



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

РАБОТЫ С ОДАРЁННЫМИ УЧЕНИКАМИ

ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 6-7-8 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.	Пищевая ценность	1		
2.	Макаронные изделия	1		
3.	Приготовление диетического блюда	1		
4.	Практика вязания сатина и атласа	1		
5.	Машинные работы при изготовлении швейных	1		
6.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
7.	Наматывание золотой нити	1		
8.	Запяливание ткани	1		
9.	Бисероплетение.	1		
10.	Вышивание орнамента бисером, пайетками на основной детали сумки	1		
11.	Состав продуктов питания	1		
12.	Что такое питание?	1		
13.	Фруктовые и овощные консервы	1		
14.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
15.	Технологическая карта пошива капусты	1		
16.	Общие сведения об одежде	1		
17.	Пошив аксессуара для волос, подходящего к	1		
18.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
19.	Обработка выкроенных частей платья	1		
20.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
21.	Создание интерьера гостиной	1		
22.	Фоторезистор и его возможности	1		
23.	Ассоциация «Хунарманд» и ее деятельность	1		
24.	Изготовление букета из искусственных цветов	1		
25.	Технология кройки и шитья блузы	1		
26.	Раскрой блузки	1		
27.	Технология вязания детского пончо	1		
28.	Жаккардовая кайма	1		
29.	Технология приготовления питательных салатов	1		
30.	Технология приготовления лагмана	1		
31.	Правила использования системы тепло-, электро-, водоснабжения и канализации	1		
32.	Изготовление ночного светильника	1		
33.	Роль профессии в жизни человека	1		
34.	Значение и перспективы правильного выбора профессии	1		

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

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: Приготовление диетического блюда

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.

Оборудование и инвентарь: газовая плита, мантоварка, нож, разделочная доска, чашка, миска, ложка.

Ингредиенты: 300 г мяса, 2 луковицы, 2 картофелины, 3-4 яйца, 50 г растительного масла, 150 г риса, специи.

Процесс приготовления:

- 1) чистим и моем продукты, необходимые для приготовления диетического блюда;
- 2) все ингредиенты нарезаем в форме соломки;
- 3) рис тщательно промываем;
- 4) смешиваем нарезанные продукты, рис, соль и специи добавляем по вкусу;
- 5) миски (касушки) смазываем растительным маслом с помощью специальной кисточки;
- 6) ингредиенты равномерно распределяем по касушкам (мискам) и добавляем 1 ложку воды в каждую касушку;
- 7) заливаем 1 яйцо;
- 8) тушим в кастрюле 35-40 минут;
- 9) готовое блюдо подается горячим.



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

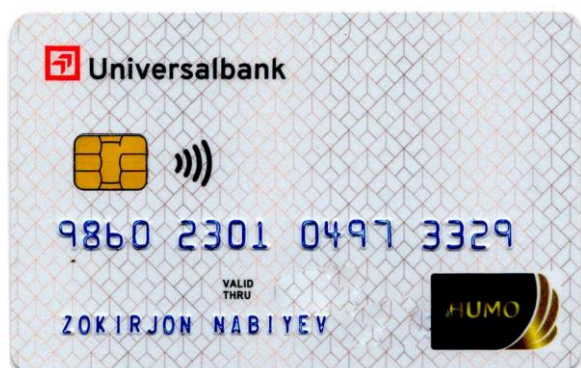
40 листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун **технология 6-7-8** класс **34** часа **кружокни** тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.

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.**