

Հաշվետվություն

Նախագծի անվանումը: «Հայկական խոհանոցի հրաճալի համերը»

Ղեկավարներ: Մարինե Քոչարյան, Աիդա Բաբալյան, Զոյա Գևորգյան
Ուսումնասիրվող լեզուներ: հայերեն, ռուսերեն, գերմաներեն, անգլերեն
Տևողություն: 9 շաբաթ, 9 ժամ

«Հայկական խոհանոցի հրաճալի համերը» ուսումնական նախագիծը նպատակ ուներ ներգրավել աշակերտներին հայկական խոհարարական ավանդույթների ուսումնասիրության մեջ՝ միաժամանակ զարգացնելով նրանց լեզվական, հետազոտական և թիմային հմտությունները: Նախագիծը տևեց ինը շաբաթ և իրականացվեց ուսուցիչներ Մարինե Քոչարյանի, Աիդա Բաբալյանի և Զոյա Գևորգյանի ղեկավարությամբ՝ ընդգրկելով հայերեն, ռուսերեն, գերմաներեն և անգլերեն լեզուները:

Աշակերտները համագործակցեցին տարբեր խմբերում, ինչպիսիք էին հետազոտողները, գրողները, թարգմանիչները և դիզայներները, որպեսզի ստեղծեն բազմալեզու խոհարարական գիրք, որը ներառում է 9 ավանդական հայկական ուտեստներ: Գրքում ընդգրկվեցին ոչ միայն բաղադրատոմսերը, այլև ներկայացվեցին յուրաքանչյուր ուտեստի պատմական և մշակութային առանձնահատկությունները: Նախագծի ընթացքում աշակերտները հավաքեցին տեղեկություններ, գրեցին բաղադրատոմսերի հայերեն նկարագրությունները և թարգմանեցին դրանք ռուսերեն, գերմաներեն և անգլերեն՝ ապահովելով լեզվաբանական և մշակութային հագործություն:

Նախագծի կարևոր բաղադրիչներից մեկը գործնական խոհարարական փորձն էր, որի ընթացքում աշակերտները պատրաստեցին ընտրված ուտեստները դպրոցի հաճախում: Պատրաստման գործընթացը լուսանկարվեց և տեսագրվեց, իսկ այդ նյութերը հետագայում տեղադրվեցին խոհարարական գրքում՝ QR կոդերի միջոցով՝ ընթերցողների համար այն ավելի դյուրին և հետաքրքիր դարձնելու նպատակով: Դիզայներների խումբը Զ. Գևորգյանի աջակցությամբ մշակեց գրքի վիզուալ ձևավորումը՝ ընդգրկելով հայկական մշակութային տարրեր՝ այն ավելի գրավիչ և բովանդակալից դարձնելու համար:

Նախագիծը եզրափակվեց շնորհանդեսով, որտեղ աշակերտները ներկայացրին իրենց աշխատանքը, կիսվեցին իրենց փորձով և կազմակերպեցին ուտեստների համեստի հնարավորություն ծնողների և ուսուցիչների համար: Նախագծի իրականացումը հարստացրեց աշակերտների հայկական խոհանոցի մասին գիտելիքները, զարգացրեց նրանց օտար լեզուների հմտությունները և թիմային համագործակցության կարողությունները: Որպես վերջնարդյունք ստացել ենք տպագիր և թվային տարբերակներով խոհարարական գիրք, որը ծառայելու է որպես կրթական և մշակութային արժեքավոր ռեսուրս և որն ընդգծում է հայկական խոհանոցի յուրահատկությունը:

Ուսումնական նախագծի աշակերտների ցուցակ

1. Էլեն Անդրեասյան Վահեի
2. Ավետ Խաչատրյան Տարոնի
3. Գոռ Ավագյան Վահեի
4. Սոնա Դավթյան Գևորգի
5. Մանե Ավագյան Մարտիկի
6. Մարի Եղիազարյան Ռազմիկի

7. Նարե Նավասարդյան Հաբեթի
8. Էլեն Հակոբյան Սարգսի
9. Անի Մարգարյան Գեղամի
10. Մանուկ Մանուկյան Հայկաբամի
11. Միլենա Իսախանյան Սևակի
12. Ալեքս Թադևոսյան Կարենի

ՆԱԽԱԳԾԱՅԻՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԳՆԱՀԱՏՈՒՄ

Նախագծում սովորողների առավելագույն գնահատականը 10 միավոր է, որը բաշխված է հետևյալ չափանիշներում.

Ուսումնական նախագծում սովորողները գնահատվել են հետևյալ երեք չափանիշներով՝

1. Նախագծին մասնակցություն (4 միավոր)

2. Ներկայացման հմտություններ (2 միավոր)
3. Գիտելիքների ստուգում (4 միավոր):

Նախագծին մասնակցություն

1 միավոր	Մասնակցել է 1-2 հանդիպման և ֆննարկման: - Չի ներգրավվել աշխատանքներին և չի կատարել իր առջև դրված խնդիրները: - Չի համագործակցել թիմի անդամների հետ:
2 միավոր	- Մասնակցել է առնվազն 3 հանդիպումների և ֆննարկումների: - Չի ներգրավվել աշխատանքներին և դժվարացել է կատարել իր առջև դրված խնդիրները: - Անարդյունավետ է համագործակցել է թիմի անդամների հետ:
3 միավոր	- Մասնակցել է 5-6 հանդիպումների և ֆննարկումների: - Ներգրավվել է աշխատանքներին և կատարել իր առջև դրված խնդիրները: - Արդյունավետ համագործակցել է թիմի բոլոր անդամների հետ:
4 միավոր	- Մասնակցել է բոլոր հանդիպումներին և ֆննարկումներին: - Լիարժեք ներգրավվել է աշխատանքներին և կատարել իր առջև դրված բոլոր խնդիրները: - Նախաձեռնել է արդյունավետ և նպատակային համագործակցություն թիմի բոլոր անդամների հետ:

Ներկայացման հմտություններ

0. 5 միավոր	- Սովորողի կողմից կատարված ուսումնասիրությունները չեն առնչվում հիմնախնդրին: Բացակայում է նյութի շարադրման տրամաբանական հաջորդականությունը: - Սովորողի կողմից նյութը ներկայացվում է առանց որոշակի մեակման և միաբնույթ է: - Սովորողի խոսքը կցկտուր է, ոչ լիարժեք և չի համապատասխանում բովանդակությանը:
1 միավոր	- Սովորողի կողմից կատարված ուսումնասիրությունները մասամբ են առնչվում հիմնախնդրին: Նյութի շարադրմանում առանձին հարցեր անհասկանալի են: - Սովորողի կողմից նյութը ներկայացվում է մեակված, սակայն միօրինակ:

	Սովորողի խոսքը սահուն է, հիմնականում համապատասխանում է բովանդակությանը, սակայն բացակայում են հիմնավորումները:
1.5 միավոր	- Սովորողի կողմից կատարված ուսումնասիրություններն առնչվում են հիմնախնդրին: Նյութի շարադրանքը տրամաբանական է, բաղկացուցիչ մասերը փոխըրացնում են իրար: - Սովորողի կողմից ներկայացված նյութը բազմազան է, ներկայացված է փնտառական մոտեցմամբ: Առկա են հեղինակային գաղափարներ: - Սովորողի խոսքը սահուն է, համոզիչ և առկա են հիմնավորումներ, բառապաշարի բազմազանությունը և արդյունավետ կիրառումը համապատասխանում է թեմային:
2 միավոր	- Սովորողի կողմից կատարված ուսումնասիրությունները լիարժեք արտացոլում են հիմնարար հարցերը: Նախագծի բովանդակությունը հասկանալի է, տրամաբանորեն շարադրված, ընկալելի: - Սովորողի կողմից ներկայացված նյութը բազմազան է, աշխատանքը աչքի է ընկնում յուրօրինակ մոտեցմամբ, տարբերվում է ինֆորմատիկ և ստեղծարար գաղափարներով: - Սովորողի խոսքը սահուն է, համոզիչ, փաստարկված, պատկերավոր և հուզականորեն հագեցած: Բառապաշարի բազմազանությունը և արդյունավետ կիրառումը թեման դարձնում է առավել ներկայանալի և գրավում լսարանի ուշադրությունը:

Գիտելիքների ստուգում

Գիտելիքների ստուգումը կազմակերպվել է նախագծի նախալերջին շաբաթում թեստի միջոցով: Թեստը կազմված է եղել 20 հարցերից, որում համամասնորեն ներառված են հարցեր անգլերենով, ռուսերենով, գերմաներենով: Հարցերը կազմված են եղել <<Հայկական խոհանոցի հրաշալի համերը>> նախագծի թեմայից: Գիտելիքների ստուգումը գնահատվել է առավելագույնը **4** միավոր:

Հ/Հ	Անուն, ազգանուն	Նախագծին մասնակցություն	Ներկայացման հմտություններ	Գիտելիքների ստուգում	Գնահատական
1.	Մանե Ավագյան Մարտիրիկի	4	2	3	9
2.	Ալեքս Թադևոսյան Կարենի	3	2	3	8
3.	Նարե Նավասարդյան Հաբեթի	4	2	3	9
4.	Մարի Եղիազարյան Ռազմիկի	4	2	3	9
5.	Անի Մարգարյան Գեղամի	4	2	3	9
6.	Էլեն Հակոբյան Սարգսի	4	2	3	9

7.	Միլենա Իսախանյան Սևակի	4	2	3	9
8.	Մանուկ Մանուկյան Հայկարամի	3	2	3	8
9.	Էլեն Անդրեասյան Վահեի	4	2	3	9
10.	Ավետ Խաչատրյան Տարոնի	4	2	3	9
11.	Գրու Ավագյան Վահեի	4	2	3	9
12.	Սոնա Դավթյան Գևորգի	4	2	3	9