Творческий проект

“Приготовление воскресного обеда» или «Приготовление воскресного завтрака»

 Выполнила ученица

Батаева Юлия

6 «Б» класс

Руководитель: учитель

Тюрина Елена Викторовна

г. Борисоглебск 2020 г.

**2 страница.**

**Содержание**

1 Обоснование выбора темы

2 Исследование

3 Звёздочка обдумывания

4 Приготовление обеда или завтрака

5 Экономические расчеты

6 Самооценка и оценка

7 Источники информации

**3 страница.**

**Обоснование выбора темы.**

Пару дней тому назад, я решила испытать себя в качестве повара. Мне понравилось и это стало выбором темы для составления творческого проекта.

**Проблемная ситуация**

С данной работой проблем у меня не возникает.

**4 страница.**

**Исследование.**

***-Сколько будет человек?***

На завтраке будут присутствовать 3 человека.

***-Из скольких частей будет состоять завтрак?***

Завтрак будет состоять из 2 частей, не считая напитка.

***-Что будет на первом месте?***

На первом месте будет основное блюдо. Я решила сделать Кремлёвскую яичницу.



***-Что будет на втором месте?***

На втором месте будет своеобразный десерт. Десертом будут блинчики с вишней (или с какой-нибудь другой начинкой)



***-Чем всё закончится?***

На последок я предлагаю поставить любой компот или сок. Но лучше брать с таким же вкусом, какой была начинка, например: если начинка была клубникой, то лучше подойдёт клубничный компот; начинка – персики, тогда персиковый сок, ну и т.д.

**5 страница.**

Звёздочка обдумывания.

***Готовлю приборы и нужные вещи***

***Техника безопасности***

***Завтрак***

***Разработка и выбор лучшего решения***

***Ценна продуктов***

***Технология приготовления блюд***

**6 страница.**

**Приготовление завтрака.**

С тем что бы правильно подобрать ингредиенты и в нужном кол-ве, мне помогали родители. А с техникой готовки я ознакомилась в Интернете.

**7 страница.**

**Экономические расчёты**

 ***Расчет расхода продуктов***

**-Кремлёвская яичница:**

* Яйца – 1 шт
* Хлеб – 1 ломтик шириной 4 см
* Подсолнечное масло – немного, но столько, что бы полностью закрыло дно сковородки.
* Щепотка соли и перец по вкусу

**-Блинчики с вишней:**

* Мука – 500 г
* Молоко – 1 л
* Яйца – 1 шт.
* 2 столовые ложки сахара
* 2 щепотки соли
* Ванилин по вкусу
* Подсолнечное масло: нужно совсем чуть-чуть. Нужно налить 2 капли на НЕГОРЯЧУЮ! сковородку, и размазать салфеткой.

**-Напиток:**

* Ну, это уже кто сколько захочет)

**8 страница.**

**Самооценка и оценка.**

Мне понравилось. Готовка – это интересно. К тому же! Каждая девушка должна уметь готовить.

Родителям тоже понравилось.

**9 страница.**

**Источники информации:**

* **Интернет**
* **Родители**
* **Книга рецептов**