

Сабактын темасы: Өсүмдүктөрдү өстүрүү. Айыл-чарба өсүмдүктөрүнүн көп түрдүүлүгү

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Айыл-чарба жумуштарында санитардык гигиенаны сактоо. Жер кыртышын туура пайдалануу жана өсүмдүктөргө туура кам көрүү боюнча кенири маалымат алышат	Айыл-чарба жумуштарында санитардык гигиенаны сактоо. Жер кыртышын туура пайдалануу жана өсүмдүктөргө туура кам көрүү боюнча кенири маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	техникалык коопсуздук жана санитардык гигиена эрежелерин практикалык иштердин жүрүшүндө үйрөтүү.	техникалык коопсуздук жана санитардык гигиена эрежелерин практикалык иштердин жүрүшүндө үйрөнүшсө
3	Тарбиялык	тема боюнча туура ой жүгүртүп, күндөлүк жашоодо талыкпай эмгектенүүнүн натыйжасында ийгиликке жетишүүгө боло турганын иш жүзүндө көргөзүп, эмгекти сүйүүгө тарбиялоо.	тема боюнча туура ой жүгүртүп, күндөлүк жашоодо талыкпай эмгектенүүнүн натыйжасында ийгиликке жетишүүгө боло турганын иш жүзүндө көргөзүп, эмгекти сүйүүгө тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Айыл- чарба жумуштарын аткарууда шаймандарды эрежеге ылайык пайдаланып, жер кыртышына аяр мамиле жазай алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Мектепте жана үйдөгү күзгү жумуштар
2	Социалдык коммуникативдик	Айыл-чарба жумуштарын аткаруудагы эрежелер адам турмушундагы ролу жөнүндө билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Түшүмдүн молдугу
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Эрежелер менен айыл-чарба иштерин аткарышат	креативдик компетенттүүлүк	Мектепте жана үйдөгү жазгы талаа жумуштары

Сабактын жабдылышы: Эмгектин түрлөрүнө арналган каражаттар. Фото сүрөттөр. Альбом, карандаш

Сабактын тиби: Жаңы теманы түшүндүрүү

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Сабакта колдонулуучу маалымат булагы: Мугалим окуу китебиндеги «Күзгү жумуштар» темасы боюнча берилген текстти окутуп, жандуу маек курат.</p> <p>Балдар, силер адамдар сыяктуу эле жан-жаныбарлар дагы талыкпастан эмгектене турганын жашоо-турмушубуздан байкаган чыгаарсыңар. Мисалы, акын Саалай Жедигердин кумурска жөнүндөгү ырын окуп, талдап көрөлү. Акындын ыр саптарында кумурсканын эмгеги кандай сүрөттөлгөндүгүн чогуу чечмелейли.</p> <p>Суроолор:</p> <p>1. Аткарылган жумуштун сапатынан улам аткарган адамдын жүзүн көрүп, кандай киши экендигин билүүгө болобу?</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

2. Күздүн келиши менен дагы кандай өзгөрүүлөрдү байкоого болот?

- күн кыскарып, илеби кайтканын;

- жаан-чачын көбөйүп, күн

салкындап, суук болгонун;

- гүлдөр, чөптөр куурап,

жалбырактар саргайып түшө баштаганын.

«Эмгек менен эл көгөрөт, жамгыр менен жер көгөрөт» деген макалдын маанисин чечмелегиле.

Балдар, силер жергебизде кандай өсүмдүктөр өсөөрүн көрүп-билип жана ата-энеңерге аларды өстүрүүдө жардам берип жүрөсүнөр. «Эр эмгегин жер жебейт» деп айтылат эмеспи. Эмгек адамды эрезеге жеткирет. Элибизде дан эгиндерин багып өстүргөн адамды баба дыйкан, ал эми бакдарактарды багып өстүргөн адамды багбан деп аташат. Ал эми өсүмдүктөрдүн сапаттуу жаңы сортторун түзгөн адамды селекционер деп аташат. Өсүмдүктүн ар бир жаңы сортун түзүү үчүн алар биологиялык касиетин, өстүрүүнүн технологиясын, жердин кыртышын жана жаратылыш шарттарын иликтеп, байкоо жүргүзүшөт. Мындай натыйжага жетүү узак убакытты, талыкпаган эмгекти талап кылат. Мисалы, дүйнөгө таанымал багбан И. В. Мичурин мөмө-жемиштердин 300 ашык баалуу сортун түзүп чыккан. Эми айыл-чарбасындагы өсүмдүктөр кандай түрлөргө бөлүнө турганын айырмалап билели.

		<p>Алар:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дан эгиндери; - чанактуулар тукумундагылар; - жашылча-жемиштер; - мөмө берүүчү бадалдар; - жемиш бактары; - тоют чөптөрү. <p>Айыл-чарба өсүмдүктөрүнүн негизгилеринин катарына буудай, кара буудай, сулуу, арпа кирет. Бул өсүмдүктөрдөн түрдүү нандар, ал эми арпанын ак шагынан ботколор жасалып, угут, ачыткылар даярдалат. Чанактуулар тукумундагы бир жылдык жана көп жылдык өсүмдүктөргө буурчак, төө бурчак (фасоль), жасмык (чечевица), маш буурчак, соя сымал өсүмдүктөр кирет. Жемиш бактары: алма, алмурут, алча, кара өрүк .</p> <p>Жер-жемиштер: карагат, кулпунай, дан куурай, кызылгат ж. б.</p> <p>Жашылча-жемиштер: картошка, сабиз, бадыраң, помидор, пияз, капуста, кызылча, укроп, петрушка ж. б. Тоют чөптөрү: беде, клевер, боз чөп, тоо чөбү</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	технология предметине керектүү дептер, альбом, файл папкасын ж. б. бардык керектелүүчү каражаттарды топтоо.	

Сабактын темасы: Эмгекти уюштуруунун маданияты жана санитардык гигиена эрежелери

Дата: технология 5-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Айыл-чарба жумуштарында санитардык гигиенаны сактоо. Жер кыртышын туура пайдалануу жана өсмүктөргө туура кам көрүү боюнча кенири маалымат алышат	Айыл-чарба жумуштарында санитардык гигиенаны сактоо. Жер кыртышын туура пайдалануу жана өсмүктөргө туура кам көрүү боюнча кенири маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	техникалык коопсуздук жана санитардык гигиена эрежелерин практикалык иштердин жүрүшүндө үйрөтүү.	техникалык коопсуздук жана санитардык гигиена эрежелерин практикалык иштердин жүрүшүндө үйрөнүшсө
3	Тарбиялык	тема боюнча туура ой жүгүртүп, күндөлүк жашоодо талыкпай эмгектенүүнүн натыйжасында ийгиликке жетишүүгө боло турганын иш жүзүндө көргөзүп, эмгекти сүйүүгө тарбиялоо.	тема боюнча туура ой жүгүртүп, күндөлүк жашоодо талыкпай эмгектенүүнүн натыйжасында ийгиликке жетишүүгө боло турганын иш жүзүндө көргөзүп, эмгекти сүйүүгө тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Айыл- чарба жумуштарын аткарууда шаймандарды эрежеге ылайык пайдаланып, жер кыртышына аяр мамиле жазай алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Мектепте жана үйдөгү күзгү жумуштар
2	Социалдык коммуникативдик	Айыл-чарба жумуштарын аткаруудагы эрежелер адам турмушундагы ролу жөнүндө билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Түшүмдүн молдугу
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Эрежелер менен айыл-чарба иштерин аткарышат	креативдик компетенттүүлүк	Мектепте жана үйдөгү жазгы талаа жумуштары

Сабактын жабдылышы: Эмгектин түрлөрүнө арналган каражаттар. Фото сүрөттөр. Альбом, карандаш ж.б.

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү Кандай гана жумушту аткарбайлы сөзсүз ишти уюштуруунун маданияты көңүлдүн борборунда болуусу зарыл. Маданият, маданияттуу деген сөздөрдүн маанисин кандай түшүнөсүңөр? Маданияттуулук – бул адамдардын башкаларга карата ийкемдүү мамилеси, демек, адамдардын ар кандай шарттарда, түзүлгөн кырдаалдарга карата өзүн-өзү туура алып жүрө билүү адеби маданияттуулук десек болот. Ошондуктан ар бир адам кайда жана кандай иште болбосун өзүн-өзү теске сала билүүсү зарыл. Ата-бабаларабыздын бизге мураска калтырып кеткен жашоо эрежелеринде башкаларга ийкемдүү мамиле кылуу керектиги камтылган. Мындай жүрүм-</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

турум адебин өнүктүрүп, сактап, улам кийинки муундарга өткөрүп берүү баардыгыбыздын милдетибиз болуп саналат. Силердин оюңар боюнча маданияттуулукту өзүбүзгө сиңирүү үчүн дагы кандай иш-аракеттерди көрүшүбүз керек?

Эмгек маданиятын, санитардык гигиена эрежелерин калыптандырууда алгач төмөндө көрсөтүлгөн эрежелерди сакташыбыз керек.

Алар:

1. Ар бирибиз өзүбүзгө дайындалган жумушчу ордунда иштөө;

2. Пландаштырылган жумушту баштоонун алдында иштей турган жерди, керектелүүчү каражаттарды текшерүү;

3. Жумуш учурунда иштеген аянтты жыйнактуу, таза кармап, тыкан болуу;

4. Курал-жабдыктарды ыгы менен этият колдонуп, ишке керектелүүчү каражаттарды үнөмдүү пайдалануу;

5. Жумуш бүтөөр замат колдонгон каражаттарды ордуна коюп, иштеген жерди тазалап, ирээтке келтирүү.

Айыл-чарба жумуштарын аткаруу үчүн мектепте жана үйдө сөзсүз ар бир үй-бүлө мүчөлөрүнүн санына, алардын курактык өзгөчөлүктөрүнө жараша шаймандардын түрлөрү болуусу керек. Төмөнкү силует түрүндө сүрөттөлгөн шаймандардын аталышын, алар менен кайсы мезгилде жана кандай жумуштар

		<p>аткарылаарын ирээти менен айтып бергиле.</p> <p>Жыл ичинде бакчада аткарыла турган жумуштарды бир эле адамга жүктөп коюуга болбойт. Аткарыла турган иштерге үй-бүлөнүн ар бир мүчөсү айттырбай, өзү билип, колунан келген жардамын берүү керек. Бул учурда жумуш ылдам бүтүп, жыйынтыктуу болуп жана андан тапкан пайда дагы берекелүү болот. Аткарылуучу иштин түрүнө жараша негизинен күрөк, кетмен, тырмоо, айры жана башка шаймандар колдонулат.</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	Үйдөгү эмгек шаймандарын ирээтке келтиргиле. Эмгектин тармактары боюнча керектүү маалыматтарды топтогула.	

Сабактын темасы: Жердин кыртышынын структурасы.Компост

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Айыл-чарба жумуштарында санитардык гигиенаны сактоо. Жер кыртышын туура пайдалануу жана өсмүктөргө туура кам көрүү боюнча кенири маалымат алышат	Айыл-чарба жумуштарында санитардык гигиенаны сактоо. Жер кыртышын туура пайдалануу жана өсмүктөргө туура кам көрүү боюнча кенири маалымат алышса

2	Өнүктүрүүчүлүк	жердин кыртышын жана аны азыктандыруунун жолдорун практикалык иштерди аткаруунун негизинде үйрөтүү.	жердин кыртышын жана аны азыктандыруунун жолдорун практикалык иштерди аткаруунун негизинде үйрөнүшсө
3	Тарбиялык	тема боюнча туура ой жүгүртүп, күндөлүк жашоо-турмушубузда жерди аздектеп, иштетүүнүн жолдорун билүү. Ошондой эле изденүүнүн негизинде практикалык иштерди аткарып, эмгекти сүйүүгө тарбиялоо.	тема боюнча туура ой жүгүртүп, күндөлүк жашоо-турмушубузда жерди аздектеп, иштетүүнүн жолдорун билүү. Ошондой эле изденүүнүн негизинде практикалык иштерди аткарып, эмгекти сүйүүгө тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Айыл- чарба жумуштарын аткарууда шаймандарды эрежеге ылайык пайдаланып, жер кыртышына аяр мамиле жазай алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Мектепте жана үйдөгү күзгү жумуштар
2	Социалдык коммуникативдик	Жер кыртышы жөнүндө маалымат алышат	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Түшүмдүн молдугу
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Жер кыртышы менен кандай иштөө керек экендигин үйрөнүшөт	креативдик компетенттүүлүк	Мектепте жана үйдөгү жазгы талаа жумуштары

Сабактын жабдылышы: Эмгектин түрлөрүнө арналган каражаттар. Фото сүрөттөр. Альбом, карандаш

Сабактын тиби: Жаңы теманы түшүндүрүү

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
---	-------------------	--------------------------	-------------------------	--------

1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Буга чейин мектепте жана үйдө айыл чарба жумуштарын аткарууда эмнелерди билүү керектигин түшүндүрөт.</p> <p>Техникалык коопсуздук жана техниканын тили болгон сүрөттөлүштөрдү, шарттуу белгилерди, чиймелерди аткаруу боюнча алгачкы маалыматтарды алдынар. Иш учурунда коопсуздук эрежелерин жана гигиеналык тазалыкты сактоо боюнча түшүнүктөргө ээ болдунар. Айыл чарба жумуштары өзүнөр байкагандай жаз-күз мезгилдеринде гана жасала турган жумуш болбостон жыл бою талыкпаган эмгекти талап кылат. Ошондуктан адам өмүр бою талыкпай эмгектенүүсү керек.</p> <p>Балдар, «Эр эмгегин жер жебейт» – деген макалдын маанисин кандай түшүнөсүңөр? Жерди аздектеп күтүп, анын топурагын билгичтик менен азыктандырып, тажрыйба топтоо үчүн талыкпай изденип, эмгектенген адамдар гана бакубат турмушта жашоо мүмкүнчүлүгүнө ээ болот. Эмгек – бакубат жашоонун булагы. Ошондуктан жер</p>	<p>Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.</p>	<p>Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо</p>

бетинде өскөн түрдүү өсүмдүктөрдүн өсүшүнө негиз болгон т о п у р а к т ы н сыры эмнеде экендигин билүү үчүн төмөндөгүдөй тажрыйбаларды жасайлы:

Тапшырма:

1-тажрыйба. Топурактын бир тутам бириккен бөлүгүн стакандагы сууга салганда ал эзилип суунун үстүнө көбүкчөлөр чыгып жаткандыгын көрөбүз. Мындан биз топурактын арасында аба бар экендигин билдик.

2-тажрыйба. Казылган топуракты кармап көргөндө анын нымдуу экенин байкоого болот. Ошол топуракты отко ысытып, үстүнө айнек тоссок, бир аздан кийин айнектин бети ным болгонун көрөбүз. Демек, топуракта суу бар экендиги билинет.

Ошентип, топурактын арасында аба, суу, чиринди, кум, чопо жана ар кандай туздар бар экендигин билдик. Булар топурактын түшүмдүүлүгүнө шарт түзгөн заттар болуп саналат. Башкача айтканда өсүмдүктөрдүн өсүшүнө керектүү заттар болуп эсептелет. Бак-дарактардын, чөптөрдүн түбүн казганда алардын тамырларын көрөбүз. Ал тамырлар аркылуу өсүмдүктөр топурактан суу жана башка түрдүү азык заттарды өзүнө сиңирип алып турат. Мындан тышкары топуракта ар кандай микробдор бар, алар топуракты чиритүүчү касиетке ээ. Ал чириндилер менен азыктанган өсүмдүктөрдүн түшүмдүүлүгү жакшырат.

		Айрым жаныбарлар, мисалы, кашкулак, суур, чычкан, сөөлжан жана башкалар ийин казып, топурактарды өз учурунда аралаштырып, майдалап турушат. Алардын ичинен окумуштуулар сөөлжанды «жердин сокосу» деп бекеринен айтышпаса керек, Алар майдалаган топурактардын сапаты жакшырып, өсүмдүктөрдүн түшүмү берекелүү болот.		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	Окуу китебинде айтылган топурактын кыртышын терең билүү үчүн практикалык иштерди аткаргыла.	

Сабактын темасы: Адамдын ден –соолугу үчүн тамактын мааниси. Жабдуулар жана аспаптар. Ашканада иштөө учурундагы коопсуздук техникасы

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышат.	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышса

2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүшө
3	Тарбиялык	үнөмдүүлүккө жана сарамжалдуулукка тарбиялоо; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	үнөмдүүлүккө жана сарамжалдуулукка тарбиялоо; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Туура тамактануу жана тамак-аштын турлөрүн билишет. Чакан тамактарды даярдап жана алардын ден-соолукка кандай таасири бар айтып бере алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Кулинария. Азыктүлүк продуктыларды иштетүү технологиясы
2	Социалдык коммуникативдик	Адамдын ден соолугу үчүн ден-соолугу үчүн тамактын мааниси	продуктивдүү компетенттүүлүгү	
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Туура тамактанууга үйрөнүшөт	креативдик компетенттүүлүк	

Сабактын жабдылышы: Коопсуздук эрежеси боюнча инструктаж. Тамак даярдоочу азыктар. Жумушчу дептер. Плакаттар

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
---	-------------------	--------------------------	-------------------------	--------

1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Тамак-аш адамдын ден-соолугун бекемдеп турат. Ошондуктан тамак-аш азыктарын сактаганда жана тамак даярдаганда санитариянын жөнөкөй эрежелерин сактоо зарыл. Тез бузулуучу азыктарды (эт, балык, сүт, быштак ж. б.) муздаткычта же муздак жертөлөдө сактоо керек. Эгер алар жок болсо анда бир күндүк колдонууга гана ылаыйктоо туура. Этти, балыкты кесүү, жашылчаларды жана нанды туураш үчүн өз-өзүнчө тактайлар болушу керек. Тактайлардын бир бетин чийки этти, ал эми экинчи бетин бышкан этти туураганда колдонууга болот. Ал эми экинчи тактайдын бир бетин чийки жашылчаларды, экинчи бетин бышкан жашылчаларды кесүү үчүн колдонгон ыңгайлуу. Пайдалануу ыңгайлуу болуш үчүн тактайлардын бетине жазып коюу керек, мисалы: Ч. э. (чийки эт), Б. э. (бышкан эт), Ч. б. (чийки балык), Б. б. (бышкан балык), Ч. ж. (чийки жашылча), Б. ж. (бышкан жашылча). Азыктар иштетээрден мурда таза жуулат. Ал эми</p>	<p>Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаны тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.</p>	<p>Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо</p>

		<p>жашылча жана жемиштер чийки желе турган болсо, аларды кайнак сууга кармап же кайнатылган жылуу суу менен чайкаш керек. Жегенге даяр азыктарды чийкилеринен бөлөк сактоо туура. Даяр тамакты көпкө сактаганга болбойт, себеби анын ичинде оору козгогуч микробдор көбөйүшү мүмкүн. Мындай тамакты ичүү ууланууга алып келет. Бул жагынан алганда балыктан жасалган тамактар жана чабылып тууралган эттен жасалган тамактар өзгөчө коркунуч туудурат. Ачылган консерваны калай банкада көпкө сактаганга болбойт.</p> <p>Идиш-аяктар, жабдуулар жана ашкананын ичи ар дайым таза болушу керек. Тамак-аш таштандылары үчүн ашканада капкактуу, атайын чака колдонгон туура. Чаканын капкагы төмөнкү бөлүгүндөгү педалды бут менен басканда ачылып турса колдонгонго ыңгайлуу болот. Чымын үйдүн ичине кирбеш үчүн терезеге же форточкага тор же марли тартып койгон туура. Ашканада иштеп жатканда колду кесип же күйгүзүп албоо үчүн коопсуздук техникасынын төмөнкүдөй эрежелерин сактоо керек.</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бири бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 4.1 п., § 17–18.	

Сабактын темасы: Бутерброддор

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышат.	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүшсө
3	Тарбиялык	бутерброд даярдоодо үнөмдүүлүккө жана сарамжалдуулукка; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	бутерброд даярдоодо үнөмдүүлүккө жана сарамжалдуулукка; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Туура тамактануу жана тамак-аштын турлөрүн билишет. Чакан тамактарды даярдап жана алардын ден-соолукка кандай таасири бар айтып бере алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Кулинария. Азыктүлүк продуктыларды иштетүү технологиясы
2	Социалдык коммуникативдик	Бутерброддордун жасалуу тарыхы	продуктивдүү компетенттүүлүгү	

3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Бутерброддорду жасашат	креативдик компетенттүүлүк	
---	---------------------------------------	------------------------	----------------------------	--

Сабактын жабдылышы: Коопсуздук эрежеси боюнча инструктаж. Тамак даярдоочу азыктар. Жумушчу дептер. Плакаттар

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Бутерброд (немец тилинен которгондо Butterbrot – май сүйкөлгөн нан) – бетине кошумча тамак-аш азыгы сүйкөлгөн нандын же бөлкөнүн сыныгын элестеткен закуска. Бутерброддордун – колбаса же сыр коюлган классикалык түрүнөн баштап эттин, жашылчанын, көк чөптүн, соустун, паштеттин ар кандай сортторунан турган көп катмарлуу бутербродго чейинки көп сандаган түрлөрү бар. Бутерброд ошондой эле табитке жараша нандан жана жуулган каймак сүйкөлүп, кант, кыям, бал же туз менен да</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаны тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

		<p>жасалат. Бутерброддун кадимки сэндвичтен айырмасы бар. Ал бир кесик гана нандан турат, ал эми сэндвичтин начинкасы эки кесик нандын арасына коюлат. Бутерброддор тез даярдалгандыктан кеңири таралган, алып жүрүүдө ыңгайлуу жана ал үчүн атайын приборлор колдонулбайт. Эң кеңири таралган бутерброд – каалаган азыктар (сыр, ветчина, колбаса, икра, эт, балык, консервалар) менен нан же бөлкөдөн жасалат. Аларды жалбырактуу жана жакшы жыттуу жашылча, жумуртка жана лимон, маслина, соус, корнишондуу майонез ж. б. менен жасалгалашат. Бутерброддор столго четтери жалпак вазага же табакка салынып, үстү салфетка менен жабылып берилет. Аларды көпкө сактоого болбойт, ошондуктан столго коер алдында гана даярдалат. Кулинарияда бутерброддор ачык жана жабык деп бөлүнөт. Алар өз кезегинде «сэндвич» (сандвич), ошондой эле куурулган түрдөгү кичине бутерброддор — «канапе» (канапэ) «тартинкалар» деп бөлүнүшөт.</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 4.2 п., § 19	

Сабактын темасы: Ысык суусундуктар

Дата: _____ технология 5-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышат.	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүшө
3	Тарбиялык	ысык суусундуктарды даярдоодо үнөмдүүлүккө жана сарамжалдуулукка; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	ысык суусундуктарды даярдоодо үнөмдүүлүккө жана сарамжалдуулукка; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Туура тамактануу жана тамак-аштын турлөрүн билишет. Чакан тамактарды даярдап жана алардын ден-соолукка кандай таасири бар айтып бере алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Кулинария. Азыктүлүк продуктыларды иштетүү технологиясы
2	Социалдык коммуникативдик	Ысык суусундуктардын адам жашоосундагы ролу жөнүндө билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	

3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Ыссык суусундуктарды Жасоо жолдарын үйрөнүшөт	креативдик компетенттүүлүк	
---	---------------------------------------	---	----------------------------	--

Сабактын жабдылышы: Коопсуздук эрежеси боюнча инструктаж. Тамак даярдоочу азыктар. Жумушчу дептер. Плакаттар

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Баарыңар эле тамактанып жатканда (эртең менен, түшкү жана кечки тамактанууда) муздаган же ысык чайды ичесиңер. Чай ысык суусундуктардын катарына кирет. Чай сортуна жараша көк чай жана кара чай деп бөлүнөт. Ысык суусундукка чайдан башка кофе, какао, чөп чай ж. б. кирет. Булардын баарынын өзүнө таандык жыты бар. Ошондой эле даярдоо ыкмалары дагы ар башка. Окуу китебинде бул суусундуктардын келип чыгуу тарыхы жана аларды даярдоо ыкмалары толук берилген.</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 4.2 п., § 20.	

Сабактын темасы: Жумурткадан даярдалган тамактар

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышат.	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүшсө
3	Тарбиялык	жумурткадан тамак даярдоодо үнөмдүү жана сарамжалдуу болууга; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	жумурткадан тамак даярдоодо үнөмдүү жана сарамжалдуу болууга; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Туура тамактануу жана тамак-аштын турлөрүн билишет. Чакан тамактарды даярдап жана	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Кулинария. Азыктүлүк продуктыларды иштетүү технологиясы

		алардын ден-соолукка кандай таасири бар айтып бере алышат		
2	Социалдык коммуникативдик	Жумурка даярдоодо техникалык эрежелерди колдонуу	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Кулинария иштеринде техникалык коопсуздук эрежелерин сактоону үйрөнүшөт
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Ар түрдүү жолдор менен жумуртканы даярдашат	креативдик компетенттүүлүк	Өз алдынча кулинария иштерин аткарууга үйрөнүшөт

Сабактын жабдылышы: Коопсуздук эрежеси боюнча инструктаж. Тамак даярдоочу азыктар. Жумушчу дептер. Плакаттар

Сабактын тиби: Айкалыштырылган сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү Жумурткадан даярдалган тамактар адамдын тамактануусунда чоң мааниге ээ. Алар белок, майлар, А, Д, В, В2 витаминдерин, көп сандаган минералдык заттарды: темир, фосфор, кальций, күкүрттү, ошондой эле организмдин	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

жашоо процессине (нерв системасынын иштешине, кандын пайда болушуна) таасир этүүчү майга окшош заттарды: холестерин, лецитинди камтыйт.

Тамактарды даярдоодо жумуртка, меланж, жумуртка порошогун колдонулат. Сактоо мөөнөтүнө жараша тооктун жумурткасын диеталык жана тамак-аш үчүн деп бөлүшөт. Диеталык жумуртка яичница-глазуньяны жана сууга бышырып жеш үчүн пайдаланат. Бышыруу алдында жумуртканы жарыкка салып текшерип алуу керек.

Куурулган жумуртка тамактарга яичницаны, омлетти кошууга болот. Азыктын накта өзүн жана гарнир менен жесе дагы болот. Яичница-глазуньяны көмөчтанга куурат. Өз алдынча тамак, ысык закуска катары, эттен даярдалган тамактарга (жумурткасы бар бифштекс, жумуртка кошулган антрекот) кошумчалап, ошондой эле бутербродго дагы колдонушат.

Яичницаны ар түрдүү гарнирлер – колбаса, ветчина, сосиска, сардельки, шпик, төш эт, кара нан, көк пияз, кабачки, картошка, фасолдун саадагы, козу карын, жашыл буурчак, помидор менен даярдоого болот. Гарнирин алдын-ала кубик, ичке, тегерек ж. б. түрүндө туурап алат.

Даярдалган гарнирге чийки жумуртканын сарысын чегип куйуп, туз салып, даяр болгончо куурат.

		Омлетти накта, аралаш кошулган, фарш түрүндө даярдоо ыңгайлуу. Накта омлеттин яичницадан айырмасы ага сүт, суу же камкаймак кошулуп даярдалат. 1 жумурткага 15 г сүт кошуп, майланган жана жакшы ысытылган көмөчтанга куюп, даяр болгонго чейин көмөчтанды тегеретип, чайкап, же бычак менен четтерин кайрып, пирожкинин формасында бышырат. Ысытылган даяр табактарга асты-үстү кылып салат. Аралаш омлетти кадимкидей куурат, бирок чийки массага майда тууралган жашылчадан, козу карындан, эт азыктарын, сүргүчкө сүрүлгөн, майдаланган сыр кошот.		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бири бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 4.3 п	

Сабактын темасы: Жашылча жана жемиштерден жасалган тамактар

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
---	------------------	---------	--------------

1	Билим берүүчүлүк	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышат.	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүшсө
3	Тарбиялык	жашылча-жемиштерден тамак даярдоодо үнөмдүү болууга жана сарамжалдуулукка; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	жашылча-жемиштерден тамак даярдоодо үнөмдүү болууга жана сарамжалдуулукка; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Туура тамактануу жана тамак-аштын турлөрүн билишет. Чакан тамактарды даярдап жана алардын ден-соолукка кандай таасири бар айтып бере алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Кулинария. Азыктүлүк продуктыларды иштетүү технологиясы
2	Социалдык коммуникативдик	Жашылча-жемиштерден жасалган тамактардын пайдалары	продуктивдүү компетенттүүлүгү	
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Жашылча-жемиштерден тамактарды жасоо	креативдик компетенттүүлүк	

Сабактын жабдылышы: Коопсуздук эрежеси боюнча инструктаж. Тамак даярдоочу азыктар. Жумушчу дептер. Плакаттар

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү Диетологдор салаттарды көп пайдалангандар туура жана пайдалуу тамактанышаарын бекемдеп келишет. Туура тамактануу принцибин кармангандар кечки тамагын бүтүндөй салат менен алмаштыра алат. Салаттардын артыкчылыгы аларды закуска, негизги тамак, десерт түрүндө да берүүгө болот. Салаттар адам баласынын тарыхында көп миңдеген жылдар мурда пайда болуп, алардын менюсунда бир кыйла маанилүү ролду ойногон. «Салат» сөзү латындын «herba salata» деген сөз айкаштарынан келип чыккан жана «туздалган жашылча (зелень)» деген маанини билдирет. Алгачкы салат бүгүнкү күндөгү жашылчалардын «бабаларынан», б. а.</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

бүгүнкү күндө абдан кеңири таанымал жана туздун жардамы менен жумшак жана жакшы сиңген базилик, кервель, лаванда, любисток жана кориандрдан даярдалган. Салат даярдоо искусствосунун абдан гүлдөгөн мезгили Францияда король Людовик XIVнүн учуруна туш келет. Ал падышачылык кылып турган учурда ашпозчулук өнөр күн сайын өркүндөөнүн үстүндө болгон. Бул процесске кесипкөй кулинарлар эле эмес, көптөгөн окумуштуулар, философтор, ошондой эле мамлекеттик ишмерлер да катышкан. Жаңы салаттардын ойлоп табуучулары Ришелье, Мазарини болушса, ал эми Мишель Монтень «Тамактануу илими» деген китебин да жазган. Бул мезгилде тамак берүү жана тамакты жасалгалоо искусствосу эң жогорку деңгээлге жеткен. Аларды жасалгалоодо жөнөкөй ашпозчулар гана эмес, скульпторлор жана сүрөтчүлөр дагы эмгектенишкен. Падышанын столуна коюлуучу салаттардын баяндамасы поэмага тете болгон. Жасалгалоо жашылчалардан жасалган гүлдөр менен эле чектелбей столго жей турган тамак-аштардан сепилдер, ак сарайлар курулуп, периштелер учуп, айбанаттар сайран курушкан.

Бүгүнкү күндөгү биздин түшүнүгүбүздө «салат» – бул тез жасай турган муздак тамак-аштын жыйындысын түшүндүрөт.

Чийки жана бышкан жашылчалардан даярдалган салаттар. Салат – бул курамына бышкан жана чийки жашылчалар, жемиштер же мөмөлөр кошулган даамдуу, жеңил сиңе турган, аш болумдуу тамак. Салатты эки түргө бөлүүгө болот:

а) чийки жашылчалардан (жашыл салат, жаш бадыраң, помидор, сельдерейден) жана жемиштерден даярдалган салаттар; бул салаттарды куурулган жана кайнатылган эт, үй канаттууларынын эти жана балык менен берүүгө болот;

б) ошол эле чийки жана бышырылган жашылчалардан (сабизден, кызылчадан, капустадан, чамгырдан, картошкадан, гүлдүү капустадан, спаржадан, жашыл буурчактан, бобдон (буурчактын бир түрү) жана башкалардан) турган салаттарга кайнатылган же куурулган жаш кунаажындын, койдун, канаттуунун, жапайы жаныбарлардын, балыктын эттерин, бышырылган жумуртканы, крабды, ракты кошууга болот. Мындай салаттар көбүнчө түшкү тамактын же кечки тамактын алдында берилет. Салаттардын даамынын сапатын кыйла жакшыртуу, тамактын даамын чыгаруу кошулмаларга (приправага) жараша болот. Салаттардын даамын соус, майонез, каймак, туз, лимон согу же ашкана уксусу жана өсүмдүк майы ж. б. чыгарат

5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бири бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 4.4 п.	

Сабактын темасы: Текстиль булалары. Өсүмдүктөрдөн алынуучу кездемелердин касиеттери

Дата: _____ технология 5-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Табигый каражаттардан алынган кездемелер. Аларды алуунун жолдору жөнүндө маалымат алышат	Табигый каражаттардан алынган кездемелер. Аларды алуунун жолдору жөнүндө маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	негизги нерсеге көңүл коюну, талдаганды, жалпылоону, жыйынтык чыгарганды, өз алдынча чечим кабыл алганды, билимин иш жүзүндө колдонгонду өздөштүрүп, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өнүктүрүүгө түрткү берүү	негизги нерсеге көңүл коюну, талдаганды, жалпылоону, жыйынтык чыгарганды, өз алдынча чечим кабыл алганды, билимин иш жүзүндө колдонгонду өздөштүрүп, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өнүктүрсө
3	Тарбиялык	эстетикалык тарбиялоону өнүктүрүү жана окуучуларда чыгармачылыктын башталышын калыптандырууну улантуу	эстетикалык тарбиялоону өнүктүрүү жана окуучуларда чыгармачылыктын башталышын калыптандырууну улантуу

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Табигый каражаттардан кездеме алуунун жолдорун билишет. Кездемеден чакан буюм жазай алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Кездеме даярдоо технологиясы. Материалдар менен иштөө негиздери

2	Социалдык коммуникативдик	Текстиль булалары адам жашоосундагы ролун билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Колдо жасалган жумуштар
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Текстиль булаларын айырмалап биле алышат	креативдик компетенттүүлүк	Тигилүүчү буюмдарды конструкциялоо жана моделдөө

Сабактын жабдылышы: Табигый каражаттар. Кеземенин түрлөрү. Кошумча маалыматтар

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү «Материалдардын негиздери» курсу тигилүүчү буюмдарды даярдоо үчүн пайдаланылган материалдардын түзүлүшүн жана касиеттерин окутуп үйрөтөт. Жаратылышта кездешүүчү булалар табигый булалар деп аталышат. Табигый була деп бул адамдын кийлигишүүсүн талап кылбаган, табияттан алынган булаларды айтабыз. Тактап айтканда өсүмдүктөрдөн, жаныбарлардан жана минералдардан алынуучу булалар. Була – бул адамдын чачынан ичке,	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

кичинекей тело болуп саналат жана кездеме өндүрүү үчүн сырьё болуп эсептелет. Жаныбарлардан алынуучу булаларды 6-класстан окуп үйрөнөсүңөр. Өсүмдүктөрдөн алынуучу булаларды карап көрөлү. Алар зыгырдан, пахтадан, джуттан, кенафтан, рамиден, пенькадан алынат.

Зыгыр – чөп түрүндөгү бир жылдык өсүмдүк. Ал ачык боз түстө болуп, булалары ийилчээк жана бышык келет, жылмакай, узун (100 сантиметрге чейин) булалуу өсүмдүк. Зыгырдын сабагы 120 миллиметрге чейинки бийиктикке жетип, ар биринде 350–650 була болот. Зыгыр адамга таш доорунан бери белгилүү. Була үчүн жарактуу болгон узун булалуу зыгыр долгунец экендиги белгилүү.

Зыгырдан бардык керектүү нерселер: уругунан медициналык жана техникалык майлар; сабагынан – кездеме үчүн була; калдыктарынан техникалык максаттар үчүн пакля (машина сүртүүгө жарактуу чатышкан кендир) алынат. Лён кездемеси дагы зыгырдын буласынан жасалат.

Зыгырды алгач иштетүүнүн жолдору:

1. Саманын чылайт;
2. Кургатып, саманын (трест) алат;
3. Саманын жанчып, тытат;

4. Буласын тарап, таза була алынат.

Пахта кездемелер үчүн сырьё катары белгилүү, тактап айтканда пахтанын уругунда жайгашкан жери була болуп

		<p>эсептелет. Адамдарга пахта 5000 жылдан ашуун мезгилден бери белгилүү. Дүйнө жүзүндө пахтанын 35 түрү өскөнү менен анын 4 гана түрү була үчүн жарактуу. Уругу пахтанын гозосунда (урук байлаган кутусунда) жайгашат. Буласынын узундугу 20,0–50,0 миллиметр. Пахта буласы: ак, үлпүлдөк, кыска, ичке, бозомук, жумшак жана бышык болот. Пахтадан бардык керектүү нерселер: уругунан – була; бутактарынан жана калдыктарынан – кебез, кагаз, картон ж. б. алынат. Пахтаны алгачкы иштетүү:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Уругунан – гозосунан пахта булалары алынат (бир гозосунда 7–15 миң була); 2. Сапатына жараша сорттолот; 3. Таңгактарга ныкталат (пресстелет) 		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	Окуу китеби, 2.1 п., § 5.	

Сабактын темасы: Кездеме даярдоонун технологиясы

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Табигый каражаттардан алынган кездемелер. Аларды алуунун жолдору жөнүндө маалымат алышат	Табигый каражаттардан алынган кездемелер. Аларды алуунун жолдору жөнүндө маалымат алышса

2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билимдерин өнүктүрүү (анализдөө, салыштыруу, жалпылоо), технологиялык ой жүгүртүүнүн (абстракттуу, логикалык) өнүгүшүнө түрткү берүү	интеллектуалдык билимдерин өнүктүрүү (анализдөө, салыштыруу, жалпылоо), технологиялык ой жүгүртүүнүн (абстракттуу, логикалык) өнүктүрүшсө
3	Тарбиялык	«Технология» сабагына кызыгууну пайда кылып, жоопкерчиликтүү, жыйнактуу болууга, жекече жана топто иштей билүүгө, бири-бирин колдоого тарбиялайт.	«Технология» сабагына кызыгууну пайда кылып, жоопкерчиликтүү, жыйнактуу болууга, жекече жана топто иштей билүүгө, бири-бирин колдоого тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Табигый каражаттардан кездеме алуунун жолдорун билишет. Кеземеден чакан буюм жазай алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Кездеме даярдоо технологиясы. Материалдар менен иштөө негиздери
2	Социалдык коммуникативдик	Кездемелердин жаралуу тарыхын билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Колдо жасалган жумуштар
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Кездемелерден буюмдарды жасай алышат	креативдик компетенттүүлүк	Тигилүүчү буюмдарды конструкциялоо жана моделдөө

Сабактын жабдылышы: Табигый каражаттар. Кеземенин түрлөрү. Кошумча маалыматтар

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо

2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Бүгүн биз «Технология» сабагынын «Текстилдик жана кол өнөрчүлүк материалдардан буюмдарды даярдоо» аттуу чоң бөлүмүн окуп-үйрөнүүгө киришебиз. Бул бөлүмдүн биринчи сабагы материалдар жана кездеме даярдоонун технологиясынын негиздерине арналган.</p> <p>Кездеме – бул жиптердин бири-бирине эриш-аркак айкалышуусу, тактап айтканда кездеме жиптердин айкалышуу жолу менен алынат (5-сүрөт). Кездемени бойлото жайгашкан жиптер эриш жиби, ал эми кездеменин туурасынан жайгашкан жиптери аркак жиби деп аталат. Эриш жиби – жылмакай, ичке, жоондугу боюнча бирдей, абдан толгонгон, комуз кылындай керилген, майда, катуу жана бышык болот. Керилип чоюлбайт. Кездемени катуу чойгондо шыңгыраган үн чыгат. Кездемеде эриш жиби анын узундугун аныктайт.</p> <p>Аркак жиби – үлпүлдөк, жоон, бирок, бирдей эмес жоондукта болот, ийилгич, жумшак келет. Ошондой эле чоюлгуч келип, кездемени катуу чойгондо ачык эмес үн чыгарат. Аркак жиби кездеменин туурасын аныктайт.</p>	<p>Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.</p>	<p>Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо</p>

		Кездеменин чети боюнча эриш жиби жыш жайгашкандыктан кыйла тыгыз келет.		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», 5-кл., окуу китеби, 2.1 п., § 4.	

Сабактын темасы: Кол эмгеги үчүн аспаптар жана шаймандар. Кол эмгегин аткарууга карата коюлган талаптар. Кол эмгегинин түрлөрү

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Кол менен аткарылуучу эмгектерге коюлган талаптар. Коопсуздук эрежелерин сактоо боюнча маалымат алышат	Кол менен аткарылуучу эмгектерге коюлган талаптар. Коопсуздук эрежелерин сактоо боюнча маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүшө
3	Тарбиялык	кол менен аткарылуучу иштерге ылайыкталган аспаптарды жана шаймандарды колдонуп, жумуш жасаган учурда тыкан жана сак болууга тарбиялоо	кол менен аткарылуучу иштерге ылайыкталган аспаптарды жана шаймандарды колдонуп, жумуш жасаган учурда тыкан жана сак болууга тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
---	-------------------------	-------------------	----------------------------	-------------------

1	Маалыматтык	Кол менен аткаруудагы коопсуздук жана ар кандай тигүүнүн жолдорун айтып жана көргөзүп бере алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Машине тигиштери. Тигилүүчү буюмдарды даярдоо ырааттуулугу жана технологиясы
2	Социалдык коммуникативдик	Кол эмгек үчүн аспаптар жана шаймандар адамдын иш аракетинде кандай колдонорун билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Декоративдикпр икладдык чыгармачылык
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Өз алдынча жумуштарды аткара алышат	креативдик компетенттүүлүк	Үй тиричилигин жүргүзүү технологиясы. Кийим жана бут кийимди сактоо.

Сабактын жабдылышы: түрлөрү. Тигүүнүн жолдору жана керектелүүчү шаймандар

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү Кол менен жумуш аткаруу жана эмгек өндүрүмдүүлүгү аспаптар менен шаймандардын туура тандалышына, алардын сапатына жана жумуш ордунда	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

алардын туура колдонулушуна жараша болот.

Ийнелер жана оймоктор иштетилип жаткан материалдардын түрүнө жана аткарылуучу ишке жараша болуп, иш учурунда алардын ар түрдүү номурлары колдонулат. Оймок ийнени кездемеге түрткөн учурда манжаны сайып алуудан сактоого арналган. Оймокту оң колдун ортонуна тыкыс тандап кийет. Оймок туюк жана түбү ачык жасалат. Аялдардын жана балдардын көйнөктөрүн, блузкаларды кол менен тиккен учурда туюк оймок, ал эми пальто, костюмдарды тигүү учурунда түбү ачык оймоктор колдонулат.

Тигип бүткөндөн кийин жиптерди кесүү үчүн бычагы бар шакек колдонулат жана аны оң колдун сөөмөйүнө же ортонуна кийет же өзү ачылма кайчы колдонулат. Бычуу жана кесүүнүн кошумча операцияларын аткаруу, деталдарды тактоо ж. б. үчүн колдонулуучу кайчылар формасы жана өлчөмү боюнча ар түрдүү болушу мүмкүн. Материалдын ыдырап кетишин болтурбоо максатында деталдардын четтерин кесүү үчүн тиштүү кескич мизи бар атайын кайчылар колдонулат. Деталдардын сызыктарын кагаздан кездемеге же картонго көчүрүү кескичтин жардамы менен аткарылат. Деталдардын жиптерин кесүү жана бурчтарын оңдоп түзөтүү үчүн бир жагы учтуу, металл, пластмасса же

		<p>сөөк өзөкчөнү элестеткен казыкчалар колдонулат.</p> <p>Кездемеге үлгүлөрүн бор менен түшүрүүчү сызыктар ар кандай түстөгү үч бурчтуу плиткалар түрүндөгү бычмачынын борунун жардамы менен аткарылат. Иш учурунда сызыктардын жоондугу 0,1 см ден ашпагандай кылып, борду ичке учтап алуу керек.</p> <p>Абдан жука жибек кездеме – шифон, креп жоржет № 65, № 75 жибек жиптер жана № 80 пахта кагаз жиби менен; ичке, жеңил жибек кездеме – крепдешин, креп, сатин № 60– 80 пахта кагаз жиби менен, жүндөн жасалган көйнөктөр № 50–60 жиптери менен тигилет. Жука кездемелерден костюмдарды жана пальтолорду даярдоодо № 40–60 пахта кагаз жиптери пайдаланылат.</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бири бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	Окуу китеби, 2.2 п., § 6.	

Сабактын темасы: Кабып тигүү, кайып тигүү жана тигиш жөнүндөгү негизги түшүнүктөр. Кол менен аткарылуучу жумуштарга коюлуучу талаптар

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
---	------------------	---------	--------------

1	Билим берүүчүлүк	Кол менен аткарылуучу эмгектерге коюлган талаптар. Коопсуздук эрежелерин сактоо боюнча маалымат алышат	Кол менен аткарылуучу эмгектерге коюлган талаптар. Коопсуздук эрежелерин сактоо боюнча маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү, эмгекти сүйүүгө үйрөтүү, байкоочулук жана эстетикалык табитин өнүктүрүү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү, эмгекти сүйүүгө үйрөтүү, байкоочулук жана эстетикалык табитин өнүктүрүүшө
3	Тарбиялык	эмгекке сый мамиле кылууга, жумушту аткарууда жоопкерчиликтүү, тыкан болууга, эмгек тартибине жана маданиятына тарбиялоо	эмгекке сый мамиле кылууга, жумушту аткарууда жоопкерчиликтүү, тыкан болууга, эмгек тартибине жана маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Кол менен аткаруудагы коопсуздук жана ар кандай тигүүнүн жолдорун айтып жана көргөзүп бере алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Машине тигиштери. Тигилүүчү буюмдарды даярдоо ырааттуулугу жана технологиясы
2	Социалдык коммуникативдик	Кол менен аткаруучу жумуштардын техникалык эрежелери менен таанышышат	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Декоративдикпр икладдык чыгармачылык
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Өз алдынча жумуш аткара алышат	креативдик компетенттүүлүк	Үй тиричилигин жүргүзүү технологиясы. Кийим жана бут кийимди сактоо.

Сабактын жабдылышы: Кездеменин түрлөрү. Тигүүнүн жолдору жана керектелүүчү шаймандар

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Тигиштердеги жиптин жайгашуусуна жараша ар кандай кайып тигүүлөр кездешет. Кол менен тигүүнүн беш түрүн айырмалоого болот: түз тигиш, кабып тигүү, чырым, петле түрүндө, петелдик, ошондой айрым иштер үчүн тигиштер. Тигиштердин баары текши, өңүндө да, ички бетинде да аралыгы бирдей болушу керек, ал эми жип бир калыпта тартылууга тийиш. Тигиштин өлчөмү менен жыштыгынын саны 1 же 5 смге чейин эсептелет. Эки көздүү топчуну 5–6 тигиш менен төрт көздүүнүн ар бир түгөйүн 3–4 тигиш менен тигип, 0,2 – 0,6 см бийиктикте тирөөч (топчулануучу деталдын четинин калыңдыгына жараша) жасаш керек. Бекем болуш үчүн топчуну негизги деталдын ич жагына же топчунун астына кездеменин өөнү менен кошо тигүү тура болот.</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология» окуу китеби, 2.2 п., § 7.	

Сабактын темасы: Кайталоо

Дата: _____ технология 5-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	2-чейректе өтүлгөн темаларды кайталлашат	2-чейректе өтүлгөн темаларды кайталлаша
2	Өнүктүрүүчүлүк	Ар бир темага байланышкан суроолорго жооп берип жумуштарды аткарышат	Ар бир темага байланышкан суроолорго жооп берип жумуштарды аткарышса
3	Тарбиялык	Эске тутуусун өнүктүрүшөт	Эске тутуусун өнүктүрүшсө

Сабактын жабдылышы: ватмандар, слайдтар, колдо жасалган буюмдар, окуучулардын жараткан буюмдары

Сабактын тиби: жыйынтыктоочу сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Окуучуларды 3 топко бөлүп эстафеталык сабак уюштурат.	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

Кана балдар бүгүн биз 2 чейректе канчалык деңгелде билим алгандыгыбызды билебиз. Бүгүн төмөнкү тапшырмаларды аткаруу менен бирге билимиңерди эле эмес тарбияңарды , жөндөмдүгүңөрдү тайпалар менен иштөө мүмкүнчүлүгүңөрдү көрсөтөсүңөр.

Кана эмесе биринчи тайпаларга бөлүнүп алсак.

Жаңы жал марамы жакындап калгандыгына байланыштуу мен сиздерге белек кутучасын даярдап келдим бул кутучанын ичинде кар бүртүкчөлөрүндө сандар жайгашкан ар бирибиз тандап алган сандарга карап тайпалаштарыбыз менен таанышабыз.

Көрүп турганыңардай ар бир тайпага бирден балаты берилет. Сабактын аягында кайсыл тайпанын балатысы кооз жасалса ошол тайпа жеңүүчү аталат.

“5” упайга “кар кишилер”
“4” упайга “кар бүртүкчөлөр”
“3” упайга “оюнчуктар”
“2” упайга “ грлядалар”
“1” упайга “момпосуйлар” берилет

Кана эмесе 1 тапшырма:
Ар бир тайпа өздөрүнө ат койуп аттарын жактап беришет.

2 тапшырма:
Суроолорго жооп берүү

1. Өсүмдүктөрдөн алынуучу кездемелер жөнүндө айтып бергиле.

боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.

		<p>2. Кездеме даярдоонун технологиясы жөнүндө айтып бергиле.</p> <p>3. Кол менен аткарылуучу жумуштар жөнүндө айтып бергиле.</p> <p>3 тапшырма : Ар түрдүү кездемелерден жаңы жылдык белек жасоо жана аттарын атап, келип чыгуу тарыхын айтып берүү.</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бири бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	кайталоо	

Сабактын темасы: Кийим тигүүчү машинанын түзүлүшү менен таанышуу. Кийим тигүүчү машинада коопсуз иштөөнүн эрежелери

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышат	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү,	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү, эмгекти сүйүүгө үйрөтүү, байкоочулук жана эстетикалык табиттерин өнүктүрүшсө

		эмгекти сүйүүгө үйрөтүү, байкоочулук жана эстетикалык табиттерин өнүктүрүү;	
3	Тарбиялык	эмгекке сый мамиле кылууга, жумушту аткарууда жоопкерчиликтүү, тыкан болууга, эмгек тартибине жана маданиятына тарбиялоо	эмгекке сый мамиле кылууга, жумушту аткарууда жоопкерчиликтүү, тыкан болууга, эмгек тартибине жана маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Машина менен иштөөдөгү эрежелерди айтып бере алышат. Чакан кездемени иштетип үтүк менен туура иштөөнү билишет	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Машина менен иштөөдөгү эрежелерди айтып бере алышат. Чакан кездемени иштетип үтүк менен туура иштөөнү билишет
2	Социалдык коммуникативдик	Тигүүчү машинанын жаралуу тарыхын билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Тигүүчү машинанын жаралуу тарыхын билишет
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Тигүүчү машинаны иштетүү	креативдик компетенттүүлүк	Тигүүчү машинаны иштетүү

Сабактын жабдылышы: Кездеменин түрлөрү. Тигүүнүн жолдору жана керектелүүчү шаймандар. Үтүк

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо

3	<p>Жаңы теманы түшүндүрүү</p>	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Азыркы кийим тигүүчү машиналар кездемени тигүүгө гана ылайыкталбастан, анын ыдырап кеткен кесиктерин тордойт, топчу кадайт, топчулук даярдайт, тордоп жамайт, сайма саят жана башка бир нече операцияларды аткарат.</p> <p>Бул үчүн машиналар атайын шаймандар менен жабдылат: конструкциясына бул же тигил режимди кийим тигүүчү машина тез кабыл алуучу механизмдерди киргизишет. Кийим тигүүчү машина кандай операцияларды аткара турганына жараша: түз тигиш салуучу, түз тигиш да, ийри-муйру тигиш да салуучу жана кооздолгон (декоративдүү) тигиштерди салуучу деп айырмалоого болот. Бүгүн биз пахта, зыгыр буласынан, синтетикадан, жүндөн жасалган жана жибек кездемелерди тигүү үчүн арналган жана түз тигиш салгандай эле ийри-муйру тигиш да салуучу жана кооздолгон (декоративдүү) тигиштерди салуучу кийим тигүүчү машиналар менен таанышабыз. Түшүндүрүү учурунда мугалим плакаттан жана түздөн-түз кийим тигүүчү машинаны колдонуу менен конструктивдүү өзгөчөлүктөрүн көрсөтө алат.</p>	<p>Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.</p>	<p>Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо</p>
---	--------------------------------------	---	--	---

		<p>1.1. Окуу китеби менен иштөө (2.3 п., § 8);</p> <p>2. Практикалык иш:</p> <p>2.1. Коопсуздук техникасы боюнча эрежелер. Мугалим плакатты пайдаланып эмгекти коргоо боюнча инструктаж өтөт.</p> <p>Кийим тигүүчү машина менен иштеген учурдагы коопсуздук эрежелери.</p> <p>а) Чачты косынканын ичине жашыруу керек;</p> <p>б) Тигүүчү машинанын үстүнө башка предметтерди койбогула;</p> <p>в) Иш баштоонун алдында буюмда төөнөгүч же ийне калып калбагыдай кылып текшерип алгыла;</p> <p>г) Тигүүчү машинанын кыймылдоочу бөлүктөрүнө жакын ийилбегиле;</p> <p>д) Колду, буту, дене бөлүгүн туура кармагыла;</p> <p>е) Иштин алдында электр шнурунун оң экенин текшергиле;</p> <p>ж) Педаль менен иштегенде этият болгула, секиртпей бир калыпта баскыла.</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 2.2 п., § 8.	

Сабактын темасы: Машина тигиштери. Машина менен иш аткарууда коюлуучу талаптар

Дата: _____ технология 5-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышат	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү, эмгекти сүйүүгө үйрөтүү, байкоочулукту жана эстетикалык табитти өнүктүрүү.	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү, эмгекти сүйүүгө үйрөтүү, байкоочулукту жана эстетикалык табитти өнүктүрүшсө
3	Тарбиялык	эмгекке сый мамиле кылууга, жумушту аткарууда жоопкерчиликтүү, тыкан болууга, эмгек тартибине жана маданиятына тарбиялоо.	эмгекке сый мамиле кылууга, жумушту аткарууда жоопкерчиликтүү, тыкан болууга, эмгек тартибине жана маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышат
2	Социалдык коммуникативдик	Машина менен иш аткарууда коюлуучу талаптарды билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Машина менен иш аткарууда коюлуучу талаптарды билишет

3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Машина тигиштерин үйрөнүшөт	креативдик компетенттүүлүк	Машина тигиштерин үйрөнүшөт
---	---------------------------------------	-----------------------------	----------------------------	-----------------------------

Сабактын жабдылышы: Кездеменин түрлөрү. Тигүүнүн жолдору жана керектелүүчү шаймандар.

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Буюмдардын деталдарын, анын жасалгаларын бириктирүү тигиштердин жардамы аркылуу жүргүзүлөт.</p> <p>Буюмдардын деталдарынын негизги бириктирүү жана жасалгалоо ишинин көпчүлүгү кийим тигүүчү машинада аткарылат. Тигүү ишинде негизги үч типтеги: бириктирүүчү, четки, жасалгалоочу тигиштер колдонулат.</p> <p>Бириктирүүчү тигиш деталдарды бириктирүүдө колдонулса, четки тигиш – деталдардын кесиктерин иштетүү үчүн ички бетинен тигилет. Кооздоп жасалгалоочу тигиш – буюмду көркөмдөп</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

		жасалгалоо үчүн кызмат кылат. Бул тигиштердин ар биринин өзүнүн шарттуу түрдөгү графиктик сүрөттөлүшү бар. Алар боюнча тигиштин конструкциясын абдан оңой аныктаганга жана ал тигиш кандайча аткарыларын билүүгө болот.		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 2.3 п., § 9.	

Сабактын темасы: Кездемелерди нымдуу-жылуулук жолу менен иштетүү. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн эрежелери

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышат	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү, эмгекти сүйүүгө үйрөтүү, байкоочулукту жана эстетикалык табиттерин өнүктүрүү;	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү, эмгекти сүйүүгө үйрөтүү, байкоочулукту жана эстетикалык табиттерин өнүктүрүшсө
3	Тарбиялык	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо.	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Тигүүчү машинада коопсуз иштөө. Машинада иштөөдө коюлуучу талаптар. Коопсуздук эрежелери. Үтүк менен коопсуз иштөөнүн жолдору ж.б. маалымат алышат
2	Социалдык коммуникативдик	Кездемелерди иштетүү жолдору менен таанышышат	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Кездемелерди иштетүү жолдору менен таанышышат
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Кездемелерди иштетүү жолдорунун үйрөнүшөт	креативдик компетенттүүлүк	Кездемелерди иштетүү жолдорунун үйрөнүшөт

Сабактын жабдылышы: Кездеменин түрлөрү. Тигүүнүн жолдору жана керектелүүчү шаймандар. Үтүк

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо

3	<p>Жаңы теманы түшүндүрүү</p>	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Кол менен иштеген учурда кийим даярдоонун сапаты жана эмгек өндүрүмдүүлүгү аспаптар менен шаймандардын туура тандалышына, алардын сапатына жана жумуш ордун үнөмдүү жайгаштырганга жараша болот. Үтүктөө жана пресстөө жумуштары атайын прессте жана ичи көндөй манекендерде үтүктүн жардамы аркылуу аткарылат.</p> <p>Үтүктөп жатканда иштетүү режимин – үтүктөлүп жаткан беттин температурасын, басымын, чалафабрикатка таасир этүүнүн узактыгын, чалафабрикатты нымдоо үчүн берилип жаткан суунун же буунун санын жөнгө салууга чоң көңүл бурулат. Үтүктөөчү, пресстөөчү жана машина менен (колдонулуучу жабдууга жараша) кийимдин деталдарын бекитүүнүн желимдөө ыкмасы менен байланышкан жумуштар так аткарылат. Алар кыйла натыйжалуу, чогултуу процессин механикалаштырууга жана автоматташтырууга мүмкүндүк берет. Эмгек өндүрүмдүүлүгүн кыйла жогорулатат жана буюмдун сапатынын мыкты болушун камсыз кылышат.</p>	<p>Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.</p>	<p>Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо</p>
---	--------------------------------------	---	--	---

5	БЫШЫКТОО	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бири бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 2.6 п, § 15.	

Сабактын темасы: Түстөр жана орноменттер дүйнөсү

Дата: технология 5-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Колдонмо-жасалга өнөрү менен тааныштыруу. Улуттук сувенирлердин жазалышы жөнүндө маалымат алышат.	Колдонмо-жасалга өнөрү менен тааныштыруу. Улуттук сувенирлердин жазалышы жөнүндө маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билимдерин (анализ, салыштыруу, жалпылоо) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билимдерин (анализ, салыштыруу, жалпылоо) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүшсө
3	Тарбиялык	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Улуттук мурастар жана буюмдары жөнүндө, алардын жазалышын билишет. Чакан сувенир даярдай алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Улуттук мурастар жана буюмдары жөнүндө, алардын жазалышын билишет. Чакан сувенир даярдай алышат

2	Социалдык коммуникативдик	Колдонмо-жасалга өнөрүн тархы жана бүгүнкү күндөгү ролу жөнүндө билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Колдонмо-жасалга өнөрүн тархы жана бүгүнкү күндөгү ролу жөнүндө билишет
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Түстөр жана арнаменттер менен иштей алышат	креативдик компетенттүүлүк	Түстөр жана арнаменттер менен иштей алышат

Сабактын жабдылышы: Улуттук буюмдар. Табигый каражаттар. Жумушчу дептер

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Кыргыз чеберлеринин колдонмо-жасалга өнөрү улам барган сайын бүт дүйнөгө таанымал болуп келүүдө. Алар: кийизден, териден, жүндөн жасалган буюмдар, шырдактар, зер буюмдары болуп эсептелет. Бүгүн биз силер менен бирге шырдак жана курак жасоонун техникасы менен таанышабыз.</p> <p>Окуу китеби менен иштөө (2.6. § 15);</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

5	БЫШЫКТОО	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бири бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 2.6 п,	

Сабактын темасы: Колдо бар жаратылыш материалдарынан сувенирлерди даярдоо

Дата: технология 5-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Колдонмо-жасалга өнөрү менен тааныштыруу. Улуттук сувенирлердин жазалышы жөнүндө маалымат алышат.	Колдонмо-жасалга өнөрү менен тааныштыруу. Улуттук сувенирлердин жазалышы жөнүндө маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билимдерин (анализ, салыштыруу, жалпылоо) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билимдерин (анализ, салыштыруу, жалпылоо) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүшсө
3	Тарбиялык	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо.	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Улуттук мурастар жана буюмдары жөнүндө, алардын жазалышын билишет. Чакан сувенир даярдай алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Улуттук мурастар жана буюмдары жөнүндө, алардын жазалышын билишет. Чакан сувенир даярдай алышат

2	Социалдык коммуникативдик	Колдо бар жаратыш материалдардан жасалган сувенирлер адам турмушундагы ролу	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Колдо бар жаратыш материалдардан жасалган сувенирлер адам турмушундагы ролу
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Колдо бар жаратылыш материалдарынан буюмдарды жасашат	креативдик компетенттүүлүк	Колдо бар жаратылыш материалдарынан буюмдарды жасашат

Сабактын жабдылышы: Улуттук буюмдар. Табигый каражаттар. Жумушчу дептер

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү Мурдагы алган билимдерди колдонуп, өз алдыңарча жөнөкөй жана колдо бар материалдар менен сувенир жасагыла.	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет		

Сабактын темасы: Кайталоо

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	3-чейректе алган билимин кайталап бышыкташат	3-чейректе алган билимин кайталап бышыкташса
2	Өнүктүрүүчүлүк	Окуучулар алган билими менен тесттерге жооп берүү менен алган билимин көрсөтүшөт	Окуучулар алган билими менен тесттерге жооп берүү менен алган билимин көрсөтүшсө
3	Тарбиялык	Эскетутумун жогорулартышат	Эскетутумун жогорулартышса

Сабактын жабдылышы:

Сабактын тиби: Бышыктоо

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Балдар бүгүнкү сабакта биз 3-чейректе алган билимдерибизди бышыктайбыз.</p> <p>Бул үчүн биз бүгүн тест толтурабыз.</p> <p>Вариант “А”</p> <p>1. Кийим тигүүчү машинаны иштетүүдө санитардык эреже кайсыл?</p> <p>А) Жумушчу аянтчага жарык сол жактан түшүүсү керек</p> <p>Б) Тигүүчү машинанын кыймылдоочу бөлүктөрүнө жакын ийилбегиле;</p>	<p>Оюнга же талкууга катышышат.</p> <p>Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.</p>	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

2. Машина тигиштерин атап бергиле.

3. жаңы материалды окуп үйрөнүү
этаптарын жазгыла.

4. Колдонмо-жасалга өнөрүнүн
түрлөрүн санагыла.

Вариант “Б”

1. Кийим тигүү машина менен иштеген
учурагы коопсуздук эрежелери кайсылар

А) Жумушчу аянтчага жарык сол
жактан түшүүсү керек

Б) Тигүүчү машинанын кыймылдоочу
бөлүктөрүнө жакын ийилбегиле;

2. Машина тигишинин башталышын
жана аягын бекитүүнүн мааниси
эмнеде?

3. Үтүк менен иштөөдөгү коопсуздук
эрежелерин жазгыла.

4. Курак жасоонун техникасын
жазгыла.

5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	кайталоо	

Вариант “А”

1.Кийим тигүүчү машинаны иштетүүдө санитардык эреже кайсыл?

А) Жумушчу аянтчага жарык сол жактан түшүүсү керек

Б) Тигүүчү машинанын кыймылдоочу бөлүктөрүнө жакын ийилбегиле;

2. Машина тигиштерин атап бергиле.

3.жаңы материалды окуп үйрөнүү этаптарын жазгыла.

4.Колдонмо-жасалга өнөрүнүн түрлөрүн санагыла.

Вариант “Б”

Кийим тигүү машина менен иштеген учурагы коопсуздук эрежелери кайсылар

А) Жумушчу аянтчага жарык сол жактан түшүүсү керек

Б) Тигүүчү машинанын кыймылдоочу бөлүктөрүнө жакын ийилбегиле;

2. Машина тигишинин башталышын жана аягын бекитүүнүн мааниси эмнеде?

3. Үтүк менен иштөөдөгү коопсуздук эрежелерин жазгыла.

4. Курак жасоонун техникасын жазгыла.

Сабактын темасы: Үйлөрдүн курулушу. Табиятта турак –жай куруу. Турак- жайдын мааниси жана функциясы.

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Турак-жай жана үй куруудагы керектүү түшүнүктөрдү алышат. Үй ичиндеги эмеректерди жана ашканадагы талаптар боюнча маалымат алышат	Турак-жай жана үй куруудагы керектүү түшүнүктөрдү алышат. Үй ичиндеги эмеректерди жана ашканадагы талаптар боюнча маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүшсө

3	Тарбиялык	айлана-чөйрөгө этият мамиле кылууга; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	айлана-чөйрөгө этият мамиле кылууга; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса
----------	------------------	--	---

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Турак жайды күтүүдө эрежелерге ылайык аткарышат. Өз кийимдерин туура тандап туура кам көрүү жолдорун билишет	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Турак жайды күтүүдө эрежелерге ылайык аткарышат. Өз кийимдерин туура тандап туура кам көрүү жолдорун билишет
2	Социалдык коммуникативдик	Уйлөрдүн курулушунун тарыхына жана бүгүнкү күндөгү жетишкендиктерин билишет	продуктивдүү компетенттүүлүк	Уйлөрдүн курулушунун тарыхына жана бүгүнкү күндөгү жетишкендиктерин билишет
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Турак жайларды курулуш тарыхын билишет	креативдик компетенттүүлүк	Турак жайларды курулуш тарыхын билишет

Сабактын жабдылышы: Турак-жайдын сүрөттөрү, Таркатма материалдар, окуу китеби

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо

2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Эгер айланаңарга көз чаптырсаңар, турак-жай – бул баш калкалоочу жай, коопсуздук, ишенимдүүлүк, жылуу жана тынчтыкта жашоо гана эмес кооздук экенин көрүүгө болот. Курт-кумурскалардан баштап адамдарга чейин ар биринин өз турак-жайы бар. Ар бир турак-жай бири-биринен айырмаланып турат. Окуу китебинде табияттагы турак жайлардын курулушу, анын мааниси жана функциялары жөнүндө толук айтылган.</p> <p>Практикалык иш:</p> <p>«Жаратылыш материалдары менен иштөө жана алардын касиеттерин окуп үйрөнүү» № 1-практикалык ишин аткаруу;</p> <p>«Убакытка жана ачылыштарга жүрүш жаса. Ар кайсы доордогу өз крайында тургузулган курулуштарды изилдеп үйрөн жана баяндап жаз» № 2-практикалык ишин аткаруу;</p>	<p>Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.</p>	<p>Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо</p>
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», 5 кл. окуу китеби, 3.1 п.	

Сабактын темасы: Ашкананы күтө билүү

Дата: технология 5-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Турак-жай жана үй куруудагы керектүү түшүнүктөрдү алышат. Үй ичиндеги эмеректерди жана ашканадагы талаптар боюнча маалымат алышат	Турак-жай жана үй куруудагы керектүү түшүнүктөрдү алышат. Үй ичиндеги эмеректерди жана ашканадагы талаптар боюнча маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүшсө
3	Тарбиялык	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Турак жайды күтүүдө эрежелерге ылайык аткарышат. Өз кийимдерин туура тандап туура кам көрүү жолдорун билишет	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Турак жайды күтүүдө эрежелерге ылайык аткарышат. Өз кийимдерин туура тандап туура кам көрүү жолдорун билишет
2	Социалдык коммуникативдик	Ашкананы күтө билүү эрежелери үйрөнүшөт	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Ашкананы күтө билүү эрежелери үйрөнүшөт
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Ашкананы күтө билүү жөнүндө билишет	креативдик компетенттүүлүк	Ашкананы күтө билүү жөнүндө билишет

Сабактын жабдылышы: Турак-жайдын сүрөттөрү, Таркатма материалдар, окуу китеби

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>«Интерьер» француз тилинен которгондо – «ички» дегенди билдирет. Башкача айтканда бул үйдүн ички дүйнөсү деген түшүнүк. Имараттардын ичин (бөлмөлөрдү, коридорлорду, ашканаларды, санитардык түйүндөрдү) жана эмеректерди, кооздук жасалгаларды жана ар кандай жабдууларды бүтүндөй бир жерге чогултууга мүмкүндүк берүүчү пландаштырылган чечим.</p> <p>Турак-жайды ыңгайлаштыруу учурунда төмөнкүдөй үч негизги сапатка өзгөчө көңүл бурулат:</p> <p>1. Функционалдык сапат, турак-жай кадимки турмуштук шарттарга өбөлгө түзүшү керек. Ар бир бөлмө керектөө талабына жооп берүүгө тийиш. Бөлмөлөр рационалдуу пландаштырылып, эмеректер</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

		<p>ыңгайлуу жайгаштырылганда гана үйдүн ичин абдан жайлуу көрүнөт;</p> <p>2. Гигиеналык сапаттардын жыйындысы курулуш учурунда эске алынышы керек: үн өткөрбөөчүлүк, аба алмашуу, жылуулукту сактоо, санитардык-гигиеналык жабдуулардын талаптагыдай иштеши ж. б.;</p> <p>3. Эстетикалык, б. а. буюмдар менен мейкиндиктин гармониясы, бир бүтүндүгү жана бири-бирине үндөшүүсү зарыл. Ашкана – турак жайдагы негизги бөлмө болуп саналат, анткени үй-бүлө мүчөлөрү убакыттын көп бөлүгүн ошол жерде өткөрүшөт. Ашканада тамак даярдоо, аны сактоо, тазалап жууш үчүн ж. б. көп сандаган жабдуулар орнотулган. Тамак даярдоо учурунда көп сандаган ашкана шаймандары жана идиш-аяктар күнүнө колдонулат. Тамактануу (эртең мененки, түшкү, кечки) үчүн ашканага стол, отургучтар коюлат.</p> <p>Ашкананын ичинде тазалыкты жана гигиенаны сактоо үчүн ашкана жабдууларын, идиш-аяктарды жана инвентарларды жууп, тазалоо иштерин тынымсыз жүргүзүп туруу зарыл. Окуу китебинде ашкананы жууп-тазалоо технологиясынын ырааты келтирилген.</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо

7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 3.2 п.	
---	---------------	-----------------------	--------------------------------------	--

Сабактын темасы: Кийим- кечени жана бут кийимди күтө билүү

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Турак-жай жана үй куруудагы керектүү түшүнүктөрдү алышат. Үй ичиндеги эмеректерди жана ашканадагы талаптар боюнча маалымат алышат	Турак-жай жана үй куруудагы керектүү түшүнүктөрдү алышат. Үй ичиндеги эмеректерди жана ашканадагы талаптар боюнча маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүүгө түрткү берүү	интеллектуалдык билгичтиктерин (анализдегенди, салыштырганды, жалпылаганды) өнүктүрүү, логикалык ой жүгүртүүлөрүн өркүндөтүшсө
3	Тарбиялык	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбияланышса

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Турак жайды күтүүдө эрежелерге ылайык аткарышат. Өз кийимдерин туура тандап туура кам көрүү жолдорун билишет	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Турак жайды күтүүдө эрежелерге ылайык аткарышат. Өз кийимдерин туура тандап туура кам көрүү жолдорун билишет
2	Социалдык коммуникативдик	Кийим-кечени жана бут кийимди жаралуу тарыхын билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Кийим-кечени жана бут кийимди жаралуу тарыхын билишет

3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Кийим-кече жана бут кийимди күтө билүү жөнүндө	креативдик компетенттүүлүк	Кийим-кече жана бут кийимди күтө билүү жөнүндө
---	---------------------------------------	--	----------------------------	--

Сабактын жабдылышы: Турак-жайдын сүрөттөрү, Таркатма материалдар, окуу китеби

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Кийим-кече – бул адамдын денесин сырткы таасирлерден (кар, жаан чачын, күн нуру ж. б.) сактап турган буюмдардын жыйындысы же буюм. Кийим-кечеге төмөнкүдөй талаптар коюлат:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гигиеналык талаптар (кийим-кече таза болушу керек); 2. Эксплуатациялык талаптар (кийим-кече ыңгайлуу болуп, өлчөмү туура келиши керек); 3. Эстетикалык талаптар (кийим-кече кооз болушу керек). <p>Кийим-кечеңер жана бут кийимиңер көпкө чейин кийилиши үчүн аларды туура күтө билүү керек. Кийим-кечени жана бут</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

		кийимди күтө билүүнүн эрежелери тууралуу окуу китепте берилген.		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	«Технология», окуу китеби, 3.3 п.	

Сабактын темасы: Себүү үчүн үрөндөрдү иргөө жана даярдоо. Уруктарды даярдоо жана көчөттөрдү өстүрүү

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Көчөттөрдү отургузууда жана үрөөн даярдоого керектүү маалымат алышат	Көчөттөрдү отургузууда жана үрөөн даярдоого керектүү маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	Өз алдынча уруктардын өсүү процессине байкоо жүргүзүп, көчөттөрдү өстүрүү боюна маалыматтарды алуунун жолдорун үйрөтүү.	Өз алдынча уруктардын өсүү процессине байкоо жүргүзүп, көчөттөрдү өстүрүү боюна маалыматтарды алуунун жолдорун үйрөнүшсө
3	Тарбиялык	Талыкпаган изденүү жана билгичтик менен эмгектенүүнүн натыйжасында ийгиликке жетүүнүн жолдорун үйрөтүү.	Талыкпаган изденүү жана билгичтик менен эмгектенүүнүн натыйжасында ийгиликке жетүүнүн жолдорун үйрөнүшсө

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
---	-------------------------	-------------------	----------------------------	-------------------

1	Маалыматтык	Бакчага көчөттөрдү отургузуп бөлмөдөгү гулдөргө кам көрүшөт. Гулдордун аттарын билишет	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Бакчага көчөттөрдү отургузуп бөлмөдөгү гулдөргө кам көрүшөт. Гулдордун аттарын билишет
2	Социалдык коммуникативдик	Өсүмдүктөрдү өстүрүү адам турмушундагы ролу	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Өсүмдүктөрдү өстүрүү адам турмушундагы ролу
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Көчөттөрдү даярдоо жана отургузуу жөнүндө маалымат алышат	креативдик компетенттүүлүк	Көчөттөрдү даярдоо жана отургузуу жөнүндө маалымат алышат

Сабактын жабдылышы: Ар-кандай гулдун уруктары, сүрөттөр жана отургузууга керектүү шаймандар

Сабактын тиби: Аралаш сабак

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Окуу китебиндеги уруктарды даярдоо жана көчөттөрдү өстүрүү боюнча берилген материалды окуп, түшүнгөндөрүн айтып беришет.</p> <p>Бышыктоо жана жыйынтыктоо бөлүгү Окуу китебинде берилген</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

		<p>тажырыйбаны класстагы окуучулар менен бирге аткаруу максатка ылайык келет.</p> <p>Ошондой эле өз алдынча уруктарды үйдөн тунук идиштин ички бетине жакын жайгаштырып, айнектин сыртынын уруктун өсүү процессине байкоо жүргүзүп, жазып келүү керектигин эскертүү керек.</p> <p>Ошону менен бирге уруктун өсүү процессиндеги байкагандарын башкалардын алган маалыматтары менен салыштырып турса сабак натыйжалуу болот.</p> <p>Билим баалоо: жекече жана топ менен баалоо.</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	Буудайдын, буурчактын, жүгөрүнүн, бадырандын уруктарын алган маалыматтардын негизинде өстүрүп, байкоо жүргүзөлү. Өнгөн уруктарды топурак салынган идиштерге отургузуп, андан аркы өсүшүнө байкоо жүргүзүүнү уланткыла	

Сабактын темасы: Бөлмөдө өстүрүлүүчү өсүмдүктөрдү күтө билүү

Дата: _____ **технология 5-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
---	------------------	---------	--------------

1	Билим берүүчүлүк	Көчөттөрдү отургузууда жана үрөөн даярдоого керектүү маалымат алышат	Көчөттөрдү отургузууда жана үрөөн даярдоого керектүү маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	бөлмө өсүмдүктөрүн өстүрүү боюнча мектептен алган билимдерин үйдөн өз алдынча тиешелүү маалыматтар менен салыштырып, чыгармачылык менен иштөөгө үйрөтүү	бөлмө өсүмдүктөрүн өстүрүү боюнча мектептен алган билимдерин үйдөн өз алдынча тиешелүү маалыматтар менен салыштырып, чыгармачылык менен иштөөгө үйрөнүшсө
3	Тарбиялык	жашаган жерибиздин ар дайым кооз, көрктүү болуп туруусуна кам көрүү көндүмдөрүн калыптандыруу. Өз колдору менен сулуулукту жарата билүү мүмкүнчүлүктөрү бар экендигин аткарган иштеринин жыйынтыктары менен көргөзүү	жашаган жерибиздин ар дайым кооз, көрктүү болуп туруусуна кам көрүү көндүмдөрүн калыптандыруу. Өз колдору менен сулуулукту жарата билүү мүмкүнчүлүктөрү бар экендигин аткарган иштеринин жыйынтыктары менен көргөзүшсө

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Бакчага көчөттөрдү отургузуп бөлмөдөгү гулдергө кам көрүшөт. Гүлдөрдүн аттарын билишет	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Бөлмөдөгү өсүмдүктөрдү өстүрүү эрежелери
2	Социалдык коммуникативдик	Бөлмөдө өстүрүлгөн өсүмдүктөр адам турмушундагы ролу жөнүндө билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Бөлмөдө өсүүчү өсүмдүктөрдү өстүрүү
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Бөлмөдө өстүрүлгөн өсүмдүктөр жөнүндө маалымат алышат	креативдик компетенттүүлүк	Өсүмдүктөрдөрдү өсүтүү технологиясы

Сабактын жабдылышы: Ар-кандай гулдун уруктары, сүрөттөр жана отургузууга керектүү шаймандар

Сабактын тиби: Аралаш сабак**Сабактын жүрүшү:**

№	Сабактын этаптары	Мугалимдердин иш-аракети	Окуучулардын иш-аракети	Баалоо
1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Окуучуларга бөлмө өсүмдүктөрүн өстүрүү боюнча маалыматтарды берүүдөн мурун алардын бул багытта кандай иштерди жүргүзгөнүн сурап-билүү зарыл. Үйлөрүндө кандай өсүмдүктөр өсөрүн, алардын аталыштарын, аларга кандай камкордук көрүшө турганын сурап билүү менен сабакты андан ары улап кетүүгө болот.</p> <p>Суроолор:</p> <ul style="list-style-type: none">- Силердин үйдө кандай өсүмдүктөрдү өстүрөсүңөр, алардын аталышы кандай?- Үйдөгү өсүмдүктөрдү багууга кандай жардам бересиңер?- Бөлмөлөрдө өстүрүлгөн өсүмдүктөрүнүн кандай пайдасы бар? <p>«Эшигин көрүп төрүнө өт» деген макалдын маанисин чечмелегиле. Ушул эле макал кандай уланаарын ким билет?</p>	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

		<p>Жообу: «Эшигин көрүп, төрүнө өт, ...». Макал меймандостукту, келечекке болгон илгери үмүттү туюндурат. Күндөлүк таалим-тарбияны, маданиятуулукту, турмуш маданиятын маалымдайт. Эмгекти, көркөм сулуулукту жакшы көргөн үй-бүлө кирип-чыккандарга өзүнчө жылуу сезим калтырып, маданияттуулукка үндөй тургандыгын түшүндүрүү сабактын максатына ылайык келет.</p>		
5	Бышыктоо	Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бири бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	Өзү жашаган чөйрөнүн интерьер, экстерьерин көркөмдөө жаатындагы идеяларын топтоо боюнча иштерин жүргүзүү.	

