

Рекомендации по использованию проектных заданий по труду. Бесплатный доступ к проектным заданиям открыт через Универсальную библиотеку цифрового образовательного контента <https://www.gosuslugi.ru/landing/edu-content> (доступ через Госуслуги)

Все ссылки ведут на Универсальную библиотеку ЦОК и предназначены для учителя. Ссылки для учеников будут доступны после заказа внутри Универсальной библиотеки. Видео-инструкция по получению контента: <https://tutorials.cdn.globallab.org/templan/globallab.mp4>

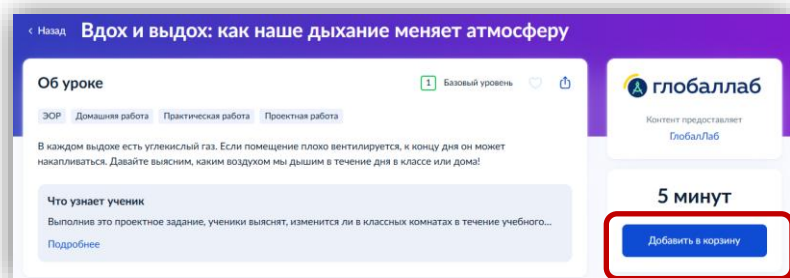
Труд (технология), 5-9 класс. Январь 2026 года.

Класс	Модуль	Название проектного задания	Примечание
5	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Сколько сахара в нашей пище?	Ученики выяснят, может ли рацион питания состоять из продуктов, включающих только необходимую норму сахара, и при этом быть вкусным.
5	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Как правильно взбивать яичные белки	В совместном проектном задании ученики проверять в процессе эксперимента, какие добавки позволяют взбить яичные белки в пышную устойчивую пену.
5	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Как питаться правильно?	В совместном проектном задании ученики получать данные, позволяющие определить, как питаются люди разных возрастных категорий.
6	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Кисломолочная кулинария	Выполнив это проектное задание, ученики соберут различные домашние рецепты изготовления кисломолочных продуктов и проследят за работой микроорганизмов, превращающих молоко в различные кисломолочные продукты.
6	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Когда скисает молоко?	Ученики определяют, как изменяется кислотность молока во время его хранения.
6	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Еще раз про блины...	В совместном проектном задании ученики выяснят, сколько их одноклассников любят блины, какие рецепты приготовления блинов используют в их семье и попробуют самостоятельно испечь блины по выбранному рецепту.
6	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Пробуем испечь пышный бисквит	В совместном проектном задании ученики смогут сравнить, каким получается бисквит при разных способах его приготовления.
6	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Изучаем разрыхлители для выпечки	В совместном проектном задании ученики опытным путём проверят действие разных видов разрыхлителей на

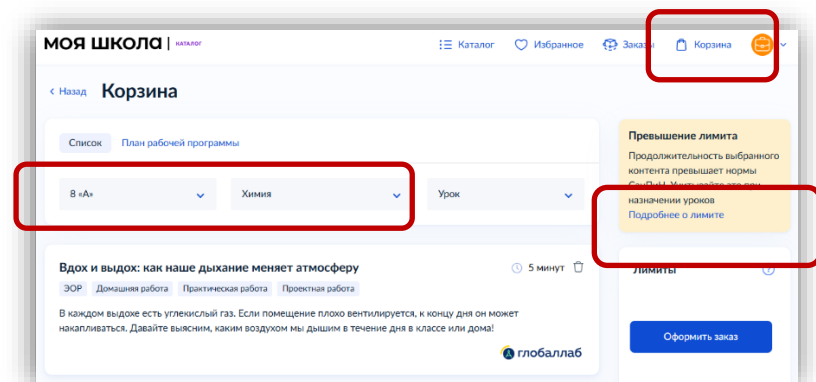
			органолептические показатели выпечки (цвет, вкус и запах, структуру, пористость).
7	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Кормушки своими руками	Участники проектного задания разработают разные модели кормушек, установят их на дачном участке, в парке, в помещении для содержания домашних животных. Потом они обменяются этими идеями и расскажут друг другу о своей работе. И это прекрасно! Ведь в мире, где человек заботится о животных, гораздо больше добра!
7	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Пластмассы в нашей жизни	Ученики проведут исследование и выяснят, какими предметами из пластмасс мы пользуемся в повседневной жизни.
7	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Органайзер из пластика	Ученики самостоятельно изготовят оригинальный органайзер из использованного пластика.
7	Технология обработки материалов и пищевых продуктов	Бизиборд	Ученик в рамках выполнения индивидуального проекта изготовит бизиборд — стенд для развития детей дошкольного возраста.
8	3D-моделирование, прототипирование, макетирование	Какие они – современные профессии?	Ученики узнают, специалисты каких современных профессий требуются, а может, живут и работают рядом с ними. Выполняя совместное проектное задание, ученики соберут интересную информацию о том, какие современные профессии уже пришли в нашу жизнь и, может быть, смогут увидеть ведущие тенденции в профессиональной сфере.
9	3D-моделирование, прототипирование, макетирование	Профессии, связанные с 3D-печатью	В совместном проектном задании ученики изучат широкий спектр профессий, связанных с 3D-печатью. Каждый участник может рассказать хотя бы об одной востребованной в регионе профессии, связанной с 3D-печатью. Силами всего класса можно составить общую карту востребованных профессий и ВУЗов, которые готовят соответствующих специалистов.

Как выдать ученикам проектные задания ГлобалЛаб

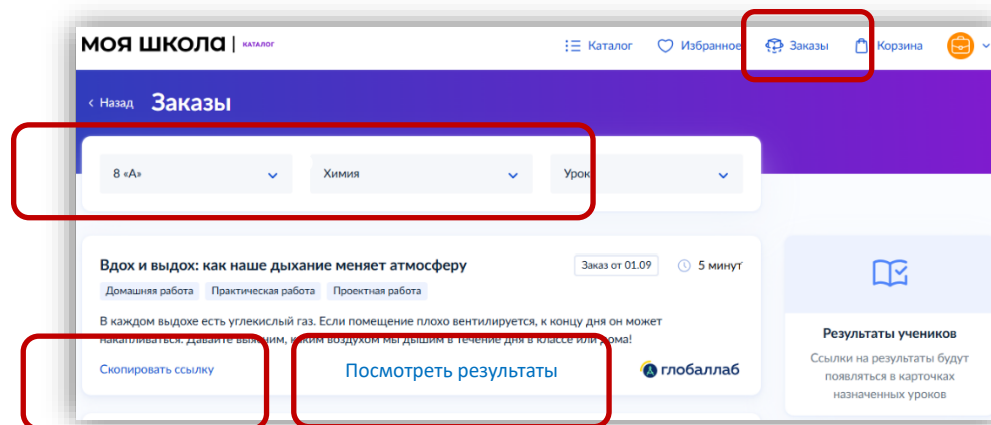
1. После перехода по ссылке из рекомендаций на портале «ГлобалЛаб» в Универсальную библиотеку, откроется карточка проектного задания. Нажмите кнопку «Добавить в корзину» и укажите класс (например, 8 «А»), которому вы планируете выдать задание.



2. Перейдите на вкладку «Корзина». Убедитесь, что в фильтрах установлены правильные предмет и класс. Нажмите «Оформить заказ».



3. Перейдите на вкладку «Заказы». Убедитесь, что в фильтрах указаны верные предмет и класс. Скопируйте ссылку на проектное задание и передайте её ученикам удобным способом (электронный журнал, чат, электронная почта). Доступ к проектному заданию по этой ссылке возможен как для учителя, так и для ученика.



Когда хотя бы один ученик приступит к выполнению задания, на карточке появится ссылка «Посмотреть результаты». По этой ссылке можно отследить, кто из учеников уже выполнил задание.