



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

РАБОТЫ С ОДАРЁННЫМИ 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.	Что такое питание?	1		
2.	Техника безопасности и санитарногигиенические правила приготовления пищи	1		
3.	Фруктовые и овощные консервы	1		
4.	Мясные и рыбные продукты	1		
5.	Приготовление салата «Мимоза»	1		
6.	Изготовление композиции «Осенний урожай» из ткани с химическим волокном	1		
7.	Общие сведения об одежде	1		
8.	Подготовка ткани к пошиву	1		
9.	Пошив аксессуара для волос, подходящего к	1		
10.	Специализированные швейные машины, структура и принцип работы	1		
11.	Платья и национальные костюмы	1		
12.	Размещение выкройки на ткани	1		
13.	Пошив и окончательная обработка подола платья	1		
14.	Лоскутное шитье в народном	1		
15.	Создание интерьера гостиной	1		
16.	Растения в интерьере	1		
17.	Виды народного творчества в Узбекистане, история	1		
18.	Золотошвейное дело	1		
19.	Изонить и ее виды	1		
20.	Метод наполнения различных фигур	1		
21.	Технология кройки и шитья блузы	1		
22.	Раскрой блузки	1		
23.	Искусство вязания	1		
24.	Цепочка без накида	1		
25.	Порядок вязки	1		
26.	Виды производства в Узбекистане	1		
27.	Технология приготовления питательных салатов	1		
28.	Приготовление салата из баклажанов, фунчозы и говядины	1		
29.	Глажение одежды	1		
30.	Методы использования бытовых химических средств	1		
31.	Изготовление ночного светильника	1		
32.	Изготовления светильника из капрона	1		
33.	Роль профессии в жизни человека	1		
34.	Значение и перспективы правильного выбора 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 заболит, 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: 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

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 *nza234* излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

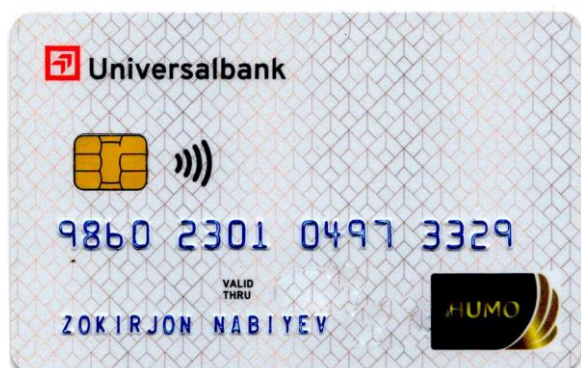
40 листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун **технология 7-8** класс **34** часа кружокни тўлиқ ҳолда олиш учун телеграмдан ёзинг.

Телеграм каналимиз:

@maktablar_uchun_hujjatlar

Тўлов учун: ХУМО 9860230104973329

Пластик эгаси Набиев Зокиржон



ДИҚҚАТ!!!

Бу 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.