

Ուսումնական նախագծի պլան

Դասարան՝ 8-րդ Ա

Ղեկավար՝ Մարինե Քոչարյան, Աիդա Բաբայան, Զոյա Գևորգյան

Առարկա (ներ)՝ գերմաներեն, ռուսաց լեզու, անգլերեն

Նախագծի սկիզբ	1.	Նախագծի անունը (անվանումը) <<Հայկական խոհանոցի հրաշալի համերը>>	
	2.	Հիմնահարցը (հիմնախնդիրը) - Հայկական խոհանոցը հանդիսանում է երկրի հարուստ մշակութային ժառանգության մի մասը, որն ունի հարուստ պատմություն և ավանդույթներ: Սակայն այս ավանդույթները վտանգված են ժամանակի ընթացքում գլոբալիզացիայի, արագ փոփոխվող ճաշակների և մշակութային ազդեցությունների պատճառով: Նախագծի միջոցով աշակերտները պետք է կարողանան ռուսումնասիրել, պահպանել և ներկայացնել հայկական խոհանոցի յուրահատկությունները՝ նպաստելով այն տարածելուն: - Աշակերտները սովորում են ոչ միայն ներկայացնել ուտեստները և դրանց պատմությունը տարբեր լեզուներով, այլև ձևավորել ճշգրիտ թարգմանություններ, որոնք կպահպանեն համատեքստը և մշակութային նշանակությունը: Բառապաշարի զարգացման և լեզվաբառարանական նրբությունների վերլուծության հարցը կարևոր նշանակություն ունի կրթական գործընթացում:	
	3.	Ուսումնական տարին, կիսամյակը	1-ին, 2-րդ
	4.	Տևողությունը	9 շաբաթ
	5.	Ժամաքանակը	9 ժամ
	6.	Նպատակը (ները)	Մշակութային հետազոտություն. Աշակերտներին ծանոթացնել հայկական խոհանոցի ավանդական համերին, բաղադրիչներին և խոհարարական տեխնիկային: Լեզվական գրագիտություն. Ջարգացնել աշակերտների լեզվական հմտությունները՝ աշխատելով ռուսերեն, գերմաներեն, անգլերեն և հայերեն թարգմանությունների վրա՝ ինչպես բանավոր, այնպես էլ գրավոր ձևերով: Թիմային համագործակցություն. Ջարգացնել թիմային աշխատանքի հմտությունները խմբային գործունեության և համատեղ առաջադրանքների միջոցով: Ստեղծագործական և գործնական հմտություններ. Ջարգացնել ստեղծարարությունը՝ բաղադրատոմսերի ճիշտ ընտրության, գրքերի ձևավորման և խոհարարական փորձի միջոցով:
	7.	Ուղղորդող հարցեր	- Ինչպե՞ս է հայկական խոհանոցը արտացոլում մեր մշակույթը, պատմությունն ու ազգային ինքնությունը: - Որո՞նք են նախագծի ընթացքում օգտագործվող ուտեստների մշակութային և պատմական առանձնահատկությունները:

Նախագծի ընթացք			• Ինչպիսի՞ն են խոհարարական տերմինների թարգմանության մարտահրավերները և դրանց լուծման ուղիները: • Ինչպե՞ս կարող է խոհարարական գրքի ստեղծումը նպաստել մշակութային արժեքների պահպանմանը և փոխանցմանը: • Ի՞նչ ազդեցություն ունեցավ այս նախագիծը թիմային աշխատանքի, լեզվական և ստեղծարար հմտությունների զարգացման վրա:
	8.	Ուսումնական նախագծի վերջնարդյունքները	Բազմալեզու խոհարարական գիրք՝ «Հայկական խոհանոցի հրաշալի համերը» վերնագրով, որը պարունակում է 10-15 տիպիկ հայկական բաղադրատոմսեր, որոնցից յուրաքանչյուրի պատրաստման եղանակները նկարագրված են ռուսերեն, գերմաներեն, անգլերեն և հայերեն: Ինչպես նաև նկարագրված են ճաշատեսակի պատմական, մշակութային անցած ճանապարհը: Տեսանյութերի ստեղծում, որոնք QR կոդերով կկցվեն յուրաքանչյուր ուտեստի բաղադրատոմսին:
	9.	Աշխատանքային խմբեր	Հետազոտողներ
			Գրողներ
			Թարգմանիչներ
Դիզայներներ			
10.	Առաջադրանքներն ըստ խմբերի	Հավաքում են տեղեկություններ հայկական խոհանոցի ուտեստների, դրանց պատմության և մշակութային նշանակության մասին: Պատրաստում են ուտեստների վերաբերյալ հակիրճ նկարագրություններ՝ հիմնված տարբեր աղբյուրների վրա:	
		Պատրաստում են բաղադրատոմսերի հայերեն տարբերակները՝ օգտագործելով հավաքված տեղեկատվությունը: Աշխատում են այլ խմբերի հետ՝ ապահովելով գրավոր նյութերի ճշգրտություն և հստակություն: Գրքում ներառելու համար ստեղծում են պատմական և մշակութային նկարագրություններ:	
		Թարգմանում են բաղադրատոմսերն ու նյութերը ռուսերեն, գերմաներեն և անգլերեն լեզուներով: Համագործակցում են լեզվի ուսուցիչների հետ՝ մշակութային և լեզվաբանական ճշգրտությունը պահպանելու համար:	

		Պատրաստում են գրքի տեսողական ձևավորումը՝ ընտրելով գույներ, տառատեսակներ և դասավորություն, որոնք արտացոլում են հայկական մշակույթը: Կազմում են գիրքը՝ ներառելով լուսանկարներ, նկարազարդումներ և դիզայնի այլ տարրեր: Նպաստում են գիրքը ակնահաճո և բովանդակալից դարձնելուն:	
11.	Ժամանակացույց	1-ին շաբաթ	<i>Ներածություն և նախագծի պլանավորում</i> - Նախագծի գաղափարի ներկայացում՝ «Հայկական խոհանոցի հրաշալի համերը»: - Քննարկում հայկական խոհանոցի մշակութային ու պատմական նշանակության մասին: - Աշակերտներին բաժանում աշխատանքային խմբերի (հետազոտողներ, գրողներ, թարգմանիչներ, դիզայներներ, խմբագիրներ): - Նախանշվում է առաջիկա շաբաթների աշխատանքի պլանը: <i>Պատասխանատու՝ Մ. Քոչարյան</i>
		2-րդ շաբաթ	<i>Հետազոտություն և ուտեստների ընտրություն</i> - Յուրաքանչյուր խումբ ընտրում է 2-3 հայկական ավանդական ուտեստ՝ բաղադրատոմսեր գրքի համար: - Ուտեստների պատմության, բաղադրիչների և մշակութային նշանակության ուսումնասիրություն: - Նյութերի հավաքագրում՝ գրքերի, առցանց աղբյուրների և հարցազրույցների միջոցով: <i>Պատասխանատու՝ Մ. Քոչարյան</i>
		3-րդ շաբաթ	<i>Հայերեն սևագրեր ստեղծելը</i> - Աշակերտները գրում են ընտրած ուտեստների բաղադրատոմսերի և պատմությունների հայերեն սևագրերը: - Քննարկվում է ոճական և կառուցվածքային մոտեցումը բոլոր խմբերի հետ: - Սկսվում է տվյալների խմբավորումը՝ գիրքի համապատասխան

				բաժիններում:
			4-րդ շաբաթ	<i>Պատասխանատու՝ Մ. Քոչարյան</i> Թարգմանությունների նախապատրաստում • Սկսվում է բաղադրատոմսերի թարգմանությունը՝ ռուսերեն, գերմաներեն և անգլերեն: • Թարգմանիչները քննարկում են լեզվական առանձնահատկությունները ուսուցիչների հետ: • Խմբերը վերլուծում են խոհարարական տերմինաբանությունը և մշակութային համատեքստը: <i>Պատասխանատու՝ Ա. Բաբայան</i>
			5-րդ շաբաթ.	Թարգմանությունների կատարելագործում • Թարգմանված նյութերի խմբագրում և ճշգրտում՝ ուսուցիչների և խմբագիրների օգնությամբ: • Մշակվում է յուրաքանչյուր բաղադրատոմսի վերջնական լեզվական տարբերակը: • Թիմերը համագործակցում են, որպեսզի պահպանեն գիրքը միասնական ոճով: <i>Պատասխանատու՝ Ա. Բաբայան</i>
			6-րդ շաբաթ	Գործնական խոհարարություն • Ընտրվում են որոշ բաղադրատոմսեր, որոնք աշակերտները պատրաստում են դպրոցի խոհանոցում: • Պատրաստման յուրաքանչյուր քայլ լուսանկարվում կամ տեսաձայնագրվում է՝ գրքում ներառելու համար: • Աշակերտները կիսվում իրենց խոհարարական փորձով և գրի առնում տպավորությունները: <i>Պատասխանատու՝ Ա. Բաբայան</i>

			7-րդ շաբաթ Դիզայնի և ձևավորման աշխատանքներ - Դիզայներները կազմակերպում են գրքի ընդհանուր տեսքը՝ գույնի, տառատեսակների և դասավորության ընտրություն: - Լուսանկարների, նկարազարդումների և տեքստերի դասավորում: - Սկսվում է գիրքը ձևավորելու գործընթացը՝ մշակութային տարրեր ընդգրկելով: <i>Պատասխանատու՝ Ջ. Գևորգյան</i>
			8-րդ շաբաթ. Գրքի խմբագրում և ավարտուն տեսքի բերելը - Ամբողջ նյութի ստուգում՝ տեքստերի, թարգմանությունների և դիզայնի ճշգրտություն: - Խմբագրումները համաձայնեցվում են թիմերի միջև: - Ստեղծվում է գրքի վերջնական տարբերակը՝ պատրաստ տպագրության: <i>Պատասխանատու՝ Ջ. Գևորգյան</i>
			9-րդ շաբաթ Նախագծի շնորհանդես և ամփոփում - Նախագծի ներկայացման պլանավորում և բաժանում դերերի: - Ստեղծվում են տեսողական նյութեր՝ թվային շնորհանդեսի համար: - Խոհարարական գրքի ներկայացում ծնողների, ուսուցիչների և աշակերտների համար: - Գիրքը ներկայացվում է որպես տպագիր և թվային տարբերակ: - Աշակերտները կիսվում իրենց նախագծային փորձով, թիմային աշխատանքի և մշակութային ձեռքբերումների մասին գիտելիքներով: - Ամփոփվում են նախագծի հաջողությունները և ազդեցությունը: <i>Պատասխանատու՝ Ջ. Գևորգյան</i>

Նախագի ավարտ	12.	Ուսումնական նախագծի նկարագիրը	
			«Հայկական խոհանոցի հրաշալի համերը» ուսումնական նախագիծը նպատակ ունի աշակերտներին ներգրավել հայկական խոհանոցի ուսումնասիրության, դրա պատմական և մշակութային արժեքների բացահայտման, ինչպես նաև լեզվական և թիմային հմտությունների զարգացման գործընթացում: Նախագիծը հիմնված է բազմալեզու աշխատանքների վրա՝ ներառելով հայերեն, ռուսերեն, գերմաներեն և անգլերեն լեզուներով թարգմանություններ: Նախագծի շրջանակում աշակերտները կհետազոտեն հայկական խոհանոցի ավանդական ուտեստները, դրանց բաղադրիչները, պատմությունը և մշակութային նշանակությունը: Աշխատանքային թիմերն իրագործելու են ստեղծարար և գործնական առաջադրանքներ՝ ներառյալ ուտեստների պատրաստում, բաղադրատոմսերի թարգմանություն, լուսանկարների և նկարագրությունների ստեղծում, ինչպես նաև գիրք ձևավորելու գործընթացը: Նախագծի վերջնական արդյունքը կլինի «Հայկական խոհանոցի հրաշալի համերը» բազմալեզու խոհարարական գիրքը, որը ներառելու է 10-15 հայկական ավանդական ուտեստների բաղադրատոմսեր՝ ներկայացված քառալեզու ձևաչափով: Գիրքն ընդգծելու է հայկական խոհանոցի յուրահատկությունը և կծառայի որպես մշակութային և ուսուցողական աղբյուր: Այս նախագիծը զարգացնում է աշակերտների լեզվական, ստեղծարար, թիմային և մշակութային գիտելիքները՝ միաժամանակ խրախուսելով նրանց պահպանել և տարածել հայկական ազգային արժեքները:

13.	Ուսումնական նախագծի ավարտուն արդյունքի /պրոդուկտի/ ներկայացման տեսակը և հետազոտության աղբյուրները:	Ավարտուն արդյունք՝ բազմալեզու խոհարարական գիրք՝ «Հայկական խոհանոցի հրաշալի համերը» վերնագրով: • Պարունակում է 10-15 ավանդական հայկական ուտեստների բաղադրատոմսեր: • Բաղադրատոմսերն ամբողջությամբ ներկայացված են հայերեն, ռուսերեն, գերմաներեն և անգլերեն լեզուներով: • Նկարագրում է ճաշատեսակների պատմական և մշակութային նշանակությունը: Տպագիր և թվային տարբերակներ՝ ներառյալ տեսանյութեր կամ լուսանկարներ QR կոդերի միջոցով: Ներկայացման ձևաչափը՝ շնորհանդես, որի ընթացքում ներկայացվում է պատրաստված խոհարարական գիրքը, ինչպես նաև դրա ստեղծման պատմությունը: • Աշակերտների կողմից պատրաստված ուտեստների համտես կազմակերպում: • Թվային ներկայացում՝ ներառյալ գիրքը, տեսանյութերը և մշակութային բացատրությունները:
14.	Գնահատում	1. Նախագծին մասնակցություն (4 միավոր) 2. Ներկայացման հմտություններ (2 միավոր) 3. Գիտելիքների ստուգում (4 միավոր):
15.	Տվյալ առակայի/ների/ թեմայից /ներից/ ձեռք բերված վերջնարդյունքներ	Բազմալեզու խոհարարական գիրք՝ «Հայկական խոհանոցի հրաշալի համերը» վերնագրով: Տպագիր և թվային տարբերակներ՝ ներառյալ տեսանյութեր կամ լուսանկարներ QR կոդերի միջոցով: