



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

*РАБОТЫ С ОТСТАЮЩИМИ УЧЕНИКАМИ ПО  
ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 7-8-9 КЛАССА*

*(ДЛЯ ДЕВУЧЕК)*

*ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № \_\_\_\_\_  
ПРИ ОТДЕЛЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ*

---

*УПРАВЛЕНИИ НАРОДНОГО 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.	Техника безопасности и санитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
3.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
4.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
5.	Общие сведения об одежде	1		
6.	Подготовка ткани к пошиву	1		
7.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
8.	Виды одежды	1		
9.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
10.	Лоскутное шитье в народном	1		
11.	Фоторезистор и его возможности	1		
12.	Изготовление смарт-лампы	1		
13.	Изготовление букета из искусственных цветов	1		
14.	Метод наполнения различных фигур	1		
15.	Раскрой блузки	1		
16.	Расход ткани	1		
17.	Жаккардовая кайма	1		
18.	Виды производства в Узбекистане	1		
19.	Технология приготовления лагмана	1		
20.	Глажение одежды	1		
21.	Изготовление ночного светильника	1		
22.	Изготовления светильника из капрона	1		
23.	Значение и перспективы правильного выбора профессии	1		
24.	Продукция ремесленников для экспорта	1		
25.	Биринчи тилло чар тор	1		
26.	Ковроткачество	1		
27.	Раскладка лекал на ткани и раскрой	1		
28.	Определить расход ткани на подушечку с драпировкой	1		
29.	Наука, техника, технологии	1		
30.	Швейное машиностроение в мировом масштабе	1		
31.	Кромочные петли, или петли, поднимающие новый ряд	1		
32.	Вязание цветка по схеме	1		
33.	Весенние салаты	1		
34.	Методы подготовки вариантов проекта разных изделий при помощи дизайна	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 заболеет, 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 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:** 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 выкладываете 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:** 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 *пза234* излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

***Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади***

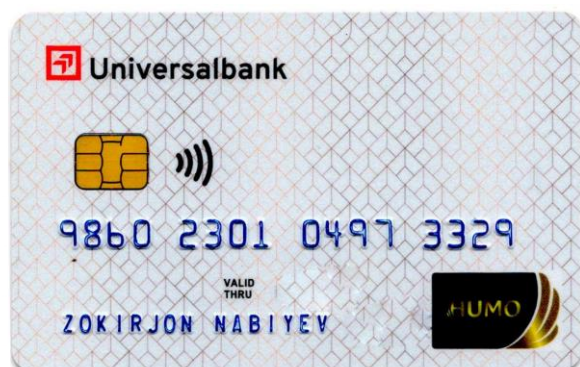
***40* листдан иборат бўш ўзлаштирувчи қиз болалар учун **технология 7-8-9** класс **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

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