



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

*РАБОТЫ С ОДАРЁННЫМИ УЧЕНИКАМИ*

*ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 6-9 КЛАССА*

*(ДЛЯ ДЕВУЧЕК)*

*ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № \_\_\_\_\_*

*ПРИ ОТДЕЛЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ*

*УПРАВЛЕНИЯ НАРОДНОГО 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.	Молочные продукты	1		
2.	Определение качества и порядок хранения	1		
3.	Производство шерстяных и шелковых тканей	1		
4.	Общие сведения о фурнитуре	1		
5.	Техническое моделирование	1		
6.	Золотошвейное искусство	1		
7.	Бисер. Сырье и оборудование для бисероплетения	1		
8.	Виды сумок	1		
9.	Техника безопасности и санитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
10.	Сервировка стола к ужину	1		
11.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из тканей и текстильных изделий	1		
12.	Информация о текстильной профессии	1		
13.	Специализированные швейные машины, структура и принцип работы	1		
14.	Виды одежды	1		
15.	Лоскутное шитье в народном	1		
16.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
17.	Золотошвейное дело	1		
18.	Изготовление букета из искусственных цветов	1		
19.	Раскрой блузки	1		
20.	Подготовка блузки к примерке и пошив	1		
21.	Виды производства в Узбекистане	1		
22.	Понятие о технологическом процессе	1		
23.	Методы использования бытовых химических средств	1		
24.	Место электроники среди отраслей экономики	1		
25.	Значение и перспективы правильного выбора профессии	1		
26.	Продукция ремесленников для экспорта	1		
27.	Ковроткачество	1		
28.	Понятие о брюках, их разновидность	1		
29.	История развития техники и ее будущее	1		
30.	Развитие техники	1		
31.	Сложные способы вязания	1		
32.	Вязание цветка по схеме	1		
33.	Методы подготовки вариантов проекта разных изделий при помощи дизайна	1		
34.	Профессиограмма	1		

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

**Тема:** Молочные продукты

**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

Продукты, полученные путем сквашивания молока, называются кисломолочными продуктами. К ним относятся сметана, творог и творожные изделия, простокваша, кефир. Эти продукты пользуются большим спросом благодаря приятному вкусу и аромату, лечебным и диетическим свойствам, а также важной пищевой ценности. Сметана производится из пастеризованных сливок ферментированных полезными бактериями, которые образуют молочную кислоту. Процесс брожения длится 12-18 часов при температуре 18-22 °С, затем переносится в комнату с температурой 3-6 °С, где он остывает и созревает в течении двух дней. Диетическая сметана изготавливается с долей жира 10% с добавлением витаминов В и С. Сметану можно хранить при температуре не выше 8 °С не более 36 часов.

Творог готовят из необезжиренного или обезжиренного молока. Молоко сквашивают молочно-йогуртовыми бактериями, из полученной смеси удаляют сыворотку. Затем творог охлаждают до 8-10 °С и помещают в деревянные конусообразные бочки вместимостью до 100 кг. Творог - это высокобелковый кисломолочный продукт, богатый кальцием и незаменимыми аминокислотами. Содержит 14-17% белка, 18% жира, от 2,4 до 2,8% молочного сахара, кальций, фосфор, железо и магний.



**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: Производство шерстяных и шелковых тканей

### 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.

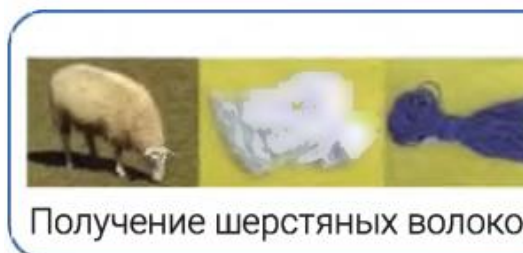
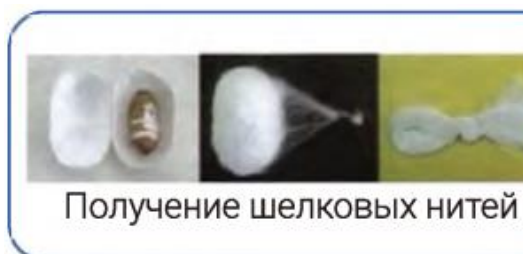
**Дидактический материал:** Учебник, раздаточный материал, методическое руководство, презентация

Шерстяные ткани изготавливают из натуральных волокон животного происхождения. Шерстью называют волокна волосяного покрова овец, коз, верблюдов и других животных. Основную массу шерстяных волокон получают из овечьей шерсти. Овец стригут два раза в год, в основном электромашинками, иногда и вручную, с помощью специальных ножниц. Первичная обработка шерсти состоит из следующих этапов: сортировка, разрыхление, трепание, промывка в мыльно-щелочном растворе или с применением синтетических моющих средств, сушка и упаковка

На протяжении сотен лет шёлк изготавливается из нитей уникального насекомого - тутового шелкопряда. За один месяц тутовый шелкопряд увеличивает свой вес в десять тысяч раз.

Тридцать тысяч шелкопрядов съедают почти одну тонну листьев тутового дерева, для того, чтобы произвести всего пять с половиной килограммов шелка-сырца. Свой кокон шелкопряд создает вокруг себя за три-четыре дня. В результате создаётся шелковая нить, которая может достигать от 700 до 800 метров в длину. Шелковая нить обладает поистине потрясающей прочностью, она выдерживает сильное давление и очень крепка на разрыв. Внутри кокона тутовый шелкопряд сначала превращается в куколку, а затем в бабочку. Бабочка размягчает один конец кокона специальной жидкостью и протыкает его. Поэтому, когда кокон готов, его быстро доставляют на фабрики по производству шелка. Кокон распаривают и погружают в воду, находят начало нити, объединяют несколько нитей и наматывают в мотки.

**Домашнее задание:** Ответьте на вопросы



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 *pza234* излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

***Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади***

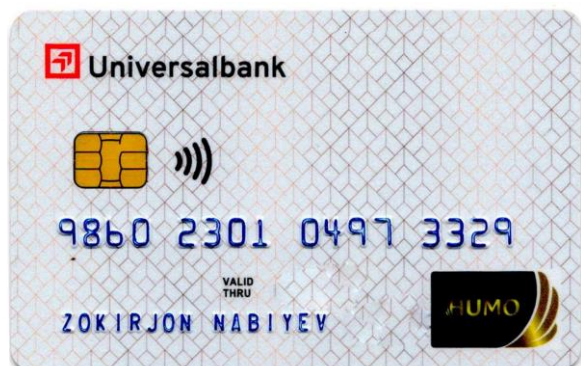
**40** листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун **технология 6-9** класс **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.

**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.**