

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Елизовская средняя школа №7»Им. О.Н. Мамченкова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №7
им. ОН. Мамченкова
_____ Е. А. Верижникова
Приказ №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

- УМК: 1. Технология. 8-9 классы. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).
2. Технология. 8-9 классы. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

8 класс

Программу разработала **Правосудова Ольга Валерьевна,**

учитель *технологии* высшей категории
МБОУ ЕСШ № 7 им. О.Н. Мамченкова г.Елизова

Согласовано

«__» августа 2023 г.

Зам. директора по УВР

МБОУ СОШ №7 им. О.Н.Мамченкова

_____/Шатова М.Н.

Елизово
2023 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООПООО 2015 г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.) с учетом «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы», и ориентирована на линию УМК А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницы. Технология (5-9 классы):

1. Технология. 8-9 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).
2. Технология. 8-9 класс. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).
3. Технология. 8-9 класс. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

с учетом:

- 1) Санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин №2.4.2.2821-10;
- 2) Письма Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. N МД-1552/03 "Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием";
- 3) Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 №345;

В предлагаемую рабочую программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Место предмета в федеральном базисном учебном плане

Согласно федеральному базисному учебному плану для образовательных учреждений Российской Федерации, уровень обучения – базовый, образовательной программе МБОУ ЕСШ №7 им. О.Н. Мамченкова, годового календарного учебного графика на изучение предметной области «Технология» в 8 классе, отводится по 2 учебных часа в неделю, 68 часа в течение года обучения.

Программа реализуется за счёт часов вариативной части учебного плана.

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

— нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета;

- плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности освоения технологии в основной школе, учитывающее увеличение сложности материала, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
- общеметодическое руководство учебным процессом.

Рабочая программа составлена с учётом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Общая характеристика учебного предмета «Технология».

Обучение школьников с использованием предлагаемой предметной линии учебников «Технология» для 9 классов строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В процессе обучения технологии обеспечивается формирование у школьников *технологического мышления*. Схема технологического мышления (потребность — цель — способ — результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предлагаемая предметная линия учебников «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предлагаемый УМК по предмету «Технология» является базой, на которой может быть сформировано *проектное мышление* обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В предлагаемую рабочую программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» (изложенный в

предлагаемой линии учебников) принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения *концентрически*. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения базовых компонентов.

Изменения в рабочей программе

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на изучение, создание и преобразование материальных, информационных и социальных объектов.

Рабочая программа составлена с учетом гендерного признака. Способ деления класса на подгруппы по предмету «Технология» определен решением Методического совета школы (протокол №1 от 30.08.2018) принятым в соответствии:

➤ с особенностями имеющейся учебно-материальной базы по технологии.

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» изучается в первой четверти, т. к. это целесообразно в нашем регионе.

Формы организации учебного процесса: используется фронтальная, групповая, индивидуальная работа, работа в парах, проектная деятельность. Программа предполагает проведение ролевых и деловых игр, как формы занятия обобщающего характера, решение проблемных ситуаций.

Текущий и итоговый контроль осуществляется в форме практических и лабораторно-практических работ, тестового контроля и творческих проектов. На защиту итоговых проектов обучающихся 5 класса в программе отводится 2 часа.

Данные виды работ позволяют учителю осуществлять контроль над приобретенными учениками знаниями и трудовыми умениями.

Целями реализации рабочей программы являются:

достижение выпускниками планируемых результатов, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего школьного возраста, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;

становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимися собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Рабочая программа реализуется из расчёта 1 ч в неделю в 9 классе — за счёт вариативной части учебного плана и внеурочной деятельности.

Все разделы рабочей программы содержат основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность.

Рабочей программой предусмотрено выполнение учащимися в каждом учебном году творческого проекта. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости материального продукта, который они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии по предлагаемой линии учебников предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при ознакомлении со свойствами конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при ознакомлении с механическими характеристиками материалов, устройствами и принципами работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при ознакомлении с технологиями художественно-прикладной обработки материалов.

2. Требования к результатам изучения учебного предмета «Технология»:

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

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:

У учащихся будут сформированы следующие умения

- 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 задаче 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:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

— практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

— установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;

интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

— сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

— адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

По завершении учебного года обучающийся:

- По завершении учебного года обучающийся:
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- перечисляет, характеризует и распознаёт устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта.
- освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;

- получил опыт освоения материальных технологий (технологий художественно-прикладной обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, технологий растениеводства и животноводства);
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт разработки и реализации творческого проекта.

3.Содержание учебного предмета, реализуемое по данной линии УМК

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Тема 1. Индустрия питания

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания.

Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи.

Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии индустрии питания.

Тема 2. Технологии приготовления блюд.

Изделия из пресного слоёного теста

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

РАЗДЕЛ «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА»

Тема 1. Основы производства

Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Труд как основа производства.

Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты

социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

РАЗДЕЛ «ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ»

Теоретические сведения Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии. Практическая деятельность Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

РАЗДЕЛ «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Тема 1. Текстильное материаловедение

Текстильные химические материалы

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя.

Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом.

Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

Машинная обработка изделий

Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком;

Технологические операции изготовления швейных изделий

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание.

Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Тема 3. Конструирование одежды и аксессуаров

Снятие мерок для изготовления одежды

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров.

Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

Изготовление выкройки швейного изделия

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-модельер.

Конструирование поясной одежды

Конструирование поясной одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журналов мод, интернета.

Тема 4. Моделирование одежды

Моделирование поясной одежды

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

Тема 5. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Изготовление швейного изделия.

Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Технологическая последовательность подготовки юбки к примерке. Проведение примерки. Способы обработки боковых срезов. Обработка застежки замком «молния». Способы обработки верхнего среза. Обработка верхнего среза поясом. Способы обработки нижнего среза.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Контроль и оценка качества изделия.

РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

(ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)

Тема 1. Этапы выполнения творческого проекта

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Тема 2. Реклама

Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Тема 3. Разработка и реализация

творческого проекта

Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ

Тема 1. Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Технологии получения информации.

Тема 2. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Практическая деятельность

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности. Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и

видеозапись информации. Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера (проект). Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В ЭНЕРГЕТИКЕ»

Тема 1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии.

Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Тема 2. Электрическая сеть.

Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).

Тема 3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА»

Тема 1. Биотехнологии.

Понятие биотехнологии

Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий.

Объекты биотехнологий.

Тема 2. Животноводство

Технологии разведения животных

Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии: селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

Ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других

профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных. Пошив послеоперационных попон для приютов животных.

РАЗДЕЛ «СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ»

Тема 1. Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Тема 2. Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане. Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

Практическая деятельность

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта. Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Разделы и темы программы	Кол-во часов
1. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	16
1.1. Индустрия питания	2
1.2. Технологии приготовления блюд	14
2. Основы производства	2
2.1. Механизация, автоматизация и роботизация современного производства	1
2.2. Контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1
3. Общая технология	2
3.1. Классификация технологий	1
3.2. Современные и перспективные технологии XXI века	1
4. Материальные технологии (вариант Б)	24
Технологии изготовления текстильных изделий	
4Б.1. Текстильное материаловедение	2
4Б.2. Швейная машина	4
4Б.3 Конструирование одежды	4
4Б.4. Моделирование одежды	2
4Б.5. Технологические операции изготовления швейных изделий Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.	12
5. Исследовательская и созидательная деятельность	6
5.1. Разработка и реализация творческого проекта	6
6. Технологии получения, обработки и исследования информации	4
6.1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	2
6.2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии.	2
7. Технологии в энергетике	6
7.1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	2
7.2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии.	2
7.3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы.	2
8. Технологии растениеводства и животноводства	4
8.1. Понятие о биотехнологии	1
8.2. Сферы применения биотехнологий	1
8.3. Технологии разведения животных	2
9. Социально-экономические технологии	4
9.1. Понятие о рынке, его сущности.	2
9.2. Бизнес и предпринимательство.	2
Всего	68

5. Календарно тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол- во часов	Основное содержание материала урока	Характеристики основных видов деятельности обучающихся
1	2	3	4	5
Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (16 ч)				
Тема «Технологии приготовления блюд» (16 ч)				
1-2	Индустрия питания Правила санитарии, гигиены. Техника безопасности при кулинарных работах в мастерских	2	Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания. Санитарно гигиенические требования при кулинарных работах. Техника безопасности при работе с электронагревательными приборами, горячими жидкостями, режущими инструментами и приспособлениями, электронагревательными приборами.	Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий. Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. Изучать современные промышленные способы обработки продуктов питания и промышленное оборудование. Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями, связанными с индустрией питания. Соблюдать правила санитарии и гигиены в кулинарной мастерской, технику безопасности при кулинарных работах.
3-4	Рациональное питание современного человека. Меню школьника.	2	Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.	Составлять меню школьника на один день, неделю.
5-6	Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления блюд из пресного теста.	2	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Профессии кондитерского	Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд.

			производства.	
7-8	Технология приготовления блюд из слоеного теста.	2	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.
9-10	Технология приготовления блюд из песочного теста.	2	Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант	Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Проводить оценку качества выпечки. Разрабатывать приглашение в редакторе Microsoft Word. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант.
11-12	Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса.	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке мяса.	Исследование рынка мяса в своем регионе.
13-14	Тепловая обработка мяса. Приготовление блюда из мяса по выбранной рецептуре.	2	Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке мяса.	Поиск рецептов блюд в различных источниках. Приготовление блюда из мяса.
15-16	Блюда из мяса птицы. Приготовление блюда из мяса птицы по выбранной рецептуре.	2	Подготовка мяса птицы к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.	Поиск рецептов блюд в различных источниках. Приготовление блюда из птицы.
Раздел «Основы производства» (2 ч)				

17	Механизация, автоматизация и роботизация современного производства.	1	Энергетические установки и аппараты как средства труда.	Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии.
18	Продукт труда и контроль качества производства. Контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда.	Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.
Раздел «общая технология» (2 ч)				
19-20	Классификация технологий. Современные и перспективные технологии XXI века.	1 1		
Раздел «Материальные технологии» (28 ч) Технологии изготовления текстильных изделий.				
21-22	Текстильное материаловедение. Виды и свойства тканей из химических волокон	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.	Составлять коллекции тканей из химических волокон. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.
23-24	Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной	2	Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью лапки. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом	Знакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выкраивать косую бейку. Стачивать короткие бейки. Окантовывать срез на швейной машине. Подшивать с помощью лапки для потайного подшивания. Окантовывать срез с помощью лапки-окантователя.

25-26	Ручные швейные работы. Подшивание вручную	2	Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками
27-30	Конструирование поясной одежды	4	Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.
31-32	Моделирование одежды	2	Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.	Выполнять эскиз проектного изделия. Знакомиться с приёмами моделирования юбки с расширением книзу. Знакомиться с приёмами моделирования юбки со складками. Знакомиться с приёмами моделирования юбки с кокеткой. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках.
33-34	Технологические операции изготовления швейных изделий.	2	Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Профессия закройщик. Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание.	Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.
35-42	Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.	8	Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность подготовки юбки к примерке. Проведение примерки. Способы обработки боковых срезов. Обработка застежки замком «молния». Способы обработки верхнего среза. Обработка верхнего среза поясом. Способы обработки нижнего среза. Контроль и оценка качества изделия.	Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану.

43-44	Особенности влажно - тепловой обработки тканей из химических волокон.	2	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.	Проведение влажно-тепловых работ: приутюживание, разутюживание, заутюживание.
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)				
45-50	Разработка и реализация творческого проекта	6	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.
Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» (4 ч)				
51-52	Материальные формы представления и хранения информации.	2	Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.	Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.
53-54	Современные технологии записи и хранения информации. Создание пояснительной записки проекта на цифровом носителе.	2	Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символической, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.	Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации. Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.
Раздел «Технологии в энергетике» (6 ч)				

55-56	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	2	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.	Изучение работы домашнего электросчётчика. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона» Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, энергетику региона проживания, профессии в сфере энергетики. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю.
57-58	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии.	2	Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).	Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей.
59-60	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы.	2	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.	Собирать электрические цепи в соответствии с поставленной задачей. Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп
Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4 ч)				
61	Понятие о биотехнологии	1	Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий	Знакомиться с историей развития биотехнологий. Знакомиться с объектами биотехнологии (на примере дрожжевых грибов)
62	Сферы применения биотехнологий	1	Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых; в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности; экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике; в получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных	Изготавливать кисломолочный продукт (на примере йогурта). Знакомиться с профессией специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.

			(экологических) биотехнологий.	
63-64	Технологии разведения животных	2	Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач	Знакомиться с информацией о методах улучшения пород домашних животных. Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных. Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных
Раздел «Социально-экономические технологии» (4 ч)				
65-66	Основные категории рыночной экономики. Понятие рынок.	2	Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги.	Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.
67-68	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	2	Методы и средства стимулирования сбыта. Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.	Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта. Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.
	Всего	68		

6. Учебно методическое обеспечение

Технология. 8—9 классы. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

Технология. 8—9 классы. Электронная форма учебника (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

Технология. 8—9 классы. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

Технология. 8—9 классы. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

Рекомендуемая литература

- Амирова Э. К. Технология швейных изделий. — М.: Академия, 2014.
- Амирова Э. К., Сакулина О. В., Сакулин Б. С. Конструирование швейных изделий. — М.: Академия, 2013.

- Burda. Практика шитья. — М.: ИД Бурда, 2015.
- Жадаева А. В., Пяткова А. В. Технология. Творческие проекты. Организация работы. ФГОС. — М.: Учитель, 2016.
- Карабанов И. А. Технология обработки древесины: учебник для 5—9 классов общеобразовательных учреждений. — М.: Просвещение, 2004.
- Коджаспирова Г. М., Петров К. В. Технические средства обучения и методика их использования. — М.: Академия, 2008.
- Кругликов Г. И. Методика преподавания технологии с практикумом. — М.: Академия, 2007.
- Кузьмичев В. П., Папина Н. Г. Оборудование для влажно-тепловой обработки одежды. — М.: Академия, 2013.
- Лагутина Л. А., Лагутина С. В. Каши: сборник кулинарных рецептов. — М.: Феникс, 2006.
- Методика преподавания технологии: пособие для учителя / под ред. В. Д. Симоненко. — М.: Вентана-Граф, 2005.
- Муравьев Е. М. Технология обработки металлов: учебник для 5—9 классов общеобразовательных учреждений. — М.: Просвещение, 2004.
- Плотникова Т. В. Завтрак, обед, ужин за 5 минут. — М.: Феникс, 2011.
- Савостицкий Н. А., Амирова Э. К. Материаловедение швейного производства. — М.: Академия, 2014.
- Сасова И. А. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: 5—9 классы: методическое пособие. — М.: Вентана-Граф, 2010.
- Сборник нормативно-методических материалов по технологии / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич. — М.: Вентана-Граф, 2007.
- Технология: программа: 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца. — М.: Вентана-Граф, 2020. Технология: сборник творческих проектов учащихся / авт.-сост. В. Д. Симоненко. — М.: Вента- на-Граф, 2006.

Интернет-ресурсы

<http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2754> Федеральный государственный образовательный стандарт. Технология.

<http://fcior.edu.ru/catalog>

<http://prezentacii.com/tehnologii/>

<http://nsportal.ru>

<http://900igr.net/prezentacii-po-tehnologii.html>

<https://rosuchebnik.ru/material/tehnologiya-5-9-klassy-primernaya-rabochaya-programma/> Технология 5-9 классы. Примерная программа.