



Воскресный обед

Проект выполнила
ученица 6 «Б» класса
Агафонова Юлия



Проблемная ситуация

- Мы часто устраиваем воскресные обеды и в этот раз я решила попробовать сама приготовить обед.



Цель проекта

- Приготовить воскресный обед.

Задачи проекта

- 1. Определиться с меню обеда.
- 2. Приготовить и подать воскресный обед.
- 3. Убрать после обеда.
- 4. Оценить свои действия.

Исследование

- Мне нужно узнать, какие блюда я буду подавать, сколько продуктов мне понадобится, а самое главное, сколько человек будет на нашем обеде.

Идеи

- Сколько человек будет на обеде?

Мы не будем никого приглашать,
поэтому на обеде будет 3 человека.

Первое блюдо

■ Борщ

Суп с лапшой



Солянка

Я выбираю
суп с лапшой



Второе блюдо

- Из чего будет второе блюдо?
Морепродукты, мясо, рыба, птица...
Я выбираю морепродукты, пожарю кальмары, а на гарнир отварю рис.

Десерт

- На десерт я сделаю торт с киви.



Решение

- Для обеда для 3-х человек я сварю суп с лапшой, пожарю кальмары с рисом и сделаю торт с киви.

Расчёт расхода продуктов

Блюдо	Продукты	Кол-во продуктов на 1 чел.	Кол-во продуктов на 3 чел.
Суп с лапшой	Курица, лапша, картофель, лук, зелень	100г., 50г., 50г., 20г., 10г.	300г., 150г., 150г., 60г., 30г.
Жареные кальмары	Кальмары, лук, сливочное масло	100г., 20г., 10г.	300г., 60г., 30г.
Гарнир	Рис	50г.	150г.
Торт с киви	Киви, сметана, сахар, готовые коржи	70г., 70г., 15г., 70г.	210г., 210г., 45г., 210г.

Приготовление блюд

- Все блюда которые я готовила, меня научила готовить мама или я их научилась готовить на уроках технологии.



Самооценка и оценка

- Родители были очень рады, что я самостоятельно приготовила.
А я очень довольна тем, что я самостоятельно приготовила обед.

ИСТОЧНИКИ

- http://povar.ru/recipes/sup_iz_lapshi_s_ku_ricei-47689.html
- <http://ovkuse.ru/recipes/zharenye-kalmary/>