
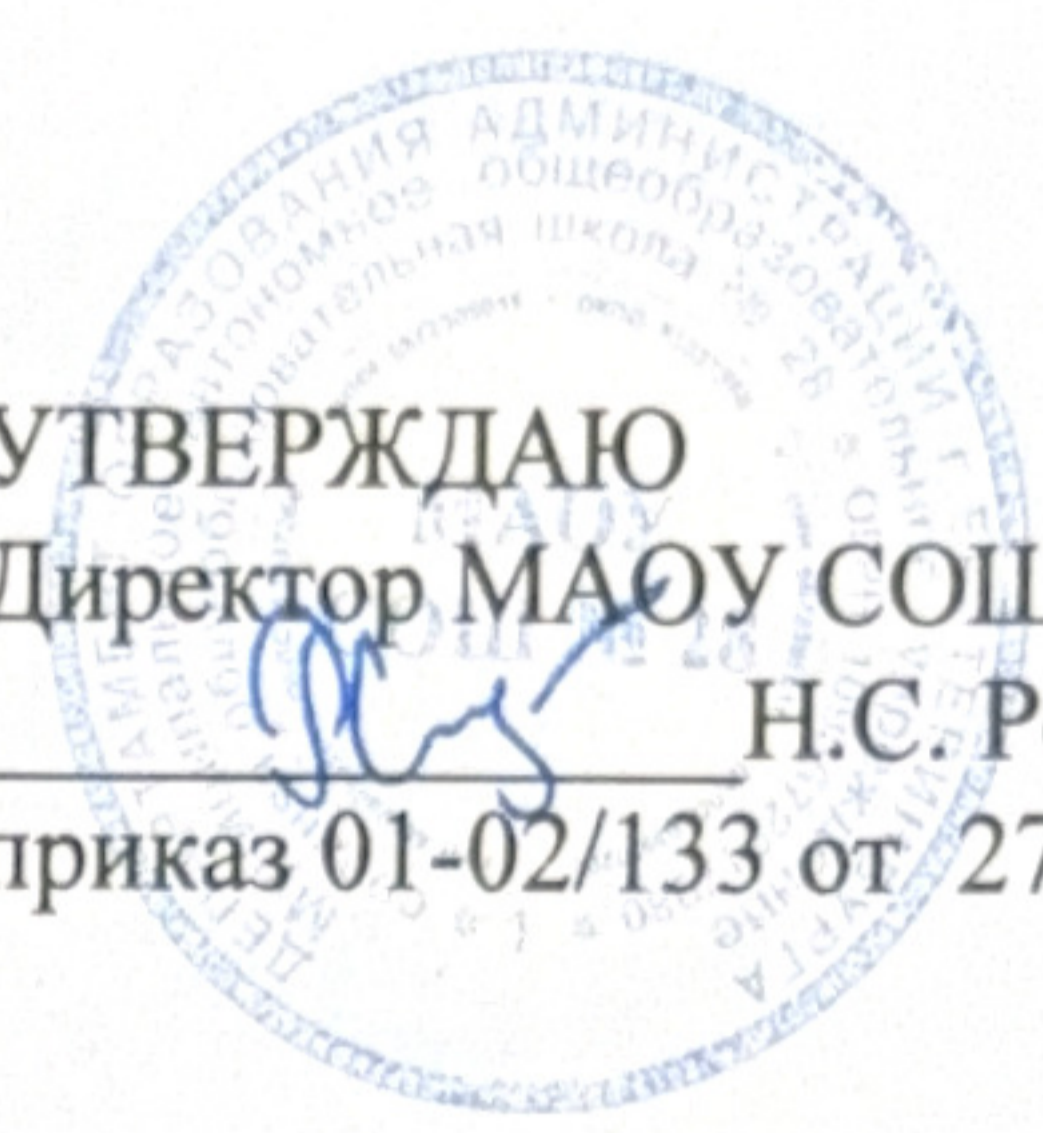


МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 28

620089 г. Екатеринбург, улица Луганская, 1
тел. (факс) (343) 266-61-51, тел. (343) 266-59-54
soch28@eduekb.ru; школа28.екатеринбург.рф

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
МАОУ СОШ № 28
Протокол № 1 от 27.08.2025

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 28

Н.С. Роспономарев
приказ 01-02/133 от 27.08.2025



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Курса внеурочной деятельности
«Сделай сам»

Уровень образования:	Основное общее образование
Стандарт:	ФГОС
Нормативный срок обучения:	1 год
Класс:	7-9 класс

Екатеринбург, 2025

Образовательные стандарты	ФГОС ООО
Предмет/курс	«Сделай сам»
Направление внеурочной деятельности	Общекультурная деятельность
Педагоги	Князева С.Н.
Количество часов по учебному плану МАОУ СОШ № 28	68
Рабочая программа составлена на основе:	ФГОС ООО Основная образовательная программа МАОУ СОШ № 28

Планируемые результаты освоения курса

Личностные результаты

Патриотическое воспитание: проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий; освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий; развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание: активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов; устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи; понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках

предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности; вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта; в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта; понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики; уметь распознавать некорректную аргументацию.

Предметные результаты

уметь строить практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

использовать различные материалы (текстиль, фурнитура, пряжа, сельскохозяйственная продукция);

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;

соблюдать правила безопасности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;

использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;

получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;

характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;

применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;

правильно хранить пищевые продукты;

осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;

выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;

осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;

проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;

строить чертежи простых швейных изделий;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

выполнять художественное оформление швейных изделий.

Содержание курса

Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта. Чтение технологической карты. Составление технологической карты

Материалы и их свойства.

Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов. Ткань и её свойства. Виды тканей. Изделия из ткани. Действия при работе с тканью

Основные ручные инструменты.

Технологии механической обработки материалов. Инструменты для работы с тканью. Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Графическое отображение предмета. Выполнение эскиза изделия. Выполнение чертежа изделия.

Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

Технология обработки текстильных материалов.

Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Ручные стежки и строчки. Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Классификация машинных швов. Выполнение различных строчек и швов. Приёмы выполнения основных утюжильных операций. Изделия, требующие утюжки. Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Последовательность изготовления швейного изделия. Подготовка плана изготовления изделия на выбор. Изготовление лекал изделия. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. Технология обработки срезов. Технология обработки вытачек. Технология обработки застёжек. Обработка деталей кроя. Изготовление изделия по последовательности. Работа над изделием. Контроль качества готового швейного изделия.

Декоративно-прикладное творчество.

Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов. Лоскутное шитье. Вышивка. Плетение из бисера. Плетение из ниток «Мулине». Узелковый батик.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления бутербродов. Приготовление разных видов бутербродов (канапе, рулеты, открытые, закрытые). Технология приготовления салатов. Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления вторых блюд из мяса. Технология приготовления вторых блюд из птицы. Технология приготовления вторых блюд из рыбы. Технология приготовления десертов. Приготовление десертов с использованием желатина. Приготовление десертов без выпечки. Технологии приготовления различных видов теста. Приготовление

выпечки сладкой. Приготовление выпечки соленой. Приготовление выпечки пресной. Выбор блюда для проекта. Подготовка плана работы, изготовление технологической карты по рецепту. Приготовление проектного блюда в группах. Подведение итогов работы за период обучения.

Занятия программы «Сделай сам» проходят в форме:

- беседа;
- практическая работа;
- игра.

Организация работы на занятиях имеет следующие виды деятельности:

- индивидуальная работа;
- работа в парах (способствует выработке навыков совместной работы);
- групповая (обучающиеся обмениваются мнениями, составляют план для совместного проекта);
- фронтальная.

№	Разделы	Количество уроков
1	Структура технологии: от материала к изделию.	4
2	Материалы и их свойства.	6
3	Основы работы с материалами.	7
4	Трудовые действия как основные слагаемые технологии.	1
5	Технология обработки текстильных материалов	21
6	Декоративно-прикладное творчество	7
7	Технологии обработки пищевых продуктов	22
	Итого	68

Тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1. Структура технологии: от материала к изделию – 4 часа		
1.	Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы	1
2.	Технологическая карта	1
3.	Чтение технологической карты	1
4.	Составление технологической карты	1
2. Материалы и их свойства – 6 часов		
5.	Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской.	1

6.	Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы	1
7.	Физические и технологические свойства конструкционных материалов.	1
8.	Ткань и её свойства. Виды тканей.	1
9.	Изделия из ткани	1
10.	Действия при работе с тканью	1
3. Основы работы с материалами. – 7 часов		
11.	Технологии механической обработки материалов.	1
12.	Инструменты для работы с тканью.	1
13.	Измерения и расчет количества материалов.	1
14.	Точность и погрешность измерений.	1
15.	Графическое отображение предмета.	1
16.	Выполнение эскиза изделия.	1
17.	Выполнение чертежа изделия.	1
4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии. – 1 час		
18.	Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами	1
5. Технология обработки текстильных материалов – 21 часа		
19.	Организация работы в швейной мастерской.	1
20.	Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления.	1
21.	Ручные стежки и строчки	
22.	Основные приёмы работы на бытовой швейной машине	1
23.	Классификация машинных швов	1
24.	Выполнение различных строчек и швов	1
25.	Приёмы выполнения основных утюжильных операций	1
26.	Изделия, требующие утюжки	1
27.	Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов	1
28.	Последовательность изготовления швейного изделия.	1
29.	Подготовка плана изготовления изделия на выбор	1
30.	Изготовление лекал изделия	1
31.	Раскладка выкройки на ткани	1
32.	Раскрой ткани	1
33.	Технология обработки срезов	1
34.	Технология обработки вытачек	1
35.	Технология обработки застёжек	1
36.	Обработка деталей кроя	1
37.	Изготовление изделия по последовательности	1
38.	Работа над изделием	1
39.	Контроль качества готового швейного изделия	1
6. Декоративно-прикладное творчество – 7 часов		
40.	Понятие о декоративно-прикладном творчестве	1
41.	Технологии художественной обработки текстильных материалов	1
42.	Лоскутное шитье	1
43.	Вышивка	1
44.	Плетение из бисера	1
45.	Плетение из ниток «Мулине»	1
46.	Узелковый батик	1

7. Технология обработки пищевых продуктов – 22 часа		
47.	Организация и оборудование кухни	1
48.	Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов	1
49.	Безопасные приёмы работы	1
50.	Основные приёмы и способы обработки продуктов	1
51.	Технология приготовления бутербродов	1
52.	Приготовление разных видов бутербродов (канапе, рулеты, открытые, закрытые)	1
53.	Технология приготовления салатов	1
54.	Технология приготовления первых блюд	1
55.	Технология приготовления вторых блюд из мяса	1
56.	Технология приготовления вторых блюд из птицы	1
57.	Технология приготовления вторых блюд из рыбы	1
58.	Технология приготовления десертов	1
59.	Приготовление десертов с использованием желатина	1
60.	Приготовление десертов без выпечки	1
61.	Технологии приготовления различных видов теста	1
62.	Приготовление выпечки сладкой	1
63.	Приготовление выпечки соленой	1
64.	Приготовление выпечки пресной	1
65.	Выбор блюда для проекта	1
66.	Подготовка плана работы, изготовление технологической карты по рецепту	1
67.	Приготовление проектного блюда в группах	1
68.	Подведение итогов работы за период обучения	1
	Итого:	68 часа

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849429

Владелец Роспономарев Николай Сергеевич

Действителен с 02.09.2025 по 02.09.2026