф, 2016. – 192с.: ил.
- ▶ Интернет-ресурсы:
- ▶ <https://yandex.ru/images/>
- ▶ <http://sovets.>

Спасибо за внимание