



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

*ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-6 КЛАССА*

*(ДЛЯ ДЕВУЧЕК)*

*ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № \_\_\_\_\_*

*ПРИ ОТДЕЛЕ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО*

*ОБРАЗОВАНИЯ \_\_\_\_\_*

*УПРАВЛЕНИИ ОТДЕЛЕ ДОШКОЛЬНОГО И*

*ШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ*

---

---

*2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД*

## Информация о членах кружка

<i>n/n</i>	<b>Имя фамилия</b>	<b>Год рождения</b>	<b>Класс</b>	<b>Адрес</b>	<b>Родители</b>	<b>Номер телефони</b>	<b>Прим.</b>
<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>							

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





«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.	Сервировка стола	1		
2.	Технология обработки овощей	1		
3.	Технология приготовления блинов	1		
4.	Приготовление горячих и холодных напитков	1		
5.	Технология приготовления шурпы	1		
6.	Учебное помещение для обработки ткани	1		
7.	Нити	1		
8.	Приспособления для ручных работ и порядок их использования	1		
9.	Ручные швы	1		
10.	Виды и строение швейных машин	1		
11.	Сведения о раскрое и пошиве изделия	1		
12.	Моделирование и подготовка выкройки	1		
13.	Правила глажения	1		
14.	Порядок выполнения заключительной обработки изделия	1		
15.	Сведения из истории вышивки	1		
16.	Инструменты и приспособления для вышивания	1		
17.	Пошив изделий пользующихся потребительским спросом с применением вышивки	1		
18.	Правильное использование кухонной утвари	1		
19.	Правила сервировки обеденного стола	1		
20.	Пищевая ценность	1		
21.	Макаронные изделия	1		
22.	Приготовление национальных блюд	1		
23.	Приготовление диетического блюда	1		
24.	Практика вязания сатина и атласа	1		
25.	Пришивание крючков и петель	1		
26.	Машинные работы	1		
27.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
28.	Подготовка юбки к примерке	1		
29.	Наматывание золотой нити	1		
30.	Запяливание ткани	1		
31.	Виды и техника золотого шитья	1		
32.	Бисероплетение.	1		
33.	Вышивание орнамента бисером	1		
34.	Перевод рисунка на ткань	1		

Дата: “ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ год. Классы: \_\_\_\_\_. Руководитель кружка: \_\_\_\_\_

**Тема:** Сервировка стола

**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

Сервировка стола целое искусство. Человек, сервирующий стол должен быть с прекрасно развитым духовным мировоззрением, с богатым вкусом, сообразительным, проворным и чистоплотным. Сервировка стола должна быть отдельной для семейного круга, гостей, свадебных торжеств. При сервировке стола необходимо соблюдать 2 правила:

1. Подготовка материальных возможностей.
2. Подготовка морально-духовной составляющей.

Например, к материальной подготовке относят - выбор места (зимой отапливаемое помещение, летом - прохладное); количество гостей; столовых приборов (тарелки, чайники, чашки, ложки - вилки, стол, стулья), они должны быть в достаточном количестве.

К морально-духовной составляющей относят - чистоту выбранного места, наличие цветов, картин, декоративного оборудования и технических средств, а также соблюдение культуры общения, гостеприимности, обходительности. Насколько красиво украшен стол и поданы вкусные блюда, настолько отражается культура принимающей стороны - хозяина мероприятия. Сервировка стола отличается для завтрака, обеда и ужина. Для завтрака подаются холодные закуски, сливки, сомса, хлеб, сладости и фрукты. На обед и ужин в дополнение к этим блюдам подаются жидкие или лгустые блюда, салаты, арбузы, дыни



**Домашнее задание:** Повторение

Зам директора школы \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

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



**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

**веб-сайтимиз: [Zokirjon.com](http://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 қиз болалар учун технология *5-6* класс *34* часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

**Телеграм каналимиз:**

**[@maktablar\\_uchun\\_hujjatlar](https://t.me/maktablar_uchun_hujjatlar)**

**Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329**

**Пластик эгаси Набиев Зокиржон**



## **ДИҚҚАТ!!!**

Бу ҳужжатни ҳеч кимга тарқатмаслик шarti 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.**