



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

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

(ДЛЯ ДЕВУЧЕК)

*ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № _____
ПРИ ОТДЕЛЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ*

УПРАВЛЕНИЯ НАРОДНОГО 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. | Состав продуктов питания | 1 | | |
| 2. | Макро и микроэлементы | 1 | | |
| 3. | Скатерть и стол | 1 | | |
| 4. | Сервировка стола к ужину | 1 | | |
| 5. | Приготовление полуфабрикатов из мяса | 1 | | |
| 6. | Технология приготовления супа с фрикадельками | 1 | | |
| 7. | Технологическая карта пошива капусты | 1 | | |
| 8. | Информация о текстильной профессии | 1 | | |
| 9. | Создание ансамбля платьев для торжественных и | 1 | | |
| 10. | Модельер | 1 | | |
| 11. | Классификация швейных машин по принципу работы | 1 | | |
| 12. | Виды одежды | 1 | | |
| 13. | Обработка выкроенных частей платья | 1 | | |
| 14. | Обработка выреза горловины платья | 1 | | |
| 15. | Текстильные изделия в интерьере | 1 | | |
| 16. | Цветовая палитра в текстильных изделиях | 1 | | |
| 17. | Фоторезистор и его возможности. | 1 | | |
| 18. | Изготовление смарт-лампы | 1 | | |
| 19. | Ассоциация «Хунарманд» и ее деятельность | 1 | | |
| 20. | Изготовление букета из искусственных цветов | 1 | | |
| 21. | Спиралевидный метод | 1 | | |
| 22. | Вышивка панно (корзины) методом изонити | 1 | | |
| 23. | Расход ткани | 1 | | |
| 24. | Подготовка блузки к примерке и пошив | 1 | | |
| 25. | Технология вязания детского пончо | 1 | | |
| 26. | Жаккардовая кайма | 1 | | |
| 27. | Пищевая промышленность | 1 | | |
| 28. | Понятие о технологическом процессе | 1 | | |
| 29. | Технология приготовления лагмана | 1 | | |
| 30. | Консервирование и сезонные соленья | 1 | | |
| 31. | Правила использования системы тепло-, электро-, водоснабжения и канализации | 1 | | |
| 32. | Место электроники среди отраслей экономики | 1 | | |
| 33. | Творческий проект и проектирование сферы творческой деятельности | 1 | | |
| 34. | Проектирование технологии изготовления браслета | 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: Скатерть и стол

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

Скатерть и стол – место, где регулярно происходит процесс приёма пищи. Ожидание гостя также на самом деле небольшое искусство. Это прекрасное чувство, когда гость в вашем доме доволен вашим кулинарным мастерством. Для этого важно учитывать, что поданные блюда будут сочетаться друг с другом.

Порядок размещения угощений на скатерти

| | |
|---|--|
|  | С рыбным блюдом обязательно кладут лимон. Это помогает легко расщеплять пищу в желудке и легко переваривать. |
|  | Мучное блюдо подаётся с кефиром, сливками, сметаной и т.д. |
|  | Густые блюда из куриного мяса подают к столу в сочетании с томатным соусом. |
|  | Фрукты могут потемнеть или стать сухими, если их заранее нарезать. По этой причине их нужно держать целыми на столе, нарезать на блюдца и подавать к столу после употребления основной пищи. |

Домашнее задание: Повторение

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

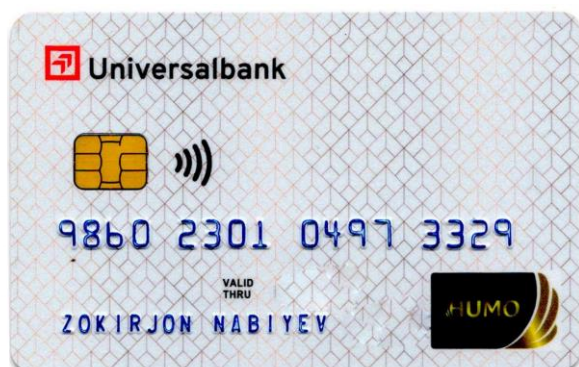
***40* листдан иборат бўш ўзлаштирувчи қиз болалар учун **технология 7-8** класс **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.**

Телеграм каналимиз:

@maktablar_uchun_hujjatlar

Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329

Пластик эгаси Набиев Зокиржон



ДИҚҚАТ!!!

Бу хужжатни 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.**