



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

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

(ДЛЯ ДЕВУЧЕК)

*ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № _____
ПРИ ОТДЕЛЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ*

УПРАВЛЕНИИ 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.	Сервировка стола	1		
3.	Приготовление салата	1		
4.	Технология приготовления блинов	1		
5.	Технология приготовления национальных блюд	1		
6.	Технология приготовления шурпы	1		
7.	Текстильные волокна. Сведения о тканях и нитях	1		
8.	Нити	1		
9.	Рабочие принадлежности для выполнения ручных работ	1		
10.	Ручные швы	1		
11.	Заправка швейной машины	1		
12.	Сведения о раскрое и пошиве изделия	1		
13.	Утюг и способы глажения	1		
14.	Правила глажения	1		
15.	Технология народного ремесла	1		
16.	Сведения из истории вышивки	1		
17.	Подбор ткани и ниток для вышивания	1		
18.	Пошив изделий пользующихся потребительским спросом с применением вышивки	1		
19.	Сервировка стола	1		
20.	Правила сервировки обеденного стола	1		
21.	Определение качества и порядок хранения	1		
22.	Макаронные изделия	1		
23.	Готовим макароны	1		
24.	Приготовление диетического блюда	1		
25.	Общие сведения о фурнитуре	1		
26.	Пришивание крючков и петель	1		
27.	Виды поясных изделий	1		
28.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
29.	Золотошвейное искусство	1		
30.	Наматывание золотой нити	1		
31.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
32.	Виды и техника золотого шитья	1		
33.	Виды сумок	1		
34.	Вышивание орнамента бисером, пайетками на основной детали сумки	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 густые блюда, салаты, арбузы, дыни



Домашнее задание: Повторение

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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

Тема: Приготовление салата

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

Салаты, являясь холодной закуской из овощей, употребляются в дополнении к обеду. В нашем крае салаты издревна изготовляли из репы, огурцов, помидоров, лука, зелени. Пришедшие в середине XIX века, под влиянием русской кулинарии, редиска, болгарский перец, морковь, капуста также стали использоваться в приготовлении салатов. Сегодня, опираясь на опыт мировой кулинарии, разновидности салатов увеличились. Овощные салаты, будучи богаты углеводами, с добавлением продуктов из мяса, рыбы, яиц повышают и питательную ценность. Являясь причиной повышения аппетита, салаты подают на стол перед основными блюдами. Для употребления салатов подаются специальная тарелка, вилка и нож

Салат «Назат»

Требуемые продукты: *свежие огурцы - 2 шт., вареное куриное мясо - 200 гр., вареные яйца - 4 шт., майонез - 100 мл., укроп, соль, черный перец по вкусу.*

Приготовление: нарезаем дольками тщательно промытые огурцы. Вареное куриное мясо и яйца режем кубиками. Мелко нарезаем зелень укропа. Посолив, все тщательно перемешиваем с майонезом. Яйца нарезаем более крупно.



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

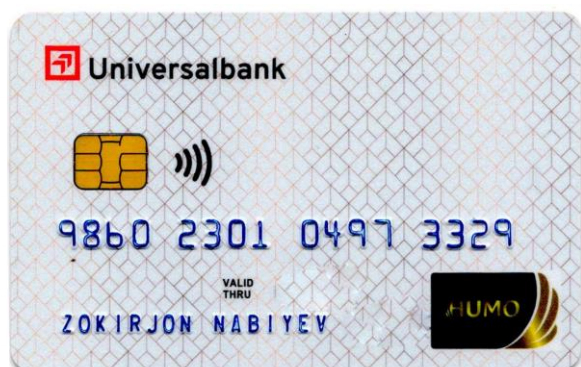
***40* листдан иборат бўш ўзлаштирувчи қиз болалар учун **технология 5-6 класс** **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

Телеграм каналимиз:

@maktablar_uchun_hujjatlar

Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329

Пластик эгаси Набиев Зокиржон



ДИҚҚАТ!!!

Бу хужжатни ҳеч кимга тарқатмаслик 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.**