**Прохождение программы по предмету «Технология» в период реализации обучения с использованием дистанционных технологий**

**(24.04.2020)**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Предмет | Тема | Рекомендации, задание | Форма отчета | Срок сдачи работы |
| 24.04 | Технология | Исследовательская и созидательная деятельность. | Изучить материал ниже. Работа над проектом Раздел II. «Технологический этап» по плану(выделено красным цветом). | Документ Word на эллектронный адрес t.nikolaenko.72@mail.ru или фото работы в тетради на WhatsApp 8(962)8757343 |  30.04 |

**Что** **такое творческий проект?**
 **Творческий проект** - это твоя творческая итоговая работа. Ее качество зависит от того, насколько прочны ваши знания и умения, приобретенные на уроках технологии.
 Учебный творческий проект по кулинарии - это самостоятельно разработанное и приготовленное блюдо от идеи до ее воплощения, выполненное при консультационном участии учителя.
 Изготовление проектного блюда предшествует большая работа: обдумывание идей, выполнение эскизов, рисунков, разработок технологического процесса. Варианты проекта могут быть самыми различными. Проект должен быть выполнен самостоятельно индивидуально.
 **Этапы выполнения проекта.**
Цель любого проекта – создание нового, эффективного, конкурентноспособного и экологического продукта, отвечающего потребностям человека.
Работу над творческим проектом можно разделить на три этапа:
« поисковый »
« технологический»
« аналитический (заключительный)».

**- Рассмотрим, что включает в себя каждый этап.**
На поисковом этапе выбирается тема проекта: подумайте для кого и что
именно вам хотелось бы сделать.
**I. Поисковый этап включает в себя:**
1. Определить проблему.
2. Выбрать тему проекта, обосновать необходимость изготовления проектного блюда.
3. Определить требования к приготовлению блюда.
4. Придумать несколько вариантов блюд и выбрать лучший.

 Следующий этап технологический.
На технологическом этапе выполняется составления технологической карты по приготовлению блюдо. **II. Технологический этап включает в себя**:
1. Найти подходящий рецепт приготовления блюдо.
2. Разработать последовательность приготовления.
3. Подобрать и приобрести необходимые продукты и инструменты.
4. Организовать свое рабочее место.
5. Приготовить блюдо, соблюдая правила безопасной работы.

**Последний этап - заключительный.**
На заключительном этапе создания проекта проводится дегустация и контроль готового блюдо, определение материальных затрат на его приготовление, оценка проекта и изделия.
 Чтобы определить затраты на продукты, нужно знать, сколько и какие продукты понадобятся на приготовления блюдо, знать цену на эти продукты и на основе этого вычислить денежные затраты.
**III. Заключительный этап включает в себя:**
1. Провести дегустацию блюда.
2. Проанализировать, что получилось, а что нет.
3. Подготовиться к защите проекта.
**К защите проекта должны быть представлены сам проект и готовое блюдо.**