Ростовская область, Азовский район, с. Александровка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Александровская средняя общеобразовательная школа Азовского района

Утверждаю.

Директор МБОУ

Александровской СОШ

Дегтярева С. В.

Приказ от 31.08.2020 № 61

**Рабочая программа**

**по технологии**

**на 2020-2021 учебный год**

Основное общее образование **5 «А», 5 «Б» класс.**

Количество часов: 68 часов, 2 часа в неделю.

**Раздел 1. Пояснительная записка.**

Настоящая рабочая программа является частью основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Александровской СОШ, входит в содержательный раздел.

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

* Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями).
* Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Минобразования России от 17. 12. 2010 г. № 1897 (с изменениями, приказ МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 31.12.2015г. №1577).
* Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования».
* Учебный план на 2020-2021 учебный год.
* Примерная программа основного общего образования по технологии, с учетом авторской программы В. Д. Симоненко, технология, 5 класс.
* Учебник « Технология». 5 класс. В. Д. Симоненко. -М.:Вентана-Граф, 2018.

**Целями** курса технологии 5 класса в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом основного общего образования являются:

* Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.
* Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.
* Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда.
* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники.
* Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.
* Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.
* Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности.
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

Для достижения перечисленных целей необходимо решение следующих **задач**:

* Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно- и общественно-значимых продуктов труда.
* Освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

**Педагогические технологии:** проблемное обучение, технология развития “критического мышления”, информационно-коммуникационные технологии, проектные и исследовательские методы в обучении, технологию использования в обучении игровых методов, обучение в сотрудничестве (командная и групповая работа).

**Формы организации учебной деятельности**: беседа, фронтальная работа, работа в парах (группах),

индивидуальная работа, практическая работа, творческий проект.

**Формы контроля:** защита практической работы, защита творческого проекта, тесты, устный и письменные опросы. Промежуточная аттестация за год запланирована в форме творческого проекта.

**Раздел 2. Планируемые результаты изучения предмета.**

Одной из важнейших задач второй ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса. Общие результаты технологического образования состоят:

• в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

• в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

• в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

• в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

***познавательные УУД:***

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

***коммуникативные УУД:***

* умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

***регулятивные УУД:***

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности ( планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

**В познавательной** сфере ученик научится :

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

получит возможность научиться:

* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В трудовой** сфере ученик научится

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• 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;

• расчет себестоимости продукта труда;

получит возможность научиться:

* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда.

**В мотивационной** сфере ученик научится :

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

получит возможность научиться:

• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения.

**В эстетической** сфереученик научится:

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

получит возможность научиться:

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ.

**В коммуникативной** сфере ученик научится

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

получит возможность научиться**:**

• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.

**В физиолого-психологической** сфере ученик научится:

• 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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

получит возможность научиться:

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Раздел 3. Содержание учебного предмета.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Название раздела | Количество часов | Практические работы | Творческие проекты |
| 1. | Проектная деятельность. | 2 |  |  |
| 2. | Оформление интерьера. | 6 | №1 **1** «Выполнение планировки кухни в масштабе 1:5». | «Кухня моей мечты» |
| 3. | Кулинария | 14 | №2«Бутерброды. Горячие напитки».  №3 **«**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий».  №4 «Выполнение эскизов пасхальных яиц». | «Воскресный завтрак в моей семье» |
| 4. | Создание изделий из текстильных материалов | 28 | №5«Изучение свойств тканей из хлопка и льна».  № 6«Построение чертежа швейного изделия».  №7«Изготовление образцов ручных работ».  №8«Фартук для работы на кухне. Технология изготовления». |  |
| 5. | Художественные ремесла | 16 | №9«Изготовление образца изделия из лоскутов». | Промежуточная аттестация за год  в форме проекта «Лоскутное изделие для кухни» |
| 6. | Резерв | 2 |  |  |
| 7. | Итого | 68 |  |  |

**Раздел 4. Календарно-тематическое планирование по технологии в 5 классе**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема раздела,**  **урока** | **Кол-во**  **часов** | **Характеристика основных видов деятельности обучающегося** | **Дата**  **План** | **Дата**  **Факт** |
|  | **Творческая проектная деятельность** | **2** |  |  |  |
| 1,  2 | Проектная деятельность. Запуск проекта «Кухня моей мечты» | 2 | Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности. | 04.09 |  |
|  | **Оформление интерьера** | **6** |  |  |  |
| 3,  4 | Интерьер и планировка кухни-столовой | 2 | Моделировать художественное оформление объекта труда. | 11.09 |  |
| 5,  6 | Бытовые электроприборы на кухне. ОБЖ.  **Практическая работа**  **№1 1** «Выполнение планировки кухни в масштабе 1:5» | 2 | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Выполнить планировку кухни в масштабе. | 18.09 |  |
| 7 | Кухня моей мечты. | 1 | Анализировать художественное оформление объекта труда. | 25.09 |  |
| 8 | **Творческий проект** «Кухня моей мечты» | 1 | Защита проекта. | 25.09 |  |
|  | **Кулинария** | **14** |  |  |  |
| 9,  10 | Санитария и гигиена на кухне. ОБЖ. | 2 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. | 02.10 |  |
| 11  12 | Здоровое питание. Антикоррупционная деятельность. | 2 | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. | 09.10 |  |
| 13  14 | Бутерброды. Горячие напитки.  **Практическая работа №2** «Бутерброды. Горячие напитки» | 2 | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Знакомиться с профессией пекарь. | 16.10 |  |
| 15  16 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  Блюда из сырых овощей. Запуск проекта «Воскресный завтрак в моей семье» | 2 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки. Знакомиться с профессией повар. | 23.10 |  |
| 17 | Блюда из вареных овощей | 1 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. | 13.11 |  |
| 18 | Блюда из яиц. | 1 | Определять свежесть яиц. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. | 13.11 |  |
| 19  20 | **Практическая работа №3 «**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»  **Практическая работа №4**  «Выполнение эскизов пасхальных яиц» | 2 | Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.  Определять свежесть яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | 20.11 |  |
| 21  22 | Сервировка стола к празднику.  **Творческий проект** «Воскресный завтрак в моей семье» | 2 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Складывать салфетки. | 27.11 |  |
|  | **Создание изделий из текстильных мате-риалов** | **28** |  |  |  |
| 23  24 | Производство текстильных материалов**.** ОБЖ. | 2 | Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. | 04.12 |  |
| 25  26 | Свойства текстильных материалов**.**  **Практическая работа №5** «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» | 2 | Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Оформлять результаты исследований. | 11.12 |  |
| 27  28 | Конструирование швейных изделий. | 2 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. | 18.12 |  |
| 29  30 | Построение чертежа швейного изделия.  **Практическая работа.**  **№ 6** «Построение чертежа швейного изделия». | 2 | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. | 25.12 |  |
| 31  32 | Раскрой швейного изделия. | 2 | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выкраивать детали швейного изделия. | 15.01 |  |
| 33  34 | Швейные ручные работы. **Практическая работа №7** «Изготовление образцов ручных работ» | 2 | Изготовлять образцы ручных работ. Изготовлять образцы ручных работ: Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. | 22.01 |  |
| 35  36 | Подготовка швейной машины к работе. ОБЖ. | 2 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Овладевать безопасными приёмами труда. | 29.01 |  |
| 37  38 | Приемы работы на швейной машине. | 2 | Изготовлять образцы машинных работ. | 05.02 |  |
| 39  40 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. | 2 | Овладевать приемами обработки изделия. | 12.02 |  |
| 41  42 | Обработка накладного кармана. | 2 | Овладевать приемами обработки изделия. | 19.02 |  |
| 43  44 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука | 2 | Овладевать приемами обработки изделия. | 26.02 |  |
| 45  46 | Обработка верхнего среза притачным поясом | 2 | Овладевать приемами обработки изделия. | 05.03 |  |
| 47  48 | **Практическая работа №8** «Фартук для работы на кухне. Технология изготовления» | 2 | Овладевать приемами обработки изделия. | 12.03 |  |
| 49 | Игра «Наряд для завтрака» | 1 | Знакомиться с профессиями модельер и конструктор. | 19.03 |  |
| 50 | Архитектор своего будущего. Профессии в современном мире. | 1 | Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда. | 19.03 |  |
|  | **Художественные ремесла** | **16** |  |  |  |
| 51  52 | Декоративно-прикладное изделие для кухни. Антикоррупционная деятельность.  Запуск проекта «Лоскутное изделие для кухни». | 2 | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. | 02.04 |  |
| 53  54 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | 2 | Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. | 09.04 |  |
| 55  56 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. | 2 | Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. | 16.04 |  |
| 57  58 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. ОБЖ. | 2 | Анализировать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья. | 23.04 |  |
| 59-60 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. **Практическая работа №9** «Изготовление образца изделия из лоскутов». | 2 | Изготовлять образцы лоскутных узоров. | 30.04 |  |
| 61-62 | Лоскутное шитье. Обоснование проекта. Этапы проекта. | 2 | Выполнить обоснование проекта. Анализ и выполнение этапов проекта. | 07.05 |  |
| 63-64 | Промежуточная аттестация за год  **Защита проекта** «Лоскутное изделие для кухни» | 2 | Защита проекта. | 14.05 |  |
| 65-66 | Повторение темы «Лоскутное шитье» | 2 |  | 21.05 |  |

Примечание.

В связи с совпадением уроков технологии по расписанию с каникулярными днями спланировано 66 часов вместо 68 часов.

Программа выполнена за счет укрупнения дидактических единиц.

**Приложение**

**5 класс**

**Практическая работа №1** «Выполнение планировки кухни в масштабе 1:5».

Инструменты и материалы: лист бумаги, шаблоны, ножницы, клей, фломастер, рабочая тетрадь.

1. Вырежи шаблоны мебели.

2. Начерти план своей кухни.

3. Выполни рациональную планировку.

4. Приклей шаблоны.

5. Начерти фломастером рабочий треугольник.

6. Оцени получившуюся планировку.

**Творческий проект** «Кухня моей мечты»

Выполнить проект кухни (эскиз) с учетом требований, предъявляемых к данной зоне.

**Практическая работа №2** «Составление технологической карты приготовления бутербродов».

1. Повторить виды бутербродов, решить, какие бутерброды ты будешь выполнять.

2. Составить технологическую карту приготовления выбранного бутерброда.

**Практическая работа №3** «Составление технологической карты приготовления каши».

1. Повторить виды каш, решить, какие каши ты будешь выполнять

2. Составить технологическую карту приготовления каши.

**Практическая работа №4** «Выполнение эскизов пасхальных яиц».

1. Ознакомься, как оформляют яйца к народным праздникам.

2. Выполни понравившийся эскиз или придумай самостоятельно.

**Творческий проект** «Воскресный завтрак в моей семье».

Выполни проект с учетом всех требований.

**Практическая работа №5** «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».

Материалы: образцы тканей из хлопка и льна.

1. Растяни образцы сначала вдоль, а затем поперек. Определи, в каком случае ткань растягивалась меньше. Укажи направление долевой нити. Сделай вывод.

2. Возьми 3 образца тканей, определи лицевую сторону. Результаты оформи в таблицу (с. 89).

3. Заполни в тетради таблицу, отметив наличие в образцах свойств, отмеченных в таблице 3, стр. 94.

**Практическая работа №6** «Построение чертежа швейного изделия».

1. Сними мерки с фигуры.

2. Представь в тетради эскиз фартука.

3. Выполни чертеж в натуральную величину.

**Практическая работа №7** «Изготовление образцов ручных работ».

Инструменты и материалы: детали кроя, ножницы, мелок, булавки, нитки, иголки.

Выполни три задания в учебнике стр. 118.

**Практическая работа №8** «Фартук для работы на кухни. Технология изготовления».

1. Составить технологическую карту изготовления фартука.

1) подготовка деталей;

2) боковые срезы;

3) пояс-кулиска;

4) нижний срез;

5) пояс-завязка;

6) сборка фартука.

**Практическая работа №9** «Изготовление образца изделия из лоскутов».

Выполнить образец лоскутного шитья по шаблону.

Размеры шаблона на стр. 177 в учебнике.

**Творческий проект** «Лоскутное изделие для кухни»

Разработать и изготовить для кухни изделие в лоскутной технике с учетом этапов проекта.