



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

*ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 6-9 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>	<b>Имя фамилия</b>	<b>Год рождения</b>	<b>Класс</b>	<b>Адрес</b>	<b>Родители</b>	<b>Номер телефони</b>	<b>Прим.</b>
<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.	Определение качества и порядок хранения	1		
3.	Готовим макароны	1		
4.	Общие сведения о фурнитуре	1		
5.	Виды поясных изделий	1		
6.	Золотошвейное искусство	1		
7.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
8.	Виды сумок	1		
9.	Макро и микроэлементы	1		
10.	Сервировка стола к ужину	1		
11.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
12.	Информация о текстильной профессии	1		
13.	Модельер	1		
14.	Виды одежды	1		
15.	Обработка выреза горловины платья	1		
16.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
17.	Изготовление смарт-лампы	1		
18.	Изготовление букета из искусственных цветов	1		
19.	Вышивка панно (корзины) методом изонити	1		
20.	Подготовка блузки к примерке и пошив	1		
21.	Жаккардовая кайма	1		
22.	Понятие о технологическом процессе	1		
23.	Консервирование и сезонные соленья	1		
24.	Место электроники среди отраслей экономики	1		
25.	Проектирование технологии изготовления браслета	1		
26.	Продукция ремесленников для экспорта	1		
27.	Золотошвейное шитьё.	1		
28.	Понятие о брюках, их разновидность	1		
29.	Определить расход ткани на подушечку с драпировкой	1		
30.	Развитие техники	1		
31.	Стиральная машина с фронтальной загрузкой	1		
32.	Вязание цветка по схеме	1		
33.	Украшение корзин	1		
34.	Профессиограмма	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 свежеевыглаженной. 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 попал 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:** 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



Дата: “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ год. Классы: \_\_\_\_\_. Руководитель кружка: \_\_\_\_\_

**Тема:** Готовим макароны

**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

У каждой хозяйки есть отдельное место для макарон в меню. Макароны легко приготовить, но постоянная подача однообразного блюда может просто надоест. Если приготовить макароны особым образом и подать на стол, то члены вашей семьи будут неоднократно просить Вас повторно приготовить такое блюдо. Ниже описание, как приготовить такое блюдо. Попробуйте приготовить самостоятельно.

**Ингредиенты**

Фарш - 500 г, морковь - 1 шт., лук - 1 шт., макароны - 400 г, чеснок - 2 шт., яйца - 1 шт., тертый сыр - 100 г, оливковое масло - 100 г, петрушка - 1 пучок, соль и специи.

**Процесс подготовки:**

1) очистите морковку, натрите на терке и нашинкуйте лук, петрушку и чеснок. Разогрейте на сковороде 2 столовые ложки масла, обжарьте морковь и лук. Затем добавьте чеснок и петрушку, перемешайте;

2) в блюдо добавьте фарш, обжарьте. Добавьте яйца, соль, специи и хорошей ко перемешайте;

3) сварите макароны в кипящей подсоленной воде. Слейте всю воду;

4) смажьте прямоугольную форму маслом и положите половину макарон и фарша. Посыпьте тёртым сыром. Добавьте вторую половину макарон, затем фарш и посыпьте сыром.

Накройте фольгой и поставьте в духовку при температуре 190 градусов на 10 минут;

5) затем снимите фольгу и оставьте ещё на 5 минут, чтобы поверхность подрумянилась.



Зам директора школы \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

**веб-сайтимиз: [Zokirjon.com](http://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 қиз болалар учун **технология 6-9** 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.**