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

**(17.04.2020)**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Предмет | Тема | Рекомендации, задание | Форма отчета | Срок сдачи работы |
| 17.04 | Технология | Исследовательская и созидательная деятельность. | Изучить материал ниже. Работа над проектом Раздел I. «Поисковый этап» по плану(выделено красным цветом). | Документ Word на эллектронный адрес [t.nikolaenko.72@mail.ru](mailto:t.nikolaenko.72@mail.ru) или фото работы в тетради на WhatsApp 8(962)8757343 | 23.04 |

**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.**