

ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆ

******

***ԲԱՑ ԴԱՍԻ ՊԼԱՆ***

***Դասարան՝*** 5 ա

***Առարկան*** ՝ Տեխնոլոգիա (աղջիկների խումբ)

***Դասի թեման****՝* Խոհարարություն,խոհանոցի կահավորանքը,

խոհանոցային սպիտակեղենի տեսակները և նշանակութունը

***Դասի տևողությունը***՝ 45 րոպե

***Դասի տիպը՝*** տեսական

անցած նյութի ամփոփում ,նոր նյութի հաղորդում

*****Ուսուցիչ՝***Մ.Մուրադյան

06.12.2021

**Դասի նպատակը**՝ սովորողներին ներկայացնել սննդի և վիտամինների նշանակութունը մարդու կյանքում,դրանց ներկայացվող պահանջները,սովորեն կիրառել իրենց ստացած գիտելիքները կենցաղում:

**Դասի խնդիրները**՝ ճանաչեն և գործածեն խոհանոցում օգտագործվող սպասքը և սարքավորումները ,ծանոթանան խոհանոցի սանիտարահիգիենիկ և անվտանգության կանոններին :

**Անհրաժեշտ նյութեր՝** համակարգիչ,սահիկաշար ,դասագիրք,պաստառներ,դիդակտիկ

նյութեր:

**Մեթոդներ՝**  հարց ու պատասխան **,**սատանի հնարք,SMART NOTEBOOK –թեստային աշխատանք:

**Դասի ընթացքը՝** դասրանը բաժանել 2 խմբի՝մրգեր և բանջարեղեն :Հարց ու պատասխան

մեթոդի օգնությամբ պարզել աշակերտների գիտելիքների առկա մակարդակը <<Խոհարարութուն>> թեմայի վերաբերյալ:

Ցուցադրել սահիկաշար:

Սատանայի հնարք (սխալ մոտեցում) մեթոդի օգնությամբ կատարել անդրադարձ:

Զրույցի մեթոդի օգնությամբ հաղորդել նոր նյութը ,ցուցադրել սահիկաշար, տեղեկություն տալ խոհանոցին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ և անվտանգութան կանոններից:

Կշռադատում՝ SMART NOTEBOOK –ի թեստի միջոցով կատարել անդրադարձ:

Տնային աշխատանք ՝ <<Իմ պատկերացրած խոհանոցը>>

Գնահատում

ՄՐԳԵՐ

******