



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

*РАБОТЫ С ОДАРЁННЫМИ УЧЕНИКАМИ
ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-6 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. | Учебное помещение кулинарии | 1 | | |
| 2. | Технология обработки овощей | 1 | | |
| 3. | Бутерброд. Технология приготовления бутербродов | 1 | | |
| 4. | Приготовление горячих и холодных напитков | 1 | | |
| 5. | Технология приготовления маставки | 1 | | |
| 6. | Учебное помещение для обработки ткани | 1 | | |
| 7. | Получение ткани полотняным и саржевым переплетением | 1 | | |
| 8. | Приспособления для ручных работ и порядок их использования | 1 | | |
| 9. | Изготовление образцов ручных швов | 1 | | |
| 10. | Виды и строение швейных машин | 1 | | |
| 11. | Снятие мерок и расчетные формулы | 1 | | |
| 12. | Моделирование и подготовка выкройки | 1 | | |
| 13. | Заключительная обработка и отделка | 1 | | |
| 14. | Порядок выполнения заключительной обработки изделия | 1 | | |
| 15. | Виды вышивальных швов | 1 | | |
| 16. | Инструменты и приспособления для вышивания | 1 | | |
| 17. | Определение суточного рациона подростка | 1 | | |
| 18. | Правильное использование кухонной утвари | 1 | | |
| 19. | Молочные продукты | 1 | | |
| 20. | Пищевая ценность | 1 | | |
| 21. | Приготовление слоёной лепёшки | 1 | | |
| 22. | Приготовление национальных блюд | 1 | | |
| 23. | Производство шерстяных и шелковых тканей | 1 | | |
| 24. | Практика вязания сатина и атласа | 1 | | |
| 25. | Выполнение машинных строчек | 1 | | |
| 26. | Машинные работы при изготовлении швейных изделий должны соответствовать следующим техническим условиям | 1 | | |
| 27. | Техническое моделирование | 1 | | |
| 28. | Подготовка юбки к примерке | 1 | | |
| 29. | Вспомогательные ткани | 1 | | |
| 30. | Запяливание ткани | 1 | | |
| 31. | Бисер. Сырье и оборудование для бисероплетения | 1 | | |
| 32. | Бисероплетение. | 1 | | |
| 33. | Виды декоративной отделки ткани | 1 | | |
| 34. | Перевод рисунка на ткань | 1 | | |

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: 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: Бутерброд. Технология приготовления бутербродов

Цель кружка:

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

Задачи:

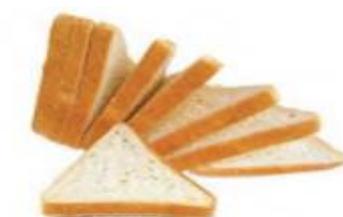
Обучающие: формировать интерес к декоративно-прикладному творчеству, развивать индивидуальные возможности учащихся.

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

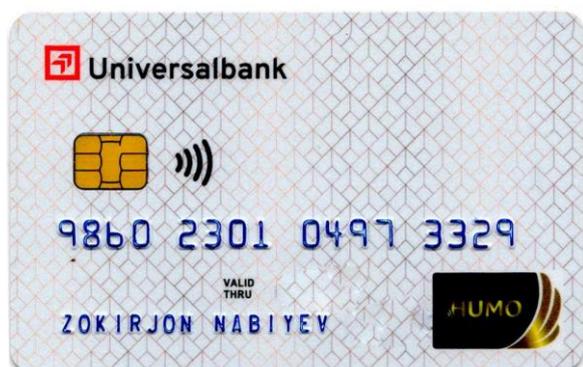
***40* листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун технология *5-6* класс *34* часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

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 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.