



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

***ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 7-8-9 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.	Что такое питание?	1		
2.	Сервировка стола к ужину	1		
3.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
4.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
5.	Общие сведения об одежде	1		
6.	Модельер	1		
7.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
8.	Размещение выкройки на ткани	1		
9.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
10.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
11.	Фоторезистор и его возможности.	1		
12.	Виды народного творчества в Узбекистане, история развития и перспективы	1		
13.	Изготовление букета из искусственных цветов	1		
14.	Спиралевидный метод	1		
15.	Раскрой блузки	1		
16.	Искусство вязания	1		
17.	Жаккардовая кайма	1		
18.	Пищевая промышленность	1		
19.	Технология приготовления лагмана	1		
20.	Методы использования бытовых химических средств	1		
21.	Изготовление ночного светильника	1		
22.	Творческий проект и проектирование сферы творческой деятельности	1		
23.	Значение и перспективы правильного выбора профессии	1		
24.	Появление мини- и нанотехнологий дало	1		
25.	Биринчи тилло чар тор	1		
26.	Понятие о брюках, их разновидность	1		
27.	Раскладка лекал на ткани и раскрой	1		
28.	История развития техники и ее будущее	1		
29.	Наука, техника, технологии	1		
30.	Стиральная машина с фронтальной загрузкой	1		
31.	Кромочные петли, или петли, поднимающие новый ряд	1		
32.	Раскладка выкройки на ткань и раскрой	1		
33.	Весенние салаты	1		
34.	Профессиограмма	1		

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

**Тема:** Что такое питание?

**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 – обеспечение жизнедеятельности организма, здоровья и работоспособности, процесс усвоения питательных веществ, необходимых для поддержания иммунитета. Человек, придерживающийся правильного питания менее, подвержен болезням, а если и заболит, то с лёгкостью их переносит. Правильное питание также важно для предотвращения преждевременного старения



радиоактивные вещества.

Для выращивания плодоовощных, бахчевых культур, получения высокоурожайной продукции они подлежат химической обработке. В результате этого в них содержатся нитраты и радиоактивные вещества.

В период созревания фруктов и овощей количество нитратов уменьшается. А вот нарушение правил хранения может иметь

обратный эффект. Нитраты считаются наиболее токсичными веществами для человека. Они образуются при температуре 10-35°C. Овощи и фрукты при такой температуре гниют. Для предотвращения этого принимаются меры по их замораживанию. Радиоактивные вещества, содержащиеся в пищевых продуктах, замедляют развитие микроорганизмов, ядовитых насекомых, бактерий, грибков, позволяют транспортировать и хранить продукт длительное время. Они служат защитой от инфекционных заболеваний. Увеличение содержания радиоактивных веществ в пищевых продуктах предоставляет серьёзную опасность для здоровья человека. Поэтому используется понятие «норма и правила использования продукта и их хранения».

**Домашнее задание:** Повторение

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

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

**Тема:** Сервировка стола к ужину

**Оборудование:** стол, стул, скатерть, полотенце, блюда разных размеров, ложка, вилка, нож, чайник, пиала, стакан, специальная посуда для хлеба, меню

**Порядок выполнения работы:**

1. На столе расстилается чистая и выглаженная скатерть ярких цветов (рис.1).
2. Столовые приборы ставят на стол в зависимости от количества людей.
3. Ложка и нож справа от тарелки, вилка слева, рядом или сверху кладут салфетку.
4. Напиток, салат, десерт, еда, приготовленная согласно меню, подаются по порядку.
5. После каждого приёма пищи лишние предметы перед гостем убираются.
6. Угощения, подаваемые к столу, размещаются на близком расстоянии.
7. На середину стола кладут в красивой посуде шоколад, миндаль, фисташки, арахис, свежие фрукты.
8. За столом должна быть спокойная, непринуждённая и доброжелательная обстановка



Во время сервировки стола к обеду цвет скатерти и полотенца не подходит друг к другу. Как вы справитесь при возникновении такой проблемы? Считаете ли вы, что при украшении стола всегда важны пропорции?

По мнению ряда учёных, физическое здоровье на 50% зависит от образа жизни человека, который также включает в себя режим питания. На долю наследственности и состояния окружающей среды приходится 20 %, а на долю уровня медицинского обеспечения – всего 10%.

**Домашнее задание:**

1. Перечислите правила санитарной гигиены и техники безопасности, используемые при приготовлении пищи.
2. Какие процедурные правила соблюдаются при составлении меню?
3. Что входит в правила сервировки стола к ужину?
4. Порядок подачи блюд на стол

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



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

**Тема:** Приготовление полуфабрикатов из мяса

**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

Мясные полуфабрикаты – изделия, приготовленные для кулинарной обработки. Основное сырьё для производства мясных полуфабрикатов – мясо разных видов и субпродукты. Они выпускаются на основании санитарно-гигиенических требований и хранятся в специальной упаковке в морозилках. К мясным полуфабрикатам относятся котлеты, тефтели, сосиски, колбасы, копчёное мясо, фарш, измельчённые кости (рис. 2). К качеству и безопасности пищевого продукта относятся требования, предъявляемые к его условиям, таким как производство, приготовление, закупка, переработка, доставка, хранение, транспортировка. Требования безопасности распространяются на все производимые и ввозимые из других стран мясные полуфабрикаты. Срок годности пищевого продукта – это срок, в течение которого продукт производится с момента выпуска, будет в употреблении до истечения указанного срока при соблюдении требований безопасности. А по истечении указанного срока продукт считается опасным для жизни и здоровья людей.



**Домашнее задание:** Повторение

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 қиз болалар учун технология *7-8-9* класс *34* часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

**Телеграм каналимиз:**

**[@maktablar\\_uchun\\_hujjatlar](https://t.me/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.**