



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

***ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5 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.	Сервировка стола	1		
3.	Учебное помещение кулинарии	1		
4.	Санитарно-гигиенические правила пользования кухонным оборудованием	1		
5.	Технология обработки овощей	1		
6.	Приготовление салата	1		
7.	Яйцо. Блюда из яиц	1		
8.	Технология приготовления яичницы без смешивания белка и желтка	1		
9.	Технология приготовления блинов	1		
10.	Бутерброд	1		
11.	Горячие и холодные напитки	1		
12.	Приготовление горячих и холодных напитков	1		
13.	Технология приготовления национальных блюд	1		
14.	Технология приготовления шурпы	1		
15.	Технология приготовления маставки	1		
16.	Учебное помещение для обработки ткани	1		
17.	Текстильные волокна. Сведения о тканях и нитях	1		
18.	Нити	1		
19.	Получение ткани полотняным и саржевым переплетением	1		
20.	Плотняное и саржевое переплетение	1		
21.	Определение долевых нитей в ткани	1		
22.	Приспособления для ручных работ и порядок их использования	1		
23.	Рабочие принадлежности для выполнения ручных работ	1		
24.	Ручные швы	1		
25.	Изготовление образцов ручных швов	1		
26.	Виды и строение швейных машин	1		
27.	Закрепление	1		
28.	Подготовка швейной машины к работе и пошив без заправки ниток	1		
29.	Заправка швейной машины	1		
30.	Правила соблюдаемые при работе на швейной машине	1		
31.	Сведения о раскрое и пошиве изделия	1		
32.	Моделирования	1		

33.	Пошив.	1		
34.	Снятие мерок и расчетные формулы	1		
35.	Расчетные формулы и базовый чертеж косынки	1		
36.	Закрепление	1		
37.	Моделирование и подготовка выкройки	1		
38.	Моделирование фартука	1		
39.	Подготовка материала к раскрою и раскрой	1		
40.	Раскрой фартука и косынки	1		
41.	Сборка деталей и пошив изделия	1		
42.	Утюг и способы глажения	1		
43.	Закрепление	1		
44.	Способы глажения	1		
45.	Правила санитарной гигиены	1		
46.	Правила глажения	1		
47.	Заключительная обработка и отделка	1		
48.	Порядок выполнения заключительной обработки изделия	1		
49.	Технология народного ремесла	1		
50.	Сведения из истории вышивки	1		
51.	Виды вышивальных швов	1		
52.	Инструменты и приспособления для вышивания	1		
53.	Подбор ткани и ниток для вышивания	1		
54.	Закрепление	1		
55.	Составление композиции из вышивальных швов	1		
56.	Практическое занятие	1		
57.	Пошив изделий пользующихся потребительским спросом с применением вышивки	1		
58.	Изготовление вышивки	1		
59.	Виды энергии (механическая, электрическая, солнечная, и атомная энергии)	1		
60.	Электродвигатели (моторы)	1		
61.	Гидравлические передачи	1		
62.	Понятие о мехатронике простые механизмы	1		
63.	Система мехатроники	1		
64.	Изготовление простого вращающегося механизма	1		
65.	Взаимосвязь роботов с окружающей средой	1		
66.	Основные алгоритмические конструкции	1		
67.	Роль семейной экономики в жизни человека	1		
68.	Создание экопарка	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:** Сервировка стола

**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

Сервировка стола целое искусство. Человек, сервирующий стол должен быть с прекрасно развитым духовным мировоззрением, с богатым вкусом, сообразительным, проворным и чистоплотным. Сервировка стола должна быть отдельной для семейного круга, гостей, свадебных торжеств. При сервировке стола необходимо соблюдать 2 правила:

1. Подготовка материальных возможностей.
2. Подготовка морально-духовной составляющей.

Например, к материальной подготовке относят - выбор места (зимой отапливаемое помещение, летом - прохладное); количество гостей; столовых приборов (тарелки, чайники, чашки, ложки - вилки, стол, стулья), они должны быть в достаточном количестве.

К морально-духовной составляющей относят - чистоту выбранного места, наличие цветов, картин, декоративного оборудования и технических средств, а также соблюдение культуры общения, гостеприимности, обходительности. Насколько красиво украшен стол и поданы вкусные блюда, настолько отражается культура принимающей стороны - хозяина мероприятия. Сервировка стола отличается для завтрака, обеда и ужина. Для завтрака подаются холодные закуски, сливки, сомса, хлеб, сладости и фрукты. На обед и ужин в дополнение к этим блюдам подаются жидкие или лгустые блюда, салаты, арбузы, дыни



**Домашнее задание:** Повторение

Зам директора школы \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

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

**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**

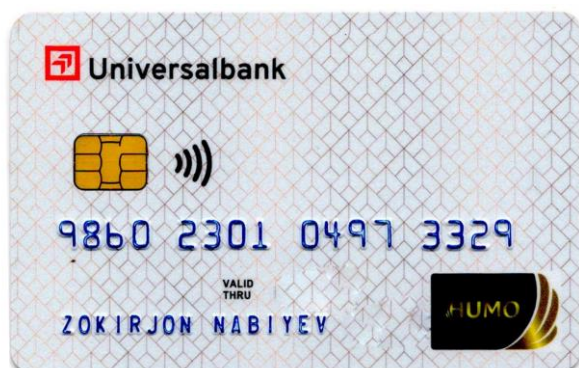
**75 листдан иборат қиз болалар учун технология 5 класс 68 часов кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

**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.**