



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

РАБОТЫ С ОДАРЁННЫМИ УЧЕНИКАМИ

ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 6 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.	Правила техники безопасности	1		
2.	Правильное использование кухонной утвари	1		
3.	Виды молока и молочных продуктов, требования к качеству, хранению и срокам годности	1		
4.	Молочные продукты	1		
5.	Пищевая ценность	1		
6.	Определение качества и порядок хранения	1		
7.	Приготовление национальных блюд	1		
8.	Готовим макароны	1		
9.	Скатерть, виды салфеток-полотенец, их	1		
10.	Способы складывания салфеток	1		
11.	Определение свойств шерстяных и шелковых тканей	1		
12.	Виды ткацких переплетений	1		
13.	Закрепление	1		
14.	Инструкционная карта. Пришивание фурнитуры на одежду	1		
15.	Использование в швейной машине средств малой механизации	1		
16.	Мелкий ремонт швейной машины	1		
17.	Выполнение машинных строчек	1		
18.	Машинные работы при изготовлении швейных изделий должны соответствовать следующим техническим условиям	1		
19.	Снятие мерок	1		
20.	Построение чертежа основы прямой юбки.	1		
21.	Техническое моделирование	1		
22.	Изготовление выкройки, раскладка на ткани и раскрой юбки	1		
23.	Обработка застежки тесьмой-молнией	1		
24.	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	1		
25.	Напёрстки	1		
26.	Ножницы для золотошвейных работ	1		
27.	Вспомогательные ткани	1		
28.	Запяливание ткани	1		
29.	Изготовление грелки для чайника с золотым узором	1		
30.	Бисер. Сырье и оборудование для бисероплетения	1		
31.	Подготовка выкройки, выбор ткани и ниток, раскрой ткани	1		
32.	Вышивание орнамента бисером, пайетками на основной детали сумки	1		
33.	Плата Arduino и её возможности	1		
34.	Микроконтроллер	1		

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

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

Тема: Правильное использование кухонной утвари

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

Посуда изготавливается из металла, керамики, фарфора, стекла, пластика.

Допускаются металлические емкости из алюминия, стали, латуни, чугуна, меди и других металлов и сплавов.

Алюминиевая тара изготавливается методом штамповки и литья. Толстые алюминиевые сковороды (сковороды, кастрюли и т.д.) в основном используются для жарки и приготовления вторых блюд. Алюминиевая посуда бывает посеребренной, полированной, хромированной, неокрашенной или окрашенной в различные цвета.

Стальную посуду покрывают эмалью, полируют и отбеливают оловом. Стальная эмалированная посуда не подвержена воздействию органических кислот, солей, мыла, щелочей, быстро моется, а кроме варки пригодна для длительного хранения продуктов. Но вторые блюда, особенно каши и плов, в такой посуде не готовятся. Емкости из нержавеющей стали можно использовать для приготовления и хранения жидкой пищи.

Посуда из меди (сплав меди и цинка) подходит для кипячения воды и приготовления десертов (джемов и т.д.). Эта посуда более долговечна, чем алюминиевая и эмалированная посуда.



Домашнее задание: Ответьте на вопросы

Зам директора школы _____ дата _____ 20__ год

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

Тема: Виды молока и молочных продуктов, требования к качеству, хранению и срокам годности

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

Молоко - один из основных продуктов питания. Он содержит все питательные вещества необходимые для роста и развития человеческого организма. Содержит 3-4% белка, 3-5% жира, 4,5-5% молочного сахара, 0,6-0,8% минералов, 87-89% воды, содержит витамины А, В, В12, С, D, Е, РР. Необезжиренное молоко содержит вещество, которое помогает организму бороться с вредными бактериями. Минералы в молоке - это соли кальция, калия, натрия, магния, фосфора и железа.



Производство молока осуществляется двумя способами:

Пастеризованное молоко - это молоко, прошедшее термическую обработку при температуре 65-85 °С для устранения патогенных микроорганизмов и повышения их стабильности при хранении. Пастеризации подлежат все виды молока.

Состав стерилизованного молока не отличается от пастеризованного. Стерилизация проводится в автоклавах при температуре от 103-104 °С до 118-123 °С, который убивает все микробы.

Домашнее задание:

1. Виды кефира и их качественные показатели.
2. Расскажите о пищевой ценности, ассортименте и требованиям к качеству сыра.
3. Опишите процесс приготовления рисовой каши на молоке
4. Расскажите о пользе молока для человеческого организма.

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 пга234 излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

***40* листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун **технология 6** 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 шarti 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.**