



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>	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.	Сервировка стола	1		
3.	Учебное помещение кулинарии	1		
4.	Технология обработки овощей	1		
5.	Приготовление салата	1		
6.	Технология приготовления блинов	1		
7.	Бутерброд	1		
8.	Приготовление горячих и холодных напитков	1		
9.	Технология приготовления национальных блюд	1		
10.	Технология приготовления шурпы	1		
11.	Технология приготовления маставки	1		
12.	Учебное помещение для обработки ткани	1		
13.	Текстильные волокна. Сведения о тканях и нитях	1		
14.	Нити	1		
15.	Получение ткани полотняным и саржевым переплетением	1		
16.	Приспособления для ручных работ и порядок их использования	1		
17.	Рабочие принадлежности для выполнения ручных работ	1		
18.	Ручные швы	1		
19.	Изготовление образцов ручных швов	1		
20.	Виды и строение швейных машин	1		
21.	Заправка швейной машины	1		
22.	Сведения о раскрое и пошиве изделия	1		
23.	Снятие мерок и расчетные формулы	1		
24.	Моделирование и подготовка выкройки	1		
25.	Утюг и способы глажения	1		
26.	Правила глажения	1		
27.	Заключительная обработка и отделка	1		
28.	Порядок выполнения заключительной обработки изделия	1		
29.	Технология народного ремесла	1		
30.	Сведения из истории вышивки	1		
31.	Виды вышивальных швов	1		
32.	Инструменты и приспособления для вышивания	1		
33.	Подбор ткани и ниток для вышивания	1		
34.	Пошив изделий пользующихся потребительским спросом с применением вышивки	1		

35.	Определение суточного рациона подростка	1		
36.	Правильное использование кухонной утвари	1		
37.	Сервировка стола	1		
38.	Правила сервировки обеденного стола	1		
39.	Молочные продукты	1		
40.	Пищевая ценность	1		
41.	Определение качества и порядок хранения	1		
42.	Макаронные изделия	1		
43.	Приготовление слоёной лепёшки	1		
44.	Приготовление национальных блюд	1		
45.	Готовим макароны	1		
46.	Приготовление диетического блюда	1		
47.	Производство шерстяных и шелковых тканей	1		
48.	Практика вязания сатина и атласа	1		
49.	Общие сведения о фурнитуре	1		
50.	Пришивание крючков и петель	1		
51.	Выполнение машинных строчек	1		
52.	Машинные работы	1		
53.	Виды поясных изделий	1		
54.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
55.	Техническое моделирование	1		
56.	Подготовка юбки к примерке	1		
57.	Золотошвейное искусство	1		
58.	Наматывание золотой нити	1		
59.	Вспомогательные ткани	1		
60.	Запяливание ткани	1		
61.	Виды и техника золотого шитья	1		
62.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
63.	Бисер	1		
64.	Бисероплетение.	1		
65.	Виды сумок	1		
66.	Вышивание орнамента бисером	1		
67.	Виды декоративной отделки ткани	1		
68.	Перевод рисунка на ткань	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: 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: 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

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

75 листдан иборат қиз болалар учун технология 5-6 класс 68 часов 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 хаттоки энг яқин инсонингизга ҳам.
Интернет веб-сайтларга жойламанг.
Телеграм орқали канал ва группаларга тарқатманг.
ОМОНАТГА ҲИЁНАТ ҚИЛМАНГ.