



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

*РАБОТЫ С ОТСТАЮЩИМИ УЧЕНИКАМИ ПО
ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-6-7 КЛАССА*

(ДЛЯ ДЕВУЧЕК)

*ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № _____
ПРИ ОТДЕЛЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ*

УПРАВЛЕНИЯ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Информация о членах кружка

<i>n/n</i>	Имя фамилия	Год рождения	Класс	Адрес	Родители	Номер телефони	Прим.
<i>1.</i>							
<i>2.</i>							
<i>3.</i>							
<i>4.</i>							
<i>5.</i>							
<i>6.</i>							
<i>7.</i>							
<i>8.</i>							
<i>9.</i>							
<i>10.</i>							
<i>11.</i>							
<i>12.</i>							
<i>13.</i>							
<i>14.</i>							

<i>15.</i>							
<i>16.</i>							
<i>17.</i>							
<i>18.</i>							
<i>19.</i>							
<i>20.</i>							
<i>21.</i>							
<i>22.</i>							
<i>23.</i>							
<i>24.</i>							
<i>25.</i>							
<i>26.</i>							
<i>27.</i>							
<i>28.</i>							
<i>29.</i>							
<i>30.</i>							

«Утверждаю»
Директор школы:

« ____ » _____ 20__ г

«Согласован»
Зам директора школы:

« ____ » _____ 20__ г

ПЛАН

кружка « _____ » на 2024-2025 учебный год

п/п	Темы	часы	число	прим
1.	Значение питания в жизни человека	1		
2.	Учебное помещение кулинарии	1		
3.	Бутерброд. Технология приготовления бутербродов	1		
4.	Технология приготовления национальных блюд	1		
5.	Текстильные волокна. Сведения о тканях и нитях	1		
6.	Получение ткани полотняным и саржевым переплетением	1		
7.	Изготовление образцов ручных швов	1		
8.	Заправка швейной машины	1		
9.	Утюг и способы глажения	1		
10.	Заключительная обработка и отделка	1		
11.	Виды вышивальных швов	1		
12.	Подбор ткани и ниток для вышивания	1		
13.	Молочные продукты	1		
14.	Пищевая ценность	1		
15.	Готовим макароны	1		
16.	Приготовление диетического блюда	1		
17.	Выполнение машинных строчек	1		
18.	Машинные работы при изготовлении швейных изделий должны соответствовать следующим техническим условиям	1		
19.	Золотошвейное искусство	1		
20.	Наматывание золотой нити	1		
21.	Бисер. Сырье и оборудование для бисероплетения	1		
22.	Бисероплетение.	1		
23.	Перевод рисунка на ткань	1		
24.	Состав продуктов питания	1		
25.	Сервировка стола к ужину	1		
26.	Фруктовые и овощные консервы	1		
27.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
28.	Технологическая карта пошива капусты	1		
29.	Модельер	1		
30.	Пошив аксессуара для волос, подходящего к созданному ансамблю платья	1		
31.	Размещение выкройки на ткани	1		
32.	Обработка выкроенных частей платья	1		
33.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
34.	Создание интерьера гостиной	1		

Дата: “__” _____ 20__ год. Классы: _____. Руководитель кружка: _____

Тема: Значение питания в жизни человека

Цель кружка:

- формирование творческих способностей учащихся посредством расширения общекультурного кругозора и создание условий для творческой самореализации личности учащихся.

Задачи:

Обучающие: формировать интерес к декоративно-прикладному творчеству, развивать индивидуальные возможности учащихся.

Воспитательные: воспитывать уважение к труду.

Развивающие: развивать личностное самообразование, активность, самостоятельность, содействовать формированию всесторонне развитой личности. создавать условия для социального, профессионального самоопределения обучающихся.

Дидактический материал: Учебник, раздаточный материал, методическое руководство, презентация

Кулинария - как в прикладном искусстве, так и в научном развитии имеет свое значение и место. Кулинария неразрывно связана не только с технологией, но и с такими дисциплинами как история, химия, биология, физика. Блюда, подаваемые к столу, должны быть приготовлены научно обоснованно и изящно сервированы.

Превращение ингредиентов во вкусные и полезные блюда зависит от мастерства кулинара. Их приготовление основано на научном характере самой технологии. Кулинарное искусство, являясь самой древней деятельностью человека, в своем развитии всегда было связано с экономическим процветанием общества. Рациональное питание - основное средство проживания жизни, гарантия долголетия и здоровья. Питание имеет огромное значение в жизни организма человека. Человек ощущает регулярную потребность в питании. Недостаточное потребление пищи, равно как и чрезмерное, могут привести к различным заболеваниям организма. Соблюдение порядка правильного питания является очень важным для здоровья. В составе еды находятся различные вещества полезные для организма человека. Жиры, белки, углеводы и минералы входят в их число. Человек в результате постоянного движения расходует необходимое количество энергии.

Домашнее задание: Ответьте на вопросы



Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

Дата: “ ___ ” _____ 20__ год. Классы: _____. Руководитель кружка: _____

Тема: Учебное помещение кулинарии

Цель кружка:

- формирование творческих способностей учащихся посредством расширения общекультурного кругозора и создание условий для творческой самореализации личности учащихся.

Задачи:

Обучающие: формировать интерес к декоративно-прикладному творчеству, развивать индивидуальные возможности учащихся.

Воспитательные: воспитывать уважение к труду.

Развивающие: развивать личностное самообразование, активность, самостоятельность, содействовать формированию всесторонне развитой личности. создавать условия для социального, профессионального самоопределения обучающихся.

Дидактический материал: Учебник, раздаточный материал, методическое руководство, презентация

Кухня - специально оборудованная комната для приготовления блюд. В современной кухне имеются в основном газовая плита, посудомоечная машина, холодильник, рабочий стол, шкафы для хранения тарелок и сухих продуктов. В помещении для кулинарии используется разная столовая посуда. По материалу она разделяется на фарфоровую, эмалированную, пластмассовую и стеклянную. Перед приготовлением пищи необходимо правильно организовать рабочее место. Для этого необходимо рассчитать количество продуктов, и в зависимости от его объёма выбрать оборудование. На правой стороне от стола первичной обработки продуктов необходимо разместить столовое оборудование, на левой, требуемые продукты в порядке использования. В середине стола нужно удобно разместить разделочную доску. Разделочная доска должна располагаться на расстоянии ширины одного локтя от края стола. Правильная и чистоплотная организация работы на кухне также зависит и от комфортности одежды. Одежда должна быть легкой, узкий низ изделия и различные украшения не должны оказывать отрицательного влияния. Более того, при попадании на одежду жира с блюд, брызг цветных продуктов могут остаться неудаляемые пятна на одежде.



Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

Дата: “__” _____ 20__ год. Классы: _____. Руководитель кружка: _____

Тема: Бутерброд. Технология приготовления бутербродов

Цель кружка:

- формирование творческих способностей учащихся посредством расширения общекультурного кругозора и создание условий для творческой самореализации личности учащихся.

Задачи:

Обучающие: формировать интерес к декоративно-прикладному творчеству, развивать индивидуальные возможности учащихся.

Воспитательные: воспитывать уважение к труду.

Развивающие: развивать личностное самообразование, активность, самостоятельность, содействовать формированию всесторонне развитой личности. создавать условия для социального, профессионального самоопределения обучающихся.

Дидактический материал: Учебник, раздаточный материал, методическое руководство, презентация

“Бутерброд” в переводе с немецкого означает, «хлеб, покрытый сливочным маслом». Готовить бутерброды очень легко и просто. Красиво приготовленными бутербродами можно украсить любой стол. Они очень вкусные. Бутерброды относятся к блюдам легкого приготовления. Они отличаясь разнообразием, придают столу праздничный вид. Питательная ценность бутербродов определяется составом продуктов из которых они изготовлены. В приготовлении бутербродов главным является хлеб (черный или белый). Хлеб всегда есть в наших домах. Не зря в народе бытуют такие пословицы как, «Хлеб - всему голова», «Крошка хлеба - тоже хлеб», «Нет пшеницы - нету хлеба, нету хлеба - нету жизни», «Хлеб вскормит, вода вспоит» и другие. Хлеб предпочтительнее хранить в специальной хлебнице, так как в ней он быстро не теряет своих качеств. Для приготовления бутербродов толщина хлеба не должна превышать 1.0 см, так как хлеб нарезают разной формы (круглой, полукруглой, треугольной, квадратной и т.д.).



Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

веб-сайтимиз: Zokirjon.com

***Zokirjon.com* веб-сайти орқали ўзингиз учун керакли маълумотларни юклаб олинг.**

Зокиржон Админ билан

***90-834-22-66* номердаги телеграм орқали боғланишингиз *пза234* излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

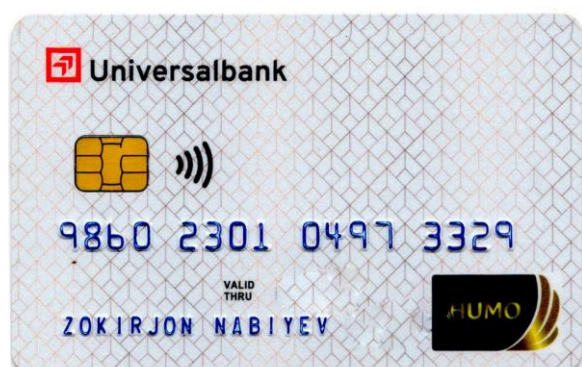
***40* листдан иборат бўш ўзлаштирувчи қиз болалар учун **технология 5-6-7** класс **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

Телеграм каналимиз:

@maktablar_uchun_hujjatlar

Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329

Пластик эгаси Набиев Зокиржон



ДИҚҚАТ!!!

Бу хужжатни ҳеч кимга тарқатмаслик шarti билан олишингиз мумкин. Сизга бу **ОМОНАТ** қилиб берилади. Тўлиқ ҳолда олганингиздан сўнг: Фақат ўзингиз учун фойдаланинг. Ҳеч кимга берманг хаттоки энг яқин инсонингизга ҳам. Интернет веб-сайтларга жойламанг. Телеграм орқали канал ва группаларга тарқатманг.

ОМОНАТГА ҲИЁНАТ ҚИЛМАНГ.