



ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА

ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 7 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>	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.	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		

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 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



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 *пза234* излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади

***40* листдан иборат қиз болалар учун *технология 7* класс *34* часа 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 ҳаттоки энг яқин инсонингизга ҳам.

Интернет веб-сайтларга жойламанг.

Телеграм орқали канал ва группаларга тарқатманг.

ОМОНАТГА ҲИЁНАТ ҚИЛМАНГ.