



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 6 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.	Рацион питания	1		
2.	Определение суточного рациона подростка	1		
3.	Правила техники безопасности	1		
4.	Правильное использование кухонной утвари	1		
5.	Сервировка стола	1		
6.	Правила сервировки обеденного стола	1		
7.	Виды молока и молочных продуктов, требования к качеству, хранению и срокам годности	1		
8.	Молочные продукты	1		
9.	Приготовление рисовой каши на молоке и подача блюда на стол	1		
10.	Мука и зерновые продукты	1		
11.	Пищевая ценность	1		
12.	Определение качества и порядок хранения	1		
13.	Макаронные изделия	1		
14.	Приготовление слоёной лепёшки	1		
15.	Приготовление национальных блюд	1		
16.	Готовим макароны	1		
17.	Что такое диета	1		
18.	Приготовление диетического блюда	1		
19.	Скатерть, виды салфеток-полотенец, их использование, хранение и стирка	1		
20.	Способы складывания салфеток	1		
21.	Производство шерстяных и шелковых тканей	1		
22.	Свойства шерстяных и шелковых волокон	1		
23.	Определение свойств шерстяных и шелковых тканей	1		
24.	Виды ткацких переплетений	1		
25.	Практика вязания сатина и атласа	1		
26.	Общие сведения о фурнитуре	1		
27.	Закрепление	1		
28.	Инструкционная карта. Пришивание фурнитуры на одежду	1		
29.	Пришивание крючков и петель	1		
30.	Игла швейной машины	1		

31.	Использование в швейной машине средств малой механизации	1		
32.	Мелкий ремонт швейной машины	1		
33.	Дефекты в машинной строчке и их устранение	1		
34.	Подготовка к работе швейной машины с ножным приводом	1		
35.	Выполнение машинных строчек	1		
36.	Машинные работы	1		
37.	Виды поясных изделий	1		
38.	Юбки	1		
39.	Снятие мерок	1		
40.	Построение чертежа основы прямой юбки.	1		
41.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
42.	Построение чертежа конической юбки	1		
43.	Техническое моделирование	1		
44.	Изготовление выкройки, раскладка на ткани и раскрой юбки	1		
45.	Подготовка ткани к шитью	1		
46.	Подготовка юбки к примерке	1		
47.	Обработка застежки тесьмой-молнией	1		
48.	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	1		
49.	Золотошвейное искусство	1		
50.	Инструменты и приспособления для золотого шитья	1		
51.	Напёрстки	1		
52.	Ножницы для золотошвейных работ	1		
53.	Перевод рисунка на картон и вырезание узора	1		
54.	Наматывание золотой нити	1		
55.	Вспомогательные ткани	1		
56.	Запяливание ткани	1		
57.	Виды и техника золотого шитья	1		
58.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
59.	Изготовление грелки для чайника с золотым узором	1		
60.	Бисер. Сырье и оборудование для бисероплетения	1		
61.	Бисероплетение.	1		
62.	Виды сумок	1		
63.	Подготовка выкройки, выбор ткани и ниток, раскрой ткани	1		
64.	Вышивание орнамента бисером	1		
65.	Виды декоративной отделки ткани	1		
66.	Перевод рисунка на ткань	1		
67.	Плата Arduino и её возможности	1		
68.	Микроконтроллер	1		

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

Тема: Рацион питания

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

Питание - это процесс, с помощью которого организм усваивает питательные вещества, необходимые для функционирования и сохранения здоровья. Когда человек придерживается здорового питания, у него больше шансов сохранить здоровье, организм легче справляется с болезнями. В процессе приёма пищи в организм поступают необходимые питательные вещества (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли). В процессе усвоения пищи удовлетворяются потребности организма в энергии. Высвобождаемая энергия при освоении продукта организмом, является калорийностью этого продукта. Чтобы правильно составить рацион с учетом характера работы, диетологи делят людей на 4 группы:



Домашнее задание: Повторение

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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: Правила техники безопасности

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

Для теоретических и практических занятий рекомендуется выделить отдельную кухню. Класс должен быть хорошо освещен и оборудован специальной вентиляцией для удаления запахов и паров. Стены должны быть облицованы плиткой и оборудованы отдельными чашами для мытья рук и кухонной утвари. Должна быть мебель для хранения кухонной утвари, столы для обработки продуктов и украшения приготовленной пищи, а также должны быть установлены электроплиты и печи для термообработки продуктов в соответствии с правилами пожарной и электробезопасности.



Блюда готовятся в специальном помещении – на кухне. Она должна быть хорошо освещена и оборудована специальным вентилятором для удаления запахов и паров.



Необходимо следить за порядком и чистотой в помещении, содержать в чистоте посуду в шкафах или на полках, складывать пищевые отходы в контейнер со специальной крышкой.



Посуду моют в горячей воде с помощью соответствующих приспособлений, добавляя немного пищевой соды, мыла и других моющих средств. Применение таких средств способствуют качественному мытью посуды.

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

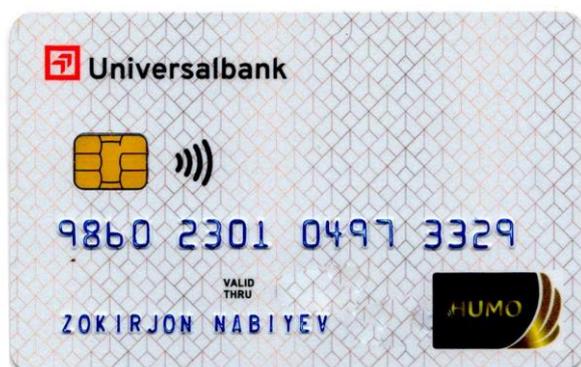
75 листдан иборат қиз болалар учун технология 6 класс 68 часов кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.

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