



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

*РАБОТЫ С ОДАРЁННЫМИ УЧЕНИКАМИ*

*ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 7-8-9 КЛАССА*

*(ДЛЯ ДЕВУЧЕК)*

*ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № \_\_\_\_\_*

*ПРИ ОТДЕЛЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ*

---

*УПРАВЛЕНИЯ 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.	Сервировка стола к ужину	1		
2.	Фруктовые и овощные консервы	1		
3.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
4.	Технологическая карта пошива капусты	1		
5.	Модельер	1		
6.	Пошив аксессуара для волос, подходящего к созданному ансамблю платья	1		
7.	Размещение выкройки на ткани	1		
8.	Обработка выкроенных частей платья	1		
9.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
10.	Создание интерьера гостиной	1		
11.	Виды народного творчества в Узбекистане, история развития и перспективы	1		
12.	Ассоциация «Хунарманд» и ее деятельность	1		
13.	Спиралевидный метод	1		
14.	Технология кройки и шитья блузы	1		
15.	Искусство вязания	1		
16.	Технология вязания детского пончо	1		
17.	Пищевая промышленность	1		
18.	Технология приготовления питательных салатов	1		
19.	Методы использования бытовых химических средств	1		
20.	Правила использования системы тепло-, электро-, водоснабжения и канализации	1		
21.	Творческий проект и проектирование сферы творческой деятельности	1		
22.	Роль профессии в жизни человека	1		
23.	Появление мини- и нанотехнологий дало	1		
24.	Национальные чапаны и тюбетейки	1		
25.	Понятие о брюках, их разновидность	1		
26.	Построение чертежа передней половинки брюк	1		
27.	История развития техники и ее будущее	1		
28.	Связь современного производства с рыночной экономикой	1		
29.	Стиральная машина с фронтальной загрузкой	1		
30.	Правила техники безопасности при использовании стиральной машины	1		
31.	Раскладка выкройки на ткань и раскрой	1		
32.	Украшение корзин и коробок	1		
33.	Профессиограмма	1		
34.	Психограмма профессии	1		

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:** Фруктовые и овощные консервы

**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

Фруктовые и овощные консервы включают в себя консервы, изготовленные путём переработки фруктов и овощей различными способами. Фруктовые консервы: свежие ягоды, консервированные с добавлением сахара, или компоты из них, пюре, соки, варенье, а также замороженные фрукты, ягоды. Овощные консервы: нарезанные или консервированные в цельном виде овощи (морковь, свёкла, цветная капуста, зелёный горошек, помидоры, огурцы, сладкая кукуруза и др.); соки (морковный, томатный, свекольный); загущённые томатные продукты (паста, соусы); закуски из баклажанов, моркови, кабачков; луковые закуски, обжаренные на растительном масле; маринованные, солёные овощи. Консервированные грибы также входят в состав овощных консервов. Для детского питания консервы делают в виде пюре, мелко нарезанного, а диетические консервы для потребления лицам с различными заболеваниями – по специальной рецептуре. При консервировании фруктов и овощей используются такие способы, как варка, жарка, приготовление на пару, заморозка



варёная, пареная,  
жареная

**мясо и мясопродукты**



маринованная, варёная,  
замороженная

**овощи и фрукты**



варёная,  
стерилизованная

**молочные продукты**

**Домашнее задание:** Повторение

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



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

**Тема:** Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном

**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.

**Оборудование:** фетровая ткань разных цветов, синтепон, ножницы, карандаш, линейка, иголки, нитки, специальный клей, эскиз и шаблоны

**Порядок выполнения работы:** пошив моркови, баклажанов и капусты на основании приведённой технологической карты

Технологическая карта пошива моркови		Технологическая карта пошива баклажана	
	Формы моркови вырезаются на основе нужного шаблона.		Формы баклажанов вырезаются на основе нужного шаблона.
	Основные части моркови соединяются и сшиваются.		Разрезанные части баклажана сшиваются между собой.
	Процесс шитья выполняется равномерно.		Процесс шитья выполняется равномерно.
	В готовую часть помещается достаточное количество синтепона. Верхнюю часть уплотняют.		В готовую часть помещается достаточное количество синтепона. Верхнюю часть уплотняют.

**Домашнее задание:** Из каких тканей шьют макет фруктов и овощей? Попробуйте выполнить композицию «Осенний урожай» из ворсистых тканей разного цвета

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***

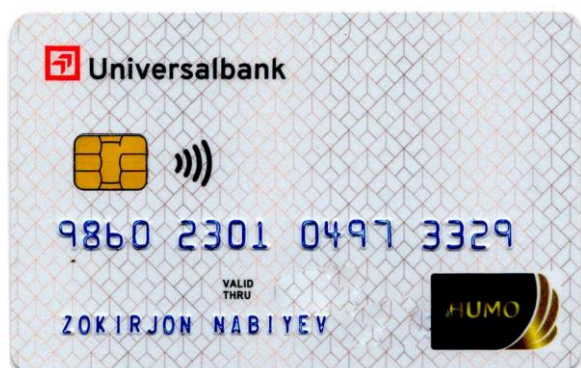
**40** листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун **технология 7-8-9** класс **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.

**Телеграм каналимиз:**

**@maktablar\_uchun\_hujjatlar**

**Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329**

**Пластик эгаси Набиев Зокиржон**



## **ДИҚҚАТ!!!**

Бу ҳужжатни ҳеч кимга тарқатмаслик 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.**