



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

РАБОТЫ С ОДАРЁННЫМИ 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.	Технология обработки овощей	1		
2.	Технология приготовления блинов	1		
3.	Технология приготовления шурпы	1		
4.	Учебное помещение для обработки ткани	1		
5.	Приспособления для ручных работ и порядок их	1		
6.	Ручные швы	1		
7.	Сведения о раскрое и пошиве изделия	1		
8.	Моделирование и подготовка выкройки	1		
9.	Порядок выполнения заключительной обработки изделия	1		
10.	Сведения из истории вышивки	1		
11.	Правильное использование кухонной утвари	1		
12.	Сервировка стола	1		
13.	Макаронные изделия	1		
14.	Приготовление слоёной лепёшки	1		
15.	Практика вязания сатина и атласа	1		
16.	Общие сведения о фурнитуре	1		
17.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
18.	Техническое моделирование	1		
19.	Запяливание ткани	1		
20.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
21.	Вышивание орнамента бисером, пайетками на основной детали сумки	1		
22.	Виды декоративной отделки ткани	1		
23.	Что такое питание?	1		
24.	Техника безопасности и санитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
25.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
26.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
27.	Общие сведения об одежде	1		
28.	Подготовка ткани к пошиву	1		
29.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
30.	Виды одежды	1		
31.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
32.	Лоскутное шитье в народном	1		
33.	Фоторезистор и его возможности	1		
34.	Изготовление смарт-лампы	1		

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

Тема: Технология обработки овощей

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

Овощи считаются необходимой пищей для организма человека. В их состав входят почти все необходимые минеральные вещества. Приятный запах, форма и цвет улучшают вкус любого блюда, тем самым повышая аппетит. Также овощи обладают медицинскими и натуральными лечебными свойствами. Большинство салатов и блюд дополнительно украшают зеленью. Блюда и салаты, в которые добавлена зелень, обогащаются витаминами и минералами. В зависимости от выращивания овощи делятся на луковые, клубневые, корнеплоды, плодовые, листовые, зеленые, пряные и т.д. У луковых в пищу используются и головка, и листья. К плодовым овощам относятся помидоры, огурцы, тыква, дыня, арбуз и т.д. Картошка относится к клубневым овощам, репа, морковь, свекла, петрушка, редиска относятся к корнеплодам. В листовую группу включают такие виды как капуста, салатный лист, шпинат, пастушья сумка. Овощи рекомендуется хранить в темном, прохладном, сухом помещении. Перед использованием овощей в блюдах и салатах их подвергают первичной обработке

Простой способ



Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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

Тема: Технология приготовления блинов

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



Необходимое оборудование: электрическая или газовая плита, эмалированная посуда, сковорода, взбивалка или миксер, вилка, половник.

Продукты: На 1 литр молока 400 гр. муки, 4 яйца, 20 гр. растительного масла, соль и сахар по вкусу.

В эмалированную посуду наливают молоко и добавляют по вкусу соль, сахар, затем муку и хорошенько перемешивают до исчезновения комочков. В получившуюся однородную массу добавляют хорошо взбитые яйца, масло и все тщательно размешивают. Налив немного масла раскаляют сковороду. Получившуюся смесь разливают по всей поверхности сковороды и готовят на среднем огне. Поджарив блин с одной стороны, аккуратно переворачивают на другую сторону с помощью деревянной лопаточки. Готовые блины укладывают на тарелку друг на друга.

Перед подачей на стол блины начиняют картофельным пюре, готовым мясным фаршем, либо творогом или вареньем и сворачивают. Готовые фаршированные блинчики подают на стол полив сметаной или сливочным маслом. Блюда, приготовленные из яиц, считаются высококалорийными. В них содержатся белки, жиры, витамины и нужные человеку минеральные вещества - железо, фосфор, кальций. Содержание ценных питательных веществ больше в желтке, чем в белке.

Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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

Тема: Технология приготовления шурпы

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

Необходимое оборудование: казан, шумовка, половник, разделочная доска, нож, ложка, вилка, коса.

Требуемые продукты: 0,5 кг мяса, 1-2 красной моркови, 2-3 луковицы, 2-3 картофелины. Также понадобятся соль, специи и свежая зелень

Взять 0,5 кг жирной баранины (грудинка, ребра), разделить куски мяса на количество едоков. Налить в 3 л кастрюлю воду, положить мясо, вскипятить и после закипания уменьшить огонь. Затем положить 2 целые очищенные моркови, 2 целых помидора, 2-3 нарезанных лука и томить овощи на медленном огне 25-30 минут. После почистить 2-3 картошки, если крупный картофель, то разделить на 2-3 части и довести до готовности. После готовности картофеля, огонь потушить. Соль, зелень добавить по вкусу за 5 минут до готовности бульона. Готовый суп разлить по глубоким тарелкам (косам) и украсить укропом. Готовые мясо и овощи выловить шумовкой из бульона, разделить поровну на каждого едока и падасть в блюдах. Либо выложить все овощи и мясо на большую посуду, и подать на стол. Бульон считается первым блюдом, овощи и мясо употребляются как второе блюдо



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 пқа234 излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

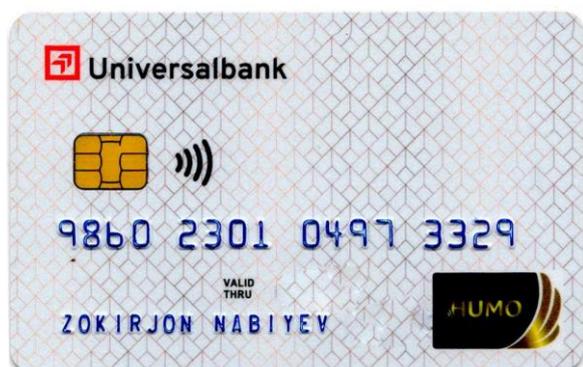
***40* листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун **технология 5-6-7** класс **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

Телеграм каналимиз:

@maktablar_uchun_hujjatlar

Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329

Пластик эгаси Набиев Зокиржон



ДИҚҚАТ!!!

Бу ҳужжатни ҳеч кимга тарқатмаслик шарти билан олишингиз мумкин.

Сизга бу **ОМОНАТ** қилиб берилади.

Тўлиқ ҳолда олганингиздан сўнг:

Фақат ўзингиз учун фойдаланинг.

Ҳеч кимга берманг ҳаттоки энг яқин инсонингизга ҳам.

Интернет веб-сайтларга жойламанг.

Телеграм орқали канал ва группаларга тарқатманг.

ОМОНАТГА ҲИЁНАТ ҚИЛМАНГ.