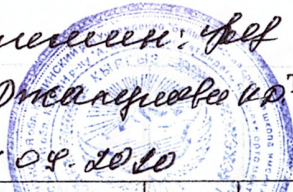


Белемдүүлүк: *Ал*
 М. Фир Динарбекова К.А.
 07.09.2020



Технология предмети боюнча болжолдуу календардык-тематикалык планы. 5 – класстар үчүн.

Жумасына 1 саат. Жыл боюнча 34 саат.

Бөлүмдөр, темалар	Сабактын саны	Меонеттор	Методдор, ыкмалар	Жабдылышы	Окуучулардын окуудагы ишмердүүлүгүнүн негизги түрлөрү	Күтүлүүчү натыйжалар	Баалоо
2	3	4	5	6	7	8	9
1 – чейрек. 9 саат. Өсүмдүк өстүрүү. Кулинария.							
1 Күзгү жумуштар. Айыл чарба өсүмдүктөрүнүн көп түрдүүлүгү.	1с. <i>16</i>	<i>160</i> <i>08.09</i>	Мугалимдин презентациясы. Ангемелешүү көрсөтмөлүүлүк, практикалык.	Коопсуздук эрежелери боюнча журнал. Мурунку менен азыркы заманбап технологиянын жетишкендиктерин сүрөтөгөн салыштырмалуу слайддар жана этаптуу сүрөттөр.	Айыл чарба өсүмдүктөрүнүн ар түрдүүлүгү жана алардын адамдар үчүн пайдасы жөнүндө маалымат издеп табууну ишке ашыруу. Байкоо жүргүзүү. Жыйынтыгын белгилеп туруу.	Күндөлүк жашоо тиричиликте айыл чарбасы боюнча алган теориялык билимдерин практикада колдонот.	Аткарган ишинин сапатына жараша баалоо.
2 Айыл чарба ишиндеги эмгек куралдары. Техникалык коопсуздук эрежелери. Санитария жана гигиена.	1с. <i>23</i>	<i>1509</i> <i>29</i>	Интерактивдүү Проблемалык, көрсөтмөлүк жана практикалык.	Видео роликтер, фото сүрөттөр, Коопсуздук эрежелери боюнча журнал. Аптечка анын курамы. Эмгек куралдарын туура колдонуунун эрежелери сүрөттөлгөн слайддар.	Каржаттарды колдонуунун коопсуздугун билүү. Санитария жана гигиена эрежелерин билүү. Өз алдынча чыгармачылык иштерин практикалоо.	Өз алдынча эмгек куралдарын туура колдонуп ишти практикалайт, Ар бир шаймандын аталышын билет, колдоно алышат, коопсуздук эрежелерди сактайт.	Жекече баалоо.
3 Жер катмарынын түзүлүшү. Жерди азыктандыруу.	1с. <i>3</i>	<i>2209</i>	Салттуу (традициялык). Проблемалык. Көрсөтмөлүк.	Топурак, карапа, уруктар, бөлмө өсүмдүктөрүнүн	Айыл-чарба өсүмдүктөрү үчүн жердин кыртышынын	Көчөттөрдү өстүрүүнүн жолдорун билет. Үйдүн ичин, терезе,	Аткарган ишинин сапатына

Айыл чарба эсүмдүктөрү үчүн жер семирткичтер. Компост.			Практикалык.	көчөттөрү жана керектүү каражаттар. Темага ылайыктуу слайддар. Фото сүрөттөр.	түзүлүшү жана жер семирткичтер жөнүндө маалыматтарды издөө. Компосттун технологиясын жана маанисин билүү. Байкоо жүргүзүү. Жыйынтык чыгаруу.	балкондорду көрктөндүрүү иштерине кам көрүүнү жана белмө өсүмдүктөрүн өстүрүүнүн жолдорун өзөштүрөт.	жараша баалоо.
Ашканадагы санитария жана гигиена. Адамдын ден соолугу үчүн тамактануунун мааниси. Курал жабдыктар жана жабдуулар. Тамак-аш даярдоодо техникалык коопсуздук. эрежелерин сактоо.	1 с.	29 09	Мугалимдин презентациясы. Ангемелешүү. Практикалык.	Тема боюнча иреттүү, этаптуу слайддар, фото сүрөттөр. Коопсуздук эрежелеринин иреттүү берилиши. Жумуш ордун туура уюштуруунун иретүүлүгү тууралуу сүрөттөр.	Адамдын ден-соолугу үчүн тамактануунун натыйжасын иликтеп, аныктоо. Азыктар, шаймандар, жабдуулар, идиш-аяктар тууралуу керектүү маалыматтарды издеп таап камсыздоо. Жумуш ордун уюштуруу.	Азыктар, шаймандар, жабдуулар, идиш-аяктар тууралуу керектүү маалыматтарды билишет. Коопсуздук эрежелерди жана ашканадагы санитария, гигиенаны ар дайым сактап үйрөнүшөт.	Жекече баалоо, иштин сапатына жараша баалоо.
Бутерброддор жана ысык суусундуктарды даярдоо.	1 с.	06/10	Диалогдук. Түшүндүрмө-иллюстративдик. Практикалык.	Түрдүү рецептер, керектелүүчү азыктар. плакаттар, сүрөттөр, брашюралар, жумушчу барактары, темага ылайык колдонуучу идиш аяктар.	Бутерброддордун ар кандай түрлөрүн даярдоодо максаттуу пландарды, меню тизмесин түзүү, жоопкерчиликтерди бөлүштүрүү. Окуучулардын өз алдынча иштери.	Биргелешип чогуу аткарган практикалык иштердин жыйынтыгын көрөт, салыштыра билет, баалайт.	Биргелешип чогуу аткарган практикалык иштер боюнча маектешип, талдоо жүргүзүп өз ишин баалоо.
Кайнатылып даярдалган суусундуктар.	1 с.	13/10	Түшүндүрмө-иллюстративдик. Диалогдук. Практикалык.	Суусундук даярдоо үчүн атайын мөмө жемиштер жана колдонуучу керектүү идиш аяктар, слайддар, видео роликтер, фото сүрөттөр. Окуучулардын өз алдынча иштери	Кайнатылган суусундуктарды даярдоодо максаттуу план, меню тизмесин түзүү, жоопкерчиликтерди бөлүштүрүү. Биргелешип чогуу аткарган практикалык иштер боюнча	Долбоор менен иштөөдө көндүмдөрүн калыптанат. Суусундуктарды даярдоодо өз алдынча керектелүүчү азыктардын өлчөмдөрүн туура кошуп, ирээти менен даярдоонун	Аткарылган иштин сапатына жараша баалоо.