



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

*ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-8 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>							

<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.	Приготовление салата	1		
3.	Технология приготовления национальных блюд	1		
4.	Текстильные волокна. Сведения о тканях и нитях	1		
5.	Рабочие принадлежности для выполнения ручных работ	1		
6.	Заправка швейной машины	1		
7.	Утюг и способы глажения	1		
8.	Технология народного ремесла	1		
9.	Подбор ткани и ниток для вышивания	1		
10.	Сервировка стола	1		
11.	Определение качества и порядок хранения	1		
12.	Готовим макароны	1		
13.	Общие сведения о фурнитуре	1		
14.	Виды поясных изделий	1		
15.	Золотошвейное искусство	1		
16.	Виды и техника золотого шитья	1		
17.	Виды сумок	1		
18.	Состав продуктов питания	1		
19.	Скатерть и стол	1		
20.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
21.	Технологическая карта пошива капусты	1		
22.	Создание ансамбля платьев для торжественных и праздничных мероприятий	1		
23.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
24.	Обработка выкроенных частей платья	1		
25.	Текстильные изделия в интерьере	1		
26.	Фоторезистор и его возможности	1		
27.	Ассоциация «Хунарманд» и ее деятельность	1		
28.	Спиралевидный метод	1		
29.	Расход ткани	1		
30.	Технология вязания детского пончо.	1		
31.	Пищевая промышленность	1		
32.	Технология приготовления лагмана	1		
33.	Правила использования системы тепло-, электро-, водоснабжения и канализации	1		
34.	Творческий проект и проектирование сферы творческой деятельности	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:** 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

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

**Тема:** Технология приготовления национальных блюд

**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

В узбекской кулинарии существует более ста разновидностей жидких и густых блюд. Блюда из мяса и овощей, мяса и изделий из круп, мяса и мучных изделий являются вкусными, сытными, более густыми по сравнению с теми же европейскими блюдами и готовятся высококалорийными. В узбекской кулинарии жидкие блюда готовятся по двум технологиям: бульоны и обжарочные супы. Жидкие супы готовятся из мяса, овощей путем длительной варки бульона, супы на молоке с добавлением круп или лапши (макаронных изделий). Большинство узбекских блюд готовятся способом жарки. При жарке продукты полностью обжариваются, хорошо смешиваются друг с другом, подрумяниваясь на масле. Сначала в масло кладутся продукты длительного приготовления, быстро готовящиеся позже. После умеренной обжарки продуктов, супы заливают водой и варят до готовности продуктов. В жидких блюдах широко используются разные виды овощей: морковь, репа, лук, картошка, помидор, капуста. Редьку, свеклу, баклажан используют в жидких блюдах редко. Жидкие блюда также готовят и с добавлением разных круп и мучных изделий. Для придания аппетитного вида и вкуса блюда украшаются свежей зеленью.



**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 пга234 излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

***Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади***

***40* листдан иборат қиз болалар учун технология *5-8* 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.**