



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

РАБОТЫ С ОДАРЁННЫМИ УЧЕНИКАМИ

ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 6-7 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.	Сервировка стола	1		
2.	Правила сервировки обеденного стола	1		
3.	Определение качества и порядок хранения	1		
4.	Макаронные изделия	1		
5.	Готовим макароны	1		
6.	Приготовление диетического блюда	1		
7.	Общие сведения о фурнитуре	1		
8.	Пришивание крючков и петель	1		
9.	Виды поясных изделий	1		
10.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
11.	Золотошвейное искусство	1		
12.	Наматывание золотой нити	1		
13.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
14.	Виды и техника золотого шитья	1		
15.	Виды сумок	1		
16.	Вышивание орнамента бисером, пайетками на основной детали сумки	1		
17.	Состав продуктов питания	1		
18.	Макро и микроэлементы	1		
19.	Скатерть и стол	1		
20.	Сервировка стола к ужину	1		
21.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
22.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
23.	Технологическая карта пошива капусты	1		
24.	Информация о текстильной профессии	1		
25.	Создание ансамбля платьев для торжественных и праздничных мероприятий	1		
26.	Модельер	1		
27.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
28.	Виды одежды	1		
29.	Обработка выкроенных частей платья	1		
30.	Обработка выреза горловины платья	1		
31.	Текстильные изделия в интерьере	1		
32.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
33.	Фоторезистор и его возможности	1		
34.	Изготовление смарт-лампы	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, вилкой 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: 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: Определение качества и порядок хранения

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 зависимости от вида, макаронные изделия делятся на продукты высшего и первого сорта. Если в их состав добавлен ароматизатор или добавка, то рядом с индексом разновидности должно быть указано наименование добавки. Например, яйца, молоко, томаты с указанием сорта и так далее. Каждый вид макаронных изделий делится на четыре типа в зависимости от формы:

трубчатые, ленточные, нитевидные и фигурные.

В зависимости от качества и сорта муки макаронные изделия подразделяют на группы — А, Б, В и классы 1-й и 2-й.

Изделия группы А — из муки из твердой пшеницы;

группы Б — из муки из мягкой высокостекловидной пшеницы;

группы В - из хлебопекарной пшеничной муки; 1-й класс — изделия из муки высшего сорта и 2-й класс - изделия из муки 1-го сорта.



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

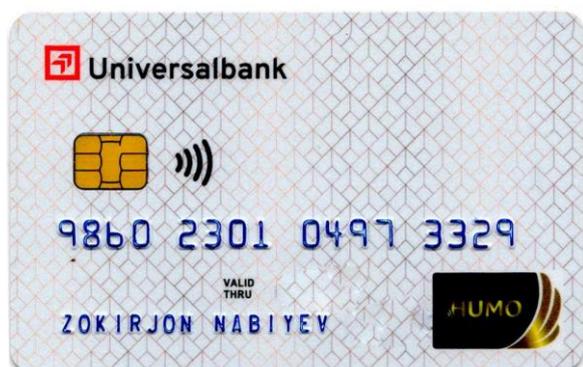
***40* листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун технология *6-7* класс *34* часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

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.