



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>	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.	Что такое питание?	1		
2.	Техника безопасности и санитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
3.	Сервировка стола к ужину	1		
4.	Фруктовые и овощные консервы	1		
5.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
6.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
7.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
8.	Технологическая карта пошива капусты	1		
9.	Общие сведения об одежде	1		
10.	Подготовка ткани к пошиву	1		
11.	Модельер	1		
12.	Пошив аксессуара для волос, подходящего к созданному ансамблю платья	1		
13.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
14.	Виды одежды	1		
15.	Размещение выкройки на ткани	1		
16.	Обработка выкроенных частей платья	1		
17.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
18.	Лоскутное шитье в народном	1		
19.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
20.	Создание интерьера гостиной	1		
21.	Фоторезистор и его возможности.	1		
22.	Изготовление смарт-лампы	1		
23.	Виды народного творчества в Узбекистане, история развития и перспективы	1		
24.	Ассоциация «Хунарманд» и ее деятельность	1		
25.	Изготовление букета из искусственных цветов	1		
26.	Метод наполнения различных фигур	1		
27.	Спиралевидный метод	1		
28.	Технология кройки и шитья блузы	1		
29.	Раскрой блузки	1		
30.	Расход ткани	1		
31.	Искусство вязания	1		
32.	Технология вязания детского пончо.	1		
33.	Жаккардовая кайма	1		
34.	Виды производства в Узбекистане	1		

35.	Пищевая промышленность	1		
36.	Технология приготовления питательных салатов	1		
37.	Технология приготовления лагмана	1		
38.	Глажение одежды	1		
39.	Методы использования бытовых химических средств	1		
40.	Правила использования системы тепло-, электро-, водоснабжения и канализации	1		
41.	Изготовление ночного светильника	1		
42.	Изготовления светильника из капрона	1		
43.	Творческий проект и проектирование сферы творческой деятельности	1		
44.	Роль профессии в жизни человека	1		
45.	Значение и перспективы правильного выбора профессии	1		
46.	Продукция ремесленников для экспорта	1		
47.	Появление мини- и нанотехнологий дало	1		
48.	Национальные чапаны и тюбетейки	1		
49.	Биринчи тилло чар тор	1		
50.	Ковроткачество	1		
51.	Понятие о брюках, их разновидности	1		
52.	Построение чертежа передней половинки брюк	1		
53.	Раскладка лекал на ткани и раскрой	1		
54.	Определить расход ткани на подушечку с драпировкой	1		
55.	История развития техники и ее будущее	1		
56.	неразрывная связь современного производства с рыночной экономикой	1		
57.	Наука, техника, технологии	1		
58.	Швейное машиностроение в мировом масштабе	1		
59.	Стиральная машина с фронтальной загрузкой	1		
60.	Правила техники безопасности при использовании стиральной машины	1		
61.	Кромочные петли, или петли, поднимающие новый ряд	1		
62.	Вязание цветка по схеме	1		
63.	Раскладка выкройки на ткань и раскрой	1		
64.	Украшение корзин и коробок	1		
65.	Весенние салаты	1		
66.	Методы подготовки вариантов проекта разных изделий при помощи дизайна	1		
67.	Профессиограмма	1		
68.	Психограмма профессии	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 заболевает, то с лёгкостью их переносит. Правильное питание также важно для предотвращения преждевременного старения

Фрукты и овощи, потребляемые человеком, содержат пищевые нитраты и

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 представляет 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: Техника безопасности и санитарно-гигиенические правила приготовления пищи

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

Существует техника безопасности, а также санитарно-гигиенические правила приготовления пищи, оформления блюд, подачи их на стол.

Техника безопасности и санитарно-гигиенические правила приготовления пищи

1. Проветривайте помещение перед началом работ, обязательно мойте руки с мылом, надевайте фартук и головной убор.
2. Не нагревайте масло до высокой температуры.
3. Готовящееся блюдо не стоит оставлять без присмотра на долгое время.
4. В разогретое масло продукт выкладывайте медленно, с одной стороны сковороды.
5. Если на пол пролилась жидкость или масло, немедленно протрите пол сухой тряпкой, чтобы не поскользнуться.
6. Кастрюлю заполняйте жидкостью не более 3/4 её объёма, при закипании уменьшайте огонь, крышку горячей посуды открывайте специальной кухонной варежкой или прихваткой от себя.



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

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 пқа234 излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

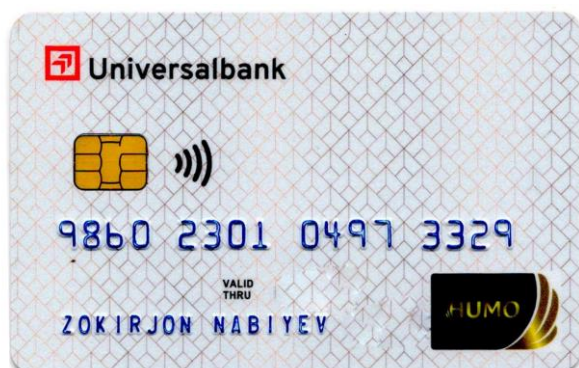
75 листдан иборат қиз болалар учун технология 7-8-9 класс 68 часов кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.

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.