

Сабақтың темасы: Бүтерброддор

Дата: 6.10 технология 5-класс

№	Сабақтың максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышат.	Адамдын ден-тамак-аштар, 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	бүтерброд даярдоодо үнөмдүүлүккө жана сарамжалдуулукка; эмгек тартибине жана эмгек маданиятына тарбиялоо	бүтерброд 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. Азыктулук продуктуларды иштегүү технологиясы
2	Социалдык коммуникативдик	Бүтерброддордун жасалуу тарыхы	продуктивдүү компетенттүүлүк	
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Бүтерброддорду жасашат	креативдик компетенттүүлүк	

6.10  
Ташыршиери  
Андр

Сабактын жабдылышы: Коопсуздук эрежеси боюнча инструментак. 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	Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү Бутерброд (немес тилинен которгондо Butterbrot – май сүйкөлгөн нан) – бетине кошумча тамак-аш азыгы сүйкөлгөн нандын же бөлкөнүн сыныгын элестеткен закуска. Бутерброддордун – колбаса же сыр коюлган класикалык 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 жасалат. Бутерброддун кадимки сандвичтен айырмасы бар. Ал бир кесик гана нандан турат, ал эми сандвичтин начинкасы эки кесик нандын арасына коюлат. Бутерброддор тез даярдалгандыктан	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо



	<p>кенири таралган, алып жүрүүдө ынгайлуу жана ал үчүн атайын приборлор колдонулбайт. Эң кенири 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 жасалгашат. 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 «сандвич» (сандвич), ошондой эле куурулган түрдөгү кичине бутерброддор — «канапе» (канапе) «тартинкалар» деп бөлүнүшөт.</p>		
5	<p>Бышыктоо</p> <p>Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.</p>	<p>Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.</p>	<p>Окуучулардын бирин бири баалайт</p>
6	<p>Баалоо</p> <p>Жыйынтыктайт, баалайт</p>		<p>Жыйынтыктоочу баалоо</p>
7	<p>Үйгө тапшырма</p> <p>Үйгө тапшырма берилет</p>	<p>«Технология», окуу китеби, 4.2 п., § 19</p>	

Сабагтын темасы: Үй жаныбарларына кам көрүү. Келгин куштарга кам көрүү

Дата: 13.09 технология 6-класс

№	Сабагтын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Окуучуларга “Мал чарбачылыгы” бөлүмүн кенири түшүндүрүү.	Окуучуларга “Мал чарбачылыгы” түшүнүшсө
2	Өнүктүрүүчүлүк	Үй жаныбарларына кандай камкордук көрүү керек экенин үйрөнүшөт	Үй жаныбарларына кандай камкор экенин үйрөнүшө
3	Тарбиялык	Жаныбарларга аяр мамиле жасоону билишет	Жаныбарларга аяр мамиле жасоон

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Тема боюнча түшүнүктөрүн бекемдеп мал чарбачылыгына туура кам көрө алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Тема боюнча түшүнүктөрүн бекемдеп мал чарбачылыгына туура кам көрө алышат
2	Социалдык коммуникативдик	Үй жаныбарларын адам турмушундагы ролу жөнүндө билишет	продуктивдүү компетенттүүлүгү	Үй жаныбарларын адам турмушундагы ролу жөнүндө билишет
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Жаныбарларга кандай мамиле кылуу керек экендигин билишет	креативдик компетенттүүлүк	Жаныбарларга кандай мамиле кылуу керек экендигин билишет

Сабагтын жабдылышы: Альбом, карандаш, фото сүрөттөр, таркатма материалдар

Сабагтын тиби: Аралаш сабак

Сабагтын жүрүшү:

№ Сабагтын Мугалимдердин иш-аракети

Окуучулардын иш-

Баалоо

13.09.2023  
Технология  
Келгин куштарга кам көрүү



этаптары		аракети	
1	Уюштуруу  <b>Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо</b>	<b>Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат</b>	<b>Калыптандыруучу баалоо</b>
2	<b>Өтүлгөн теманы суроо</b>		<b>Жеке баалоо</b>
3	<b>Жаны теманы түшүндүрүү</b>  <b>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</b> <b>Жаны теманы баяндап түшүндүрүп берүү</b>  Үй жаныбарларын багаардын алдында сөзсүз алардын баардык эмдөөлөрдөн өткөндүгүн тактап билүү зарыл. Этер тиешелүү ветеринардык-санитардык текшерүүдөн өтпөсө, эмделбесе, анда жүтүштүү оорулардын алдын-алуу ишчараларын көрүү керек. Майда жандыктардын өзүн жана алар жашаган жерди ар дайым тазалап, көзөмөлдөп туруу максатка ылайык. Мындай иш-чараларды жүргүзүүдө санитардык гигиеналык эрежелерди туура сактоо керек. Алар:  - өзүнө жаккан үй жаныбарын багаардан мурда тиешелүү шарттардын бар экенин эске алыш керек; - үйдөгүлөр менен кенешип макулдугун ал, кошумча түйшүктү аларга жүктөбө; - ыңгайлуу шартта багуу боюнча	<b>Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаны тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.</b>	<b>Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо</b>

	<p>Маалыматтарды топтоп бил;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитардык-гигиеналык эрежелерди эске алып, багыла турган жайын даярда;</li> <li>- ветеринардык-санитардык текшерүүдөн өткөрүп, эмдет;</li> <li>- аларга камкордук көрүүдө жумуш аткарууга ыңгайлуу кийимдерди дайындап, алмаштыр;</li> <li>- жаныбарларды дени сак, жүдөтпөй карап, тазалыгын сакта;</li> <li>- тейлеп бүткөндөн кийин жумушчу кийимдеринди тазалап, ирээтке келтир, колунду самындап жуу. Силер баккан жаныбарлардын ар дайым көңүлү куунак, дени сак болушу үчүн алардын эмне менен тамактанарын билип, маалы менен туура тамактандыруу зарыл. Андан сырткары алардын тамагына пайдалуу витамин, минералдарды кошуп бергенди унутпа.</li> <li>Келгиле силер менен биз бүгүн куштарга кам көрөлү. Алг үчүн уячаларды жасайлы.</li> <li>Мындай уяларды жасоодо чыгармачылыгыңды колдонуп, башка түрлөрүн дагы жасап илсен болот.</li> <li>Канаттууларга жем чачуучу үкөкчөлөрдү даярдоодо эмнелерди эске алуу керек: <ul style="list-style-type: none"> <li>- алдын-ала чиймесин чийип жана</li> <li>- ошол чийме боюнча каражаттарды чогулт;</li> <li>- үкөкчөлөрдүн ичине жаан-чачын,</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--



	<p>кар тийбегендей болуш керек;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- үкөчөлөрдүн эки жагы тең ачык болуш керек;</li> <li>- мындай үкөчөлөрдү жасоо учурунда ыңгайлуу болушун эске алып, эстетикалык көрүнүшү табияттын кооздугуна үндөшүп турганы оң болот;</li> <li>- жасалган уяларды, жем чачуучу үкөчөнү бактарга шамал учуруп кетпегендей кылып, бекем бекитүү зарыл;</li> <li>- куштардын жашоосуна көз салып, өзгөрүү киргизгенге аракет кыл;</li> <li>- чымчыктарды жана куштарды кыш мезгилинде гана тамактандыруу керек, болбосо курт-кумурскаларды жебей калышат.</li> </ul> <p>Жем чачуучу үкөчөндү илгенден кийин кайсы бир убакытка чейин байкоо жүргүзүп, кемчиликтери болсо ондоо керек.</p>		
5	<p><b>Бышыктоо</b></p>	<p>Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.</p>	<p>Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.</p>
6	<p><b>Баалоо</b></p>	<p>Жыйынтыктайт, баалайт</p>	<p>Окуучулардын бирин бири баалайт</p>
7	<p><b>Үйгө тапшырма</b></p>	<p>Үйгө тапшырма берилет</p>	<p>§2 технология окуу китеби</p>
			<p>Жыйынтыктоочу баалоо</p>

Сабактын темасы: Камырдан даярдалган тамак- аштар

Дата: 24.01 технология 7-клас

24.01.2022  
Аманжолбеков

№	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 тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	Камырдан даярдалган тамак-аштарды жасалуу эрежелерин үйрөнүшөт	Камырдан даярдалган тамак-аштарды жасалуу эрежелерин үйрөнүшсө
3	Тарбиялык	Туура тамактанууга үйрөнүшөт	Туура тамактанууга үйрөнүшсө

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Туура тамактануу жана тамак-аштын түрлөрүн билишет. Чакан тамактарды даярдап жана алардын ден-соолукка кандай таасири бар айтып бере алышат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Туура тамактануу жана тамак-аштын түрлөрүн билишет. Чакан тамактарды даярдап жана алардын ден-соолукка кандай таасири бар айтып бере алышат
2	Социалдык коммуникативдик	Камырдан даярдалган тамактардын бүгүнкү күндөгү түрлөрү	продуктивдүү компетенттүүлүк	Камырдан даярдалган тамактардын бүгүнкү күндөгү түрлөрү
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Камырдан даярдалган тамактардын жасалуу эрежелери менен таанышпашат	креативдик компетенттүүлүк	Камырдан даярдалган тамактардын жасалуу эрежелери менен таанышпашат

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

Сабактын тиби: Жаны теманы түшүндүрүү

Сабактын жүрүшү:

№	Сабактын этаптары	Мүгалимдердин 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	Өгүлгөн теманы			Жеке баалоо



3	<p>суроо</p> <p>Жаны теманы түшүндүрүү</p>	<p>Сабакка көнүл бурдуучу оюн өткөрөт же кыргдаал түзөт.</p> <p>Жаны теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p><b>Камыр</b> — нан, кесме, кондитер азыктарын жана башка даярдоо үчүн ундан жуурулуп жасалган чийки азык. Камыр даярдоо ыкмасына жараша ачылган камыр, кабатталган камыр, бисквит камыры, үбөлөnmө камыр, кургак камыр, көпшөк камыр жана башка болуп айырмаланат. Ачылган камырдан түрдүү нан азыктары (бөлкө, булочка, пирог, кекс жана башка) жасалат. Адегенде жуурулчу камырдын унун элөп, андан кийин ага суу, туз, камыр туруш (к. Ачыткы), кээде сүт, айран, жумуртка, кант, май жана башка кошуп жуурул, ийлеп, ачытат. Кесме, каттама, калама жана башка тамак-аш жасалуучу камыр ачытылбайт. Камыр наабайканада (нан, булочка жана башка), макарон жана кондитер ө. ж-нда ар түрдүү азыктарды (кесме, пряник, печенье, торт жана башка) жасоодо кеңири колдонулат. Камырдын курамында белок, углевод, май, туз жана түрдүү абалдагы башка заттар көп болот. Камырга ачыткы менен туздан башка май, кант, жумуртка, жыттуу заттарды кошсо, алар нандын даамын, жытын жана аш болумдуулугун жакшыртат.</p>	<p>Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаны тема боюнча маалыматтарды алгышат жана иш жүргүзүшөт.</p>	<p>Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо</p>
5	<p>Бышыктоо</p>	<p>Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.</p>	<p>Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.</p>	<p>Окуучулардын бирин бири баалайт</p>
6	<p>Баалоо</p>	<p>Жыйынтыктайт, баалайт</p>	<p>Жыйынтыктоочу баалоо</p>	
7	<p>Үйгө тапшырма</p>	<p>Үйгө тапшырма берилет</p>		

Сабактын темасы: Геомтериялык формадагы фигуралардын проекциясын алуу. Куб, конус, цилиндр, пирамида, шар.

Дата: 28.01. технология 8-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Геомтериялык формадагы фигуралардын проекциясы жөнүндө маалымат алышат	Геомтериялык жөнүндө маалымат алышат
2	Өнүктүрүүчүлүк	Геомтериялык формадагы фигуралардын проекциясы боюнча жумуш аткарышат	Геомтериялык формадагы фигуралардын проекциясы боюнча жумуш
3	Тарбиялык	Эрежелер менен иштигт тарбияланышат	Эрежелер менен иштигт тарбияланыша

28.01  
Технология  
Алиев

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Проекцияларда геометриялык фигураларды тегиздик	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Проекцияларда геометриялык фигураларды тегиздик	Проекцияларда геометриялык фигураларды тегиздик
2	Социалдык коммуникативдик	Геомтериялык формадагы фигуралардын проекциясын адам турмушундагы ордун жөнүндө билишет	продуктивдүү компетенттүүлүк	Геомтериялык формадагы фигуралардын проекциясын адам турмушундагы ордун жөнүндө билишет	Геомтериялык формадагы фигуралардын проекциясын адам турмушундагы ордун жөнүндө билишет
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Геомтериялык формадагы фигуралардын проекция боюнча жумуш аткарышат	креативдик компетенттүүлүк	Геомтериялык формадагы фигуралардын проекция боюнча жумуш аткарышат	Геомтериялык формадагы фигуралардын проекция боюнча жумуш аткарышат

Сабактын жабдылышы: Макеттер, көрсөтмө куралдар, альбом, аспаптар.

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 кырмаал түзөт.</p> <p><b>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</b></p> <p>Бизди курчап турган нерселерди карап көргүлө. Алар геометриялык нерселердин формасына ээ же алардын айкалыштары болуп саналат.</p> <p>чиймелерди окуу жана чийүү учун геометриялык нерселер кандай суреттөлөрүн билүү керек.</p> <p>Кубду жана тик бурчтуу параллелепипедди проекциялоо. Кубдун грандарын проекция тегиздиктерине параллель кылып жайланыштырышат.</p> <p>Уч бурчтуу жана алты бурчтуу туура призмаларды проекциялоо. Призмалардын горизонталдык проекция тегиздигине параллель болгон негиздери өздерунун</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>чыныгы чондугунда, ал эми фронталь жана профиль тегиздиктерде — түз сызыктын кесиндилери менен сүрөтөлүшөт.</p> <p>Туура торт бурчтуу пирамиданы проекциялоо. Пирамиданын квадрат негизи чыныгы чондугунда <math>H</math> горизонталь тегиздигине проекцияланат. Ал проекцияда негиздин чокуларынан пирамиданын чокусуна баруучу каптал кырлар диагональ болуп сүрөттөлөт</p>		
<p><b>5</b></p>	<p><b>Бышыктоо</b></p> <p>Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.</p> <p>Төмөнкү суроолорго жооп жазбабыз.</p> <p>Бүгүнкү сабактан эмнени үйрөндүм?</p> <p>Бүгүнкү сабакта эмнеге таң калдым?</p> <p>Бүгүнкү сабакта эмнени билет элем?</p> <p>Бүгүнкү сабакта эмне мага пайдалуу болду?</p>	<p>Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.</p>	<p>Окуучулардын бири бири баалайт</p>
<p><b>6</b></p>	<p><b>Баалоо</b></p>		<p>Жыйынтыктоочу баалоо</p>
<p><b>7</b></p>	<p><b>Үйгө тапшырма</b></p>	<p>72- сүрө</p>	



Сабактын темасы: Проекциялоонун ыкмалары. Көнгү аткаруу

Дата: 5.09 технология 9-класс

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	Билим берүүчүлүк	Проекциялоонун ыкмалары жөнүндө маалымат алышат	Проекциялоонун ыкмалары жөнүндө маалымат алышса
2	Өнүктүрүүчүлүк	Өз алдынча жумуш аткарышат	Өз алдынча жумуш аткарышса
3	Тарбиялык	Өз алдынча изденүүгө тарбияланышат	Өз алдынча изденүүгө тарбияланышса

*Текшерилген*  
*05.09.2024*  
*[Signature]*

Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.

№	Негизги компотенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа
1	Маалыматтык	Мейкиндикте элестөөсү боюнча нерсени тегиздикте эркин проекциялай алат	репродуктивдүү компетенттүүлүк	Мейкиндикте элестөөсү боюнча нерсени тегиздикте эркин проекциялай алат
2	Социалдык коммуникативдик	Праекциялоо ыкмаларынын тарыхы жана жетишкендиктери боюнча таанышышат	продуктивдүү компетенттүүлүк	Праекциялоо ыкмаларынын тарыхы жана жетишкендиктери боюнча таанышышат
3	Өзүн өзү өнүктүрүү, көйгөйлөрдү чечүү	Проекциялоо ыкмалары боюнча жумуш аткарышат	креативдик компетенттүүлүк	Проекциялоо ыкмалары боюнча жумуш аткарышат

Сабактын жабдылышы: Чийме аспап-тары, кошумча адабияттар.

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	Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт. Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү Чиймелер проекциялоо методу менен алынат. Нерсенин чекиттери аркылуу оюбуздан жүргүзүлгөн проекциялоочу шоолалардын жардамы менен алынган тегиздиктеги сүрөттөлүш ошол нерсенин проекциясы деп аталат. Эгерде проекциялоочу	Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо



		<p>шоолалар проекция тегиздигине тар бурч боюнча багытталган болсо, анда проекциялоо кыйрач бурчтуу деп аталат.</p> <p>Эгерде проекциялоочу шоолалар проекция тегиздигине тик бурч боюнча багытталса, анда проекциялоо тик бурчтуу деп аталат.</p>		
5	Бышыктоо	<p>Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.</p> <p>Төмөнкү суроолорго жооп жазабыз.</p> <p>Бүгүнү сабактан эмнени үйрөндүм?</p> <p>Бүгүнкү сабакта эмнеге таң калдым?</p> <p>Бүгүнкү сабакта эмнени билет элем?</p> <p>Бүгүнкү сабакта эмне мага пайдалуу болду?</p>	Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.	Окуучулардын бирин бири баалайт
6	Баалоо	Жыйынтыктайт, баалайт		Жыйынтыктоочу баалоо
7	Үйгө тапшырма	Үйгө тапшырма берилет	161- сүрөт	