

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ «АБСОЛЮТ»**

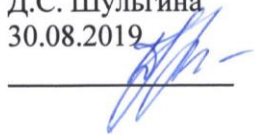
**«Рассмотрено и
принято»**

Методическим
объединением
Протокол № 1
от 30.08.2019
Руководитель МО
А.Н. Московский



«Согласовано»

Зам. директора по УР
Д.С. Шульгина
30.08.2019



**Введено приказом № 149/1
о/д**

от 30.08.2019

Директор
М.М. Прочухаева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология

6 «Г» класс

Рабочую программу составила: *Мусатова Г.В.*

2019-2020 учебный год

**Аннотация к рабочей программе основной школы учебного предмета
«Технология» (6 класс)**

Место в учебном плане/недельная нагрузка	Основной уровень образования, учебный план 6 класс, 2 часа в неделю
Базовый/профильный/углубленный/курс. Обоснование выбора курса	Программа полностью отражает базовый уровень подготовки школьников
Документы в основе составления рабочей программы	1. ФГОС ООО 2. Рабочая программа ориентирована на использование линии «Вертикаль» учебника О.А.Кожиной Технология. Обслуживающий труд. М. Дрофа 2014 Методические пособия электронного сопровождения.
Учебники	Рабочая программа ориентирована на использование учебника «Технология, обслуживающий труд» 6 класс автор Кожина А.О. - М: Дрофа, 2015г.
Другие пособия (если используются)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Андреева, Р.П. Энциклопедия моды. – СПб., 1997. 2. Атутов, П.Р. Дидактика технологического образования./ П.Р.Атутов, В.А.Поляков. - М., 2000. 3. Воспитание технологической культуры школьников: Книга для учителя./ Под ред. П.Р. Атутова. - М., 2001. 4. Ермилова, В.В., Ермилова, Д.Ю. Моделирование и художественное оформление одежды. – М., 2000. 5. Журавлева, И.Д. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. – М., 2003. 6. Кожина, О.А. Технология: Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда. – М., 2003. 7. Матяш, Н.В. Психология проектной деятельности школьников в условиях технологического образования / Под ред. В.В. Рубцова. – Мозырь, 2000. 8. Методика преподавания технологии / Под ред. В.Д. Симоненко. – М., 2005.
Электронные ресурсы (если используются)	http://www.uchportal.ru

Планируемые результаты освоения содержания курса

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования:

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9.) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
16. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт по операционного контроля;
17. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18. документирование результатов труда и проектной деятельности;
19. расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно трудовой деятельности;
5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративноприкладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7. создание художественного образа и воплощение его в материале;
8. развитие пространственного художественного воображения;
9. развитие композиционного мышления;
10. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
11. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12. понимание роли света в образовании формы и цвета;
13. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15. сохранение и развитие традиций декоративно прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16. применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17. применение методов художественного проектирования одежды;
18. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. способность к коллективному решению творческих задач;
6. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. способность прийти на помощь товарищу;
8. способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

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

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть: трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Предметные результаты (по темам курса):

Ученик научится:

- Безопасным приемам труда на кухне, правила гигиены приготовления пищи, мытья посуды, правилам сервировки стола, бережному отношению к продуктам питания, приготовлению простейших блюд из молока, простейших блюд из рыбы и морепродуктов. Составлению меню. Рациональному использованию продуктов питания.
- Различать разные по составу и переплетению волокон виды тканей, бережно относиться к расходным материалам.
- Разбираться в устройстве швейной машины и ее частей.
- Строить чертеж конической и клиньевой юбки, раскраивать и шить юбку, проводить примерки, вносить изменения в крой после примерки. Контролировать пооперационную обработку согласно технологическим картам.
- Изготавливать простейшие швейные изделия в лоскутной технике. Ставить накладные заплаты.
- Элементарным знаниям, умениям и навыкам по ведению домашнего хозяйства, экономики и самообслуживания.
- Безопасным приемам пользования электроприборами.

Ученик получит возможность научиться:

- Реализовывать творческий потенциал в проектной деятельности приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, моделирования юбки на конической основе различного дизайна в зависимости от назначения.

Личностные результаты:

Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление техник технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративноприкладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно трудовой деятельности и созидательного труда.

Содержание учебного предмета «Технология» (6 класс)

1. Кулинария (20 ч.)

Первичный инструктаж на рабочем месте. Содержание и задачи курса. Приемы безопасной работы на уроках технологии. Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма, содержание их в пище. Молоко в питании человека. Блюда из рыбы и

нерыбных продуктов моря. Блюда из морепродуктов. Сервировка стола .
Элементы этикета.

Основная цель: привитие элементарных знаний, умений и навыков по ведению домашнего хозяйства, экономики и самообслуживания. Привить уважительное отношение к труду. Ответственное отношение к сохранности своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

2. Материаловедение (2 ч.)

Первичный инструктаж на рабочем месте Волокна животного происхождения, их получение. Саржевое и сатиновое переплетение

Основная цель: привить умение различать разные по составу и переплетению волокон виды тканей. Привить умение различать лицевую и изнаночную сторону ткани. Привить бережное отношение к расходным материалам.

3. Машиноведение (4 ч.)

Механизм преобразования движения. Устройство машинной иглы. Установка, подбор игл и ниток. Машинные швы.

Основная цель: изучение устройства швейной машины и ее частей.

4. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)

Проектное изделие – юбка. Виды поясной одежды. Построение чертежа конической и клинковой юбок. Построение чертежа прямой юбки. Моделирование юбок.

Основные цели: формирование начального представления о конструировании, моделировании и изготовлении одежды. Воспитание трудолюбия и культуры поведения в рабочем коллективе.

5. Технология изготовления поясных швейных изделий (16 часов)

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к первой примерке. Обработка боковых швов и отделочных элементов. Способы обработки застежки. Способы обработки верхнего среза юбки. Соединение деталей юбки и обработка срезов. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Основная цель: сформировать первоначальное умение подготовки ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на ткани. Готовить и проводить примерки. Вносить изменение в крой после примерки. Сформировать умение

работать по технологическим картам, соблюдая технические условия на изготовление. Контролировать качество пооперационно.

6. Рукоделие. Художественные ремесла (12 часов)

Краткие сведения из истории лоскутного шитья. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья». Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Сборка лоскутного изделия из квадратов Творческий проект. Сборка лоскутного изделия из треугольников Творческий проект

Основные цели: Воспитание трудолюбия, аккуратности, рационализма, экономии, чувства гордости и любви к народным традициям и ремеслам. Развитие художественного вкуса, пространственного мышления, воображения, образного восприятия цвета, пропорций. Сформировать умение выполнять различные композиции в лоскутной технике.

7. Технология ведения дома (4 часа)

Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.

Основная цель: привить элементарные знания, умения и навыки по ведению домашнего хозяйства, экономики и самообслуживания. Воспитание трудолюбия, рационализма, предприимчивости.

8. Электротехнические работы (2 часа)

Роль освещения в интерьере. Виды освещения. Виды и формы светильников.

Основная цель: ознакомить с влиянием освещения на гигиену труда быта и здоровья. Сформировать безопасные приемы пользования электроприборами. Подчеркнуть роль освещения в дизайне интерьера.

Формы и сроки контроля

№ урока	Тема урока	Вид контроля	Форма контроля
10	Приготовление супа с рыбными консервами	Входной	зачет
34	Моделирование юбки	Промежуточный	практическая
50	Оценка качества готового изделия юбки	Итоговый проект	Защита проекта

.Практические работы

№ урока	Темы
4	«Составление меню».
6	«Каша рисовая молочная»

8	<i>Приготовление молочного супа».</i>
10	<i>Приготовление супа с рыбными консервами».</i>
12	<i>Приготовление салата из морской капусты.</i>
14	<i>«Расчет количества и состава продуктов для похода.</i>
16	<i>Квашение капусты с клюквой.»</i>
18	<i>Сервировка стола к ужину.</i>
22	<i>«Выполнение макета саржевого и сатинового переплетения</i>
24	<i>«Замена иглы в швейной машине».</i>
26	<i>« Изготовление образцов швов».</i>
28	<i>Снятие мерок. Расчет конструкции</i>
30	<i>Оформление чертежей конической и клиньевой юбки</i>
32	<i>Расчет ткани, изготовление выкройки.</i>
34	<i>«Моделирование юбок».</i>
36	<i>Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки»</i>
38	<i>Подготовка деталей кроя к обработке, к первой примерке</i>
40	<i>«Обработка боковых швов и отделочных элементов».</i>
42	<i>Обработка застежки одним из способов».</i>
44	<i>Обработка верхнего среза юбки».</i>
46	<i>« Обработка нижнего среза юбки».</i>
48	<i>«Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия</i>
52	<i>Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги</i>
54	<i>«Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья»</i>
56	<i>Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций</i>
64	<i>Выполнение ремонта накладной заплатой.</i>
66	<i>Ремонт одежды»</i>
68	<i>Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.»</i>

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы.**

№	Раздел	Тема урока	Количество часов
1.	Глава I. Кулинария (20 ч.)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Содержание и задачи курса Приемы безопасной работы на уроках технологии.	1
2.		Общие сведения о проектной деятельности.	1
3.		Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма, содержание их в пище.	1
4.		Практические работы №1: «Составление меню».	1
5.		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1
6.		Практическая работа №2 «Каша рисовая молочная».	1
7.		Молоко в питании человека.	1
8.		Практические работы №3 «Приготовление молочного супа».	1
9.		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1
10.		Практические работы №4 «Приготовление супа с рыбными консервами» Входной контроль .	1
11.		Блюда из морепродуктов	1
12.		Практическая работа №5. Приготовление салата из морской капусты.	1
13.		Приготовление обеда в походных условиях	1
14.		Практическая работа №6 «Расчет количества и состава а продуктов для похода	1
15.		Заготовка продуктов	1
16.		Практические работы №7 «Квашение капусты с клюквой.»	1
17.		Сервировка стола . Элементы этикета.	1
18.		Практические работы №8 Сервировка стола к ужину.	1
19.		Проектная деятельность «Кот –батон», «Грибочки» , «Корзиночки с помидорами»	1
20.		Проектная деятельность «Кот –батон», «Грибочки» , «Корзиночки с помидорами»	1
21.	Глава II. Материаловедение (2 ч.)	Первичный инструктаж на рабочем месте Волокна животного происхождения, их получение.	1

		Саржевое и сатиновое переплетение	
22.		Практическая работа № 9 «Выполнение макета саржевого и сатинового переплетения»	1
23.	Глава III. Машиноведение (4 ч.)	Механизм преобразования движения. Устройство машинной иглы. Установка, подбор игл и ниток.	1
24.		Практические работы №10 «Замена иглы в швейной машине».	1
25.		Машинные швы.	1
26.		Практическая работа №11 «Изготовление образцов швов».	1
27.	Глава IV. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)	Проектное изделие – юбка. Виды поясной одежды.	1
28.		Практическая работа №12 «Снятие мерок. Расчет конструкции».	1
29.		Построение чертежа конической и клиньевой юбок.	1
30.		Практические работы 13 Оформление чертежей конической и клиньевой юбки	1
31.		Построение чертежа прямой юбки.	1
32.		Пр.р №14 Расчет ткани, изготовление выкройки.	1
33.		Моделирование юбок.	1
34.		Пр.р.№15: «Моделирование юбок».	1
35.	Глава V. Технология изготовления поясных швейных изделий (16 часов)	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки.	1
36.		Пр.р.№16.: «Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки»	1
37.		Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к первой примерке.	1
38.		Пр.р.№17: «Подготовка деталей кроя к обработке, к первой примерке».	1
39.		Обработка боковых швов и отделочных элементов.	1
40.		Пр.р.№18: «Обработка боковых швов и отделочных элементов».	1
41.		Способы обработки застежки.	1
42.		Пр.р.19.: «Обработка застежки одним из способов».	1
43.		Способы обработки верхнего среза юбки.	1
44.		Пр.р.20: «Обработка верхнего среза юбки».	1
45.		Соединение деталей юбки и обработка срезов	1
46.		Пр.р «Соединение деталей юбки и обработка срезов»	1
47.		Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	1
48.		Пр.р №22 «Окончательная отделка и	1

		влажно-тепловая обработка изделия»		
49.		Защита проекта «Юбка»	1	
50.		Защита проекта «Юбка»	1	
51.	Глава VI. Рукоделие. Художественные ремесла (12 часов)	Краткие сведения из истории лоскутного шитья	1	
52.		Пр.р.№23 Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.	1	
53.		Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья»	1	
54.		Пр.р.№24: «Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья»	1	
55.		Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.	1	
56.		Пр.р.№25. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.	1	
57.		Сборка лоскутного изделия из квадратов Творческий проект	1	
58.		Сборка лоскутного изделия из квадратов Творческий проект .	1	
59.		Сборка лоскутного изделия из треугольников Творческий проект	1	
60.		Сборка лоскутного изделия из треугольников Творческий проект	1	
61.		Защита проектной работы. Лоскутной коврики	1	
62.		Защита проектной работы. Лоскутной коврики	1	
63.		Глава VII. Технология ведения дома (4 часа)	Уход за одеждой и обувью	1
64.			Пр.р №26.Выполнение ремонта накладной заплатой.	1
65.	Ремонт одежды		1	
66.	Пр.р.27 «Ремонт одежды		1	
67.	Глава VIII. Электротехнические работы (2 часа)	Роль освещения в интерьере. Виды освещения. Виды и формы светильников.	1	
68.		Пр.р.28: «Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.»	1	
			68	

ИТОГО:

Для реализации программы необходимо иметь:

1. Ручные инструменты:

- наборы ручных игл; наперсток; булавки с ушком; сантиметровая лента; ножницы портновские; мел портновский; линейка 1м.; линейка закройщика М 1:4; карандаши.

2. Оборудование влажно-тепловых работ:

- гладильная доска с кронштейном для шнура утюга и металлической подставкой; утюг электрический с терморегулятором и пароувлажнителем; проутюжильники; пульверизатор; колодки для утюжки; подушки для утюжки; плечики одежные; манекен.

3. Машинный парк: универсальные швейные машины; специализированные краеобметочные швейные машины; специализированная машина для выполнения зигзагообразной строчки; машинные иглы; отвертки; смазочные материалы; щеточки для чистки швейных машин;

- запасные шпульные колпачки; шпульки; емкости для сбора мусора.

4. Технические средства обучения:

- мультимедийный комплект; видеокамера; фотоаппарат; музыкальный центр.

5. Наглядные пособия, коллекции и раздаточный материал:

- плакаты по технологии обработки швейных изделий; коллекция волокон хлопка, льна, шерсти, шелка и химических волокон;

- образцы ручных строчек; образцы машинных швов; образцы пооперационной обработки узлов швейных изделий; образцы объектов труда по классам; коллекции тканей из разных волокон; коллекция нетканых материалов; коллекция отделочного материала; коллекция фурнитуры; рисунки моделей одежды; журналы мод; лекала изделий; выкройки изделий; лупы; выставка творческих работ учащихся.

1. Оборудование кулинарной мастерской:

- электрические плиты; холодильник; электроприборы для приготовления пищи; разделочные столы; посуда; приспособления; столовые приборы; одежда повара; моющие средства.

2. Методическое оснащение программы:

- карты сопровождения по модулям программы; карточки-задания по модулям программы; тесты по модулям программы; инструкции с техническими условиями обработки изделий; видеозаписи; компьютерные презентации модуля технология обработки швейных изделий;

- графики самооценки (успеха) освоения программы; тесты определения технологической грамотности учащихся, мотивированности на изучение области «Технология»; тесты по модулям программы по аттестации знаний, умений и навыков учащихся.