



# **ДОКУМЕНТЫ КРУЖКА**

*РАБОТЫ С ОТСТАЮЩИМИ УЧЕНИКАМИ ПО  
ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 7 КЛАССА*

*(ДЛЯ ДЕВУЧЕК)*

*ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № \_\_\_\_\_  
ПРИ ОТДЕЛЕ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ*

---

*УПРАВЛЕНИИ 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.	Состав продуктов питания	1		
2.	Макро и микроэлементы	1		
3.	Скатерть и стол	1		
4.	Сервировка стола к ужину	1		
5.	Специи	1		
6.	Мясные и рыбные продукты	1		
7.	Технология приготовления супа с фрикадельками	1		
8.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1		
9.	Текстильные химические волокна	1		
10.	Нетканые материалы из химических волокон	1		
11.	Правила техники безопасности и санитарно-	1		
12.	Изучение свойств химических волокон	1		
13.	Технологическая карта пошива капусты	1		
14.	Информация о текстильной профессии	1		
15.	Подготовка ткани к пошиву	1		
16.	Выбор фасона для пошива одежды	1		
17.	Пошив аксессуара для волос, подходящего к	1		
18.	Технические условия при выполнении ручных работ	1		
19.	Виды шитья методом мережки	1		
20.	Специализированные швейные машины, структура и принцип работы	1		
21.	Пошив параллельных, зигзагообразных, маленьких и больших запошивочных швов	1		
22.	Правила работы на швейной машинке	1		
23.	Платья и национальные костюмы	1		
24.	Снятие мерок	1		
25.	Размещение выкройки на ткани	1		
26.	Обработка выкроенных частей платья	1		
27.	Лоскутное шитье в народном	1		
28.	Закрепление	1		
29.	Цветовая палитра в текстильных изделиях	1		
30.	Создание интерьера гостиной	1		
31.	Фоторезистор и его возможности.	1		
32.	Закрепление	1		
33.	Принцип работы устройства «Zummer» (озвучивание)	1		
34.	Создание устройства нотных тонов с помощью «Zummer»	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](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 пга234 излаб телеграмдан ёзишингиз сўралади.**

***Телеграмда мурожаатингизга ўз вақтида жавоб берилади***

***40* листдан иборат иқтидорли қиз болалар учун **технология 7** 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 шarti 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.**