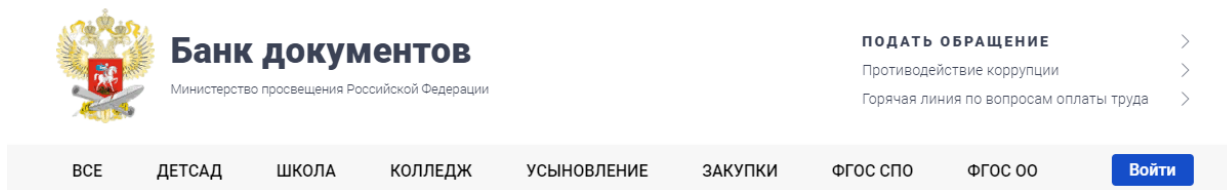


УМК «Технология. 5-9 классы» под ред.
В.М. Казакевича

КОНЦЕПЦИЯ ПРЕПОДАВАНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

2

- Концепция ... представляет собой систему взглядов на основные проблемы, базовые принципы, цели, задачи и направления развития предметной области «Технология»



Концепция преподавания учебного предмета «Технология»

Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы

Опубликовано на портале: 30 декабря 2018 г

КОНЦЕПЦИЯ
преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы

Утверждена Министерством Просвещения РФ
24 декабря 2018 года

<https://docs.edu.gov.ru/document/c4d7feb359d9563f114aea8106c9a2aa/>



КОНЦЕПЦИЯ ПРЕПОДАВАНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Цель технологического образования – формирование технологической грамотности, критического и креативного мышления, глобальных компетенций.

Для достижения этой цели необходимо решить следующие задачи:



модернизация содержания, методик и технологий преподавания предметной области «Технология», ее **материально-технического** и кадрового обеспечения ...; изучение элементов как **традиционных, так и наиболее перспективных** технологических направлений ...



КОНЦЕПЦИЯ ПРЕПОДАВАНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

4

Для достижения этой цели необходимо решить следующие задачи:



изменение статуса предметной области «Технология» в соответствии с ее ключевой ролью в обеспечении связи фундаментального знания с преобразующей деятельностью человека ...



формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности ...



создание системы преемственного технологического образования на всех уровнях общего образования

Технология: требования к результатам ФГОС ООО

DRAFT

Сроки проекта: с 29 марта по 29 апреля

Результаты учебного предмета по освоению основной образовательной программы основного общего образования распределены по модулям без привязки к годам обучения.

Образовательная организация самостоятельно определяет последовательность модулей и количество часов и лет для их освоения, проводит промежуточную аттестацию результатов каждого модуля.

Как принять участие в обсуждении:

1. Ознакомься
2. Опиши
3. Прокомментируй

- Модуль «Производство и технологии»
- Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов»
- Модуль «Робототехника»
- Модуль «Автоматизированные системы»
- Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование»
- Модуль «Компьютерная графика, черчение»
- Модуль «Растениеводство»*
- Модуль «Животноводство»*

<https://www.preobra.ru/improject-4612>



1 АРГУМЕНТ

Деление учащихся на группы предусмотрено примерной программой (ПООП ООО)

3. Организационный раздел ПООП ООО

3.1. Примерный учебный план ООО

При проведении занятий по родному (нерусскому) языку из числа языков народов Российской Федерации в общеобразовательных организациях, где наряду с русским языком изучается родной (нерусский) язык (5–9 кл.), по иностранному языку и второму иностранному языку (5–9 кл.), технологии (5–9 кл.), информатике, а также по физике и химии (во время проведения практических занятий) осуществляется деление классов на две группы с учетом норм по предельно допустимой наполняемости групп.

Стр. 508

2 АРГУМЕНТ

Деление учащихся на группы возможно из расчёта 6 м² на 1 рабочее место (СанПиН)

V. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций

5.10. Мастерские для трудового обучения должны иметь площадь из расчета 6,0 м² на 1 рабочее место. Размещение в мастерских оборудования осуществляется с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы и сохранения правильной рабочей позы.

Стр. 20

NOTA BENE

- Учитель технологии при разработке рабочей программы вправе изменить количество часов на изучение тех или иных тем при сохранении всего материала и объёма часов.
- Это даёт возможность **разработать специальную рабочую программу** для профильной локальной модели с учётом интересов каждой группы и материально-технической базы.

Например, группа А сформирована для подробного изучения технологий получения и преобразования древесины, технологий получения и преобразования металлов, а группа Б – для подробного изучения технологий получения и преобразования текстильных материалов, технологий обработки пищевых продуктов.

- Выбор для изучения варианта тематического планирования производится с учётом оснащённости учебных мастерских образовательной организации и желания обучающихся.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

9



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 17 декабря 2010 г. № 1897

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
СТАНДАРТА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Список изменяющих документов
(в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644)

В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776), и пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 3, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5096), приказываю:

1. Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования и ввести его в действие со дня вступления в силу настоящего Приказа.

Министр
А.ФУРСЕНКО

Стандарт включает в себя требования к:

1

**РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

2

**СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

3

**УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

3

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Личностные

Самоопределение

- Внутренняя позиция школьника
 - Самоидентификация
- Самоуважение и самооценка

Смыслообразование

- Мотивация (учебная и социальная)

Ценностная и морально-этическая ориентация

- Ориентация на выполнение морально-нравственных норм
 - Способность к решению моральных проблем на основе децентрации
- Оценка своих поступков

Метапредметные

Регулятивные

- Целеполагание
- Планирование
- Прогнозирование
- Контроль и коррекция
- Оценка

Познавательные

- Работа с информацией
- Работа с учебными моделями
- Использование знаково-символических средств
- Выполнение логических операций
- Определение границ собственного знания и незнания

Коммуникативные

- Речевая деятельность
- Навыки сотрудничества

Предметные

Основы системы научных знаний

Опыт предметной деятельности по получению, преобразованию и применению нового знания

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

11



ОДОБРЕНА
решением федерального учебно-
методического объединения по общему
образованию
(протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)¹

ПРИМЕРНАЯ
ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

- Примерная программа – документ, рекомендательного характера, который детально раскрывает **обязательную часть содержания обучения и параметры качества усвоения учебного материала** по конкретному предмету учебного плана.

¹ В редакции протокола № 3/15 от 28.10.2015 федерального учебно-методического объединения по общему

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

12



ОДОБРЕНА
решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию
(протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)¹

ПРИМЕРНАЯ
ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Содержательные блоки предметной области «Технология»

- Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся
- Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

¹ В редакции протокола № 3/15 от 28.10.2015 федерального учебно-методического объединения по общему



Программа реализуется из расчёта 2 часа в неделю в 5—7 классах, 1 час — в 8 классе, в 9 классе — за счёт вариативной части учебного плана и внеурочной деятельности. В программе учтено 25% времени, отводимого на вариативную часть программы, содержание которой формируется участниками образовательных отношений.

В соответствии с ПООП ООО 2015 г. при проведении занятий по технологии (в 5—9 классах) осуществляется деление классов на две группы с учётом норм по предельно допустимой наполняемости групп.

Учитель технологии при разработке рабочей программы вправе изменить количество часов на изучение тех или иных тем при сохранении всего материала и объёма часов. Это даёт возможность разработать рабочую программу под каждую группу с учётом её интересов и материально-технической базы. Например, группа А сформирована для подробного изучения технологий получения и преобразования древесины, технологий получения и преобразования металлов, а группа Б — для подробного изучения технологий получения и преобразования текстильных материалов, технологий обработки пищевых продуктов.

Выбор для изучения варианта тематического планирования производится с учётом оснащённости учебных мастерских образовательной организации и желания обучающихся.

ЧТО ТАКОЕ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА?

- Рабочая программа – это нормативно-управленческий документ образовательной организации, характеризующий систему организации образовательной деятельности
- Рабочая программа – это учебная программа, **разработанная педагогом на основе Примерной основной образовательной программы** для конкретной образовательной организации и определённого класса, **имеющая изменения и дополнения в содержании, последовательности изучения тем, количестве часов**, использовании организационных форм обучения и т.п.

УМК «ТЕХНОЛОГИЯ. 5-9 КЛАССЫ» ПОД РЕД. В.М. КАЗАКЕВИЧА



- Рабочая программа

<https://shop.prosv.ru/tehnologiya--rabochie-programmy--5-9-klassy3036>

- Учебник

<http://technology.prosv.ru/umk/3.html>

- Учебник в электронной форме

<http://technology.prosv.ru/umk/3.html>

- Методическое пособие

<https://shop.prosv.ru/tehnologiya--metodicheskoe-posobie--5-9-klassy11238>

- Моя будущая профессия

<http://mycareer.prosv.ru/>



ЛИНИЯ УМК «ТЕХНОЛОГИЯ» ПОД РЕД. В.М. КАЗАКЕВИЧА

НОВИНКА ФПУ

16

Знакомство как с традиционными, так и с современными и перспективными технологиями

Особенности УМК:

- **Универсальный курс:** не содержит гендерного подхода, возможен для обучения как в городских, так и в сельских школах.
- **Практические, исследовательские и проектные задания** для работы в учебных кабинетах, мастерских и на пришкольном участке.
- **Актуальная информация о мире профессий** в различных сферах производства.
- **Богатый иллюстративный и наглядный материал.**



№ ФПУ	Авторы	Название учебника	Классы	УМК
1.2.7.1.1.1 - 1.2.7.1.1.4	Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др. / Под ред. Казакевича В.М.	Технология	5, 6, 7, 8-9	Под ред. Казакевича В.М. (5-9)

Новое

УЧЕБНИКИ ПО МОДУЛЬНОЙ СТРУКТУРЕ

17

Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности

Модуль 2.
Производство

Модуль 3.
Технология

Модуль 4.
Техника

Модуль 5. Технологии получения, обработки и использования материалов

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации

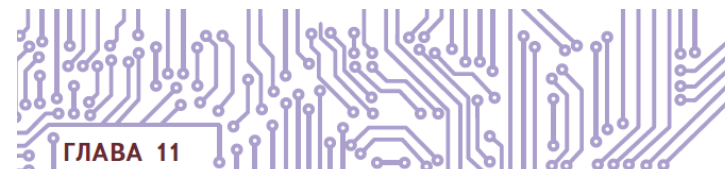
Модуль 9.
Технологии растениеводства

Модуль 10.
Технологии животноводства

Модуль 11.
Социальные технологии



Инициирование учебной деятельности: целеполагание



ГЛАВА 11

ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Многие дикорастущие растения являются полезными для человека. Сырьё дикорастущих растений используется в различных отраслях промышленного производства и в медицине.

Все дикорастущие растения, используемые человеком, в зависимости от способа их применения разделяют на группы.

При заготовке сырья дикорастущих растений соблюдают определённые правила сбора растений, выполняют необходимые условия и применяют методы сохранения окружающей нас природной среды.

Вы узнаете:

- о способах применения дикорастущих растений;
- об основных группах используемых человеком дикорастущих растений;
- о правилах сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений;
- об условиях произрастания дикорастущих растений;
- о влиянии экологических факторов на урожайность дикорастущих растений;
- об условиях и методах сохранения природной среды.

Вы научитесь:

- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений.



Учебное сотрудничество

КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ

Практическое задание

Примечание: это групповое задание для всех учеников класса.

Организируйте акцию «Умеем ли мы заботиться о своём здоровье»:

- 1) Составьте список популярных книг о минеральных веществах, а для этого посоветуйтесь с библиотекарем и учителем;
- 2) Составьте каталожные карточки на каждую книгу, а из них — каталог книг о минеральных веществах;
- 3) Составьте анкету-опросник о минеральных веществах и о прочитанных книгах про минеральные вещества. Пусть каждый из вас заполнит такую анкету;
- 4) Проанализируйте результаты опроса, составьте «Памятку о пользе минеральных веществ» и рекламу популярных книг о минеральных веществах для всех учеников школы.

Лабораторно-практические работы¹

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МОЛОКА

Оборудование и реактивы из СПЭЛ-У² и материалы: пластиковый поднос; перчатки; стеклянная палочка; пипетка-капельница; пробирки; штатив; термостойкий стакан; экран; весы с разновесами; крахмал (растворимый); кипячёная вода; йодистый калий; образцы молока трёх разных фирм производителей.

Последовательность работы:

Приготовление йодокрахмального реактива

1. Наденьте перчатки. Поместите в колбу 3 г крахмала, добавьте 20 мл кипячёной воды и перемешайте взвесь стеклянной палочкой.
2. Налейте 80 мл кипячёной воды в термостойкий стакан, доведите до кипения и влейте 20 мл разведённого крахмала.
3. Доведите раствор до кипения и прокипятите в течение 1–2 мин при постоянном помешивании. Охладите готовый крахмальный раствор.
4. Растворите 3 г йодистого калия в 15–20 мл кипячёной воды и добавьте раствор к охлаждённому крахмальному раствору.

Проведение опыта

1. Поместите 2 мл молока в пробирку и с помощью пипетки-капельницы добавьте 5 капель йодокрахмального реактива и 1 каплю раствора перекиси водорода.
2. Взболтайте смесь.

¹ В соответствии с уровнем подготовки класса к проведению лабораторно-практических занятий часть операций будет проводить учитель.

² СПЭЛ-У — это учебная санитарно-пищевая мини-экспресс-лаборатория.



КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ

Практическая работа

Оценка эффективности рекламы

Оборудование: образцы почтовой, газетной или журнальной рекламы; фотографии уличной рекламы.

Последовательность работы:

1. Определите, на удовлетворение каких нужд или потребностей ориентирована реклама.
2. Установите, насколько хорошо зрительный ряд отражает идею стимулирования покупки товара.
3. Проверьте соответствие слогана теме рекламы, его грамотность.
4. Сделайте вывод о качестве рекламы.
5. Сделайте предложения по улучшению проанализированной рекламы.

Деловая игра

Приём специалиста на работу на предприятие «Рембыттехника»

Оборудование: бланки контрактов по найму на работу специалиста по ремонту одного из видов бытовой техники (мебели, телевизоров, стиральных машин, часов или любого другого профиля).

Примечание: для игры может быть выбран и другой вариант предприятия и соответственно специалист.

Последовательность работы:

1. Составьте перечень вопросов, которые будут заданы специалисту при собеседовании.
2. Распределите роли участников: группа работодателей (владелец предприятия, главный менеджер, руководитель конкретного подразделения) и группа принимаемых на работу специалистов.
3. Принимаемые на работу специалисты должны написать свои резюме, в которых они охарактеризуют себя как квалифицированных профессионалов.

Примечание: формы резюме можно найти в Интернете.

4. Проведите собеседование.



Поисковая активность



§ 12.2. Технологии опроса: анкетирование

Какова цель проведения анкетирования?

Опрос — это технология сбора информации об изучаемых объектах, основанная на высказываниях и ответах на определённые вопросы отдельных участников исследуемой группы. Их ответы базируются на опыте и знаниях.

Анкетирование основано на сборе информации с помощью списка заранее подготовленных вопросов. Этот список называется анкетой. Тот, кто отвечает на вопросы анкеты, называется респондентом, а тот, кто задаёт вопросы, — корреспондентом.

Формы вопросов и ответов. Содержание вопросов для респондента и их количество подбираются таким образом, чтобы получить достаточно информации об изучаемом объекте социологического исследования. Оптимальным можно считать 30–50 вопросов в анкете.

Вопросы должны быть сформулированы таким образом, чтобы участники однозначно понимали смысл того, о чём их спрашивают. Вопросы должны содержать как можно меньше слов, примерно 15–20 слов, включая

Форма ответов респондентов может быть разной. В самом простом случае респондент отвечает своими словами. В анкете после каждого вопроса оставляется свободное место, куда респондент вписывает свой ответ. Такая форма документа называется анкетой с открытыми вопросами.

Однако такая форма анкеты имеет большие недостатки. Во-первых, респондент может неточно понять суть вопроса и дать неточный ответ, трудно обобщить высказывания всех опрошенных респондентов и делать заключительный вывод.

Более распространённой формой анкеты является тест, в котором на каждый вопрос даётся несколько вариантов ответов. Такая форма называется анкетой с закрытыми вопросами.

Рис. 12.1. Пример анкеты с открытыми вопросами

АНКЕТА	
1.	Фамилия, имя, отчество
2.	Род занятий
3.	Сколько раз посетили городской краеведческий музей?
4.	Нравился ли Вам наш музей?
5.	Были ли Вы на открытиях выставок, на презентациях?

Творческий проект

СРАВНЕНИЕ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ

Примечание: этот проект выполняется группой одноклассников, у каждого из которых есть домашнее животное.

1. Опишите рацион кормления своего питомца и сравните его с примерным рационом, который рекомендуют специалисты для таких животных, а также определите, соответствует ли кормление животного нормам.
2. Составьте для каждого животного «пирамиду питания», в основании которой находится основной вид корма, а на более высоких уровнях располагаются остальные корма.
3. По результатам этой работы подготовьте рекомендации «Как правильно кормить домашних любимцев».

Практические задания (для сельских школ)

1. Найдите в Интернете описание современных механизированных технологий заготовки силоса и сенажа с иллюстрациями. Подготовьте сообщение об этих технологиях с презентацией. Объясните, в чём различия между сеном, сенажом и силосом, сравните их преимущества и недостатки.
2. Кратко опишите машины и механизмы, которые применяются на каждом этапе технологического процесса заготовки травяных кормов, представьте изображения их внешнего вида и рабочих органов, по возможности продемонстрируйте видеозаписи работы этой техники в поле.

Экскурсии

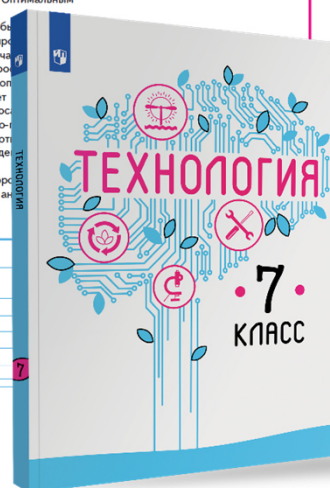
Организируйте экскурсию в поле и снимите видеосюжет о современных технологиях заготовки травяных кормов, который затем обсудите в классе.

Ознакомьтесь с технологическими процессами кормления животных на временных фермах.

Практические работы

1. ПЕРВОЕ КОРМЛЕНИЕ ЦЫПЛЯТ

Примечание: 1. Первый раз цыплёнка кормят через 16–18 ч после вылупливания.





Оценочная самостоятельность

Практические работы

1. Приготовление блюд из сырых овощей

Пищевые продукты, посуда, оборудование и инструменты: подбираются в соответствии с выбранным блюдом и рецептурой.

Последовательность работы:

1. Выберите рецептуру блюда, которое вы будете изготавливать, воспользовавшись кулинарными книгами или Интернетом.

Примерный перечень блюд: салат из помидоров, огурцов и редиса; салат из сырой свёклы с яблоком; салат из капусты с морковью; салат из капусты с огурцами и др.

2. Подберите необходимые пищевые продукты, посуду, оборудование и инструменты.

3. Определите качество пищевых продуктов.

4. Приготовьте кулинарное блюдо из сырых овощей, соблюдая технологию его приготовления.

5. Проверьте качество приготовленного блюда, сделайте вывод о его вкусовых качествах и о проделанной работе.

2. Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки

Пищевые продукты, посуда, оборудование и инструменты: подбираются в соответствии с выбранным блюдом и рецептурой.

Последовательность работы:

1. Выберите рецептуру блюда, которое вы будете изготавливать, воспользовавшись кулинарными книгами или Интернетом. Проверьте наличие пищевых продуктов, входящих в рецептуру выбранных вашей бригадой блюд из овощей.

Примерный перечень блюд: винегрет; салат со свёклой и черносливом; картофель, запечённый с помидорами и сыром; цветная капуста и брокколи, запечённые под сливочным соусом; овощной суп (веgetарианский); овощное рагу; картофель отварной с укропом и др.

2. Определите качество пищевых продуктов.

3. Приготовьте кулинарное блюдо, соблюдая технологию его приготовления.

4. Проверьте качество приготовленного блюда, сделайте вывод о его вкусовых качествах и о проделанной работе.



5. Прогустите приготовленное блюдо. Сделайте вывод о его вкусовых качествах и о проделанной работе.

2. Приготовление кондитерских изделий из песочного теста

1. Выберите рецептуру для изготовления какого-либо блюда из теста, воспользовавшись поваренными книгами и Интернетом. Согласуйте свой выбор с учителем.

2. Подберите необходимый инвентарь и продукты для начинки в соответствии с рецептурой.

3. Определите качество пищевых продуктов, входящих в блюдо.

4. Приготовьте выбранное блюдо.

Примечание: соблюдайте технологии приготовления блюда и правила безопасной работы.

5. Прогустите приготовленное блюдо. Сделайте вывод о его вкусовых качествах и о проделанной работе.

3. Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста

1. Выберите рецептуру для изготовления какого-либо блюда из теста, воспользовавшись поваренными книгами и Интернетом. Согласуйте свой выбор с учителем.

2. Подберите необходимый инвентарь и продукты для начинки в соответствии с рецептурой.

3. Определите качество пищевых продуктов, входящих в блюдо.

4. Приготовьте выбранное блюдо.

Примечание: соблюдайте технологии приготовления блюда и правила безопасной работы.

5. Прогустите приготовленное блюдо. Сделайте вывод о его вкусовых качествах и о проделанной работе.

Примерный перечень кулинарных изделий:

- из дрожжевого слоёного теста — ватрушки или завитки из слоёного теста; круассаны; полоски из слоёного теста и др.;
- из песочного или бисквитного теста — печенье, пирог из песочного теста, пирожные, слойка с джемом и др.

Выводы

По способам производства теста для мучных изделий с позиций методов его разрыхления выделяют дрожжевые и бездрожжевые технологии. Дрожжевое тесто готовят двумя способами: опарным и безопасным.



УМК «ТЕХНОЛОГИЯ. 5–9 КЛ.»

ПОД РЕД. В. М. КАЗАКЕВИЧА ПОЗВОЛИТ УЧЕНИКАМ:



- узнать о роли техники и технологий в развитии общества
- получить целостное представление о техносфере
- оценить свой потенциал, определить интересы и склонности
- применить на практике знания по различным школьным предметам
- попробовать себя в исследовательской и проектной деятельности
- получить информацию о профессиях и рынке труда
- задуматься о социальных и экологических последствиях развития технологий

ОТВЕТ

<http://technology.prosv.ru/>

