



# **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.	Приготовление салата	1		
3.	Бутерброд. Технология приготовления бутербродов	1		
4.	Технология приготовления шурпы	1		
5.	Учебное помещение для обработки ткани	1		
6.	Рабочие принадлежности для выполнения ручных работ	1		
7.	Виды и строение швейных машин	1		
8.	Сведения о раскрое и пошиве изделия	1		
9.	Моделирование и подготовка выкройки	1		
10.	Заключительная обработка и отделка	1		
11.	Технология народного ремесла	1		
12.	Виды вышивальных швов	1		
13.	Пошив изделий пользующихся потребительским спросом с применением вышивки	1		
14.	Определение суточного рациона подростка	1		
15.	Правила сервировки обеденного стола	1		
16.	Макаронные изделия	1		
17.	Готовим макароны	1		
18.	Производство шерстяных и шелковых тканей	1		
19.	Общие сведения о фурнитуре	1		
20.	Машинные работы при изготовлении швейных изделий должны соответствовать следующим техническим условиям	1		
21.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
22.	Золотошвейное искусство	1		
23.	Вспомогательные ткани	1		
24.	Виды и техника золотого шитья	1		
25.	Бисероплетение.	1		
26.	Виды декоративной отделки ткани	1		
27.	Состав продуктов питания	1		
28.	Техника безопасности и санитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
29.	Сервировка стола к ужину	1		
30.	Мясные и рыбные продукты	1		
31.	Приготовление салата «Мимоза»	1		
32.	Технологическая карта пошива капусты	1		
33.	Подготовка ткани к пошиву	1		

34.	Модельер	1		
35.	Специализированные швейные машины, структура и принцип работы	1		
36.	Платья и национальные костюмы	1		
37.	Обработка выкроенных частей платья	1		
38.	Лоскутное шитье в народном	1		
39.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
40.	Фоторезистор и его возможности	1		
41.	Виды народного творчества в Узбекистане, история развития и перспективы	1		
42.	Золотошвейное дело	1		
43.	Изонить и ее виды	1		
44.	Спиралевидный метод	1		
45.	Раскрой блузки	1		
46.	Искусство вязания	1		
47.	Технология вязания детского пончо.	1		
48.	Порядок вязки	1		
49.	Понятие о технологическом процессе	1		
50.	Приготовление салата из баклажанов, фунчозы и говядины	1		
51.	Глажение одежды	1		
52.	Правила использования системы тепло-, электро-, водоснабжения и канализации	1		
53.	Изготовления светильника из капрона	1		
54.	Проектирование технологии изготовления браслета	1		
55.	Продукция ремесленников для экспорта	1		
56.	Появление мини- и нанотехнологий дало	1		
57.	Золотошвейное шитьё	1		
58.	Композиционная целостность внешней формы	1		
59.	Построение чертежа передней половинки брюк	1		
60.	Определить расход ткани на подушечку с драпировкой	1		
61.	История развития техники и ее будущее	1		
62.	Наука, техника, технологии	1		
63.	Электрические стиральные машины	1		
64.	Правила техники безопасности при использовании стиральной машины	1		
65.	Вязание цветка по схеме	1		
66.	Раскладка выкройки на ткань и раскрой	1		
67.	Весенние салаты	1		
68.	Технология создания розы из бисера	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: 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: 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](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***

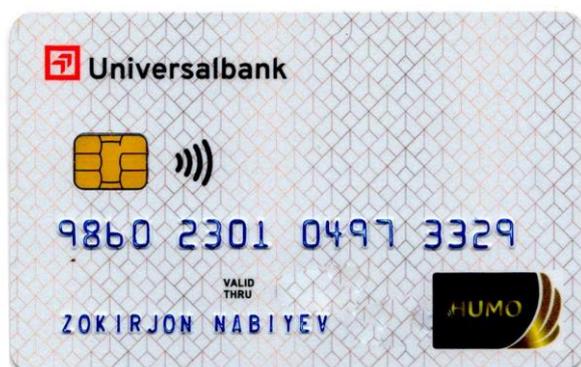
***75 листдан иборат қиз болалар учун технология 5-9 класс 68 часов кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.***

***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.**