

МБОУ «Малоатлымская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено
на заседании МО
протокол № 5
от «15» мая 2024

Согласовано
на педагогическом совете
протокол № 5
от «21» июня 2024

Утверждено
директором
приказ № 217-од
от «31» мая 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Труд (технология)»
6 класс

Составитель: Тутынин А.С.

Учитель технологии

с. Малый Атлым

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии в 6 классе.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» реализуется с помощью учебника: Технология. 6 класс: учеб. для общеобразоват. Организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под. Ред. В.М. Казакевича. – М. : Просвещение, 2019. – 192 с.: ил. – ISBN 978-5-09-07 1668-0

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Рабочая программа по предмету «Технология» с использованием оборудования центра «Точка роста»

Технологическое образование — это процесс приобщения учащихся к средствам, формам и методам реальной деятельности и развития ответственности за её результаты.

Технологическое образование предусматривает организацию созидательной и преобразующей деятельности, направленной на удовлетворение потребностей самого человека, других людей и общества в целом. Поэтому объекты учебной деятельности должны подбираться с учётом видов потребностей, которые имеют для человека-труженика определённую иерархию значимости.

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться **следующие задачи**:

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

Современные требования социализации в обществе в ходе технологической подготовки ставят задачу обеспечить овладение обучающимися правилами эргономики и безопасного труда, способствовать экологическому и экономическому образованию и воспитанию, становлению культуры труда.

Целью преподавания предмета «Технология» является практико-ориентированное общеобразовательное развитие учащихся:

- прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
- выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук;
- выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;
 - создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.
- В целом школьное технологическое образование придаёт формируемой у учащихся системе знаний необходимый практико-ориентированный преобразовательный аспект.

Места курса в учебном плане.

Согласно учебному плану школы на изучение предмета "Технология" в 6 классе отводится в объёме 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Учебное и учебно-методическое обеспечения

- Стенды и плакаты по технике безопасности;
- Компьютерные слайдовые презентации;
- Набор ручных инструментов и приспособлений

Учебник: Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М. «Технология». 6 класс. АО «Издательство Просвещение» 2019 г

- Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ».
- Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М. «Технология». 6 класс. АО «Издательство Просвещение» 2019 г
- Сасова И.А.Технология: учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы / И.А.Сасовой, А.В.Марченко и др. / под ред. И.А.Сасовой. 4е изд., перераб.М.: ВентанаГраф, 2013
- Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Графф, 2003
- С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 класса. Учебно-методический комплект – М.: «Экзамен», 2006

Планируемые образовательные результаты обучающихся

Личностные результаты:

- - 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:

- - 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:

- - владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
 - ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
 - ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
 - 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;
 - 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 инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 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 согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- композиционное мышление;

- 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;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Обучающийся научится:

- определять понятия «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье» и адекватно пользуется этими понятиями;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- выполнять разметку заготовок;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Обучающийся получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач;
- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;

- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- читать и составлять техническую и технологическую документацию, моделировать, конструировать, проектировать объекта труда и технологии с использованием компьютера, ноутбук мобильного класса кабинетов «Точки роста», МФУ (принтер, сканер, копир), программу 3Д-пайнт;
- выполнять несложное моделирования швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона;
- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях.

Формы контроля:

1. Устный опрос
2. Письменный опрос

3. Тестирование
4. Практическая работа

Критерии оценки качества знаний учащихся

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении тестов

Оценка «5» ставится, если учащийся выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся выполнил до 30 % работы

Содержание учебного предмета, курса

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. Профессии и производство.

Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них. Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы. Сервировка стола к обеду. Этикет за столом. Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» Приготовление обеда. Составление меню. Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» Этикет. Сервировка стола к обеду.

Восприятие информации, ее кодирование.

Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

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.

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, пластмасс. 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 10 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.

**Тематическое планирование с указанием количество часов, отводимых
на освоения каждой темы 6 класса**

Разделы и темы программы	Количество часов
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	5
2. Производство	5
3. Технология	4
4. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.	2
5. Создание изделий из текстильных материалов	25
6. Технология производства и обработки пищевых продуктов	14
7. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	2
8. Технологии получения, обработки и использования информации	2
9. Технологии растениеводства	4
10. Технологии животноводства	2
11. Социально-экономические технологии	3
ВСЕГО:	68

Календарно-тематическое планирование 6 - класс.

№	Содержание (Раздел, тема)	Кол-во часов	Дата проведения По плану
Методы и средства творческой и проектной деятельности			
1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап.	1	
2	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап.	1	
3	Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	1	
4	Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	1	
Производство			
5	Труд как основа производства. Предметы труда.	1	
6	Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё	1	
7	Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1	

8	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	1	
Технология			
9	Основные признаки технологии.	1	
10	Основные признаки технологии.	1	
11	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	
12	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	
13	Техническая и технологическая документация	1	
14	Техническая и технологическая документация	1	
Техника			
15	Понятие о технической системе.	1	
16	Рабочие органы технических систем (машин)	1	
17	Рабочие органы технических систем (машин)	1	
18	Двигатели технических систем (машин)	1	
19	Двигатели технических систем (машин)	1	
20	Механическая трансмиссия в технических системах	1	
21	Электрическая, гидравлическая, пневматическая трансмиссии в технических системах.	1	
Технологии обработки пищевых продуктов			
22	Основы рационального (здорового) питания.	1	
23	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	1	
24	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	1	
25	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	1	
26	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	1	
27	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1	
28	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1	
29	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур	1	
30	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур	1	
31	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	1	
32	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	1	
33	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	1	
Технологии получения, преобразования и использования энергии			

34	Что такое тепловая энергия.	1	
35	Методы и средства получения тепловой энергии.	1	
36	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1	
37	Передача тепловой энергии.	1	
38	Аккумулирование тепловой энергии	1	
39	Аккумулирование тепловой энергии	1	
Технологии получения, обработки и использования информации			
40	Восприятие информации.	1	
41	Кодирование информации при передаче сведений.	1	
42	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	
43	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	
44	Символы как средство кодирования информации	1	
45	Символы как средство кодирования информации	1	
Технологии растениеводства			
46	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	
47	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	
48	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	
49	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	
50	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1	
51	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1	
52	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1	
53	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1	
54	Условия и методы сохранения природной среды	1	
55	Условия и методы сохранения природной среды	1	
Технологии животноводства			
56	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	
57	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	
58	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	
59	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	
60	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1	

61	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1	
62	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1	
63	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1	
Социальные технологии			
64	Виды социальных технологий.	1	
65	Виды социальных технологий.	1	
66	Технологии коммуникации.	1	
67	Технологии коммуникации.	1	
68	Структура процесса коммуникации	1	