

*муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Верещацкая средняя
общеобразовательная школа имени Героя Советского
Союза Ф.И. Пугачёва»*

***Конкурс методических
и проектных разработок по финансовой
грамотности в рамках региональной программы
«Повышение уровня финансовой грамотности
населения Брянской области»
на 2022 год***

*Выполнила обучающаяся 6 класса
Кадирова Гузал*

ФОРМА ЗАЯВКИ

на участие в конкурсе методических и проектных разработок по
финансовой грамотности

ФИО участника Конкурса	Кадирова Гузал Субхоновна
Место работы и должность	Обучающаяся 6 класса МБОУ «Верещацкая СОШ»
Контактный телефон	8(48343)94325
Электронная почта	zik325@yandex.ru
Наименование номинации	Проектная разработка по финансовой грамотности. 5-7 класс
Наименование конкурсной работы	Новогодний салат
Дополнительная информация/пояс- нение/комментарии к работе (в случае, если имеются)	

СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

« 19 » 10 2022

Я Ареценко Иван Михайлович

(фамилия, имя, отчество полностью)

имею документ, удостоверяющий личность: паспорт серия 1504 № 655688

выдан МОУФ.МС России по Брянской обл. в г. Новозубово 13.12.2007г.

(кем и когда)

проживающий (ая) по адресу Брянская обл., Новозубовский р-н, с. Верещаки, ул. Ленина, д. 48

настоящим даю свое согласие на обработку (включая получение от меня и/или от любых третьих лиц с учётом требований действующего законодательства Российской Федерации) моих персональных данных и подтверждаю, что, давая такое согласие, я действую в соответствии со своей волей и в своих интересах.

Согласие дается мною в целях заключения любых договоров, направленных на оказание мне или другим лицам услуг по предоставлению документов и оказанию конкурентных методических и проектных разработок по финансовой грамотности, для обеспечения моего участия в деятельности и проводимых в рамках неё мероприятий, и распространяется на следующую информацию: мои фамилия, имя, отчество, год, месяц, дата и место рождения, адрес, образование, профессия и любая иная информация, относящаяся к моей личности и предусмотренная Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Настоящее согласие предоставляется на осуществление любых действий в отношении моих персональных данных, которые необходимы или желательны для достижения указанных выше целей, включая – без ограничения – сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, распространение (в том числе передача) персональных данных, а также осуществление любых иных действий с моими персональными данными с учётом требований действующего законодательства Российской Федерации.

Обработка персональных данных осуществляется с применением следующих основных способов: сбор, хранение, хранение, запись на электронные носители и их хранение, составление перечней.

Настоящим я признаю и подтверждаю, что в случае необходимости предоставления персональных данных для достижения указанных выше целей, и равно как при привлечении третьих лиц к оказанию услуг, в моих интересах, возможно в необходимом объёме раскрывать для совершения вышеуказанных действий информацию обо мне лично (включая мои персональные данные).

Подпись: Ареценко Иван Михайлович (ИВ)

(фамилия, имя, отчество полностью, инициалы)

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

Наименование проекта и его образовательная область, внеурочная деятельность или социальная направленность	Разработка проекта и внедрение по формированию финансовой грамотности у обучающихся для приготовления новогоднего блюда
Руководитель проекта	Арещенко Иван Михайлович, учитель технологии
Участники проекта	Обучающаяся 6 класса Кадирова Гузаг
<i>Описание проекта</i>	
Цель проекта	Приготовить салат «Новогодний салат»
Задачи проекта	Оценить свои кулинарные способности. Разработать проект. Изготовить салат.
Период реализации	7 дней
Результат (результаты) проекта	Салат «Новогодний»
Критерии успеха проекта	Изготовить салат, чтобы получился вкусным, используя минимальный затрат денежных средств. Оценить проделанную работу.
Риски реализации проекта	Можно не найти ингредиент продукта (при покупке продуктов) или пересолить, тем самым испортить блюдо.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРОЕКТА

МЕРОПРИЯТИЯ	ОТВЕСТВЕННЫЕ ИСПОЛНИТЕЛИ	СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ
1. История блюда.	Обучающаяся 6 класса	За два, три дня до приготовления блюда
2. Ингредиенты и кухонная утварь.	Обучающаяся 6 класса	За два, три дня до приготовления блюда
3. Технологическая последовательность изготовления блюда.	Обучающаяся 6 класса	В течение дня
5. Экономические расчеты.	Обучающаяся 6 класса	Перед покупкой продуктов, за два, три дня до приготовления блюда
6. Экологическое обоснование:	Обучающаяся 6 класса	Перед покупкой продуктов, за два, три дня до приготовления блюда
7. Защита проекта.	Обучающаяся 6 класса	После приготовления блюда
8. Реклама.	Обучающаяся 6 класса	После приготовления блюда

Историческая справка

Накануне первой мировой войны слово «салат» было, новым в России в народе его не знали совершенно, а готовили только люди, побывавшие за границей или пользовавшиеся поваренной книгой французской кухни.

Первоначально под салатом понимали исключительно растительное блюдо, причем только из сырых зеленых листовых овощей и огородных трав, которые до XX века. Называли салатными растениями. Салат как блюдо пришли в международную кухню из Италии, из Древнего Рима, где салатом называли блюдо, состоявшие из эндивия, петрушки и лука, приправленных медом, перцем, солью и уксусом.

Салаты – вкусные и питательные блюда, они включают один или несколько видов свежих, отварных либо консервированных овощей и яблок. К ним добавляют майонез или сметанную заправку. В некоторые виды этих блюд можно класть мясо, рыбу, крабы и раки.

Салаты из свежих или консервированных овощей подают к отварному или жареному мясу, рыбе, птице. Салаты из вареных и сырых овощей с добавлением вареного или жареного мяса либо отварных рыбных продуктов подают как закуски в начале обеда и ужина.

Инструменты и приспособления.

Для изготовления этого салата мне
потребуются следующие инструменты:

1. Разделочный нож.
2. Разделочная доска.
3. Плоская тарелка (диаметр 23 см.)

Правила техники безопасности при работе с ножом.

1. *Аккуратно пользоваться ножом при нарезке.*
2. *Не работать с ножом в направлении к своему телу.*
3. *Крепко держать рукоятку ножа.*
4. *Использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты.*
5. *не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх.*
6. *Следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими.*
7. *Не оставлять нож вколотым в продукты или между ними.*
8. *Не пытаться поймать падающий нож .*
9. *Не использовать кухонный нож не по назначению.*
10. *Мыть нож после каждого применения.*



Технологическая карта приготовления салата



Подготовьте все необходимые ингредиенты. Куриное филе отварите в подсоленной воде до готовности. Яйца отварите вкрутую, а грецкие орехи подсушите в разогретой духовке в течение 5 минут.



Куриную грудку мелко порежьте и положите на дно плоской тарелки, по желанию её можно украсить листьями салата.



Яйца очистите, отделите желтки от белков. Желтки разомните вилкой и выложите вторым слоем. Сверху смажьте майонезом. Чернослив порежьте как можно мельче и выложите на желтки. Снова смажьте небольшим количеством майонеза. Твердый сыр натрите на мелкой терке и выложите следующим слоем.



Грецкие орехи измельчите в блендере или растолчите в ступке. Выложите на салат и смажьте майонезом.



Белки натрите на мелкой терке и выложите последним слоем. Украсьте салат в виде часов. Стрелки и цифры можно вырезать из моркови, получится очень красиво. Салат «Новогодние часы» готов! Счастливого Нового года!

Экономический расчеты салата

Филе куриное 300 г. - 180 руб.

Морковь 1 шт. - 5 руб.

Яйцо 5шт.- 30 руб.

Чернослив 150 г. – 100 руб.

Грецкий орех 100 г. – 30 руб.

Сыр 100 г. – 20 руб.

Майонез 250 г.- 80 руб.

ИТОГО: 396 рублей

Экологическое обоснование

Кулинария- искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда- топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой, особенно молодой, человек. К сожалению, в большинстве случаев интерес к проблеме питания возникает с годами, когда большинство продуктов оказывается вредными для постаревшего организма.

Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой жизни. «В здоровом теле — здоровый дух!»- говорили древние, и настроение, здоровье, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха.

Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться, регулировать не только количество пищи, но и ее качество. Излишняя полнота и другие функциональные нарушения организма часто являются следствием неправильного питания. Владения кулинарией требует большого объема знаний питания. Владения кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Защита проекта

Готовя салат «Новогодний» к праздничному столу мне было интересно, какой он все же получится. проходя этап за этапом, я шла, к конечному результату, и вот настал тот момент! салат готов!

На приготовление салата ушло 40 минут, а на написание проекта целая неделя.

На первый взгляд, кажется, что приготовить салат это пара пустяков, но это не так. приготавливая салат нужно помнить что, смешивать охлажденные и теплые продукты недопустимо. птица отварная варится тушкой по общим правилам с добавлением лука и белых кореньев. по окончанию варки тушку вынимают из бульона и дают ей немного остыть. при приготовлении салатов должны строго соблюдаться санитарные правила, поскольку тепловая обработка не является завершающей стадией их приготовления. для салатов из вареных овощей овощи варят в кожице и в ней же охлаждают.

Если вкладывать всю душу в приготовление любого салата или любого другого блюда, то все всегда получается красиво, вкусно и полезно.

Результаты моей работы удивили меня и очень обрадовали, так как мое блюдо оказалось на самом деле красивое, оригинальное, праздничное, вкусное и полезное. а значит мой салат, сделанный своими руками мне удался!

Если вы все еще не знаете, чем порадовать гостей, то слушайте внимательно:

-конечно, лучше всего будет, если на новый год сделать что ни будь новое и вкусное к праздничному столу.

-салат, оформленный, под новогодние часы будет очень хорошо смотреться на вашем праздничном столе.

Я считаю, что такой вкусный салат очень порадует ваших близких и друзей.

Реклама

Салат «Новогодний»

Вкусно!!!

Быстро!!!

И главное не дорого!!!

Приятного аппетита!!!

