

# Смена на темп! Компютърно моделиране на връх технологи



# Kelembagaan - Struktur Organisasi dan Mekanisme Pelaksanaan Control dan Supervisi



## 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!

