**Lənkəran Dövlət Humanitar Kollecinin “Texnologiya müəllimliyi” ixtisası üzrə IVB və IVS qruplarında 2018-ci ildə nəzərdə tutulmuş Buraxılış Yekun Dövlət imtahanı sualları**

**1) Parça ilə işlərin texnologiyası**

1. Toxuculuq məmulatları: lif, parça və saplar haqqında məlumat
2.Əl ilə işlərin yerinə yetirilməsi texnologiyası 3.Müxtəlif kökləmə tikişləri, yenidən hörmə ilə 4. Kənar tikişləri və onların növləri
5. İynə ilə geriyə tikiş 6.Yolka tikişi və onun variantları 7.İlgək tikişi və onun variantları 8.Tikiş və naxış tikmə
9.Tikmələr və onların növləri
10.Naxıştikmədə ornament və rənglər 11.Parçaların və sapların seçilməsi 12.Tikməyə hazırlıq işləri, iş yerinin təşkili 13.Tikmə ilə bəzənmiş məmulatın emalı 14.Applikasiyalar və onların növləri 15.Şəbəkəli kəsmə tikmələr və onların növləri 16.Əl ilə işlənən tikmələrdə tikişlərin növləri 17.Tikmələr üçün alət və materiallar 18.Tikmələrdə istifadə olunan naxışlar və onların növləri 19.Parçalar, onların xassələri, müxtəlifliyi 20.Qayçı üçün futlyar və tutacaqların hazırlanması

**2) Metalların emalı**

1.Metallar və ərintilər haqqında ümumi məlumat
2.Metalların kristal quruluşu 3.Amorf cisimlər 4.Metalların kristallaşma prosesi 5.Böhran temperaturu 6.Ərintilərin daxili quruluşu 7.Hal diaqramları 8.Makro və mikro analiz
9.Rentgen analizi 10.Metalların fiziki xassələri 11.Metalların mexaniki xassələri
12.Metalların ərimə temperaturu 13.İstilik xassələri 14.Metalların korroziyası 15.Metalların texnoloji xassələri 16.Çuqun və polad istehsalı 17.Metal məmulatın əyilməsi.
18.Metalların lehimlənməsi 19.Metalların çapılması və kəsilməsi 20.Metalların tokar dəzgahında emalı

**3) Ərzaq məhsullarının texnologiyası**

1.Ərzaq məhsullarının hazırlanması texnologiyası və predmeti 2.Meyvə , tərəvəz və göbələklərin doğranması, ilk emalı 3.Balıq və qeyri-balıq məhsullarının ilk emalı texnologiyası 4.Suda və xəmir içərisində bişirilən balıq yeməkləri texnologiyası
5.Ətin ilk emalı 6.Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması və saxlanılması
7.Ev və ov quşlarından yarımfabrikatların hazırlanması 8.Məhsulların isti emalı üsulları və isti emalın əhəmiyyəti.
9.Duru yeməklərin hazırlanması texnologiyası. (Bulyonlar)
10.Sous növləri. Ağ sous, tomat sousu.
11.Suda bişirilmiş tərəvəz xörəklərinin hazırlanması texnologiyası 12.Yarma, paxla və makaron məmulatlarından xörəklərin hazırlanması texnologiyası
13. Qidalanmada isti ət xörəklərinin əhəmiyyəti və rolu.
14.Qızardılmış ət xörəklərinin hazırlanması texnologiyası.
15.Milli xörəklərin hazırlanması texnologiyası və süfrəyə verilməsi.
16.Buterbrodlar, onların növləri, açıq və qapalı buterbrodlar 17.Dolmaların hazırlanması texnologiyası və süfrəyə verilməsi 18.Suda bişirilmiş ev və ov quşlarının hazirlanma texnologiyası və süfrəyə verilməsi 19.Pəhriz yeməkləri və onların hazırlanması
20.Soyuq xörəklər və qəlyanaltıların hazırlanma texnologiyası

 **4) Texnologiyanın tədrisi metodikası**

1.Texnologiya fənninin tədrisi metodikasının ümumi məsələləri
2.Texnologiya fənninin məqsəd və vəzifələri 3.Texnologiya məşgələlərinə müəllim hazırlıgı 4.Texnologiya fənninin tədrisində didaktik prinsiplər 5.Texnologiya fənninin təlim metodları
6.Texnologiya fənni üzrə sinifdənkənar işlər 7.Tədris prosesində bilik, bacarıq və vərdişlərin qiymətləndirilməsi
8.Qrafik savad elementləri 9.Kagız üzərində ölçmə, nişanlama, kəsmə və qatlama əməliyyatlarının aparılması 10.Applikasiya(qurama)işləri
11.Kagız və kartonun alınması, növləri və xassələri 12.Oduncaq və fanerlə işlərin təşkili 13.Parça ilə görülən işlərin təşkili 14.Modelləşdirmə və quraşdırma işlərinin təşkili 15.Elektrotexniki işlərin öyrədilməsi metodikası 16.Təbiət materialları ilə işin təşkili
17.Müxtəlif materiallarla görülən işlərin təşkili 18.Gil,plastilin və papye-maşye ilə işlərin təşkili 19.Digər materiallarla görülən işlərin təşkili 20.Xidmət əməyi üzrə məşğələlərin təşkili

**5) Pedaqogika**

1. Pedaqogika təlim, təhsil və tərbiyə haqqında elm kimi.
2. Azərbaycan Respublikasının Təhsil Qanunu Təhsil sahəsində dövlət siyasəti.
3. Müasir didaktik sistem. Didaktika öyrətmək nəzəriyyəsidir.
4. Müasir təlim və tədris texnologiyaları və innovasiyalar.
5. Təlim prosesi: ənənəvi və fəal təlimə müasir yanaşmalar.
6. Milli və fənn kurikulumlarının didaktik əsasları.
7. Təlim metodları – şifahi, əyani, əməli.
8. İnteraktiv təlim metodları.
9. Dərs. Müasir dərsə verilən tələblər.
10. Müəllim pedaqoji prosesdə əsas simadır.
11. Şəxsiyyət pedaqoji prosesin subyekti və obyekti kimi.
12. Təlimin başlıca vəzifələri: təhsilləndirici, tərbiyələndirici, inkişafetdirici.
13. Tərbiyəetmənin mahiyyəti və prinsipləri.
14. Tərbiyənin metod və priyomları.
15. Əqli və əxlaq tərbiyəsinin məqsəd və vəzifələri.
16. Əmək və fiziki tərbiyənin vasitə və yolları.
17. Estetik və iqtisadi tərbiyənin mahiyyəti.
18. Ekoloji və hüquq tərbiyəsinin məqsəd və vəzifələri.
19. Təhsilin məzmununu əks etdirən sənədlər: plan, proqram, milli kurikulum və standartlar.
20. Kurikulum. Təhsil standartları. Tədris planı. Tədris proqramı.

 **“Texnologiya və təsviri incəsənət” FBK-nın 12 aprel 2018-ci il tarixli, 10 saylı iclasında müzakirə edilib təsdiq olunmuşdur.**

**Fənn Birləşmə Komissiyasının sədri: Sadıqova Səbirə**