



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.	Сервировка стола	1		
2.	Молочные продукты	1		
3.	Пищевая ценность	1		
4.	Макаронные изделия	1		
5.	Приготовление слоёной лепёшки	1		
6.	Готовим макароны	1		
7.	Приготовление диетического блюда	1		
8.	Практика вязания сатина и атласа	1		
9.	Общие сведения о фурнитуре	1		
10.	Выполнение машинных строчек	1		
11.	Машинные работы при изготовлении швейных	1		
12.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
13.	Техническое моделирование	1		
14.	Золотошвейное искусство	1		
15.	Наматывание золотой нити	1		
16.	Запяливание ткани	1		
17.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
18.	Бисер. Сырье и оборудование для бисероплетения	1		
19.	Бисероплетение.	1		
20.	Вышивание орнамента бисером, пайетками на основной детали сумки	1		
21.	Виды декоративной отделки ткани	1		
22.	Перевод рисунка на ткань	1		
23.	Состав продуктов питания	1		
24.	Что такое питание?	1		
25.	Техника безопасности и санитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
26.	Сервировка стола к ужину	1		
27.	Фруктовые и овощные консервы	1		
28.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
29.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
30.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
31.	Технологическая карта пошива капусты	1		
32.	Общие сведения об одежде	1		

33.	Подготовка ткани к пошиву	1		
34.	Модельер	1		
35.	Пошив аксессуара для волос, подходящего к созданному ансамблю платья	1		
36.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
37.	Виды одежды	1		
38.	Размещение выкройки на ткани	1		
39.	Обработка выкроенных частей платья	1		
40.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
41.	Лоскутное шитье в народном	1		
42.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
43.	Создание интерьера гостиной	1		
44.	Фоторезистор и его возможности.	1		
45.	Изготовление смарт-лампы	1		
46.	Виды народного творчества в Узбекистане, история развития и перспективы	1		
47.	Ассоциация «Хунарманд» и ее деятельность	1		
48.	Изготовление букета из искусственных цветов	1		
49.	Метод наполнения различных фигур	1		
50.	Спиралевидный метод	1		
51.	Технология кройки и шитья блузы	1		
52.	Раскрой блузки	1		
53.	Расход ткани	1		
54.	Искусство вязания	1		
55.	Технология вязания детского пончо.	1		
56.	Жаккардовая кайма	1		
57.	Виды производства в Узбекистане	1		
58.	Пищевая промышленность	1		
59.	Технология приготовления питательных салатов	1		
60.	Технология приготовления лагмана	1		
61.	Глажение одежды	1		
62.	Методы использования бытовых химических средств	1		
63.	Правила использования системы тепло-, электро-, водоснабжения и канализации	1		
64.	Изготовление ночного светильника	1		
65.	Изготовления светильника из капрона	1		
66.	Творческий проект и проектирование сферы творческой деятельности	1		
67.	Роль профессии в жизни человека	1		
68.	Значение и перспективы правильного выбора профессии	1		

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

В Узбекистане в каждом доме с приходом гостей накрывается стол. По традиции подают лакомства и сладости. Также существует ряд правил сервировки стола, которым необходимо следовать. При сервировке стола скатерть должна быть чистой и свежeweыглаженной. Скатерть должна закрывать половину высоты ножки стола. Между ножом, вилок и ложкой на столе необходимо оставить зазор в 1 см. Нож ставится лезвием к тарелке. Рекомендуется выбирать салфетки для рук, максимально подходящие к накрытому столу. Желательно иметь по одной салфетке (полотенцу) на каждого человека. Для удобства хлеб следует разместить в нескольких местах. Если вы хотите подать гостям несколько разных блюд, подавайте маленькими порциями. При подаче блюд, приготовленных из муки, подается кисломолочный соус. Стол накрывается на завтрак, обед, ужин и по случаю торжества. Сервировка стола происходит в определенной последовательности. Стол накрываем скатертью так, чтобы центр скатерти попадал в центр стола и края скатерти спадали равномерно со всех сторон. Затем сервируем стол: ставим тарелку каждому гостю и расставляем необходимую посуду



Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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: Пищевая ценность

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

Пища, в которую кладут зерновые и злаковые, богата углеводами, минералами и витаминами. Пищевая ценность злаков зависит от количества содержащихся в них белков, углеводов, жиров, минералов и витаминов. Эти продукты содержат большое количество витаминов В1, В2, РР, Е. В кулинарии крупы, бобовые и макаронные изделия используются при приготовлении различных блюд.

По количеству содержащихся в них питательных веществ зерна делятся на следующие виды:

- крупы с большим количеством крахмала: рис, манная крупа;
- высокобелковые крупы: овес, перловая крупа, гречка, зеленый горошек;
- жирные крупы: гречка, овес.

По питательной ценности и содержанию витаминов чемпионом является гречка, овес, а на втором месте манная крупа и рис. В зерновых мало фосфора и кальция, которые в основном являются минералами, поэтому их готовят на молоке или смешивают с молоком.



Домашнее задание: Повторение

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 пза234 излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

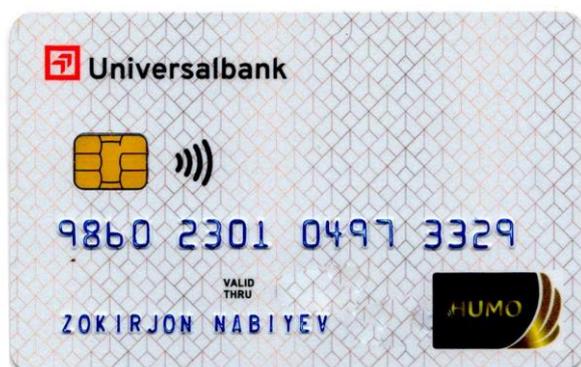
75 листдан иборат қиз болалар учун технология 6-7-8 класс 68 часов кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.

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.