

Проект выполнять не надо, только изучите, посмотрите как выполнять надо правильно

Тема урока: Пример творческого проекта

«Приготовление воскресного обеда»

1. Проблемная ситуация

У нас большая и дружная семья. Как и в каждой семье. у нас есть свои традиции – собираться в выходные за обедом всем вместе.

А еще мы любим принимать гостей, и к нам в гости приходят бабушка и дедушка.



2. Цель проекта

Устроить воскресный семейный обед.

3. Задачи проекта

- проанализировать меню обеда;
- приготовить обед из блюд, технологию которых мы изучали на уроках технологии;
- сервировать стол;
- правильно подать приготовленные блюда;
- убрать со стола после обеда.

4. Исследование

Во время приготовления обеда необходимо учесть несколько вопросов, чтобы правильно рассчитать количество продуктов; при необходимости некоторые докупить.

Сколько будет человек?

– В гости к нам придут бабушка и дедушка, а значит, нас будет 5 человек: бабушка, дедушка, мама, папа и я).

Какое блюдо будет первым?

Есть несколько вариантов: рыбный суп, куриный бульон, суп картофельный с фрикадельками.



Выбираю суп картофельный с фрикадельками.

Из чего буду готовить второе блюдо: из рыбы; из мяса; из птицы?

Из рыбы.

Какое блюдо из рыбы буду готовить:

- жареная;
- отварная;
- котлеты;
- в тесте;
- запеченая?



Выбираю жареная рыба.

Какой же выбрать гарнир:

- отварной рис;
- отварные макароны;
- тушеные овощи?



Я решила, что лучше всего подойдет отварной рис.

Какой будет десерт?

Есть несколько вариантов: мороженое, торт или компот?



Конечно же, мороженое.

По результатам исследования выбор был сделан следующим образом:

- в обеде участвуют 5 человек;

- на первое приготовлю суп картофельный с фрикадельками;
- на второе – жареную рыбу с отварным рисом;
- на десерт будет мороженое.



Стол застелю цветной скатертью в тон сервиза, салфетки сложу треугольником.

5. Расчет расхода продуктов

Суп картофельный с мясными фрикадельками.

- фарш – 500 г;
- картофель – 375 г;
- лук репчатый – 50 г;
- морковь – 50 г;
- лавровый лист – 2 шт.;
- перец горошком – 5 шт.;
- соль – 25 г.

Рыба жареная.

- филе рыбы – 750 г;
- сухари панировочные – 150 г;
- масло растительное – 100 г;
- соль – 15 г;
- специи для рыбы – 15 г.

Хлеб – 10 ломтиков.

Минеральная вода – 750 г.

6. Приготовление обеда

Блюда, выбранные для воскресного обеда, были приготовлены по технологии, изученной на уроках кулинарии. Также мне помогла информация с соответствующих сайтов Интернета.

7. Самооценка и оценка

Все сказали, что обед получился вкусным и сытным.

Мне очень понравилось работать над проектом, но надо отметить, что я все равно обращалась за помощью к маме.

Для себя я сделала еще один вывод, что в следующий раз лучше всего будет узнать у родных, что они хотели бы в качестве того или иного блюда.

Информация, полученная при выполнении проекта, поможет мне и в дальнейшем.

Источники информации, использованные при выполнении проекта:

- Учебник “Технология” для учащихся 6 класса.
- Интернет – ресурсы.

Выполнить

Контрольный итоговый тест по технологии

Выберите 1 правильный ответ:

1. Минеральное вещество, которое укрепляет кости человека:

А) магний Б) кальций В) железо

2. Рожки и звездочки относятся:

А) к макаронным изделиям Б) к крупам В) к видам лапши Г) к видам вермишели

3. Из какой зерновой культуры получают манную крупу:

А) пшеница Б) ячмень В) просо Г) рис

4. Столовые приборы раскладывают в такой последовательности:

А) Справа от тарелки вилка, слева – нож Б) Справа от тарелки вилка и ложка, слева – нож

В) Справа от тарелки нож, слева – вилка

5. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

А) искусственным Б) натуральным В) синтетическим

6. Рычаг обратного хода в швейной машине предназначен:

А) для закрепления строчки в начале и в конце шва Б) для выполнения зигзагообразной строчки

В) для выполнения декоративной строчки

7. Мерка Ст снимается:

А) горизонтально вокруг талии, по самому узкому месту туловища

Б) от седьмого шейного позвонка до талии В) по правой стороне фигуры до желаемой длины

8. Моделирование – это:

А) построение чертежа швейного изделия в натуральную величину

Б) соединение двух деталей между собой стежками временного назначения

В) создание различных фасонов швейного изделия на основе базовой выкройки

9. Из какой ткани лучше шить зимнюю одежду:

а) шерстяной б) шёлковой в) капрона

Выберите несколько правильных ответов:

10. По консистенции каши бывают:

А) рассыпчатые Б) густые В) вязкие Г) жидкие

11. Туники по конструкции бывают:

А) прямые Б) диагональные В) расширенные Г) зауженные

12. при изготовлении туники применяются машинные швы:

А) стачной Б) накладной В) вподгибку с закрытым срезом Г) вподгибку с открытым срезом

13. основные качества интерьера:

А) функциональные Б) декоративные В) гигиенические Г) эстетические

14.Обозначьте цифрами от 1 до 4 правильную последовательность окончания работы на швейной машине:

- а) поднять лапку, левой рукой убрать изделие в сторону
- б) подложить под лапку кусок ткани, опустить лапку
- в) обрезать нити, оставив концы длиной 10- 15 см.
- г) поднять иглу и нитепритягиватель в верхнее положение

15. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткань:

- А)разложить мелкие детали
- Б) разложить крупные детали
- В)приколоть мелкие детали
- Г)приколоть крупные детали
- Д)определить лицевую сторону ткани
- Е)Разметить припуски на обработку
- Ж)обвести детали по контуру
- З)определить нить основы

Присылаем только ответы, например 1-Б