

ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

РАБОТЫ С ОТСТАЮЩИМИ УЧЕНИКАМИ ПО
ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 6 КЛАССА
(ДЛЯ ДЕВУЧЕК)
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ №_____
ПРИ ОТДЕЛЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УПРАВЛЕНИИ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Информация о членах кружка

n/n	Имя фамилия	Год рождения	Класс	Адрес	Родители	Номер телефони	Прим.
1.		•					
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							

15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				

п/п	класс	Имя и фамилия учеников	сенп	іябры		окт	ябрь		ноя	брь		дека	юрь	Прошедшая тема

п/ П	класс	Имя и фамилия учеников	янв	гары	þ	q	bев	рал	l b	мар	рm		anp	ель)	М	ıŭ	Прошедшая тема

«Утвержд	аю»	«Соглас	«Согласован»					
Директор ш	колы:	Зам директора школы:						
« »	20 г	~ ***	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.	Сервировка стола	1		
4.	Правила сервировки обеденного стола	1		
5.	Приготовление рисовой каши на молоке и подача	1		
6.	Мука и зерновые продукты	1		
7.	Макаронные изделия	1		
8.	Приготовление слоёной лепёшки	1		
9.	Что такое диета	1		
10.	Приготовление диетического блюда	1		
11.	Производство шерстяных и шелковых тканей	1		
12.	Свойства шерстяных и шелковых волокон	1		
13.	Практика вязания сатина и атласа	1		
14.	Общие сведения о фурнитуре	1		
15.	Пришивание крючков и петель	1		
16.	Игла швейной машины	1		
17.	Дефекты в машинной строчке и их устранение	1		
18.	Подготовка к работе швейной машины с ножным приводом	1		
19.	Виды поясных изделий	1		
20.	Юбки	1		
21.	Выполнить эскизы моделей юбки	1		
22.	Построение чертежа конической юбки	1		
23.	Подготовка ткани к шитью	1		
24.	Подготовка юбки к примерке	1		
25.	Золотошвейное искусство	1		
26.	Инструменты и приспособления для золотого	1		
	шитья	1		
27.	Перевод рисунка на картон и вырезание узора	1		
28.	Наматывание золотой нити	1		
29.	Техника вышивания «гульдузи»	1		
30.	Виды и техника золотого шитья	1		
31.	Бисероплетение.	1		
32.	Виды сумок	1		
33.	Виды декоративной отделки ткани	1		
34.	Перевод рисунка на ткань	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										
сотрудники механизированных предприятий и сотрудники организаций, не имеющих физических нагрузок: медсестры, продавцы, связники, швеи, работники, занятые в автоматизированных процессах и др;	люди, которые не применяют физическую силу или работают с меньшей физической силой: работники умственного труда, работники, которые имеют нервный стресс; персонал пульта управления:									
	4									
условия труда частично механизированных предприятий и работники сферы обслуживания с физическими нагрузками: станочники, ткачи, сапожники, водители метро и автобусов, работники общественного питания;	Рабочие на полумеханизированных или немеханизированных предприятиях, занимающиеся трудом средней тяжести, тяжелым трудом: горняки, водители грузовиков, металлурги, кузнецы, сельскохозяйственные рабочие и механизаторы, рабочие лесозаготовки и другие.									
Домашнее задание: Повторение										
Зам директора школы	дата20год									

Дата: "" 20 год. Классы: Руководитель кружка: Тема: Определение суточного рациона подростка Цель кружка:
Понт термомиче
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.

	3	

Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы_____ дата_____ 20___ год

П ((ээ	20	TC	D	
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 свежевыглаженной. 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

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 богланишингиз пла234 излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

40 листдан иборат иктидорли киз болалар учун технология 6 класс 34 часа кружокни тўлик холда олиш учун телеграмдан ёзинг.

Телеграм каналимиз:

@maktablar_uchun_hujjatlar

Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329

Пластик эгаси Набиев Зокиржон



ДИККАТ!!!

Бу хужжатни хеч кимга тарқатмаслик шарти билан олишингиз мумкин.
Сизга бу ОМОНАТ қилиб берилади.
Тўлиқ холда олганингиздан сўнг:
Фақат ўзингиз учун фойдаланинг.
Хеч кимга берманг хаттоки энг яқин инсонингизга хам.

Интернет веб-сайтларга жойламанг. Телеграм орқали канал ва группаларга тарқатманг.

ОМОНАТГА ХИЁНАТ КИЛМАНГ.