



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

*РАБОТЫ С ОТСТАЮЩИМИ УЧЕНИКАМИ ПО
ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-9 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.	Учебное помещение кулинарии	1		
2.	Приготовление салата	1		
3.	Учебное помещение для обработки ткани	1		
4.	Рабочие принадлежности для выполнения ручных работ	1		
5.	Моделирование и подготовка выкройки	1		
6.	Заключительная обработка и отделка	1		
7.	Пошив изделий пользующихся потребительским спросом с применением вышивки	1		
8.	Определение суточного рациона подростка	1		
9.	Готовим макароны	1		
10.	Производство шерстяных и шелковых тканей	1		
11.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
12.	Золотошвейное искусство	1		
13.	Бисероплетение.	1		
14.	Виды декоративной отделки ткани	1		
15.	Сервировка стола к ужину	1		
16.	Мясные и рыбные продукты	1		
17.	Подготовка ткани к пошиву	1		
18.	Модельер	1		
19.	Обработка выкроенных частей платья	1		
20.	Лоскутное шитье в народном	1		
21.	Виды народного творчества в Узбекистане, история развития и перспективы	1		
22.	Золотошвейное дело	1		
23.	Раскрой блузки	1		
24.	Искусство вязания	1		
25.	Понятие о технологическом процессе	1		
26.	Приготовление салата из баклажанов, фунчозы и говядины	1		
27.	Изготовления светильника из капрона	1		
28.	Проектирование технологии изготовления браслета	1		
29.	Золотошвейное шитьё.	1		
30.	Композиционная целостность внешней формы	1		
31.	История развития техники и ее будущее	1		
32.	Наука, техника, технологии	1		
33.	Вязание цветка по схеме	1		
34.	Раскладка выкройки на ткань и раскрой	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: 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

***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 5-9** 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 хужжатни 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.**