

Технология: 7 класс (девочки)

Метод разработки новых идей в проектной деятельности

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3281/main/>

Проектная документация

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3159/main/>

Основные виды технологических карт

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3158/main/>

Ручной труд и его средства

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3157/main/>

Технологические машины как основные средства труда современного производства

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3156/main/>

Основные виды культуры производства

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3280/main/>

Технологическая культура как показатель качества и эффективности современного производства

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2719/main/>

Основные компоненты культуры труда на производстве

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3160/main/>

Двигатели и их основные виды

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3279/main/>

Ветер, вода и пар как основа двигателей

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3278/main/>

Основные виды тепловых двигателей

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2718/main/>

Электродвигатель как самый перспективный двигатель XIX века

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3277/main/>

Производство конструкционных и текстильных материалов

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2717/main/>

Основные свойства искусственных волокон и особенности их производства.

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3276/main/>

Технологии обработки конструкционных материалов

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3415/main/>

Технологии пластического формования материалов

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3275/main/>

Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2716/main/>

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/main/>

Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/main/>

Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2713/main/>

Консервирование и пресервирование морепродуктов
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3155/main/>

Магнитное и электрическое поле как источник энергии
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3154/main/>

Электрический ток, его получение и применение
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3274/main/>

Электромагнитное поле, его значение и применение
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3273/main/>

Информация: источники и каналы ее получения
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3272/main/>

Наблюдение как метод получения информации
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3271/main/>

Значение опыта и эксперимента для получения информации
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3153/main/>

Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3270/main/>

Культивируемые грибы и технологии их выращивания
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3150/main/>

Виды кормов для животных
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3151/main/>

Составление рационов кормления животных
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3269/main/>

Методы социологических исследований
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3152/main/>

Анкетирование
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2712/main/>

Интервьюирование и формы его проведения

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2711/main/>