

Смена на темп! Компютърно моделиране на поръч техниката!



КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ РАБОТЫ
ИЛИ
КАЧЕСТВО РАБОТЫ
ИЛИ
КАЧЕСТВО РАБОТЫ



Технологическая последовательность приготовления изделия из слоёного теста.

Пирожные «Лакомка».

Инструменты и приспособления: кухонный комбайн, миски для замешивания, кастрюля, формочки, разделочная доска, скалка, венчик, ложка, нож, кисточка, кондитерский шприц.

Норма продуктов: 250 гр. муки, 100 мл. воды, 200 гр. сахарной пудры, 300гр. масла, 4 яйца, 300 мл. молока, 3 ст. ложки сахара, 100 гр. молотого миндаля.



1. Слоеное тесто положите на 2 часа в холодильник. Достаньте, раскатайте скалкой до толщины 0,5-0,7 см, нарежьте острым ножом на прямоугольники, сверху нанесите сеточку



Вязание крючком? Совсем несложно!



Учитель технологии
МБОУ СОШ № 3
Татарникова Л.И.



Типы компьютерных технологий

*технология
компьютерного
моделирования*

*технология
компьютерных
демонстраций*



Уроки с компьютерной поддержкой дают возможность!

развивать
познавательную
активность, творческий
подход,
целеустремленность
учащихся

повышать интерес
к предмету,
мотивировать
обучение
и обучаемость

устанавливать
обратную
связь







Цветовая гамма



Смена на темп! Компютърно моделиране на поръч техниката!

