



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>							

16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							

«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.	Определение суточного рациона подростка	1		
2.	Правильное использование кухонной утвари	1		
3.	Сервировка стола	1		
4.	Правила сервировки обеденного стола	1		
5.	Молочные продукты	1		
6.	Пищевая ценность	1		
7.	Определение качества и порядок хранения	1		
8.	Макаронные изделия	1		
9.	Приготовление слоёной лепёшки	1		
10.	Приготовление национальных блюд	1		
11.	Готовим макароны	1		
12.	Приготовление диетического блюда	1		
13.	Производство шерстяных и шелковых тканей	1		
14.	Практика вязания сатина и атласа	1		
15.	Общие сведения о фурнитуре	1		
16.	Пришивание крючков и петель	1		
17.	Выполнение машинных строчек	1		
18.	Машинные работы	1		
19.	Виды поясных изделий	1		
20.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
21.	Техническое моделирование	1		
22.	Подготовка юбки к примерке	1		
23.	Золотошвейное искусство	1		
24.	Наматывание золотой нити	1		
25.	Вспомогательные ткани	1		
26.	Запяливание ткани	1		
27.	Виды и техника золотого шитья	1		
28.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
29.	Бисер	1		
30.	Бисероплетение.	1		
31.	Виды сумок	1		
32.	Вышивание орнамента бисером	1		
33.	Виды декоративной отделки ткани	1		
34.	Перевод рисунка на ткань	1		
35.	Состав продуктов питания	1		
36.	Макро и микроэлементы	1		
37.	Что такое питание?	1		

38.	Техника безопасности и анитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
39.	Скатерть и стол	1		
40.	Сервировка стола к ужину	1		
41.	Фруктовые и овощные консервы	1		
42.	Мясные и рыбные продукты	1		
43.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
44.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
45.	Приготовление салата «Мимоза»	1		
46.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
47.	Технологическая карта пошива капусты	1		
48.	Информация о текстильной профессии	1		
49.	Общие сведения об одежде	1		
50.	Подготовка ткани к пошиву	1		
51.	Создание ансамбля платьев для торжественных и праздничных мероприятий	1		
52.	Модельер	1		
53.	Пошив аксессуара для волос, подходящего к созданному ансамблю платья	1		
54.	Специализированные швейные машины, структура и принцип работы	1		
55.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
56.	Виды одежды	1		
57.	Платья и национальные костюмы	1		
58.	Размещение выкройки на ткани	1		
59.	Обработка выкроенных частей платья	1		
60.	Обработка выреза горловины платья	1		
61.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
62.	Лоскутное шитье в народном	1		
63.	Текстильные изделия в интерьере	1		
64.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
65.	Создание интерьера гостиной	1		
66.	Растения в интерьере	1		
67.	Фоторезистор и его возможности	1		
68.	Изготовление смарт-лампы	1		

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

Тема: Определение суточного рациона подростка

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

Еда должна поддерживать правильное развитие и функционирование организма. Для этого количество и качество диеты должны соответствовать потребностям человека по роду занятий, возрасту, полу. Нездоровое питание может привести к следующим проблемам: головокружению, повышенной утомляемостью, снижению иммунитета, заболеванию суставов, ломкости костей, потеря веса или ожирение и так далее. Прием пищи должен быть четырехразовым:

- 1) завтрак - 25%;
- 2) обед - 35-40%;
- 3) полдник - 15%;
- 4) ужин - 20-25% суточной потребности в питании.

Самостоятельная практическая работа:

В таблице указаны продукты, полезные и вредные для здоровья в рационе человека. Отметьте полезные и вредные продукты. Посоветуйтесь со своим учителем, насколько правильно вы выполнили задание.

					
					

Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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: 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

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* класс *68* часов 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 хаттоки энг яқин инсонингизга ҳам.
Интернет веб-сайтларга жойламанг.
Телеграм орқали канал ва группаларга тарқатманг.
ОМОНАТГА ҲИЁНАТ ҚИЛМАНГ.