

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №117»**

Утверждено
приказом директора
МБОУ СОШ №117
№01-08/94 от 30.08.2017 г.

**Рабочая программа
Предмет «Технология »
основное общее образование
9 класс**

Составители программы:
Мальцева С.Р.,
учитель технологии
высшей категории

г. Снежинск

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе следующих документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (редакция от 23.07.2013)
- Образовательный стандарт основного общего образования по технологии (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03. 2004 № 1089).
- Приказ Министерства образования и науки России № 1994 от 09.06.2011г. «О внесении изменений в федеральный базисный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом МОиН РФ от 9 марта 2004 года № 1312».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2012 года № 1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на 2013-2014 учебный год».
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
- Письмо Министерства образования и науки Челябинской области «об особенности преподавания учебных предметов в общеобразовательных учреждениях в 2017-2018 учебном году» от 06.06.2017г. №1213/5227
- Положение о рабочей программе по предмету МБОУ СОШ № 117 от 22.08.2012 № 01-08/72
- Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы. Москва «Просвещение», 2006

Рабочая программа по технологии для 9 класса (девочки) является составной частью образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №117.

Основным предназначением учебного курса «Технология» в системе образования является формирование у школьников трудовой и технологической культуры, системы технологических знаний и умений, воспитание у них трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, развитие у них гуманистически ориентированного мировоззрения. Данная программа разработана на основе примерных программ общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы. Москва «Просвещение», 2006 и авторской программы В.Д. Симоненко.

Цель программы:

Создание условий для усвоения учащимися основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие *задачи*:

- **формирование** политехнических знаний и экологической культуры;
- **привитие** элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- **ознакомление** с основами современного производства и сферы услуг;
- **развитие** самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- **обеспечение** учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- **воспитание** трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- **овладение** основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- **использование** в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Изменения, внесенные в примерную и авторскую программу

Предлагаемое в рабочей программе распределение часов по темам отличается от распределения часов в программах общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы. Москва «Просвещение», 2006 и в авторской программе В.Д. Симоненко с учётом целесообразности и материально-технической базы школы. Базовыми разделами программы являются «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», а также включает в себя разделы «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование», «Графика и черчение».

Темы раздела «Черчение и графика» частично реализуются в разделах: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Электротехнические работы», «Творческие, проектные работы». Темы раздела «Современное производство и профессиональное образование» реализуются в разделах: «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «Кулинария».

Реализация национальных, региональных и этнокультурных особенностей

Рабочая программа составлена с учётом реализации 10 % учебного времени, отведённого на НРК.

Методическое и дидактическое обеспечение содержания образования национально-регионального компонента:

- Зуева Ф.А. Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла: учебное пособие.- Челябинск, ЧИППКРО, 2012
- История Урала с древнейших времен до конца 18 века (6-7кл.). Издательство «Сократ». Екатеринбург 2006 г.
- История Урала 11-18 века Ю-У книжное издательство. Челябинск 2000 г.
- История Урала с древнейших времен до конца 19 века. Изд-во «СВ-96». Екатеринбург 2000 г.
- Ф.А. Зуева. Учебное пособие «Основы профессионального самоопределения. Предпрофильная подготовка», Челябинск «Взгляд» 2006.

Технологии, методы, формы работы

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение ученицами творческих или проектных работ с начала или с середины учебного года.

При освоении программы учащиеся овладевают приемами работы с инструментами, машинами, электроприборами, а также специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения.

Предметные результаты планируется отслеживать через систему устных ответов, практических работ, тестирования и творческих проектов. (Количество и характер контрольных мероприятий прописано в календарно-тематическом планировании).

Учебно-методические комплект

- Технология: 9 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2008.
- Ф.А. Зуева. Учебное пособие «Основы профессионального самоопределения. Предпрофильная подготовка», Челябинск «Взгляд» 2006.

Количество учебных часов

Рабочая программа рассчитана на 34 учебных недели (68 часов, по 2 часа в неделю в соответствии с расписанием).

Требования к уровню подготовки обучающихся

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Для всех направлений учебного курса «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- Определение адекватных способов решения учебных задач на основе алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
- Творческое решение учебных и практических задач; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- Приведение примеров, подбор аргументов, формирование выводов; изложение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- Умение перефразировать мысль; выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- Использование для решения задач познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и др.;
- Владение умениями совместной деятельности;
- Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных и правовых норм, эстетических ценностей.

Функционально-прикладной характер обучения технологии, обеспечивающий в процессе освоения разнообразные способы практической деятельности по изготовлению лично или общественно значимых объектов труда - 75-80% учебного времени, соответственно на освоение теоретического учебного материала отводится 20-25% учебного времени. Домашнее задание задается только в контексте освоения теоретического материала.

Обучающиеся должны знать\понимать:

- Основные технологические понятия;
- Назначение и технологические свойства материалов;
- Назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- Виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и производство продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий и производством продукции;
- Назначение различных швейных изделий;
- Основные стили и современные направления моды;
- Виды традиционных народных промыслов;
- Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой и при обработке пищевых продуктов;
- Виды оборудования современной кухни;
- Виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- Назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электроэнергии в быту;
- Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- Основные виды бытовых домашних работ;
- Средства оформления интерьера;
- Сферы современного производства;
- Принципы разделения труда;
- Сведения о специальности и квалификации работника;
- Пути получения профессионального образования;
- Необходимость учёта качеств личности при выборе профессии;

- Технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация
Должны уметь:
- Рационально организовывать рабочее место;
- Находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Определять последовательность выполнения технологических операций при изготовлении изделия или получении продукта;
- Выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- Выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- Соблюдать правила безопасности труда и пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- Выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работу с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- Составлять меню завтрака, обеда и ужина;
- Выполнять первичную и тепловую обработку пищевых продуктов;
- Заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- Объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
- Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- Находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, о путях его получения и трудоустройстве;
- Сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;
- Выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выбирать чертежи и эскизы; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей

Требования по разделам технологической подготовки обучающихся

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

- виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

- составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Электротехнические работы

Знать/понимать

- качественную характеристику приборов; область их применения; условные изображения; перспективные направления развития электротехники и электроники; основные профессии в производстве и эксплуатации электронного оборудования.

Уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; читать простые электронные схемы.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- пользоваться справочниками; читать простые электронные схемы.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

- культуру экономических отношений в процессе производства и потребления; себестоимость товаров и услуг; ценообразование; виды налогов; понятия маркетинга и менеджмента.

Уметь

- выбирать возможный объект или услугу для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения; пользоваться справочниками по налогообложению; составить бизнес-план.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выбирать возможный объект или услугу для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения; составить бизнес-план.

Черчение и графика

Знать/понимать

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

Уметь

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств; пути получения профессионального образования

Уметь

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Учебно-тематический план

Рабочая программа составлена с учётом материально-технической базы школы и с учётом реализации 10 % учебного времени, отведённого на НРЭО.

Распределение учебных часов по примерной программе, по программе В.Д. Симоненко и рабочей программе в 9 классе:

Разделы и темы	Кол-во часов по примерной программе	Кол-во часов по программе В.Д. Симоненко	Кол-во часов по рабочей программе
Кулинария	(8)	-	10
Технология приготовления пищи	(4)	-	8
Блюда национальной кухни	(2)	-	2
Заготовка продуктов	(2)	-	-
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	(8)	-	42

Рукоделие. Художественные ремёсла	(8)	-	12
Конструирование и моделирование швейных изделий	-	-	18
Технология изготовления швейных изделий	-	-	12
Технология ведения дома	(6)	-	6
Введение в предпринимательскую деятельность	(6)	-	6
Электротехнические работы	(6)	32'	6
Электротехнические устройства	-	18'	-
Простые электронные устройства	(6)	14'	6
Черчение и графика	(34)	34	0
Творческие, проектные работы*	(0)	16	4
Резерв учебного времени*	(8)	-	-
Итого:	(70)	68	68

* - часы используются в разделах: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария»

(-) - недостающее учебное время, необходимое для освоения соответствующих технологий.

' – при соответствующем оснащении кабинета.

Практическая работа* в разделе «Электротехнические работы» выполняется при наличии необходимой материально-технической базы.

Темы раздела «Черчение и графика» частично реализуются в разделах: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Электротехнические работы», «Творческие, проектные работы».

Темы раздела «Современное производство и профессиональное образование» реализуются в разделах: «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «Кулинария»

Содержание программы учебного курса (68 ч.)

1. Создание изделия из текстильных и поделочных материалов (42ч.)

Рукоделие. Художественные ремесла (12 ч.)

Инструктаж по ТБ и ПБ. Художественное оформление. Аппликация в старинной народной вышивке. Выполнение аппликации из различных материалов. Зарисовка аппликации из журналов мод. Съёмная аппликация. Выполнение съёмной аппликации. Ручное ткачество. Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Принципы построения коврового узора. Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Выбор материалов для основы и утка. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Материалы, инструменты и приспособления для ручного ткачества. Изготовление сувенира или панно в технике ручное ткачество. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковра.

Объекты труда: панно, диванная подушка, сувенир.

Конструирование и моделирование швейного изделия (18ч.)

Виды женского платья. Сведения о композиции одежды. Цвет в композиции одежды. Стиль в одежде. Современные направления моды. Аксессуары для завершения композиции в одежде. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов в тетрадь. Построение основы чертежа женского легкого платья. М 1:4. Виды воротников. Разработка чертежей воротников. Способы моделирования платья.

Выбор художественного оформления. Последовательность построения втачного рукава. М 1:4. Моделирование втачного рукава. Подготовка выкройки платья к раскрою. Корректировка выкройки.

Объекты труда: чертеж плечевого изделия, выкройка, эскиз художественного оформления изделия.

Технология изготовления швейного изделия (12ч.)

Отделочные швы. Обработка рельефных швов. Обработка застежки подбортом. Обработка притачного воротника. Притачивание воротника к горловине. Способы притачивания кокетки. Изготовление манжета. Обработка низа рукавов притачными манжетами. Обработка проймы подкройной обтачкой. Втачивание рукава в пройму.

Объекты труда: пижама, платье, блузка.

2. Технология ведения дома. (6 ч.)

Введение в предпринимательскую деятельность. Введение в предпринимательскую деятельность. Производительность и оплата труда. Виды налогов. Составление бизнес-плана. Себестоимость товаров и услуг; ценообразование.

Объекты труда: каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

3. Электротехнические работы. Простые электронные устройства. (6 ч.)

Чтение простых электронных схем. Перспективные направления развития электротехники и электроники. Влияние электромагнитных излучений на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Объекты труда: простое электронное устройство.

4. Кулинария. (10 ч.)

1. Технология приготовления пищи (8 ч.)

Блюда из мяса и субпродуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса и субпродуктов. Рецептúra мясных блюд. Рецептúra мясных блюд. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

2. Блюда национальной кухни (2 ч.)

Национальная кухня. Виды национальной кухни. Особенности консервирования и маринования. Правила первичной обработки овощей и пряностей. Условия и сроки хранения консервированных овощей. Заготовка продуктов. Консервирование и маринование овощей. Технология консервирования салатов из овощей.

Объекты труда: блюда из мяса и субпродуктов, маринованные помидоры, перец, морковь.

5. Творческая и проектная работа (4ч.)

Разработка идеи проекта. Анализ существующих объектов труда. Формулировка цели и задач. Выбор материалов, рациональных конструкций, инструментов и технологий. Разработать критерии изделия. Выполнение эскиза изделия. Составление технологической последовательности изготовления изделия. Оформление проекта. Презентация изделия.

Примерные темы творческих, проектных работ

Изготовление панно, сувенира, платья. Диванная подушка.

Традиционные национальные блюда народов Южного Урала.

Средства контроля

- фронтальный и индивидуальный опрос,
- беседа,
- упражнения,
- лабораторно-практические,
- учебно-практические работы,
- проектная деятельность

Контрольно – измерительные материалы при оценивании уровня подготовки обучающихся

1. Осуществление контроля и учета теоретических знаний обучающихся в форме бесед, устного и письменного опросов:

-беседы, направлены на закрепление, систематизацию знаний; в конце беседы одной из учениц или учитель обобщает ответы и делает выводы;

-фронтальный беглый опрос, проводится при определении качества знаний, необходимых для выполнения предстоящей практической работы или восстановления в памяти обучающихся требований охраны труда, условий организации рабочего места, правил работы;

-заполнение обучающимися инструкционных карт с целью выявления знаний технологической последовательности выполнения типовых обработок изделий;

-фронтальные и проверочные работы с цифровой записью ответов для определенных знаний специальной терминологии, линий чертежа, выбора технических условий выполнения работ.

2. Осуществление контроля практических умений в процессе наблюдения за трудовой деятельностью обучающихся, при систематической пооперационной проверке выполняемых изделий, при просмотре изделия в целом, отборе готовых изделий на выставку:

- практические умения оцениваются бригадиром с участием всех членов бригады; учитель оставляет право контроля и решающего слова при выставлении отметок в классный журнал

3. Творческая проектная деятельность:

- самостоятельность работы над проектом,
- актуальность и значимость темы,
- полнота раскрытия темы,
- оригинальность решения проблемы,
- артистизм и выразительность выступления,
- раскрытие содержания проекта в презентации,
- использование средств наглядности, технических средств,
- ответы на вопросы.

4. Требования при выставлении оценок обучающимся:

- точность обработки детали;
- соблюдение установленной нормы времени, необходимой на выполнение детали, изделия;
- знания учащихся (объем и глубина усвоения программного материала);
- правильность выполнения трудовых приемов;
- организация рабочего места;
- соблюдение правил техники безопасности.

Оценка «5»

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала при выполнении практического задания, правильно и аккуратно его выполняет, причем точность изделия колеблется в пределах $1/3$ поля допуска

Оценка «4»

- в ответах допускаются неточности, которые самостоятельно исправляют обучающийся;
- допускает незначительные ошибки при его изложении;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя;
- правильно планирует выполнение практической работы;
- точность изделия колеблется в пределах 1\2 поля допуска;
- установленную норму времени превышает на 10-15%;
- имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, нарушения правил техники безопасности и организации рабочего места, которые не повторяются после замечаний учителя;

Оценка «3»

- в ответах допускаются неточности, которые исправляются с помощью учителя;
- точность изделия колеблется в пределах поля допуска;
- установленную норму времени превышает на 20% и более;
- имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, правил техники безопасности и организации рабочего места, которые повторяются после замечания учителя;

Оценка «2»

- ответы свидетельствуют о незнании основных положений учебного материала;
- точность изделия выходит за пределы поля допуска;
- многократно нарушаются правила техники безопасности и организации рабочего места;
- трудовые приемы выполняются неправильно.

Требования при оценивании проектной деятельности:

1. Важность темы проекта.
2. Глубина исследования проблемы.
3. Оригинальность предложенных решений.
4. Качество выполнения продукта.
5. Убедительность презентации.

Учебно-методические средства обучения

Основная и дополнительная литература:

- Технология: 9 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2008.
- А.Д.Ботвинников, В.Н.Виноградов, И.С.Вышнепольский. Черчение.7-8 класс.-М.: Просвещение,1992.
- Т.Б.Васильева, И.Н.Иванова. Технология. Содержание образования: сборник нормативно-правовых документов и методических материалов.- М.: Вентана-Граф, 2009. – 304 с. – (Современное образование).

- Справочно-методическое пособие «Настольная книга учителей технологии».ООО изд-во «АСтрель», Москва 2005
- В.П. Пономарева, М.П. Шачкова. Технология 5-11 классы. Обслуживающий и технический труд. Задания для подготовки к олимпиадам.- Волгоград: Учитель, 2011.
- Ф.А. Зуева. Учебное пособие «Основы профессионального самоопределения. Предпрофильная подготовка», Челябинск «Взгляд» 2006.
- Маркуцкая, С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд.- 2-е изд., стереотип. – М.: Издательство «Экзамен», 2009. – 94, [2] с. (Серия «Учебно-методический комплект»)
- Составители: А.В.Марченко, Ю.Л.Хотунцев, О.А.Кожина. Материалы для подготовки и проведения экзамена: Технология: 9 кл.; М-во образования Рос.Федерации.- М.: Просвещение, 2002. – 111 с. – (Итоговая аттестация выпускников). – ISBN
- Симоненко В.Д., Матяш Н.В. Методика предпрофильной технологической подготовки учащихся 9 класса: Методическое пособие. – М.: Вентана-Граф, 2006. -80с. – (в помощь учителю)
- Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д. Симоненко\ авт.-сост. А.Н. Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2007. – 171с.

Печатные пособия:

- Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам;
- Таблицы (плакаты) по основным темам

Для реализации национально-регионального компонента используется:

- Зуева Ф.А. Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла: учебное пособие.- Челябинск, ЧИППКРО, 2012
- История Урала с древнейших времен до конца 18 века (6-7кл.). Издательство «Сократ». Екатеринбург 2006 г.
- История Урала 11-18 века Ю-У книжное издательство. Челябинск 2000 г.
- История Урала с древнейших времен до конца 19 века. Изд-во «СВ-96». Екатеринбург 2000 г.

Технические средства обучения:

Мультимедийный компьютер с пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных), экран, проектор, сканер, принтер.

Информационно-компьютерная поддержка:

Электронный учебник по технологии; учебное пособие «История и культура народов Южного Урала» и методические разработки учителя «Бажовский фестиваль» и др.

Оборудование:

Швейные бытовые универсальные машины, оверлок, столы рабочие универсальные, комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки, комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ, набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования, набор измерительных инструментов для работы с тканями, комплект кухонного оборудования на бригаду, электроплита, набор инструментов и приспособлений для механической обработки, комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых

продуктов, набор столовой посуды, набор оборудования и приспособлений для сервировки стола, ученический набор чертежных инструментов, набор чертежных инструментов для изображения на классной доске.