



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 6-7 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.	Правильное использование кухонной утвари	1		
2.	Правила сервировки обеденного стола	1		
3.	Пищевая ценность	1		
4.	Макаронные изделия	1		
5.	Приготовление национальных блюд	1		
6.	Приготовление диетического блюда	1		
7.	Практика вязания сатина и атласа	1		
8.	Пришивание крючков и петель	1		
9.	Машинные работы	1		
10.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
11.	Подготовка юбки к примерке	1		
12.	Наматывание золотой нити	1		
13.	Запяливание ткани	1		
14.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
15.	Бисероплетение.	1		
16.	Вышивание орнамента бисером	1		
17.	Перевод рисунка на ткань	1		
18.	Макро и микроэлементы	1		
19.	Техника безопасности и санитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
20.	Сервировка стола к ужину	1		
21.	Мясные и рыбные продукты	1		
22.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
23.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
24.	Информация о текстильной профессии	1		
25.	Подготовка ткани к пошиву	1		
26.	Модельер	1		
27.	Специализированные швейные машины, структура и принцип работы	1		
28.	Виды одежды	1		
29.	Размещение выкройки на ткани	1		
30.	Обработка выреза горловины платья	1		
31.	Лоскутное шитье в народном	1		
32.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
33.	Растения в интерьере	1		
34.	Изготовление смарт-лампы	1		

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

Тема: Правильное использование кухонной утвари

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

Посуда изготавливается из металла, керамики, фарфора, стекла, пластика.

Допускаются металлические емкости из алюминия, стали, латуни, чугуна, меди и других металлов и сплавов.

Алюминиевая тара изготавливается методом штамповки и литья. Толстые алюминиевые сковороды (сковороды, кастрюли и т.д.) в основном используются для жарки и приготовления вторых блюд. Алюминиевая посуда бывает посеребренной, полированной, хромированной, неокрашенной или окрашенной в различные цвета.

Стальную посуду покрывают эмалью, полируют и отбеливают оловом. Стальная эмалированная посуда не подвержена воздействию органических кислот, солей, мыла, щелочей, быстро моется, а кроме варки пригодна д а р еще и для длительного хранения продуктов. Но вторые блюда, особенно каши и плов, в такой посуде не готовятся. Емкости из нержавеющей стали можно использовать для приготовления и хранения жидкой пищи.

Посуда из меди (сплав меди и цинка) подходит для кипячения воды и приготовления десертов (джемов и т.д.). Эта посуда более долговечна, чем алюминиевая и эмалированная посуда.



Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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

Тема: Правила сервировки обеденного 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

Вторые блюда (плов, домашняя колбаса (хасип), картофель фри) подаётся на больших тарелках, каждый гость кладёт на свою тарелку необходимое количество еды. Блюда можно украсить зеленью. При подаче горячей пищи на стол необходимо проследить за тем, чтобы температура блюда составляла 60-70 °С. Одной из традиций является подача горячего чая перед каждым приемом пищи. С правой стороны тарелки кладут ложку и нож, а с левой - вилку. В салатницы необходимо положить отдельные ложки. Каждый, кто сидит за столом, кладёт на тарелку то количество еды, которую сможет съесть. При наличии сыра или колбасы гости пользуются вилкой. Для уборки со стола удобно использовать специальный поднос. Необходимо постоянно следить за тем, чтобы освободившаяся посуда не скапливалась на столе.

Например, перед употреблением горячих блюд сначала подают салат, а затем первые блюда, при подаче блюда целесообразно учесть возраст присутствующих за столом.

После первого блюда подается второе блюдо. После употребления каждого из блюд необходимо убирать лишнюю посуду со стола для подачи чая, сока со сладостями



Домашнее задание: Повторение

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 пқа234 излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

40 листдан иборат қиз болалар учун технология **6-7** 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.