



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

*РАБОТЫ С ОТСТАЮЩИМИ УЧЕНИКАМИ ПО
ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5 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.	Значение питания в жизни человека	1		
2.	Сервировка стола	1		
3.	Технология обработки овощей	1		
4.	Приготовление салата	1		
5.	Технология приготовления блинов	1		
6.	Бутерброд. Технология приготовления бутербродов	1		
7.	Технология приготовления национальных блюд	1		
8.	Технология приготовления шурпы	1		
9.	Текстильные волокна. Сведения о тканях и нитях	1		
10.	Нити	1		
11.	Определение долевых нитей в ткани	1		
12.	Приспособления для ручных работ и порядок их использования	1		
13.	Изготовление образцов ручных швов	1		
14.	Виды и строение швейных машин	1		
15.	Заправка швейной машины	1		
16.	Правила соблюдаемые при работе на швейной машине	1		
17.	Пошив.	1		
18.	Снятие мерок и расчетные формулы	1		
19.	Моделирование и подготовка выкройки	1		
20.	Моделирование фартука	1		
21.	Сборка деталей и пошив изделия	1		
22.	Утюг и способы глажения	1		
23.	Правила санитарной гигиены	1		
24.	Правила глажения	1		
25.	Технология народного ремесла	1		
26.	Сведения из истории вышивки	1		
27.	Подбор ткани и ниток для вышивания	1		
28.	Закрепление	1		
29.	Пошив изделий пользующихся потребительским спросом с применением вышивки	1		
30.	Изготовление вышивки	1		
31.	Гидравлические передачи	1		
32.	Понятие о мехатронике простые механизмы	1		
33.	Взаимосвязь роботов с окружающей средой	1		
34.	Основные алгоритмические конструкции	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 густые блюда, салаты, арбузы, дыни



Домашнее задание: Повторение

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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

Тема: Технология обработки овощей

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

Овощи считаются необходимой пищей для организма человека. В их состав входят почти все необходимые минеральные вещества. Приятный запах, форма и цвет улучшают вкус любого блюда, тем самым повышая аппетит. Также овощи обладают медицинскими и натуральными лечебными свойствами. Большинство салатов и блюд дополнительно украшают зеленью. Блюда и салаты, в которые добавлена зелень, обогащаются витаминами и минералами. В зависимости от выращивания овощи делятся на луковые, клубневые, корнеплоды, плодовые, листовые, зеленые, пряные и т.д. У луковых в пищу используются и головка, и листья. К плодовым овощам относятся помидоры, огурцы, тыква, дыня, арбуз и т.д. Картошка относится к клубневым овощам, репа, морковь, свекла, петрушка, редиска относятся к корнеплодам. В листовую группу включают такие виды как капуста, салатный лист, шпинат, пастушья сумка. Овощи рекомендуется хранить в темном, прохладном, сухом помещении. Перед использованием овощей в блюдах и салатах их подвергают первичной обработке

Простой способ



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 пга234 излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

40* листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун **технология 5 класс*

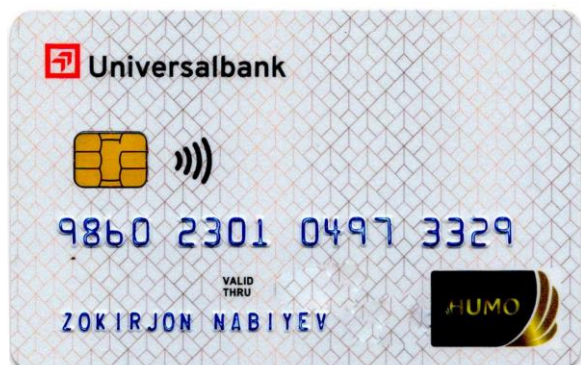
***34* часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

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.