

МАОУ СОШ № 21

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

Выполнила: ученица 5 «В» класса

Папенко Елизавета

Проверила: учитель технологии

Киселева Лариса Михайловна

г. Калининград 2016г

Содержание

СОДЕРЖАНИЕ

I Поисковый этап

1.1 Выбор темы и обоснование проекта

1.2 Цель и задачи проекта

1.3 Исследование

1.4 Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего

II Технологический этап

2.1 Выбор продуктов, инструментов и приспособлений. (Расчет расхода продуктов)

2.2 Организация рабочего места и правила техники безопасности при работе с ножом, горячими предметами

III Заключительный этап

3.1 Самооценка и оценка

3.2 Реклама

IV Источники информации, использованные при выполнении проекта

1.1 Проблемная ситуация

- ▶ Утром я решила приготовить воскресный завтрак для всей семьи. Вот здесь и пригодятся мои кулинарные умения. Что же приготовить на завтрак, как сервировать стол?

1.2 Цель проекта

- ▶ Устроить семейный воскресный завтрак на новой кухне.

Задачи:

1. Разработать меню завтрака.
2. Приготовить завтрак из блюд, которые научилась готовить на уроках кулинарии, или аналогичные им.
3. Сервировать стол для завтрака.
4. Сложить красиво салфетки.
5. Украсить стол цветами.

1.3 Исследование

- ▶ 1. Какой буду делать салат?



Из фруктов



Из сырых овощей

Ответ: салат из фруктов.

2. Кто будет завтракать?

Ответ: мама, дядя, бабушка и я

► 3. Какое буду готовить блюдо из яиц?



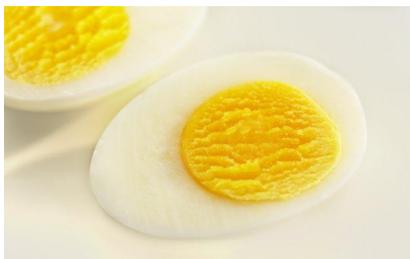
Омлет



Яичница с гарниром



Яйцо в мешочек



Яйцо вкрутую



Яичница-глазунья

Ответ: Яичницу с гарниром.

4

- ▶ Какой приготовлю напиток?



Чай



Какао



Кофе

Ответ: Чай.

5

- ▶ Какие сделаю бутерброды?



Канapé



Холодный закрытый



Холодный открытый



Гренки



Горячий открытый

Ответ: Холодные закрытые.

6

- ▶ Какой скатертью накрою стол?



Гладкокрашенная



Белая



С цветами

Ответ: с цветами, потому что она яркая и напоминает о лете.

7

- ▶ Как сложу салфетки?



Свеча



Веер



Лилия

Ответ: Веер.

1.4 Выбор наилучшего варианта

Вопрос	Вариант ответов
1	Салат из фруктов
2	Четыре человека
3	Яичница с гарниром
4	Чай
5	Холодные закрытые бутерброды
6	Скатерть с цветами
7	«Веер»

Решение: я буду готовить завтрак для четверых человек (мама, дядя, бабушка и я).

Конечно, я попрошу маму помочь. Меню завтрака: салат из фруктов, яичница с гарниром, холодные закрытые бутерброды и чай. Стол застелю скатертью с цветами, салфетки сложу «веером».

II ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭТАП

2.1 Расчет расхода продуктов

Блюдо	Необходимые продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на четыре человека
Салат из фруктов	Яблоки	1 шт.	4 шт.
	Бананы	1 шт.	4 шт.
	Киви	2 шт.	8 шт.
	Виноград	50 г.	200 г.
Яичница с гарниром	Яйцо	2 шт.	8 шт.
	Масло сливочное	20 г.	50 г.
	Помидоры	1 шт.	4 шт.
	Перец	20 г.	80 г.
Холодный закрытый бутерброд	Хлеб	2 ломтика	8 ломтиков
	Колбаса	30 г.	120 г.
	Сыр	30 г.	120 г.
	Майонез	10 г.	40 г.
Чай	Заварка	5 г.	20 г.
	Сахар	20 г.	80 г.

Инструменты и приспособления

- Сковорода,
- ложка для размешивания,
- миски для подготовки салата,
- прихватки для горячего оборудования,
- нож,
- разделочная доска

2.2 Организация рабочего места и правила техники безопасности при работе с ножом, горячими предметами

► Основные правила работы с ножом

- Не работать с ножом в направлении к своему телу;
- Крепко держать рукоятку ножа;
- Не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- Не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- Не пытаться поймать падающий нож;
- Не пытаться использовать нож не по назначению;
- Мыть нож после каждого применения;
- Передавать нож только ручкой вперёд.

► Основные правила работы с духовкой

- Во избежание ожогов не прикасаться к корпусу плиты;
- Вынимать изделие из духовки, пользуясь прихватками;
- Время и режим тепловой обработки в духовке устанавливать под контролем и взрослых.

▶ Основные правила безопасности при жарке

- Переворачивать жарящийся продукт «от себя»;
- Во избежание ожогов не прикасаться к корпусу сковороды;
- Не допускать попадания воды в разогретое масло;
- При сильном нагревании ручки пользоваться прихваткой

▶ Основные правила техники безопасности при работе с электроприборами

- Перед работой проверить исправность электрошнура;
- Подключать в сеть электроприбор только сухими руками, держась за его вилку;
- По окончании работы выключить электроприбор

▶ Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- Ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 см;
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами;
- Срок хранения бутербродов в холодильнике: при температуре +2...+6 °С - 3 суток, при температуре - 20...-16 °С - 3 месяца.

III Заключительный этап

3.1 Самооценка и оценка

- ▶ Мне кажется завтрак получился полезным, вкусным и сытным. Проект очень понравился моим родным. Работая над проектом, я провела исследование: узнала из книг по кулинарии и Интернета, из каких блюд может состоять завтрак, как украшают и сервируют стол к завтраку, выяснила предпочтение каждого участника завтрака. Готовить мне понравилось!

3.2 Реклама

Наши блюда высший класс!
Их попробуешь у нас!
Хоть весь мир ты обойдёшь,
Но такого не найдёшь!

11. Источники информации

- ▶ Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. 2 - изд., испр. - М.: Вентана - Граф, 2016. - 192с.: ил.
- ▶ Книга по кулинарии.
- ▶ Интернет ресурсы.

12.

- ▶ **Спасибо за
внимание!**