

Ссылки на видео уроки по технологии

Технология: 7 класс (мальчики)

Создание новых идей методом фокальных объектов

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3307/main/>

Техническая и конструкторская документация в проекте

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3306/main/>

Технологическая документация в проекте

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3305/main/>

Современные средства ручного труда.

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3144/main/>

Средства труда современного производства

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3147/main/>

Культура производства

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3304/main/>

Технологическая культура производства

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3303/main/>

Культура труда

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3302/main/>

Двигатели

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3146/main/>

Воздушные, гидравлические и паровые двигатели

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3301/main/>

Электрические двигатели

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3142/main/>

Производство металлов, пластмасс и древесных материалов

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3299/main/>

Особенности производства искусственных и синтетических волокон.

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3359/main/>

Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3413/main/>

Производственные технологии пластического формования материалов

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3298/main/>

Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3297/main/>

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3296/main/>

Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2728/main/>

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/1494/main/>

Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3295/main/>

Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3294/main/>

Энергия электрического тока

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3293/main/>

Энергия электромагнитного поля

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3360/main/>

Источники и каналы получения информации

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3292/main/>

Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3291/main/>

Опыты или эксперименты для получения новой информации

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2727/main/>

Грибы, их значение в природе и жизни человека

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3145/main/>

Технологии промышленного производства культивируемых грибов

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/1524/main/>

Корма для животных

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3290/main/>

Состав кормов и их питательность

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3289/main/>

Назначение социологических исследований

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3143/main/>

Анкетирование

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3141/main/>

Технологии опроса: интервью

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3288/main/>