



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 6-7-8 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>	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.	Молочные продукты	1		
2.	Макаронные изделия	1		
3.	Готовим макароны	1		
4.	Практика вязания сатина и атласа	1		
5.	Выполнение машинных строчек	1		
6.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
7.	Золотошвейное искусство	1		
8.	Запяливание ткани	1		
9.	Бисер. Сырье и оборудование для бисероплетения	1		
10.	Вышивание орнамента бисером, пайетками на основной детали сумки	1		
11.	Перевод рисунка на ткань	1		
12.	Что такое питание?	1		
13.	Сервировка стола к ужину	1		
14.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
15.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
16.	Общие сведения об одежде	1		
17.	Модельер	1		
18.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
19.	Размещение выкройки на ткани	1		
20.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
21.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
22.	Фоторезистор и его возможности.	1		
23.	Виды народного творчества в Узбекистане, история развития и перспективы	1		
24.	Изготовление букета из искусственных цветов	1		
25.	Спиралевидный метод	1		
26.	Раскрой блузки	1		
27.	Искусство вязания	1		
28.	Жаккардовая кайма	1		
29.	Пищевая промышленность	1		
30.	Технология приготовления лагмана	1		
31.	Методы использования бытовых химических средств	1		
32.	Изготовление ночного светильника	1		
33.	Творческий проект и проектирование сферы творческой деятельности	1		
34.	Значение и перспективы правильного выбора профессии	1		

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

Тема: Молочные продукты

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

Продукты, полученные путем сквашивания молока, называются кисломолочными продуктами. К ним относятся сметана, творог и творожные изделия, простокваша, кефир. Эти продукты пользуются большим спросом благодаря приятному вкусу и аромату, лечебным и диетическим свойствам, а также важной пищевой ценности. Сметана производится из пастеризованных сливок ферментированных полезными бактериями, которые образуют молочную кислоту. Процесс брожения длится 12-18 часов при температуре 18-22 °С, затем переносится в комнату с температурой 3-6 °С, где он остывает и созревает в течении двух дней. Диетическая сметана изготавливается с долей жира 10% с добавлением витаминов В и С. Сметану можно хранить при температуре не выше 8 °С не более 36 часов.

Творог готовят из необезжиренного или обезжиренного молока. Молоко сквашивают молочно-йогуртовыми бактериями, из полученной смеси удаляют сыворотку. Затем творог охлаждают до 8-10 °С и помещают в деревянные конусообразные бочки вместимостью до 100 кг. Творог - это высокобелковый кисломолочный продукт, богатый кальцием и незаменимыми аминокислотами. Содержит 14-17% белка, 18% жира, от 2,4 до 2,8% молочного сахара, кальций, фосфор, железо и магний.



Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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

Тема: Макароны изделия

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

Макаронные изделия. Делятся на 3 подтипа по форме и длине: макароны, рожки и тонко нарезанная лапша.

Макаронные изделия трубчатые, прямого среза, длиной более 30 см и длиной 15-30 см. Рожки изогнутые или прямые, длиной 1,5-4,0 см.

Вермишель. Бывают по длине-короткими (не менее 2 см) и длинными (не менее 20 см); по поперечному сечению-очень тонкими (до 1,2 мм) и простыми (до 1,5 мм).

Ленточные макаронные изделия. К этому виду относятся лапша мелкой нарезки. Края могут быть прямыми, волнистыми. В зависимости от длины бывает короткой (не менее 2 см) и длинной (не менее 20 см). Толщина не должна превышать 2 мм, а ширина должна быть не менее 3 мм.

Фигурные изделия. Эти макаронные изделия выполнены в виде букв алфавита, звездочек, шестеренок, колесиков, ракушек, крупы.



Домашнее задание: Повторение

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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

Тема: Готовим макароны

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

У каждой хозяйки есть отдельное место для макарон в меню. Макароны легко приготовить, но постоянная подача однообразного блюда может просто надоест. Если приготовить макароны особым образом и подать на стол, то члены вашей семьи будут неоднократно просить Вас повторно приготовить такое блюдо. Ниже описание, как приготовить такое блюдо. Попробуйте приготовить самостоятельно.

Ингредиенты

Фарш - 500 г, морковь - 1 шт., лук - 1 шт., макароны - 400 г, чеснок - 2 шт., яйца - 1 шт., тертый сыр - 100 г, оливковое масло - 100 г, петрушка - 1 пучок, соль и специи.

Процесс подготовки:

1) очистите морковку, натрите на терке и нашинкуйте лук, петрушку и чеснок. Разогрейте на сковороде 2 столовые ложки масла, обжарьте морковь и лук. Затем добавьте чеснок и петрушку, перемешайте;

2) в блюдо добавьте фарш, обжарьте. Добавьте яйца, соль, специи и хорошей ко перемешайте;

3) сварите макароны в кипящей подсоленной воде. Слейте всю воду;

4) смажьте прямоугольную форму маслом и положите половину макарон и фарша. Посыпьте тёртым сыром. Добавьте вторую половину макарон, затем фарш и посыпьте сыром.

Накройте фольгой и поставьте в духовку при температуре 190 градусов на 10 минут;

5) затем снимите фольгу и оставьте ещё на 5 минут, чтобы поверхность подрумянилась.



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

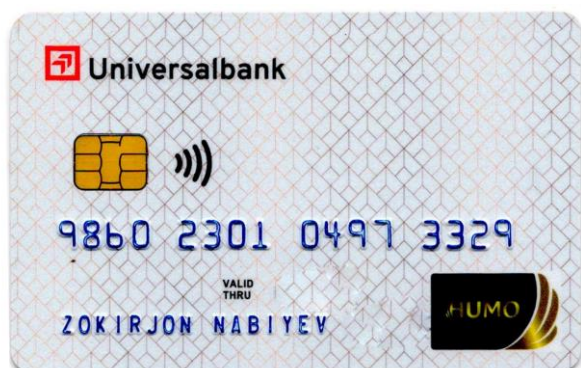
***40* листдан иборат қиз болалар учун технология *6-7-8* класс *34* часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

Телеграм каналимиз:

[@maktablar_uchun_hujjatlar](https://t.me/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.