

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерства образования и науки Республики Татарстан**  
**Исполнительный комитет Тюлячинского муниципального района**  
**МБОУ – Верхнекибьякозинская средняя общеобразовательная школа**  
**Тюлячинского муниципального района РТ**

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО

\_\_\_\_\_  
Г.М.Закирова  
Протокол №1 от «29»  
августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебно-воспитательной  
работе

\_\_\_\_\_  
Рахматуллина А.А.  
31 августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

\_\_\_\_\_  
Миннекаева Г.Г.  
Приказ №173 от «31»  
августа 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E0B99E1B89836E8727D189628974157F  
Владелец: Миннекаева Гольшат Гаптраевовна  
Действителен: с 10.11.2022 до 03.02.2024

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по учебному курсу «Создание домашнего очага»,**  
**для обучающихся 7 класса**

**ПРИНЯТО**

на заседании педагогического совета  
Протокол №2 от 28.08.2023 г.

2023-2024 учебный год

## Пояснительная записка

Курс «Создание домашнего очага» рассчитан на обучающихся 7-го класса. Программа курса рассчитана на 34 часа в год, но ее модульное построение позволяет вести курсы продолжительностью по 16 и 18 часов в год.

**Цель курса** — формирование интереса и положительной мотивации школьников к художественно-технологическому направлению обучения и будущей профессиональной деятельности.

Предлагаемый курс призван решать **задачи создания условий для формирования и развития у школьников:**

- практико-деятельностных умений в области технологии и искусства; творческих способностей и интереса к выполнению проектов; стремления проявлять свои способности и добиваться успеха; умения самостоятельно приобретать и применять знание на практике; коммуникативных навыков, которые способствуют развитию умений работать в группе, защищать творческий проект..

Кроме того, курс предоставляет обучающимся возможность реализовать свой интерес к образовательным областям «технология» и «искусство». Он призван расширить знания учащихся в области ведения домашнего хозяйства и научиться применять полученные знания на практике.

В процессе освоения данного курса обучающиеся приобретают **знания** о:

- мире современных профессий в сфере обслуживания и художественно-творческой деятельности;
- этапах выполнения и защиты творческого проекта;
- культуре застолья, правилах приема гостей, основах рационального питания, сервировке стола, особенностях организации работы предприятий общественного питания;
- влиянии интерьера на психологическое состояние человека; технологии выполнения работ декоративно-прикладного назначения для украшения своего жилища;
- видах росписи по ткани, технологии выполнения холодного и горячего батика;
- особенностях технологии уборки квартиры.

На основе усвоенных знаний формируются **умения:**

- планировать проектную деятельность;
- выполнять и представлять творческие проекты;
- организовывать прием гостей, сервировать стол, готовить различные блюда;
- выполнять декоративно-прикладные работы для украшения интерьера (гобелен, макраме, панно, рос украшения интерьера (гобелен, макраме, панно, роспись по ткани);
- выполнять уборку помещений.

Курс состоит из 2-х модулей. Каждый из них может выполнять функцию элективного курса. Модуль «Кулинарное искусство» рассчитан на 16 часов. Из-за большого объема практических работ (проектов) на изучение данного раздела целесообразно отводить 2 часа в неделю. Модуль «Создание уюта в доме» рассчитан на 18 часов. Содержание модулей объединяется идеей создания и обустройства домашнего очага. Программа курса предполагает преемственность с ранее изучаемым материалом предметных областей «технология» и «искусство». Программный материал может использоваться как для отдельного, так и совместного обучения юношей и девушек. Изучение курса предполагает тесную взаимосвязь с информационной и психолого-педагогической работой.

### Тематическое планирование курса

#### «Создание домашнего очага»

Модули и темы	Количество учебных часов
<b>Модуль 1. Кулинарное искусство</b>	
1. Особенности выполнения творческого проекта	1
2. Кулинария как наука. Культура застолья. Организация стола для приема гостей	2
3. Технология приготовления холодных закусок и коктейлей	2
4. Украшение стола и прием гостей	2
5. Технология приготовления блюд «на скорую руку» и горячих напитков	1
6. Приготовление ужина	2
7. Основы рационального питания	2
8. Проектная деятельность «повар-кондитер». Проект «Работа кафе»	4
<b>Итого:</b>	<b>16</b>
<b>Модуль II. Создание уюта в доме</b>	
1. Влияние интерьера на психологическое состояние человека. Цветовое оформление интерьера помещений	1
-2. Технология уборки помещения	1
3. Виды гобеленов. Технология изготовления навивного гобелена	2
4. Технология изготовления изделий в технике макраме	2
5. Основы выполнения текстильной пластики	2
6. Технология росписи по ткани. Холодный батик	2
7. Технология выполнения горячего батика	2
8. Проектная деятельность «дизайнер интерьера»	6
<b>Итого:</b>	<b>18</b>
<b>Всего по курсу</b>	<b>34</b>

#### Содержание курса «Создание домашнего очага»

##### Модуль I. Кулинарное искусство

**(16 часов)**

### **Тема 1. Особенности выполнения творческого проекта(1 час)**

Проектная деятельность — основной вид учебной работы на занятиях по курсу. Классификация проектов. Особенности выполнения творческого проекта. Основные этапы работы над проектом: выявление проблемы, планирование работы, сбор информации, подготовка эскиза, изготовление продукта\*. Презентация и защита проекта. Критерии оценки проекта (см. приложение 1).

### **Тема 2. Кулинария как наука. Культура застолья. Организация стола для приема гостей (2 часа)**

Пища — основа жизни человека. Основные правила приготовления различных блюд. Особенности кухни народов различных стран.

Техника безопасности труда при кулинарной обработке продуктов. Санитарно-гигиенические требования к технологии приготовления блюд. Культура застолья. Сервировка праздничного стола.

Особенности шведского стола, стола «а ля фуршет», стола «коктейль». Приемы складывания салфеток. Выполнение и защита мини-проекта «сервировка стола» в малых группах.

### **Тема 3. Технология приготовления холодных закусок и коктейлей (2 часа)**

Холодные блюда: салаты, холодные блюда из рыбы и мяса, бутерброды. Технология приготовления салатных соусов. Особенности приготовления холодных блюд из рыбы. Приготовление горячих бутербродов. Особенности приготовления коктейлей и их подача к столу. Начало работы над итоговым проектом «Работа кафе». Планирование работы над проектом. Выполнение проекта «Приготовление холодных закусок и

### **Тема 4. Украшение стола и прием гостей (2 часа)**

Искусство украшения стола. Основные требования к украшению стола. Художественное оформление блюд. Украшения из теста. Приемы создания украшений из овощей, фруктов.

Выполнение мини-проекта «Дизайн блюда», предполагающего подготовку украшений блюд из овощей. Правила хорошего тона. Роль хозяина и хозяйки дома при приеме гостей.

Выполнение проекта «Встречаем гостей»: распределение ролей, приготовление нескольких блюд, сервировка стола, приглашение гостей.

### **Тема 5. Технология приготовления блюд «на скорую руку» и горячих напитков (1 час)**

Самостоятельный поиск рецептов блюд «на скорую руку» и горячих напитков. Выполнение мини-проекта «Приготовление блюд «на скорую руку» и горячих напитков».

*Тема 6. Приготовление ужина (2 часа)* Сервировка стола к ужину. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения в ресторане. Ролевая игра «Ужин в ресторане».

Технология приготовления горячих блюд. Практическое занятие «Приготовление несложного горячего блюда, салата, десерта».

### **Тема 7. Основы рационального питания (2 часа)**

Принципы, которым должно отвечать рациональное питание. Роль основных пищевых веществ и пищевая ценность различных продуктов. Что должен знать о пищеварении каждый человек. Различные виды диет, их достоинства и недостатки. Последствия чрезмерного или неправильного питания. Составление сбалансированного меню. Выполнение мини-проектов «Меню для похудения», «Меню для детей детского сада», «Меню для людей с дефицитом массы тела».

### **Тема 8. Проектная деятельность «повар-кондитер». Проект «Работа кафе» (4 часа)**

Проектная деятельность «повар-кондитер» в форме деловой игры. Выполнение проекта «Работа кафе»: распределение ролей (директор, администратор, бухгалтер, повара-кондитеры, официанты и др.), составление бизнес-плана работы кафе, ролевая игра «Работа кафе». Анкетирование учащихся (см. приложение 2).

## **Модуль II. Создание уюта в доме (18 часов)**

### **Тема 1. Влияние интерьера на психологическое состояние человека. Цветовое оформление интерьера помещений (1 час)**

Понятие об интерьере. Цвет как элемент создания психологического комфорта и средство эмоционально-эстетического воздействия на организм человека. Теплые и холодные тона. Законы цветовой динамики. Применение цвета в оформлении помещений. Влияние цвета на организацию пространства жилища. Роль фитодизайна в оформлении интерьера. Сообщение темы итогового проекта (примерные темы: «Интерьер кухни в русском народном стиле», «Современная гостиная», «Интерьер классной комнаты», «Моя комната», «Детская» и т.п.). Работа может выполняться индивидуально и в группах с использованием техники коллажа или компьютерных программ.

### **Тема 2. Технология уборки помещения (1 час)**

Уют и чистота в квартире — как результат кропотливого труда. Технология чистки окон. Уборка ванной комнаты. ты. Абразивные вещества для чистки кафельных поверхностей, безабразивные и несодержащие кислоты для чистки эмалированных поверхностей. Мытье посуды специальными средствами. Мытье различных половых покрытий специальными средствами. Уход за мебелью. Круглый стол «Чистота и уют в доме» Подбор обучающимися полезных советов из специальной литературы по теме занятия. Придумать и показать рекламу «своей фирмы» по уборке помещений (работа в группах по 2-4 человека).

### **Тема 3. Виды гобеленов. Технология изготовления навивного гобелена (2 часа)**

Ручное ковроделие как вид декоративно-прикладного искусства. Виды гобеленов: навивной, иглопрошивной, вязаный. Этапы изготовления навивного гобелена. Выполнение проекта «Гобелен своими руками» (выполнение небольшого образца— 15×15 см по готовым эскизам, по желанию учащихся задание выполняется в группах в виде панно для украшения интерьера).

#### **Тема 4. Технология изготовления изделий в технике макраме (2 часа)**

История возникновения макраме. Основные узлы. Применение изделий, выполненных в технике макраме в оформлении жилища и одежды. Выполнение проекта «Кашпо» (выполняется индивидуально или группой по 2-4 человека).

#### **Тема 5. Основы выполнения текстильной пластики (2 часа)**

Технология выполнения цветов из ткани. Этапы работы над панно, выполненным в технике текстильной пластики.

Выполнение коллективного проекта «Панно в технике текстильной пластики» (возможно использование смешанных техник: макраме, соленого теста).

#### **Тема 6. Технология росписи по ткани. Холодный батик (2 часа)**

История возникновения батика. Холодный и горячий батик. Этапы выполнения холодного батика. Использование изделий, выполненных в технике батика в оформлении жилища.

Выполнение мини-проекта по изготовлению салфетки или панно в технике «холодный батик».

#### **Тема 7. Технология выполнения горячего батика (2 часа)**

Этапы выполнения горячего батика. Материалы и принадлежности для батика. Выполнение узелкового батика. Изготовление салфетки. Выполнение проекта «Вареная одежда» в домашних условиях.

#### **Тема 8. Проектная деятельность «дизайнер интерьера» (6 часов)**

На основе изученных техник выполняется коллективный проект «Декоративное панно для школы или детского сада». Возможно использование разнообразных техник исполнения или работа в определенной технике.

Панно представляется для презентации как коллективный проект на последнем занятии курса. Анкетирование учащихся (см. приложение № 2). Защита проектов проводится в форме презентации. Обобщение, подведение итогов изучения курса.

## Литература

1. Технология. Учебник для учащихся 7-го класса общеобразовательной школы / Под ред. В.Д. Симоненко. — М.: Вентана-Граф, 2017. — 158 с.
2. Мартин И. Блюда, от которых можно похудеть. — М.: «Покупки на дом», 2018. — 88 с.
3. М.М. Безруких, А.Г. Макеева, Т.А. Филиппова Разговор о здоровье и правильном питании (Методическое пособие для учителя) Москва, 2023.
4. «Я питаюсь правильно!», изд.- «Просвещение», под ред. Г.Онищенко

**Материалы для организации проектной работы**

Критерии оценки проекта

- Актуальность проблемы проекта.
- Корректность методов исследования.
- Активность каждого участника проекта в соответствии с его индивидуальными возможностями..
- Характер общения участников проекта.
- Глубина проникновения в проблему, использование знаний из других областей.
- Умение аргументировать свои заключения, выводы.
- Эстетика оформления проекта.
- Умение отвечать на вопросы.

**Последовательность работы над проектом**

№ п/п	Этапы работы над проектом	Содержание работы	Деятельность учащихся	Деятельность учителя
1	2	3	4	5
1	<b>Подготовка</b>	Определение темы и целей проекта. Формирование рабочей группы	Обсуждают предмет проекта с учителем. Устанавливают цели	Организует выбор темы проекта, его типа. Определяет количество участников. Знакомит со смыслом проектного подхода и мотивирует обучающихся. Помогает в постановке целей. Наблюдает за деятельностью школьников
2	<b>Планирование</b>	Определение источников информации, способов ее сбора и представления результатов деятельности. Определение критериев оценки. Распределение обязанностей	Определяют задачи. Вырабатывают план действий, критерии успеха проектной деятельности	Предлагает идеи. Наблюдает за деятельностью обучающихся. Оказывает помощь в поиске необходимой информации
3	<b>Исследование</b>	Сбор и уточнение информации, решение промежуточных задач, выполнение эскизов.	Выполняют эскизы, работают над решением промежуточных задач	Руководит самостоятельной работой школьников. Проводит обсуждение



		Выбор оптимального варианта		промежуточных результатов
4	<b>Формулирование и оформление результатов</b>	Анализ информации. Формулирование выводов	Оформляют проект	Консультирует обучающихся
5	<b>Защита проектов</b>	Презентация проекта	Участвуют в презентации	Играет роль рядового участника презентации
6	<b>Оценка результатов проектной деятельности</b>	Анализ выполнения проекта	Участвуют в оценке проекта	Участвует в оценке проекта. Осуществляет внешнюю оценку

### Оценка творческого проекта

Фамилия и имя обучающегося \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Тема проекта \_\_\_\_\_

Цель проекта \_\_\_\_\_

	Достижение целей проекта (5 баллов)	Оформление (5 баллов)	Защита		Процесс работы над проектом (по 5 баллов)			
			Представление (5 баллов)	Ответы на вопросы (5 баллов)	Творчество	Использование дополнительной литературы	Практическое применение проекта	Умение работать в группе
Самооценка								
Оценка учителя								
Оценка учащихся								
<b>Итого</b>								

Общее количество баллов за проект

Отметка \_ \_ \_ \_

*Шкала оценок*

100-120 баллов — «5»

85-100 баллов — «4»

65-85 баллов — «3»

Меньше 65 баллов — рекомендуется доработать  
проект.

### Календарно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего о час	Дата по плану	Фактич еская дата	Примеч ание
1	2	3	4	5	6
<b>1.</b>	<b>Модуль 1. Кулинарное искусство</b>	<b>6</b>			
<b>1.1.</b>	Введение. Правила по технике безопасности. Особенности выполнения творческого проекта	2			
<b>1.2.</b>	Кулинария как наука. Культура застолья. Организация стола для приема гостей	2			
<b>1.3.</b>	Технология приготовления холодных закусок и коктейлей	2			
<b>2.</b>	<b>Украшение стола и прием гостей</b>	<b>10</b>			
<b>2.1.</b>	Украшение стола и прием гостей	2			
<b>2.2.</b>	Виртуальные инструменты и их свойства	1			
<b>2.3.</b>	Точка, отрезок. Ломаная, прямоугольник	2			
<b>2.4.</b>	Окружность. Построение чертежей деталей в 3-проекциях.	2			
<b>2.5.</b>	Практическая работа по построению чертежей	1			
<b>2.6.</b>	Комплексный чертёж	1			
<b>2.7.</b>	Практическая работа по комплексному чертежу	1			
<b>3.</b>	<b>Раздел " Моделирование в пространстве"</b>	<b>13</b>			
<b>3.1.</b>	Эскиз. Виды. Операция "Выдавливание"	1			
<b>3.2</b>	Создание деталей с помощью "выдавливания"	1			
<b>3.3</b>	Практическая работа по моделированию в пространстве	1			
<b>3.4</b>	Операция "Вращение". Операция "Приклеивание"	1			
<b>3.5</b>	Практическая работа по вращению и приклеиванию	1			
<b>3.6</b>	Кинематическая операция. Кинематическая операция с элементарными эскизами.	2			
<b>3.7</b>	Практическая работа по кинематическим операциям	1			

<b>3.8</b>	Практическая работа по моделированию в пространстве	1			
<b>3.9</b>	Действия с объектами. Невозможные объекты.	1			
<b>3.1 0</b>	Сплайн. Создание деталей по образцу.	1			
<b>3.1 1</b>	Сечение. Разрез.	1			
<b>3.1 2</b>	Практическая работа по созданию деталей	1			
<b>4</b>	<b>Итоговый контроль</b>	<b>5</b>			
<b>4.1</b>	Подготовка материалов к проектной работе				
<b>4.2</b>	Разработка проектной работы				
<b>4.3</b>	Подготовка к защите проектной работы				
<b>4.4</b>	Защита проектных работ				
<b>4.5</b>	Итоговое занятие				
	<b>ИТОГО</b>	<b>34</b>			