



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

РАБОТЫ С ОДАРЁННЫМИ УЧЕНИКАМИ

ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-9 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.	Бутерброд. Технология приготовления бутербродов	1		
2.	Технология приготовления шурпы	1		
3.	Виды и строение швейных машин	1		
4.	Сведения о раскрое и пошиве изделия	1		
5.	Технология народного ремесла	1		
6.	Виды вышивальных швов	1		
7.	Правила сервировки обеденного стола	1		
8.	Макаронные изделия	1		
9.	Общие сведения о фурнитуре	1		
10.	Машинные работы при изготовлении швейных изделий должны соответствовать следующим техническим условиям	1		
11.	Вспомогательные ткани	1		
12.	Виды и техника золотого шитья	1		
13.	Состав продуктов питания	1		
14.	Техника безопасности и санитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
15.	Приготовление салата «Мимоза»	1		
16.	Технологическая карта пошива капусты	1		
17.	Специализированные швейные машины, структура и принцип работы	1		
18.	Платья и национальные костюмы	1		
19.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
20.	Фоторезистор и его возможности.	1		
21.	Изонить и ее виды	1		
22.	Спиралевидный метод	1		
23.	Спиралевидный метод	1		
24.	Порядок вязки	1		
25.	Глажение одежды	1		
26.	Правила использования системы тепло-, электро-, водоснабжения и канализации	1		
27.	Продукция ремесленников для экспорта	1		
28.	Появление мини- и нанотехнологий дало	1		
29.	Построение чертежа передней половинки брюк	1		
30.	Определить расход ткани на подушечку с драпировкой	1		
31.	Электрические стиральные машины	1		
32.	Правила техники безопасности при использовании стиральной машины	1		
33.	Весенние салаты	1		
34.	Технология создания розы из бисера	1		

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: Технология приготовления шурпы

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

Необходимое оборудование: казан, шумовка, половник, разделочная доска, нож, ложка, вилка, коса.

Требуемые продукты: 0,5 кг мяса, 1-2 красной моркови, 2-3 луковицы, 2-3 картофелины. Также понадобятся соль, специи и свежая зелень

Взять 0,5 кг жирной баранины (грудинка, ребра), разделить куски мяса на количество едоков. Налить в 3 л кастрюлю воду, положить мясо, вскипятить и после закипания уменьшить огонь. Затем положить 2 целые очищенные моркови, 2 целых помидора, 2-3 нарезанных лука и томить овощи на медленном огне 25-30 минут. После почистить 2-3 картошки, если крупный картофель, то разделить на 2-3 части и довести до готовности. После готовности картофеля, огонь потушить. Соль, зелень добавить по вкусу за 5 минут до готовности бульона. Готовый суп разлить по глубоким тарелкам (косам) и украсить укропом. Готовые мясо и овощи выловить шумовкой из бульона, разделить поровну на каждого едока и падать в блюдах. Либо выложить все овощи и мясо на большую посуду, и подать на стол. Бульон считается первым блюдом, овощи и мясо употребляются как второе блюдо



Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

Дата: “__” _____ 20__ год. Классы: _____. Руководитель кружка: _____

Тема: Виды и строение швейных машин

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

До изобретения швейных машин все изделия изготовлялись вручную. В древности, мастеров, выполняющих пошив вручную, очень ценили и называли «золотые руки», «владельцы золотой иглы». На выполнение ручных работ требовалось много времени, и каждая из работ отличалась своей нежностью, изяществом. Выполнение работ стало намного легче с появлением швейной машины. Современные швейные машины, приспособленные для выполнения многих операций, разделяются на специальные и универсальные. Универсальные швейные машины выполняют разные строчки, петли, пришивают пуговицы, выполняют вышивку. Их используют в основном в быту. В домашних условиях с их помощью шьют изделие полностью от начала до конца. Специальные швейные машины одного назначения применяются в производстве, одну операцию выполняет один человек.



Ручная швейная машинка



Специальные швейные машины, оснащенные средствами малой механизации, предназначены для притачивания кантов, выполнения фигурных, сложных швов. На специальных швейных машинах работают только высококвалифицированные швеи, мастера своего дела. В зависимости от приводов швейные машины бывают с ручным, ножным и электрическим приводом

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 *nza234* излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

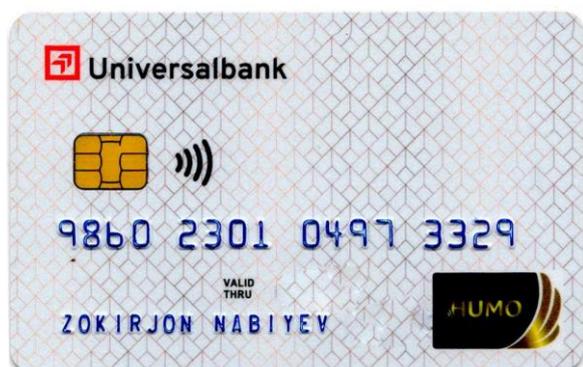
40 листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун технология **5-9** класс **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.

Телеграм каналимиз:

@maktablar_uchun_hujjatlar

Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329

Пластик эгаси Набиев Зокиржон



ДИҚҚАТ!!!

Бу ҳужжатни ҳеч кимга тарқатмаслик 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.