

ГБОУ санаторная школа-интернат №3 г.о. Жигулёвск

<b>принято</b> на заседании методического объединения учителей- предметников Протокол № <u>1</u> от « <u>2</u> » <u>сентября</u> 2018 г. Руководитель МО <u>М.И.И.</u>	<b>согласовано</b> Заместитель директора по учебно – воспитательной работе <u>М.И.И.</u> Ярукова Л.В. « <u>1</u> » <u>сентября</u> 2018г.	<b>утверждаю</b> Директор <u>М.И.И.</u> Телегин А.В. Приказ № <u>108</u> от « <u>04</u> » <u>09</u> 2018 г.
---	---	--

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии  
учебный предмет  
2018 – 2019 учебный год  
учебный год  
6 класс (2 часа в неделю)  
класс, количество часов в неделю  
I ч. – 16 ч.; II ч. – 16 ч.; III ч. – 16 ч.; IV ч. – 20 ч. За год – 68 ч.  
количество учебных часов по четвертям, за год

### Учебно-методический комплект:

Планирование составлено на основе общеобразовательной программы  
Технология. Трудовое обучение: 5-11 классы. М: Просвещение, 2012г под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д.Симоненко с учетом рекомендаций ПМПК для детей с ЗПР  
автор, название, издательство, год издания

Обеспечена учебниками: Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф.  
автор, название, издательство, год издания

Составил:

Киселева Н.И., учитель  
технологии

### **Пояснительная записка**

Данная рабочая программа по технологии предназначена для обучающихся 6 класса основного общего образования, среди которых есть дети с ЗПР, которым ПМПК рекомендовало обучение по адаптированной рабочей программе для детей с ЗПР.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
- ООПНОО ГБОУ санаторной-школы-интерната №3 г. о. Жигулевск
- Учебного плана ГБОУ санаторной школы-интерната № 3
- Программы по технологии и трудовому обучению для 5-11 классов под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д.Симоненко. М: Просвещение, 2012г

Программа направлена на достижение планируемых результатов, реализацию программы формирования универсальных учебных действий учащихся, в том числе с ОВЗ, основной общей школы.

### **Коррекционно-развивающие задачи для учащихся с ЗПР**

Программа составлена с учётом специфики обучающихся с **ОВЗ ЗПР**. Для данной категории обучающихся характерны:

1. Незрелость эмоционально-волевой сферы;
2. Сниженный уровень познавательной деятельности;
3. Недостаточная сформированность предпосылок к усвоению новых знаний и предметных понятий;
4. Отсутствие у большинства обучающихся словесно-логической памяти;
5. Совершенство мыслительных операций: мышление, память, внимание, восприятие;
6. Отсутствие умения самостоятельно сравнивать, обобщать, классифицировать новый учебный материал без специальной педагогической поддержки;
7. Трудности при составлении письменных ответов. У многих обучающихся недостаточно развиты навыки чтения, образно-эмоциональная речевая деятельность.

Обучение для детей с ОВЗ обучающихся в классах организуется по учебникам массовых общеобразовательных классов.

Фронтальное коррекционно-развивающее обучение осуществляется учителем на всех уроках и должно обеспечить усвоение учебного материала в соответствии с государственным образовательным стандартом.

### **Основными задачами коррекционно-развивающего обучения являются:**

- активизация познавательной деятельности учащихся;
- повышение уровня их умственного развития;

- нормализация учебной деятельности;
- коррекция недостатков эмоционально-личностного и социального развития;
- социально-трудовая адаптация.

### **Среди коррекционных задач особо выделяются следующие:**

- развивать познавательную активность детей (достигается реализацией принципа доступности учебного материала, обеспечением «эффекта новизны» при решении учебных задач);
- развивать общеинтеллектуальные умения: приемы анализа, сравнения, обобщения, навыки группировки и классификации;
- осуществлять нормализацию учебной деятельности, воспитывать навыки самоконтроля, самооценки;
- развивать словарь, устную монологическую речь детей в единстве с обогащением ребенка знаниями и представлениями об окружающей действительности;
- осуществлять психокоррекцию поведения ребенка;
- проводить социальную профилактику, формировать навыки общения, правильного поведения.

### **Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит для обязательного изучения учебного предмета «Технология» на этапе основного общего образования в 6 классе 68 часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

### **Планируемые результаты изучения предмета «Технология»**

#### **в 6 классе.**

В результате изучения курса учащиеся должны овладеть определенными знаниями и умениями по темам:

#### **Кулинария**

*Ученик научится:*

Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Изучить основы рационального питания Освоить подготовку к варке круп, бобовых и макаронных изделий, технологию приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Изучить кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Анализировать условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и

рыбных консервов. Овладеть навыками чистки и разделки рыбы. Научиться готовить рыбные блюда, определять готовность блюд и подавать их к столу. Овладеть технологией выпечки блинов, оладий Изучить роль сахара в питании человека и в кулинарии, свойства крахмала, фрукты, ягоды и продукты их переработки для приготовления сладких блюд. Освоить приемы безопасной работы с кипящими жидкостями, санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Научить варить компоты и кисели. Научить выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладеть технологией квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов. Научить подготавливать тару для получения высококачественных заготовок, проводить первичную обработку и засолку огурцов и томатов.

*Ученик получит возможность научиться*

Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Изучить основы рационального питания и современные данные о роли минеральных веществ в жизнедеятельности человека, их содержание в пищевых продуктах; суточную потребность в минеральных веществах. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах Изучить способы варки макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Изучить содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов, изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Освоить способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков, пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Освоить рецептуру киселей и компотов, ассортимент сладких блюд и напитков. Овладеть навыками эстетического оформления стола. Изучить процессы, происходящие при солении и квашении, консервирующую роль молочной кислоты при солении и квашении.

### **Технология ведения дома.**

*Ученик научится:*

Организовывать зоны отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использовать современные материалы в отделке квартиры. Подобрать шторы, занавеси, портьеры, ковры, обои, салфетки и т. д. Изучить роль освещения в интерьере, виды и формы светильников. Выполнить ремонт распоровшихся швов. Овладеть уходом за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучить символы по уходу за тканью. Изучить правила ухода за волосами.

*Ученик получит возможность научиться*

Освоить понятие о композиции в интерьере, характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Оформить интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Освоить ремонт одежды различными способами.

### **Создание изделий из текстильных материалов**

*Ученик научится:*

Изучить классификацию текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон Изучить натуральные волокна животного происхождения. Сравнить свойства

хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Изучить назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбирать толщину иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Овладеть чисткой и смазкой бытовой швейной машины. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Овладеть правилами измерения фигуры для построения чертежа юбки Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Освоить построение чертежа конической, клиневой и прямой юбок. Изучить значение прибавок на свободное облегание. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Научить основным приемам моделирования. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Изготовить образцы соединительных швов с помощью инструкционной карты. Изготовить образцы основных узлов юбки (обработка застежки-молния, притачивание пояса к юбке, обработка вытачки). Овладеть правилами раскроя. Подготавливать ткань к раскрою. освоить инструменты и приспособления для раскроя. Выполнить раскрой изделия. Изучить последовательность соединения деталей кроя. Освоить проведение первой примерки. Обметать швы ручным и машинным способами; обработать вытачки с учетом их расположения на деталях изделия. Обработать верхний край поясного изделия притачным поясом; обработать низ изделия ручным и машинным способом. Освоить приемы окончательной отделки готового изделия. Выполнить окончательную влажно-тепловую обработку. Изучить виды художественной отделки юбки. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.

*Ученик получит возможность научиться*

Освоить механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей. Изучить челночное устройство универсальной швейной машины. Овладеть порядком его разборки и сборки. Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Овладеть построением юбки на свой размер. Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Подготовить юбку к первой примерке. Определять и исправлять недостатки, выявленные в результате проведения примерки. Обработать детали кроя; обработать застежки, карманы, пояса. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.

## **Художественные ремесла**

*Ученик научится:*

Изучить историю появления вышивки гладью. Освоить основные приемы двусторонней, атласной глади. Анализировать народные традиции вышивки и применить полученные знания для создания эскизов. Изучить эмоциональное воздействие декоративной композиции. Изучить символику в орнаменте, характерные черты орнаментов народов России. Освоить цветовые сочетания в орнаменте, виды орнаментов. Изучить правила ухода за вышитыми изделиями. Подобрать температурный режим стирки и утюжки вышитых изделий.

*Ученик получит возможность научиться*

Анализировать народные традиции вышивки и применить полученные знания для создания эскизов. Подобрать цветовые сочетания для будущей вышивки.

Овладеть возможностями графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

### **Творческие проекты учащихся**

*Ученик научится:*

Овладеть поиском необходимой информации для решения проблемы. Разработать варианты решения проблемы. Изучить разделы творческого проекта и требования к ним. Составить технологическую карту, изготовить образцы. Представить проекты, обосновать их значимость.

*Ученик получит возможность научиться*

Определить и сформулировать проблему. Обосновать выбор лучшего варианта и его реализацию.

## **Содержание программы 6 класс (68ч)**

### *Раздел 1. Кулинария (12ч)*

#### **Тема 1. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### **Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли минеральных веществ в жизнедеятельности человека, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в минеральных веществах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.

### **Тема 3. Блюда из молока, круп и макаронных изделий.**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Тема 4. Блюда из рыбы и морепродуктов.**

Понятия о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применимых при механической и тепловой обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

### **Тема 5. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивания муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подачи блинов к столу.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного. Инструмент для раскатки и разделки теста .

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста .

Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой , лимонным соком шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки , определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов .

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоёного теста .

Выпечка изделий из песочного теста.

### **Тема 6. Сладкие блюда.**

Роль сахара в питании человека и в кулинарии. Свойства крахмала.

Фрукты, ягоды и продукты их переработки для приготовления сладких блюд.

Рецептура киселей и компотов.

Ассортимент сладких блюд и напитков.

Приемы безопасной работы с кипящими жидкостями, санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление компотов и киселей.

### **Тема 7. Заготовка продуктов.**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты при солении и квашении.

Технология квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов.

Значение заготовки продуктов на зиму для экономного ведения домашнего хозяйства.

Подготовка тары для получения высококачественных заготовок.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Засолка огурцов и помидоров.

## **Раздел 2. Технология ведения дома.(6ч)**

### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

### **Тема 2. Уход за одеждой.**

Способы ремонта одежды. Ремонт распорванных швов. Уход за одеждой из натуральных тканей растительного и животного происхождения. Символы по уходу за тканью.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Условные обозначения на ярлыках одежды.

### **Тема 3. Гигиена.**

Правила ухода за волосами.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление прически для школьницы.

## **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов(28ч)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов(2ч)**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Натуральные волокна животного происхождения.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.

Виды переплетения нитей в тканях.

Сравнительные характеристики хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Распознавание волокон и нитей из шерсти и шелка.

Изготовление макета атласного, саржевого и сатинового переплетения.

Сравнение механических, физических, технологических свойств тканей из натуральных волокон.

## **Тема 2. Элементы машиноведения(2ч)**

Классификация машин швейного производства по назначению. Характеристики и области применения современных швейных, красеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Чистка и смазка бытовой швейной машины.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Чистка и смазка бытовой швейной машины.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

## **Тема 3. Конструирование швейных изделий(6ч)**

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа юбки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскизная разработка модели юбки.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

## **Тема 4. Моделирование швейных изделий(2ч)**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий(16ч)**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Отработка техники выполнения настрочных, краевых и отделочных швов.

Выполнение раскладки выкроек ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

## **Раздел 4. Художественные ремесла(8ч)**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Вышивка гладью. Основные приемы двусторонней, атласной глади.

История появления вышивки. Народные традиции вышивки. Материалы и инструменты, используемые в вышивке. Правила техники безопасности. Выбор и перевод рисунка на ткань. Заправка ткани в пяльцы. Подбор игл и ниток. Отделка изделий вышивкой.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Зарисовка традиционных орнаментов. Подбор рисунков и перевод их на ткань.

Вышивание гладью.

## **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов.

## **Тема 3. Композиция, орнамент.**

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

## **Тема 4. Уход за вышивкой.**

Правила ухода за вышитыми изделиями.

Температурный режим стирки и утюжки вышитых изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Окончательная влажно-тепловая обработка готового изделия.

## **Раздел 5. (14ч)**

### **Тема 1. Творческие проекты учащихся**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экологическая и экономическая оценка проекта.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Изготовление одежды.

Проекты социальной направленности.

### **Виды деятельности учащихся**

Самостоятельная работа, практическая работа, работа с учебником, знакомство с образцами, выполнение теста, решение контрольной работы, работа в группе, самостоятельная работа, просмотр презентации, работа с журналом мод, построение чертежей, работа на швейной машине, расчеты конструкций, творческая работа, выполнение рисунков и эскизов, вышивание, работа с бытовыми приборами и инструментами.

### **Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.**

Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф.

Технология. Обслуживающий труд: 6 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф.

### **• Дополнительная литература**

С.Э. Макруцкая «Технология и обслуживающий труд» тесты, 5 – 7 класс, Экзамен, Москва, 2006.

С.Э. Макруцкая Технология в схемах, таблицах, рисунках «Обслуживающий труд» 5 – 9 классы (к любому учебнику), Экзамен, Москва, 2008.

Научно-методический журнал Школа и производство.

Журналы: «Елена», «Золушка», «Валя-Валентина» и др.

### **Список литературы для ученика**

Технология. Обслуживавший труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева и др./под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009 – 2011.

Технология. Обслуживавший труд: 6 класс; Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009 – 2011.