

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 9
г.о. Чапаевск Самарской области

Рассмотрено на заседании МО
Руководитель МО
_____М.А.Бикеева
Пр.№ 1 от 29.08.2022г.

Проверена
Зам. директора по УМР
_____О.К.Ягова
29.08.2022

Утверждена
Директор ГБОУ СОШ № 9
_____Э.А.Каткасова
Пр.№ 131-од от 29.08.2022

Рабочая программа по технологии 5-6 класс

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 №1644, от 31.12.2015 №1577);
2. Примерной основной образовательной программой, внесенной в реестр примерных образовательных программ (www.fgosreestr.ru).
3. Основной образовательной программы ООО ГБОУ СОШ № 9 г.о. Чапаевск
4. Учебного плана ГБОУ СОШ № 9 на 2022-2023 учебный год
5. Авторской программы: Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: Просвещение, 2018.

Рабочая программа обеспечена учебниками, включенными в федеральный перечень учебников, рекомендованных Минобрнауки к использованию:

1. Учебник Технология. 5 класс В.М. Казакевич, В.Г. Пичугина, Г.Ю. Семенова – М. Просвещение, 2019 год
2. Учебник Технология. 6 класс В.М. Казакевич, В.Г. Пичугина, Г.Ю. Семенова – М. Просвещение, 2020 год

Описание места учебного предмета в учебном плане

Программой отводится на изучение технологии 238 часов, которые распределены по классам следующим образом:

- 5 класс – 70 часов, 2 часа в неделю;
- 6 класс – 70 часов, 2 часа в неделю;
- 7 класс – 70 часов, 2 часа в неделю;
- 8 класс – 35 часа, 1 час в неделю.

Содержание учебного предмета

5 класс

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека.

Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере.

Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

6 класс

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда.

Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.

Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пласт-масс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

Планируемые результаты изучения предмета

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление, и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание учебного предмета

5 класс

6 класс

Тематическое планирование учебного предмета 5 класса

№	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	
2.	Производство	4	
3.	Технология.	6	
4.	Техника.	6	
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8	
6.	Технология обработки пищевых продуктов.	8	
7.	Технология получения, преобразования и использования энергии.	6	
8.	Технология получения, обработки и использования информации.	6	
9.	Технологии растениеводства.	8	
10.	Технологии животноводства.	6	
11.	Социальные технологии.	6	
12	Итоговое занятие	2	
	ВСЕГО	70	

Тематическое планирование учебного предмета 6 класса

№	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	
2.	Производство	4	
3.	Технология.	6	

4.	Техника.	6	
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8	
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	8	
7.	Технология получения, преобразования и использования энергии.	6	
8.	Технология получения, обработки и использования информации.	6	
9.	Технологии растениеводства.	8	
10.	Технологии животноводства.	6	
11.	Социальные технологии.	6	
12.	Итоговое занятие	2	
	ВСЕГО	70	

Календарно-тематическое планирование 5 класса

№ п/п	Содержание раздела	Кол-во часов	Кол-во контрольных работ
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	
1.1.	Проектная деятельность	2	
1.2.	Что такое творчество	2	
2.	Производство	4	
2.1.	Что такое техносфера.	1	
2.2.	Что такое потребительские блага.	1	
2.3.	Производство потребительских благ.	1	
2.4.	Общая характеристика производства.	1	
3.	Технология.	6	
3.1.	Что такое технология.	2	
3.2.	Классификация производств и технологий.	2	
3.3.	Экскурсия	2	
4.	Техника.	6	
4.1.	Что такое техника.	1	
4.2.	Инструменты, механизмы и технические устройства.	1	
4.3.	Практические работы	4	
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8	
5.1.	Виды материалов. Натуральные технические и искусственные материалы.	2	
5.2.	Конструкционные материалы и текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из	2	

	натуральных волокон.		
5.3.	Технология механической обработки материалов.	2	
5.4.	Графическое отображение формы предмета.	2	
6.	Технология обработки пищевых продуктов.	8	
6.1.	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.	2	
6.2.	Правила санитарии и гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека.	2	
6.3.	Технологии механической и кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технология тепловой обработки овощей.	4	
7.	Технология получения, преобразования и использования энергии.	6	
7.1.	Что такое энергия. Виды энергии.	2	
7.2.	Накопление механической энергии.	2	
7.3.	Практические работы	2	
8.	Технология получения, обработки и использования информации.	6	
8.1.	Информация. Каналы восприятия информации человеком.	2	
8.2.	Способы материального представления и записи визуальной информации	2	
8.3.	Практические работы	2	
9.	Технологии растениеводства.	8	
9.1.	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	2	
9.2.	Общая характеристика и классификация культурных растений.	2	
9.3.	Исследования культурных растений или опыты с ними.	2	
9.4.	Практические работы	2	
10.	Технологии животноводства.	6	
10.1.	Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека.	2	
10.2.	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека.	2	
10.3.	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, цирка, науки и охоты.	2	
11.	Социальные технологии.	6	
11.1.	Человек как объект технологии.	2	
11.2.	Потребности людей. Содержание социальных технологий.	2	
11.3.	Практическая работа	2	
	Итоговое занятие.	2	

	Итого:	70	
--	---------------	-----------	--

Календарно-тематическое планирование 6 класса

№ п/п	Содержание раздела	Кол-во часов	Кол-во контрольных работ
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	
1.1	Введение в творческий проект.	1	
1.2.	Этапы творческого проекта	3	
2.	Производство	4	
2.1.	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда.	1	
2.2.	Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты.	1	
2.3.	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	1	
2.4.	Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как предмет труда	1	
3.	Технология.	6	
3.1	Основные признаки технологии.	2	
3.2.	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2	
3.3	Техническая и технологическая документация.	2	
4.	Техника.	6	
4.1.	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем.	2	
4.2.	Двигатели технических систем. Механическая трансмиссия в технических системах.	2	
4.3.	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	2	
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8	
5.1.	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	2	
5.2.	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1	
5.3.	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1	
5.4.	Технологии соединения и отделки деталей изделия.	2	
5.5.	Технология нанесения защитных и	2	

	декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов		
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	8	
6.1.	Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2	
6.2.	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления продуктов и блюд из них.	2	
6.3.	Технология производства и приготовления кулинарных изделий из круп и бобовых культур.	2	
6.4.	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	2	
7.	Технология получения, преобразования и использования энергии.	6	
7.1.	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	2	
7.2.	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2	
7.3.	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.	2	
8.	Технология получения, обработки и использования информации.	6	
8.1.	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	2	
8.2.	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2	
8.3.	Символы как средство кодирования информации.	2	
9.	Технологии растениеводства.	8	
9.1.	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.	2	
9.2.	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2	
9.3.	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2	
9.4.	Условия и методы сохранения природной среды.	2	
10.	Технологии животноводства.	6	
10.1	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	3	
10.2	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	3	
11.	Социальные технологии.	6	
11.1	Виды социальных технологий.	2	
11.2	Технологии коммуникации.	2	

11.3	Структура процесса коммуникации.	2	
12.	Итоговое занятие.	2	
	Итого:	70	