



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

*ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-9 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.	Учебное помещение кулинарии	1		
2.	Бутерброд. Технология приготовления бутербродов	1		
3.	Учебное помещение для обработки ткани	1		
4.	Виды и строение швейных машин	1		
5.	Моделирование и подготовка выкройки	1		
6.	Технология народного ремесла	1		
7.	Пошив изделий пользующихся потребительским спросом с применением вышивки	1		
8.	Правила сервировки обеденного стола	1		
9.	Готовим макароны	1		
10.	Общие сведения о фурнитуре	1		
11.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
12.	Вспомогательные ткани	1		
13.	Бисероплетение.	1		
14.	Состав продуктов питания	1		
15.	Сервировка стола к ужину	1		
16.	Приготовление салата «Мимоза»	1		
17.	Подготовка ткани к пошиву	1		
18.	Специализированные швейные машины, структура и принцип работы	1		
19.	Обработка выкроенных частей платья	1		
20.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
21.	Виды народного творчества в Узбекистане, история развития и перспективы	1		
22.	Изонить и ее виды	1		
23.	Раскрой блузки	1		
24.	Технология вязания детского пончо.	1		
25.	Понятие о технологическом процессе	1		
26.	Глажение одежды	1		
27.	Изготовления светильника из капрона	1		
28.	Продукция ремесленников для экспорта	1		
29.	Золотошвейное шитьё	1		
30.	Построение чертежа передней половинки брюк	1		
31.	История развития техники и ее будущее	1		
32.	Электрические стиральные машины	1		
33.	Вязание цветка по схеме	1		
34.	Весенние салаты	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: 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



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

**Тема:** Учебное помещение для обработки ткани

**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.

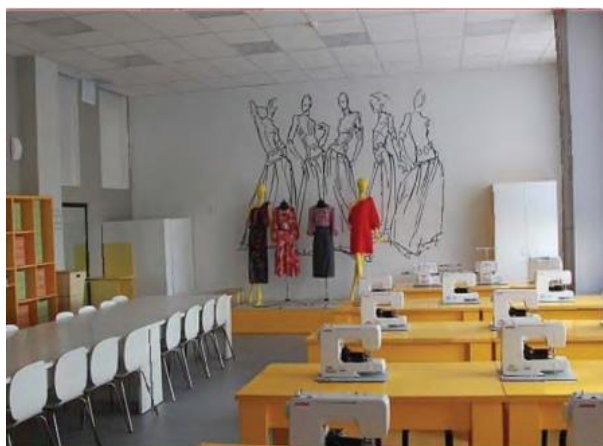
**Воспитательные:** воспитывать уважение к труду.

**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 связи с тем, что предмет технология тесно связан с практическими занятиями, для их проведения требуется отдельное помещение для обработки ткани. Наряду с созданием условий для кроя, пошива, отделки создаются условия и для примерки готового изделия.

Помещение должно быть с большой площадью, светлым, вмещать как минимум 15 учениц. Помимо этого, для хранения швейных принадлежностей необходимо иметь шкаф. На стенах должны быть развешаны стенды по технике безопасности, правилам санитарной гигиены, наглядные пособия по кройке и шитью, в кабинете должен стоять манекен. В кабинете должны быть установлены все виды швейных машин в рабочем состоянии. А также должны быть раскройный стол, гладильная доска, необходимые принадлежности для кройки и шитья.



1. Учебное помещение технологии обработки ткани должен быть светлым и чистым. Температура помещения должна быть 19- 21°С.
2. При входе в учебный кабинет волосы должны быть убраны, надет рабочий фартук и повязана косынка.
3. Нельзя начинать работу без разрешения учителя.
4. Иглы и булавки должны храниться в специальной таре и в игольницах.
5. Нельзя совать булавки в рот, закреплять их на одежде.
6. Ножницы нужно передавать другому человеку кольцами вперед.
7. При размещении ножниц на столе их лезвия должны быть сомкнуты и ставятся острием вглубь стола.

**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***

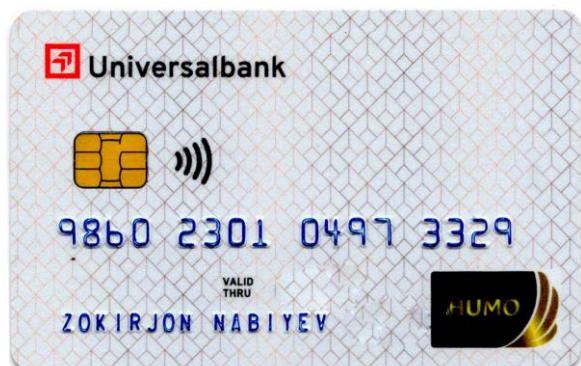
**40** листдан иборат қиз болалар учун технология **5-9** класс **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.

**Телеграм каналимиз:**

**@maktablar\_uchun\_hujjatlar**

**Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329**

**Пластик эгаси Набиев Зокиржон**



## **ДИҚҚАТ!!!**

Бу 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.**