



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

*ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 7-8 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**

<b>п/п</b>	<b>Темы</b>	<b>часы</b>	<b>число</b>	<b>прим</b>
1.	Состав продуктов питания	1		
2.	Макро и микроэлементы	1		
3.	Что такое питание?	1		
4.	Техника безопасности и анитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
5.	Скатерть и стол	1		
6.	Сервировка стола к ужину	1		
7.	Фруктовые и овощные консервы	1		
8.	Мясные и рыбные продукты	1		
9.	Приготовление полуфабрикатов из мяса	1		
10.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
11.	Приготовление салата «Мимоза»	1		
12.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
13.	Технологическая карта пошива капусты	1		
14.	Информация о текстильной профессии	1		
15.	Общие сведения об одежде	1		
16.	Подготовка ткани к пошиву	1		
17.	Создание ансамбля платьев для торжественных и праздничных мероприятий	1		
18.	Модельер	1		
19.	Пошив аксессуара для волос, подходящего к созданному ансамблю платья	1		
20.	Специализированные швейные машины, структура и принцип работы	1		
21.	Классификация швейных машин по принципу работы	1		
22.	Виды одежды	1		
23.	Платья и национальные костюмы	1		
24.	Размещение выкройки на ткани	1		
25.	Обработка выкроенных частей платья	1		
26.	Обработка выреза горловины платья	1		
27.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
28.	Лоскутное шитье в народном	1		
29.	Текстильные изделия в интерьере	1		
30.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
31.	Создание интерьера гостиной	1		
32.	Растения в интерьере	1		
33.	Фоторезистор и его возможности	1		
34.	Изготовление смарт-лампы	1		

35.	Виды народного творчества в Узбекистане, история развития и перспективы	1		
36.	Золотошвейное дело	1		
37.	Ассоциация «Хунарманд» и ее деятельность	1		
38.	Изготовление букета из искусственных цветов	1		
39.	Изонить и ее виды	1		
40.	Метод наполнения различных фигур	1		
41.	Спиралевидный метод	1		
42.	Вышивка панно (корзины) методом изонити	1		
43.	Технология кройки и шитья блузы	1		
44.	Раскрой блузки	1		
45.	Расход ткани	1		
46.	Подготовка блузки к примерке и пошив	1		
47.	Искусство вязания	1		
48.	Цепочка без накида	1		
49.	Технология вязания детского пончо.	1		
50.	Жаккардовая кайма	1		
51.	Порядок вязки	1		
52.	Виды производства в Узбекистане	1		
53.	Пищевая промышленность	1		
54.	Понятие о технологическом процессе	1		
55.	Технология приготовления питательных салатов	1		
56.	Приготовление салата из баклажанов, фунчозы и говядины	1		
57.	Технология приготовления лагмана	1		
58.	Консервирование и сезонные соленья	1		
59.	Глажение одежды.	1		
60.	Методы использования бытовых химических средств	1		
61.	Правила использования системы тепло-, электро-, водоснабжения и канализации	1		
62.	Место электроники среди отраслей экономики	1		
63.	Изготовление ночного светильника	1		
64.	Изготовления светильника из капрона	1		
65.	Творческий проект и проектирование сферы творческой деятельности	1		
66.	Проектирование технологии изготовления браслета	1		
67.	Роль профессии в жизни человека	1		
68.	Значение и перспективы правильного выбора профессии	1		

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

**Тема:** Состав продуктов питания

**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

Продукты питания являются неотъемлемой частью повседневной жизни каждого человека. Практически все необходимые для жизни, работы и другой общественной деятельности вещества человек получает из продуктов питания. К продуктам питания относятся молоко и молочные продукты, мясо и мясопродукты, крупы и зерновые продукты, овощи и фрукты, жиры, яйца, макаронные изделия, сахар и сладости. Продукты питания содержат полезные для человеческого организма белки, жиры, углеводы, витамины, а также минеральные вещества и воду.

**Витамины** – органические соединения, необходимые для жизнедеятельности живого организма и нормального обмена веществ.

**Минеральные вещества** – составляют 3-4 % от массы тела человека. Они делятся на такие макроэлементы, как: Са, Р, Mg, а также йод, цинк, медь, фтор.

Потребность человека в минеральных веществах бывает разной. Некоторые минеральные вещества, содержащиеся в одних продуктах питания, оказывают на организм действие в электроположительном (катионы) направлении, другие в электроотрицательном (анионы) направлении. К продуктам, богатым такими элементами, относятся молоко, кисломолочные продукты, фрукты и овощи.



**Домашнее задание:** Ответьте на вопросы

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



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

**Тема:** Макро и микроэлементы

**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

**Макроэлементы** – это разнообразные, биологически активные соединения в организме, влияющие на ферменты, витамины и гормоны. Этот эффект проявляется в основном в обменных процессах в организме. Из-за недостатка макроэлементов у людей может наблюдаться задержка развития роста, быстрое похудение, задержка в развитии костей.



**Микроэлементы** – в организме распределяются неравномерно. Количество некоторых микроэлементов в организме человека увеличивается с возрастом. Число многих микроэлементов в организме человека вначале быстро увеличивается, а по достижению возраста 15-20 лет уменьшается или прекращается. В результате недостатка микроэлементов у человека наблюдается анемия, заболевания щитовидной железы

**Домашнее задание:**

1. Что входит в состав продуктов питания?
2. Что называется диетой?
3. Что вы знаете о витаминах и минеральных веществах, содержащихся в продуктах питания?
4. Перечислите вред и преимущества нитратов и радиоактивных веществ.

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

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 плодовоовощных, 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



**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***

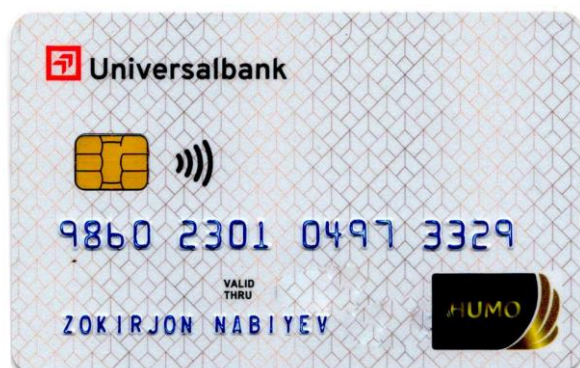
***75* листдан иборат қиз болалар учун технология *7-8* класс *68* часов кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

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