

Դպրոցի տնօրեն՝



Հաստատում եմ՝

Գ. Կարապետյան

Ուսումնական նախագծային աշխատանքի կատարման պլան 2025-2026

Ուսումնական նախագծի ղեկավար՝ Նաիրա Բայբուրդյան

Թեմա՝ Ինչ դեր ունեն սնկերը բնության մեջ և մարդու կյանքում:	
Առարկա(ներ)՝	Կենսաբանություն
Դասարան՝	7 ^Ը դասարան
Ուսումնական նախագծի անվանում՝	Մսկերի դերը մարդու կյանքում և բնության մեջ
Ուսումնական տարի, կիսամյակ	2025-2026 ուստարի, II կիսամյակ
Տևողություն՝	6 շաբաթ
Նախատեսված ժամաքանակ	6 ժամ
Ուսումնական նախագծի իրականացման փուլեր	1. Աշխատանքային խմբերի ձևավորում, աշխատաբաժանում, առաջադրանքի հստակեցում (1ժ) 2. Թեմայի շրջանակներում նյութերի հավաքագրում քննարկում (2ժ) 3. Խմբի ինքնուրույն աշխատանք նյութերի հետ (1ժ) 4. Պաստառների պատրաստում (1ժ) 5. Վերջնական նախապատրաստական աշխատանքներ (1ժ) 6. Նախագծի ներկայացում և գնահատում (1ժ)
Տեսակը՝	☐ անհատական ☒ խմբային
Ձևաչափը՝	☐ ներառարկայական ☒ միջառարկայական

Տիպը՝	✓ Իրական կյանքին վերաբերող խնդիրներին միտված նախագծեր: ☐ Դիրքորոշում ներկայացնող և պաշտպանող նախագծեր: ☐ Ձևաչափերի, մոտեցումների նոր լուծումներ առաջարկող նախագծեր: ☐ Վերացական/փիլիսոփայական հարցեր քննող նախագծեր: ☐ Բուն հետազոտական նախագծեր:
Ուսումնական նախագծի նպատակը	
Ծանոթացնել սնկերի բազմազանությանը կենսագործունեության առանձնահատկություններին ձևափոխել և զարգացնել գիտելիքներ կենսանի օրգանիզմ – բնությունկապի փոխներգործության մասին:	
Ուսումնական նախագծի վերջնարդյունքները	
Սովորողների մոտ ձևավորել, հետաքրքրություն սնկերի մասին, իմանալ ճանաչել թունավոր, և ո՛չ թունավոր սնկերը միմյանցից, ճիշտ հավաքելու ժամանակը սնկերի դերը բնության մեջ և մարդու կյանքում (պենիցիլինի օրինակով)	
Հիմնախնդիրը կամ մարտահրավերային հարցը	
1. Ի՞նչ գիտենք սնկերի մասին: Ի՞նչ օրգանիզմներ են դրանք: 2. Ի՞նչ գիտենք սնկերի և ծառերի փոխադարձ կապի մասին 3. Ո՞րոնք են ուտելի սնկերը: Իսկ որոնք են թունավոր Սունկը բույս է, թե կենդանի: Պարզաբանեք	
Ուղղորդող հարցեր	
1. Ի՞նչ հիմնական առավելություն ունեն սնկերը 2. Ի՞նչ օրգանական նյութեր են պարունակում սնկերը սպիտակուցներ, ճարպեր, ածխաջրեր և փամփայլներ: 3. Ի՞նչու են սնկերը համարվում դիետիկ մթերք (100գր. --- 25կկալ) 4. Ի՞նչով են օգտակար սնկերը	

Կարողունակություններ, որոնք կգարգանան այս նախագծի ընթացքում		
1. Գիտական և ճանաչողական կարողություններ — Վերլուծողական մտածողություն — Տերմինաբանական հմտություններ 2. Կոմունիկացիոն և համագործակցային կարողություններ — Խմբային աշխատանքի հմտություն — Լսելու և փոխըմբռման կարողություն — Կարծիքի հիմնավորման կարողություն		
Ուսումնական նախագծի նկարագիրը		
<<Սնկեր>> թեմայի շրջանակներում պետք է կատարել հետևյալ աշխատանքային քայլերը: — Հավաքել համապատասխան նյութեր — Խմբային քննարկումներ կատարել — Պատրաստել բուկլետներ, պաստառ, սահիկաշար Աշակերտները ուսումնասիրել են թե ինչ սնկեր կան Հայաստանում, նույնիսկ էնդեմիկ — Նաև ինչպես և երբք հավաքել սնկերը — Ինչպես ճիշտ հավաքել սնկերը — Սնկերի դերը բժշկության մեջ, բնության և մարդու կյանքում		
Միջառարկայական կապեր		
☒ Հայոց լեզու	☐ քիմիա	☒ Աշխարահագրություն
☐ Հայ գրականություն	☐ Հայոց պատմություն	☐ Երաժշտություն
☐ Օտար լեզուներ	☒ Կենսաբանություն	☐ Կերպարվեստ
☐ Մաթեմատիկա	☒ Բնագիտություն	☐ Ինֆորմատիկա
☐ Հասարակագիտություն	☐ Ֆիզիկա	☐ Պար
☒ Համաշխարհային պատմություն	☐ Մարմնակրթություն	☐ Բեմարվեստ
Ուսումնական նախագծի արտադրանքի /պրոդուկտի/ ներկայացման տեսակներ		

☒ Ամսագիր կամ թերթ, պաստառ	☐ Վեբ-կայք
☐ Տեղեկատվական թերթիկ	☐ Սահիկաշար, տեղադրում դպրոցի/համայնքի կայքէջում
☒ Տեսանյութ	☐ Սոցիալական գովազդ, հոլովակ
☐ Ձայնվածք (փողփայտ)	☒ Բուկլետ
☐ Դասընթացներ	☐ Կլոր սեղան քննարկում
☐ Ցուցահանդես	☐ Ֆլեշմոբ/ տարածում կայքէջում
☐ Առաջարկ պատկան մարմիններին	☐ Նամակ /ուղերձ
Հետազոտական աղբյուրներ	
— Դպրոցական ուսումնական նյութ — Ուսումնական ձեռնարկ — Ինտերնետ	
Գնահատում	
Գերազանց	

Ուսումնական նախագծի ժամանակացույց

№	Աշակերտի Անուն ազգանուն	12.01	19.01	26.01	02.02	09.02	16.02
1	Ղևոնդյան Վիկտորիա						
2	Ոսկանյան Ահարոն						
3	Բալոյան Վլադիմիր						
4	Հովհաննիսյան Սեդա						
5	Գասպարյան Սուսաննա						
6	Գրիգորյան Սերգեյ						
7	Բաղդասարյան Վարազդատ						



Entoloma hochstetteri – вид потрясающе красивых грибов, произрастающих в Новой Зеландии и Индии. Предпочитают они влажные затемненные леса, заросшие мхом покровы.

Яркий, почти светящийся синий цвет гриб имеет благодаря наличию пигмента азулена (изомер нафталина). Споры гриба ярко-красные, что делает его еще более необычным. До сих пор неизвестно, ядовит он или нет, однако многие виды рода *Entoloma* могут вызывать отравления.

В 1990 году банк Новой Зеландии выпустил банкноту в \$50 с изображением этого гриба.



Самый опасный гриб:
Бледная поганка



Самый дорогой гриб в мире является белый итальянский трюфель, который ищут специальный вид свиней

Грибы — уникальные организмы, сочетающие черты растений и животных.

Существующие более 400 млн лет. Они состоят на 90% из воды, способны разрушать бетон, выживать в радиации и питаться ею, а также образовывать самые большие грибки на Земле (до 900 гектаров)

Споры грибов выживают в открытом космосе на внешней обшивке МКС.

Гриб веселка растет со скоростью 5 мм в минуту, а грибы-дождевики способны издавать свист при выбросе спор.

Грибы умеют создавать ветер и даже вызывать дожди, выбрасывая споры, которые притягивают влагу в атмосфере.

По составу и питательным свойствам грибы ближе к мясу, чем к растениям.

Гриб кордицепс паразитирует на муравьях, заставляя их забираться выше и умирать там, чтобы споры лучше распространялись.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

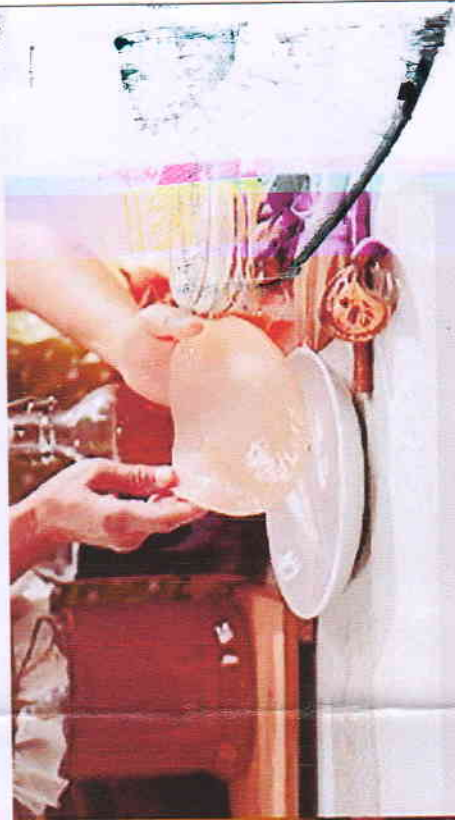
Слизевки — это грибоподобные организмы, которые способны передвигаться со скоростью до 0,4 мм в минуту.



В Арииении произрастает более 4200 видов грибов, среди которых особенно ценятся белые грибы, лисички, маслята, опята и шампиньоны. Однако в лесах и предгорьях страны также встречается 59 видов ядовитых грибов, представляющих смертельную угрозу. Самыми опасными считаются бледная поганка, мухоморы, ложные опята и сатанинский гриб, который часто путают с боровиком. Токсины этих видов поражают внутренние органы человека и не разрушаются даже после долгой термической обработки. В 2026 году медики по-прежнему призывают к осторожности, так как неопытные грибники могут легко принять ядовитый гриб за съедобный из-за их внешнего сходства.



Плесневые грибы активно развиваются на продуктах питания, образуя пушистый или склизкий налет разных цветов. Чаще всего на хлебе, овощах и фруктах появляется белая плесень мукор или сине-зеленый пеницилл. Эти микроорганизмы проникают глубоко внутрь продукта своими невидимыми нитями (мицелием), поэтому срезание видимой части не делает еду безопасной. Плесень выделяет опасные токсины, которые при попадании в организм могут вызвать серьезное пищевое отравление или аллергию. Специалисты по безопасности питания настоятельно рекомендуют сразу утилизировать испорченный продукт, так как споры плесени быстро распространяются на соседнюю пищу.



Чайный гриб — это живой симбиоз дрожжей и бактерий, который превращает обычный сладкий чай в газированный напиток комбучу. Чтобы вырастить его в домашних условиях, достаточно оставить крепкую заварку с сахаром в стеклянной банке при комнатной температуре на несколько недель. В процессе брожения на поверхности образуется плотная слоистая мембрана, которая постепенно утолщается и приобретает вид медузы. Полученный напиток богат витаминами, органическими кислотами и пробиотиками, которые активно используются для укрепления иммунитета. При домашнем уходе важно соблюдать чистоту посуды и регулярно промывать гриб чистой водой для поддержания его здоровья.

Слой чайного гриба



Грибы Армении



Подберезовик.



Лисичка обыкновенная.



Масленок.

