

Технология (мальчики)

Технологии обработки пищевых продуктов. Рыба, морепродукты. РЭШ. Урок 20. Ответы на контрольные вопросы.

[Урок 20. переработка рыбного сырья. пищевая ценность рыбы. механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы - Технология \(мальчики\) - 7 класс - Российская электронная школа \(resh.edu.ru\)](#)

Скриншоты ответов отправлять на эл. почту Aleks5901@mail.ru

Технология (девочки)

Занести таблицу в альбом. Отправить фото работы на sml72rus@mail.ru

Приготовиться к следующему уроку: принести ткань, иголки, нитки.

Терминология, применяемая при выполнении ручных работ			
Термин	Содержание работы	Область применения	Рисунок
Сметать	Временно соединить две или несколько деталей, примерно равных по величине.	Сметать части пояса, части оборки, детали изделия.	
Наметать	Временно соединить две детали, наложенные одна на другую.	Наметать карман на основную деталь.	
Приметать	Временно соединить мелкую деталь к более крупной.	Приметать пояс к фартуку.	
Заметать	Временно закрепить подогнутые края детали, складки.	Заметать низ изделия, боковые срезы и складки.	
Обметать	Обработать срезы петельными стежками с целью предохранения их от осыпания.	Обметать срезы.	
Подшить	Закрепить подогнутый край изделия постоянными стежками.	Подшить низ изделия.	
Пришить	Прикрепить фурнитуру, отделку на изделие стежками постоянного назначения.	Пришить кнопки, пуговицы к изделию.	

Физика

§ 31, упр. 11

Английский язык (группа Карповой Г.А.)

повторить фразовый глагол to put, выполнить тест по ссылке <https://onlinetestpad.com/hfvevmzzafug2>