

**Lənkəran Dövlət Humanitar Kollecinin “Texnologiya müəllimliyi” ixtisası
üçün 2017-ci ildə nəzərdə tutulmuş buraxılış yekun dövlət imtahanı sualları**

“Texnologiya fənni və onun tədrisi metodikası”

1. Texnologiya fənninin tədrisi metodikasının ümumi məsələləri.
2. Texnologiya fənninin məqsəd və vəzifələri.
3. Texnologiya fənni üzrə sinifdən kənar işlər.
4. Texnologiya fənninin təlim metodları.
5. Texnologiya fənninin tədrisində didaktik prinsiplər.
6. Texnologiya məşğələlərinə müəllimin hazırlığı.
7. Qrafik savad elementləri.
8. Kağız və kartonun alınması, növləri və xassələri.
9. Kağız üzərində ölçmə, nişanlama, kəsmə və qatlama əməliyyatlarının aparılması.
10. Lif və saplar, onların xassələri və alınması.
11. Parçanın əmələ gəlmə prosesi.
12. Sadə tikiş məmulatlarının hazırlanması.
13. Təbiət materialları ilə işin təşkili.
14. Gül, plastilin və papey-maşə ilə işlərin təşkili.
15. Oduncaq və fanerlə işlərin təşkili.
16. Xidmət əməyi.
17. Qida məhsulları ilə iş.
18. Modelləşdirmə və quraşdırmanın şagirdlərin inkişafında rolu.
19. Tikinti materialları.
20. Sənaye istehsalı prosesi alət və materialları.
21. İstehsalatda mövcud peşələr və profisiogram.
22. Bitkilərin becərilməsi və onlara qulluq.
23. Tikiş növləri, biçmə.
24. Parça ilə işlərdə istifadə olunan alətlər.
25. Otaq bitkilərinin qələm şəklində basdırılması.

“Pedaqogika və Psixologiya”

1. Pedaqogikanın mövzusu, məqsəd və vəzifələri.
2. Pedaqogikanın əsas kateqoriyaları-təlim, təhsil və tərbiyə.
3. Təhsil və tərbiyə sistemi. Pedaqogikanın tədqiqat metodları.
4. Azərbaycanda pedaqoji fikrin inkişaf tarixi.
5. Tərbiyənin tərkib hissələri və onların mahiyyəti.
6. Didaktika öyrətmək nəzəriyyəsidir. Müasir didaktik sistem.
7. Pedaqogikada şəxsiyyətin inkişaf problemi. Şəxsiyyətin inkişafının hərəkətedici qüvvələri.
8. Təhsil və tərbiyə sistemi. Azərbaycan Respublikası Təhsil Qanunu.
9. Təlimin prinsipləri haqqında.
10. Əyani təlim metodları-illustasiya, demonstrasiya, laborator məşğələlər.
11. Şifahi təlim metodları-müəllimin şərh və müsahibə.
12. Əməli təlim metodları-praktik işlər və çalışmalar.
13. İnteraktiv təlim metodları-işgüzar səs-küy, əqli hücum, cütlər, rollu-idraki

oyunlar.

14.Təlimin məzmununu əks etdirən sənədlər-tədris planı, tədris proqramı və dərsliklər, milli kurikulum.

15.Təlim prosesinin komponentləri.

16.Təlimi mənimsəməyin mərhələləri-anlama, qavrama, möhkəmlətmə və tətbiqetmə.

17.Təlimin təşkili formaları haqqında.

18.Dərs təlimin əsas təşkili formasıdır. Dərsə verilən tələblər.

19.Dərsin tipləri və quruluşu. Təlimin digər təşkili formaları.

20.Təlim prosesinin mahiyyəti, psixoloji əsasları və vəzifələri.

21.təlim fəaliyyətinə nəzarət və qiymətləndirmə. Qiymət meyarları.

22.Tərbiyəetmənin mahiyyəti və əsas prinsipləri.

23.Tərbiyədə hörmət və tələbkərlilik, nıkbınlik prinsipi.

24.Tərbiyədə tələblərdə vahidlik və sözlə əməlin birliyi prinsipi.

25.Tərbiyədə kollektiv vasitəsilə tərbiyə, fərdi və cinsi xüsusiyyətlərin nəzərə alınması prinsipi.

26.Əxlaq tərbiyəsinin məqsədi və vəzifələri.

27.Əxlaq tərbiyəsinin komponentləri.

28.Əqli inkişaf və əqli tərbiyə. Əqli tərbiyənin vasitə və yolları.

29.Ekoloji tərbiyə və sağlamlıq. Ekoloji dünyagörüşün tərbiyə edilməsi.

30.Əmək tərbiyəsinin mahiyyəti və vəzifələri. Əməyin növləri.

31.Estetik tərbiyə anlayışı. Estetik şüurun və estetik zövqün inkişafı.

32.Fiziki tərbiyənin vasitələri və onun təşkili formaları.

33.Hüquq tərbiyəsi, onun məqsədi və vəzifələri.

34.İqtisadi tərbiyənin mahiyyəti, vasitə və yolları.

35.Kollektiv mühüm tərbiyə vasitəsi kimi. Kollektivin tipləri və onun təşkili şərtləri.

36.Tərbiyənin metod və priyomları.

37.Tərbiyədə inandırma metodu, onun əhəmiyyəti.

38.Tərbiyədə alısdırma metodu, onun vasitələri.

39.Rəğbətəndirmə və cəzalandırmanın pedaqoji əhəmiyyəti.

40.Sinif rəhbəri. Onun işinin forma və məzmunu.

41.Sinif rəhbərinin peşə keyfiyyətləri.

42.Müəllimin dərsə hazırlığı və onun əhəmiyyəti.

43.Müəllimin pedaqoji prosesdə yeri və rolu.

44.Məktəbşünaslıq pedaqogikanın əsas sahəsidir.

45.Məktəbin idarə olunması. Məktəb direktoru və müavinlərin vəzifələri.

46.Məktəbin iş planı. Məktəbdə metodiki işin formaları.

47.Məktəblilərin tərbiyəsində ailə, məktəb və ictimaiyyətin əlbir işi.

48.Sinifdən xaric və məktəbdən kənar tərbiyə işlərinin məzmunu və formaları.

49.Pedaqoji şura və onun funksiyası.

50.Qabaqcıl pedaqoji təcrübənin öyrənilməsi. Gənc müəllimlərə köməyin təşkili.

“Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası”

- 1.Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası və predmeti.
- 2.Meyvə, tərəvəz və göbələklərin ilk emalı.
- 3.Tərəvəz və göbələklərin doğranma üsulları.
- 4.Balıq və qeyri-balıq məhsullarının ilk emalı texnologiyası.
- 5.Balıq yeməkləri. Kotlet kütləsi.
- 6.Ətin ilk emalı.
- 7.Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması və saxlanması.
- 8.Ev və ov quşlarının ilk emalı.
- 9.Məhsulların isti emalı üsulları və isti emalın əhəmiyyəti.
- 10.Qovurma. Qovurmanın növləri.
- 11.Duru yeməklərin hazırlanması texnologiyası. (Bulyonlar).
- 12.Sousların hazırlanması texnologiyası.
- 13.Sous növləri. Ağ sous, tomat sousu.
- 14.Yarma, paxla və makaron məmulatlarından xörəklərin hazırlanması texnologiyası.
- 15.Balıq və balıq məhsullarından hazırlanan isti yeməklər.
- 16.Yumurta və yumurta məhsullarının hazırlanması texnologiyası.
- 17.Qidalanmada isti ət xörəklərinin əhəmiyyəti və rolu.
- 18.Qızardılmış ət xörəklərinin hazırlanması texnologiyası.
- 19.Milli xörəklərin hazırlanması texnologiyası və süfrəyə verilməsi.
- 20.Pitinin hazırlanması texnologiyası və süfrəyə verilməsi.
- 21.Kababların hazırlanması texnologiyası (lülə kabab, tikə kabab, basdırma kabab).
- 22.Şirin kələm və yarpaq dolmasının hazırlanma texnologiyası.
- 23.Badımcan, bibər və pomidor dolmasının hazırlanma texnologiyası.
- 24.Toyuq yaxud cücə qovurması.
- 25.Pəhriz yeməkləri və onların hazırlanması.

“Tikiş məmulatının hazırlanma texnologiyası”

- 1.Geyim haqqında məlumat, geyimə verilən tələblər.
- 2.Geyimin standartlaşdırılması, ölçüləri, çeşidləri.
- 3.Geyimlərin konstruksiyası haqqında məlumat.
- 4.Geyimlərin istehsal mərhələləri.
- 5.Əl tikişləri, onların icrası, təyinatı.
- 6.Tikişlərin işlənmə qaydaları.
- 7.Tikişdə alınan qüsurlar, onların aradan qaldırılması.
- 8.Geyim hissələrinin birləşdirilmə üsulları.
- 9.Geyim hissələrinin tikişə hazırlanması.
- 10.Bəzək detallarının hazırlanması.
- 11.Kəmərlili geyimlərin təsnifatı və detalları.
- 12.Yubkalar haqqında ümumi məlumat.
- 13.Yubkalarda yuxarı və aşağı hissələrin işlənməsi.
- 14.Şalvarlar haqqında ümumi məlumat.
- 15.Şalvarlarda yuxarı və aşağı hissələrin işlənməsi.

16. Tikiş məmulatlarında aparılan tamamlanma işləri.
17. Çiyinli geyimlərin təsnifatı və xarakteristikası.
18. Düymələr haqqında, düymə yerinin işlənməsi.
19. Kiçik detalların işlənməsi-yığma, qasma və büzmələr.
20. İlgəklərin növləri haqqında.
21. İstehsal və xidmət sahələrində əməyin təşkilinin əhəmiyyəti.
22. Qadın paltosu haqqında.
23. Geyimin fərdi qaydada biçilməsi və bədənə uyğunlaşdırılması.
24. Geyimlərin təmir üsulları.
25. Tikiş məmulatının işlənilmə ardıcılığı.

“Texnologiya və təsviri incəsənət” FBK-nın 15 aprel 2017-ci il tarixli 03 sayılı protokoluna əsasən müzakirə edilib bəyənilmişdir.

“Texnologiya və təsviri incəsənət” FBK-nın sədri:

S.Sadıqova