

Автономная некоммерческая организация дошкольного образования
«Город Детства»

ИНЖЕНЕРНАЯ КНИГА «FAST COOK»



Авторы проекта: Черненко Максим Станиславович
Самсонов Захар Денисович
Воспитатель: Дементьева Ольга Владимировна

ИДЕЯ И ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТА



Мы придумали производство по быстрому приготовлению и долгому хранению готовой курицы



Меня зовут - Захар

Меня зовут - Максим



И назвали его «Fast cook», что означает быстрый повар

ИДЕЯ И ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТА

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА: разработать производство «Fast cook» (быстрый повар)

ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:

ИЗУЧИТЬ: процесс приготовления курицы.

РАССМОТРЕТЬ: устройства для приготовления курицы

РАЗРАБОТАТЬ: схему производства по приготовлению курицы

СКОНСТРУИРОВАТЬ: производство «Fast cook»

ИСПЫТАТЬ: модель, выявить недостатки, сделать выводы.



Мы были в кафе и
заказали курицу – ждали
почти целый час



Я долго ждал когда мама
приготовит блюдо из
курицы



Побеседовали с поваром
детского сада

Вывод:
Курицу долго в приготовленном
виде хранить нельзя

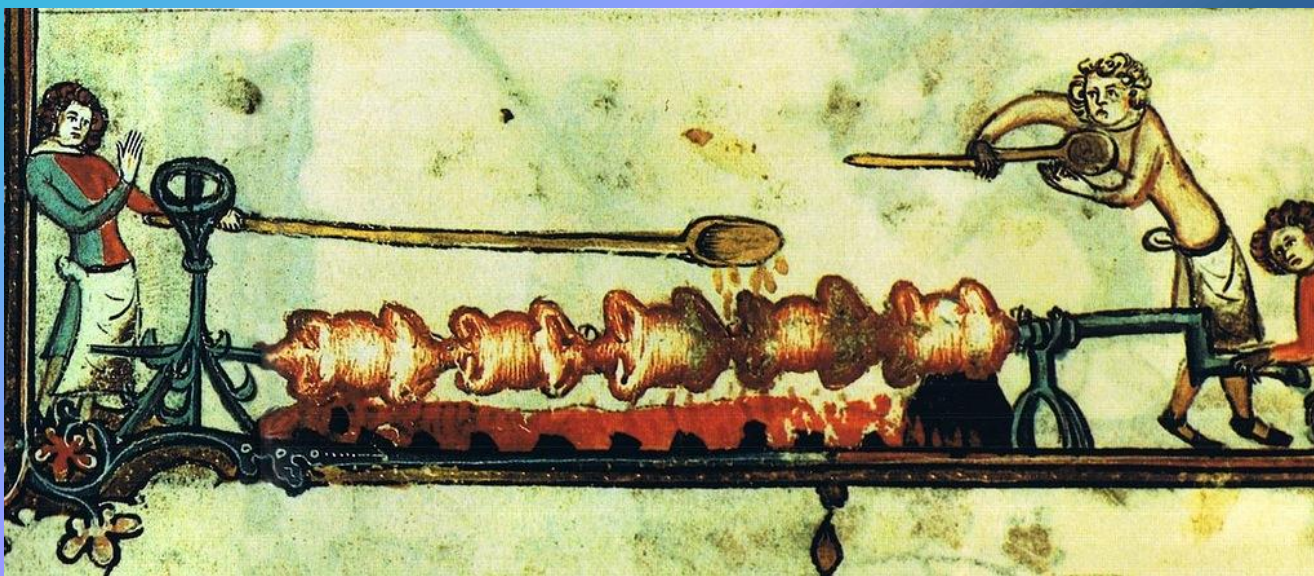
ИДЕЯ И ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТА

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

Миру известно более миллиарда вариантов приготовления курятины.

Корни рецептов уходят далеко в древность, и сейчас тяжело разобраться, кто же из народов впервые опробовал и освоил приготовление этого блюда.

Курятина одно из первых видов мяса, которые пробовали на вкус древние люди и первый способ ее готовки - вертел висящий над костром.



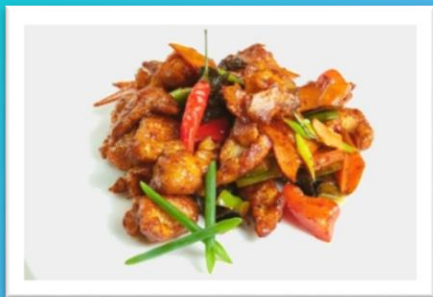
**ИСТОРИЯ ВОПРОСА И СУЩЕСТВУЮЩИЕ СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ
ПРОБЛЕМЫ**

У каждого народа есть свой особый рецепт приготовления курицы



В Грузии - цыпленок Табака

В Китае – курица с овощами в соевом соусе



В Испании – куриная паэлья.

В Индии курица карри



**УПОТРЕБЛЯЮТСЯ В
СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОМ ВИДЕ!**

**ИСТОРИЯ ВОПРОСА И СУЩЕСТВУЮЩИЕ СПОСОБЫ
РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМЫ**

ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ ПРОЕКТА

Мы пофантазировали и придумали свое производство

1. Вспомнили как строили завод по производству кабачковой икры

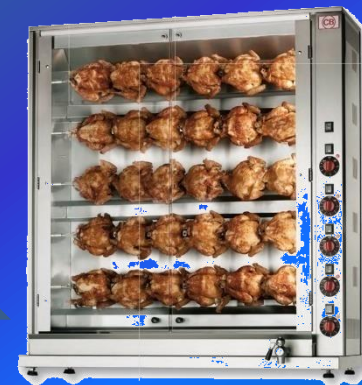
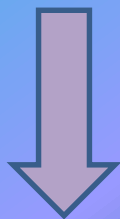


2. Посмотрели видеофильм о приготовлении курицы



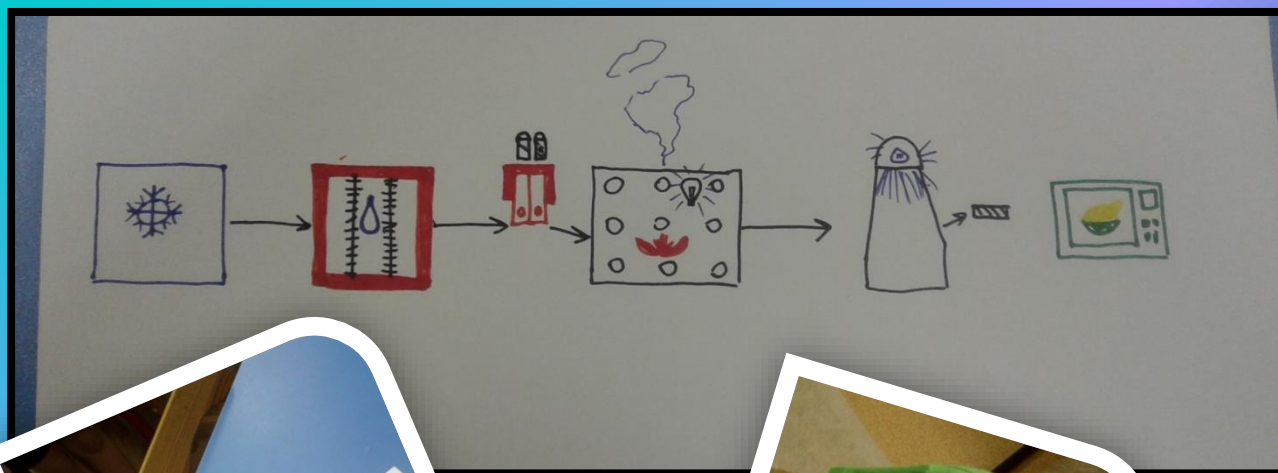
Узнали, что для приготовления курицы используют:

электрические и газовые печи



системы гриль

3. Нарисовали схему собственного производства

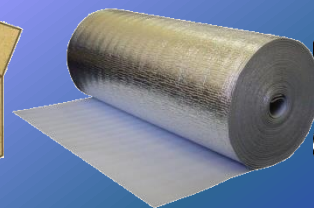
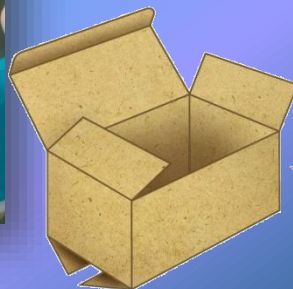


**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
ПРОЕКТА**

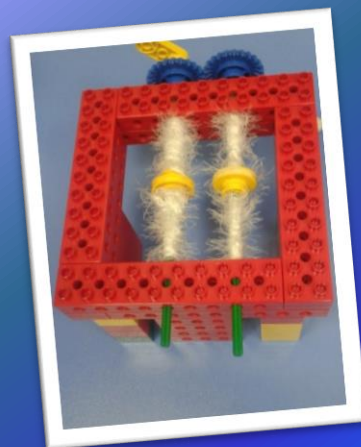
4. Приступили к сборке



ХОЛОДИЛЬНИК

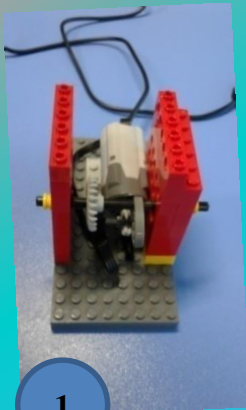


МОЕ ЧУНА Я
МАШИНА



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
ПРОЕКТА**

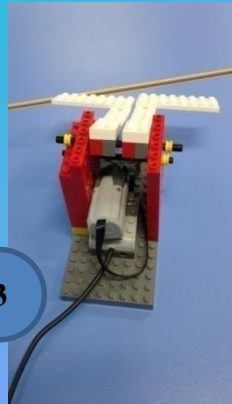
ДОЗАТОР



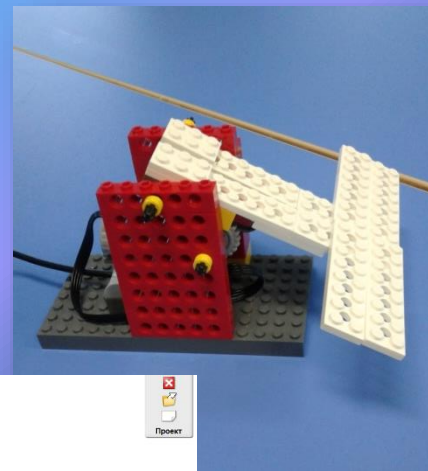
1



2



3



4

ПЕЧЬ



1



2



3



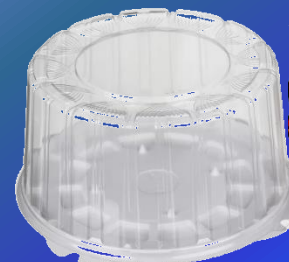
4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ПРОЕКТА

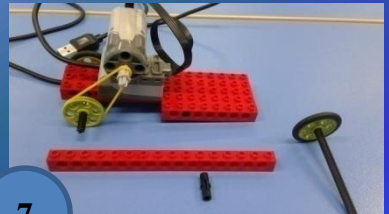
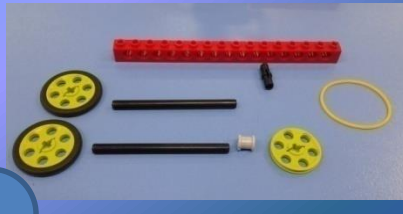
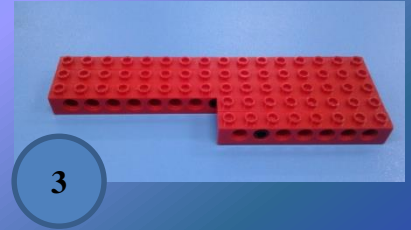
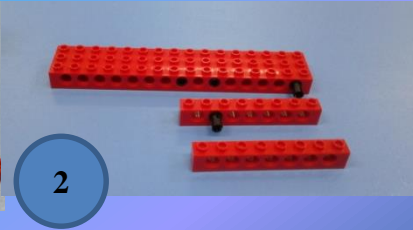
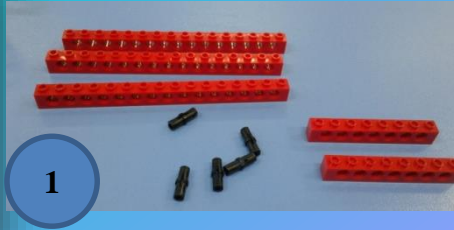
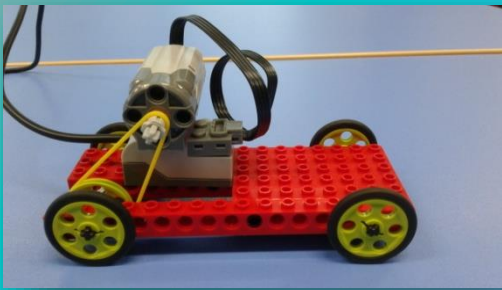
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ПРОЕКТА



ВАКУУМНАЯ КАМЕРА



ТЕЛЕЖКА-ТРАНСПОРТЁР

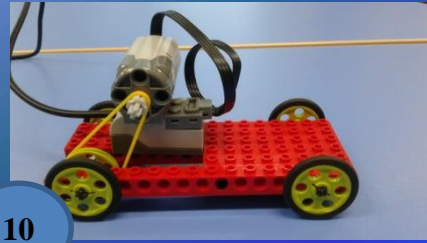
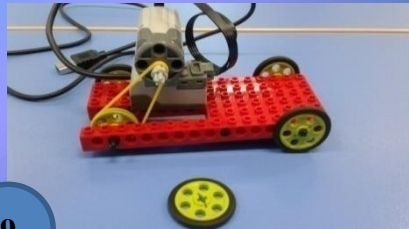
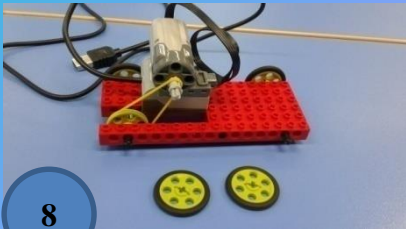


4

5

6

7



8

9

10

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
ПРОЕКТА**



Наше производство мы показали ребятам.
Оно им очень понравилось.
Решили построить завод который будет
быстро перерабатывать все продукты
и готовить из них пищу будущего.



Когда мы вырастем мы станем
специалистами
по производству быстрой еды

Список литературы

1. Алябьева Е.А. Поиграем в профессии. Книга 1. Занятия, игры, беседы с детьми 5-7 лет – М: ТЦ Сфера, 2014.- 128 стр.
2. Толстикова М.А. Энциклопедия малыша.- М.: ООО «Издательство «РОСМЭН-ПРЕСС» 2004.-128 стр.
3. Шорыгина Т.А. Беседы о профессиях. Методическое пособие. – М.: ТЦ Сфера 2015 -128 стр.