

## **ԽՄԲԱԿԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «Հմուտ ձեռքեր» (աղջիկներ)**

### **ԽՄԲԱԿԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝**

Աշակերտների մոտ զարգացնել աշխարհընկալման առաջին քայլերը, որը մենք ուսումնասիրում ենք. «Տեխնոլոգիա» առարկա ն ուսումնասիրելիս:

### **ԽՄԲԱԿԻ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝**

Շարաթական ժամաքանակ՝ 1 ժամ, ընդհանուր ժամաքանակ՝ 34:

### **ՈՒՍՈՒՄՆԱԴՈՒԹՅԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ՝**

Այս դասընթացն ուսումնասիրելուց հետո աշակերտը պետք է՝

1. ունենա գիտելիքներ բնական թելերի, դրանց տեսակների, կարատեսակների, բրդյա գործվածքների, քիմիական մանրաթելերի մասին, աշխատի կտորեղենի հետ, պատրաստի տարբեր տեսակի աղցաններ, ապուրներ:

**ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1.** Աշակերտները պետք է ունենան գիտելիքներ բնական թելերի, դրանց տեսակների, կարատեսակների, բրդյա գործվածքների, քիմիական մանրաթելերի մասին, աշխատեն կտորեղենի հետ, պատրաստեն տարբեր տեսակի աղցաններ, ապուրներ:

### **ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ**

Աշակերտը պետք է

- իմանա որպես կոնստրուկցիոներ նյութ բնական թելերը
- իմանա հումքը և դրանց տեսակները
- իմանա ձեռքի կարատեսակների տեխնոլոգիական գործընթացները, շուլալակարը, գաղտնանկարը
- իմանա տեղական բնական մետաքսի մասին
- իմանա բրդյա գործվածքները, դրանց առանձնահատկությունները, կատարի բրդյա թելերի ընտրություն
- իմանա բնական քիմիական մանրաթելերը
- իմանա և ներկայացնի գործվածքների տեսակները
- մշակի փեշը, կատարի խաչկար
- կատարի ձեռքի կարատեսակներ, թելքաշ
- ձեռքով կատարի մեքենայակար
- ներկայացնի գծագրի կառուցման հաջորդականությունը
- ուսումնասիրի գործվածքի հատկությունները
- ներկայացնի սննդի նշանակությունը, մետաղական վիտամիններով հարուստ սնունդը
- մշակի բանջարեղենը, ներկայացնի մարդու կյանքում բանջարեղենի նշանակությունը
- պատրաստի մրգային, բազուկով, բանջարեղենով, ոսպով աղցաններ
- ներկայացնի և պատրաստի տաք ըմպելիքներ
- պատրաստի բրնձով, ոսպով ապուր
- ներկայացնի սննդային թունավորումները
- ներկայացնի կաթնամթերքների տեսակները, պատրաստի կաթով կերակրատեսակներ
- տարբերակի խոհանոցային սպիտակեղենը, կատարի սեղանի սպասքաղրում
- իմանա մեքենագիտության մասին տեղեկություններ

**ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՄԻՋՈՑ**

Աշակերտներին կառաջադրվի աշխատել թելերի հետ, կատարել ձեռքի կար, մեքենայակար, կատարել կտորի մշակում, գծագրում, մշակել բանջարեղեն, պատրաստել աղցաններ, ապուրներ:

Արդյունքի ձեռքբերումը համարվում է բավարար, եթե աշակերտը ճիշտ է կատարում վերոնշյալ առաջադրանքները:

**ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՌԵՍՈՒՐՍՆԵՐ**

Արդյունքի ուսուցումն իրականացվում է գործնական պարապմունքների միջոցով, ըստ թեմատիկ հաջորդականության: Ուսուցման ընթացքում օգտագործվում է խոհանոցային պարագաներ և միջոցներ, կար ու ձևի պարագաներ և միջոցներ, բանջարեղեն, կաթնամթերք:

№	ԹԵՄԱ	ընդհ.	տես.	գործ.
1.1	Բնական թելերը, որպես կոնստրուկցիոներ նյութ	1		1
1.2	Հումքը և դրանց տեսակները	1		1
1.3	Ձեռքի կարատեսակների տեխնոլոգիական գործընթացները	1		1
1.4	Գծագրի կառուցման հաջորդականությունը	1		1
1.5	Շուլալակար	1		1
1.6	Գաղտնանկար	1		1
1.7	Բնական մետաքս	1		1
1.8	Բրդյա գործվածքները, դրանց առանձնահատկությունները	1		1
1.9	Փեշի մշակում	1		1
1.10	Խաչկար	1		1
1.11	Ձեռքով մեքենայակար	1		1
1.12	Գործվածքների տեսակները	1		1
1.13	Բրդյա թելերի ընտրություն	1		1
1.14	Բնական քիմիական մանրաթելեր	1		1
1.15	Գործվածքի հատկությունների ուսումնասիրում	1		1
1.16	Կատարել ձեռքի կարատեսակներ	1		1
1.17	Թելքաշ	1		1
1.18	Սննդի նշանակությունը	1		1
1.19	Մետաղական վիտամիններով հարուստ սնունդ	1		1
1.20	Աղցան մրգային	1		1
1.21	Աղցան բազուկով	1		1
1.22	Բրնձով ապուր	1		1
1.23	Տաք ըմպելիք	1		1
1.24	Ոսպով ապուր	1		1

1.25.	Մննդային թունավորումներ	1		1
1.26	Սեղանի սպասքաղրում	1		1
1.27	Բանջարեղենի մշակում	1		1
1.28	Կաթնամթերքների տեսակները	1		1
1.29	Կաթով կերակրատեսակներ	1		1
1.30	Նյութի ընտրությունը ըստ նշանակության	1		1
1.31	Բանջարեղենի նշանակությունը մարդու կյանքում	1		1
1.32	Բանջարեղենով աղցան	1		1
1.33	Ոսպով աղցան	1		1
1.34	Խոհանոցային սպիտակեղենը	1		1