

Մրգավանի միջն. Դպրոց

Դսարան ` 7-րդ

Առարկա ` Քիմիա

Ուսուցիչ ` Հ. Բայրամյան

Ամսաթիվ ` 06.12.2023թ

Դասի պլան

Թեմա	«Օծանելիքի պատրաստում»
Տիպը	Դաս-ամփոփում
Մեթոդ	Նախագծային աշխատանք
Դիդակտիկ նյութեր	Պրոյեկտոր, պատասաններ, նախապես փաթեթավերված օծանելիք / արտադրանք/
Միջառարկայական կապ	Ինֆորմատիկա, կենսաբանություն, քիմիա, ֆիզիկա, պատմություն
Դասի նպատակը	<ol style="list-style-type: none">1. Առաջացնել հետաքրքրություն քյունիմիա առարկայի նկատմամբ2. Չարգացնել աշակերտների ինտերնետային ինֆորմացիա հավաքագրելու և ֆոտոկոլաժներ ու վիդեոներ պատրաստելու կարողությունները3. Չարգացնել աշակերտների ինքնաճանաչողական և ինքնահետազոտական հմտությունները՝ շնորհիվ համապատասխան քիմիական նյութերի հատկությունների ուսումնասիրման4. Չարգացնել քիմիայի լաբորատորիայում աշխատելու, լաբորատոր սարքերից և սարքավորումներից օգտվելու և փորձեր կատարելու հմտություններ:5. Ուսումնասիրել օծանելիքի և օծանելիքի արտադրանքի պատմությունը:6. Սովորել օծանելիք պատրաստելու եղանակներ:7. Օծանելիք պատրաստել և որոշել անվանում ու փաթեթավորման ձևը: Ձևավորել մշակութային կարողունակություն
Նախագծային աշխատանքի կազմակերպման քայլաշար	<ol style="list-style-type: none">1. նախագծային թեմայի ընտրություն2. նախաձեռնող խմբերի ձևավորում3. տեղեկատվության հավաքագրում, քննարկում, մշակում4. հետազոտական հաշվետվության նախապատրաստում

5. նախագծի պաշտպանություն (պրեզենտացիա)

6. արդյունքների ամփոփում

Դասի ընթացք

Խթանում

ՆԱԿՔ 1 - 3

Աշխատանքն իրականացնել նախօրոք:

Իմաստի ընկալում

ՆԱԿՔ 4 - 5

Աշխատանքն իրականացվել է նախորդ 4 շաբաթների ընթացքում

Կշռադատում

ՆԱԿՔ 6 - 7

Այսօր

Վերջնարդյունք

Նախագծի իրականացման արդյունքում աշակերտը պետք է կարողանա

Ինտերնետ աղբյուրների միջոցով ուսումնասիրել բույրերի և
օժանելիքի արտադրանքի պատմությունը:

- Սովորել ինքնուրույն օժանելիք պատրաստելու եղանակներ:

- Պատրաստել սեփական օժանելիքը և հասկանալ, թե ինչպես են
բույրերը խառնվում:

- Եզրակացություններ անել օժանելիքների ֆինանսական
շահավետության վերաբերյալ:

- Ձեռք բերել քիմիայի լաբորատորիայում աշխատելու, լաբորատոր
սարքերից և սարքավորումներից օգտվելու և փորձեր կատարելու

հմտություններ

- Ձևավորել մշակութային կարողունակություն

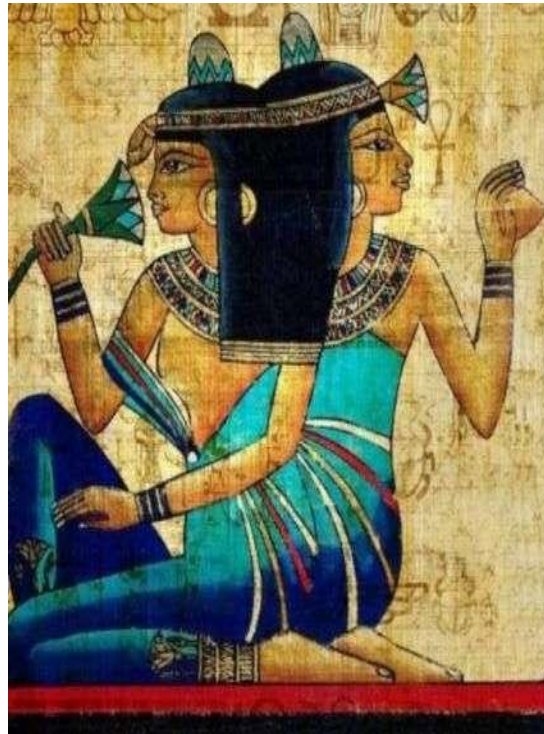
Նախագծային աշխատանք

Դպրոց՝ Մրգավանի միջնակարգ դպրոց
Դասարան՝ 7-րդ
Առարկա՝ Քիմիա
Թեմա՝ Օծանելիքի պատրաստում

Նախագծի նպատակը՝

1. Առաջացնել հետաքրքրություն քիմիա առարկայի նկատմամբ:
2. Չարգացնել աշակերտների ինտերնետային ինֆորմացիա հավաքագրելու և ֆոտոկոլաժներ ու վիդեոներ պատրաստելու կարողությունները:
3. Չարգացնել աշակերտների ինքնաճանաչողական և ինքնահետազոտական հմտությունները շնորհիվ համապատասխան քիմիական նյութերի հատկությունների ուսումնասիրման:
4. Չարգացնել քիմիայի լաբորատորիայում աշխատելու, լաբորատոր սարքերից և սարքավորումներից օգտվելու և փորձեր կատարելու հմտություններ:
5. Ուսումնասիրել օձանելիքի և օձանելիքի արտադրանքի պատմությունը:
6. Սովորել տնային պայմաններում օձանելիք պատրաստելու եղանակներ:

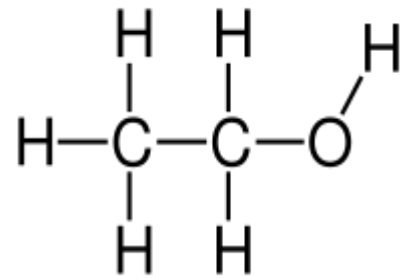
Օճանելիքի ստեղծման պատմությունը



Օճանելիքի ստեղծման պատմությունը



Օծանելիքի պատրաստման հումքը



Էթիլապիրտ
ի
բանաձևը



Առաջին օժանելիքի բաղադրությունը

1. Եղեսպակի եթերայուղ
2. Նարդոսի եթերայուղ
3. Բերգամոտի եթերայուղ
4. Իլանգ-իլանգի եթերայուղ
5. Վանիլի եթերայուղ
6. Նուշի յուղ
7. Թորած ջուր
8. Էթիլսպիրտ

Եղեսպակ (Шалфей)



Թփի բարձրությունը հաճախ անցնում է 1,6 մ-ից: Տերևները պարզ, խոշոր, նստադիր, հարթ, երկու կողմից դեղնավուն: Ծաղկաբույլերը՝ հուրանաձև: Ծաղիկներն ավելի քան 20 մմ երկարության: Այն հրաշալի միջոց է յուղոտ մաշկի խնամքի և կնճիռների հարթեցման համար: Հանդիսանում է արդյունավետ բնական հոտավետ միջոց: Օգտագործվում է օձանելիքի, օձառների և այլ ոչ սննդայի հոտավետ նյութերի արտադրությունում:

Նարդոս (Лаванда)



Նարդոսի բոլոր տեսակներն էլ մեդրասուու են, մի քանիսն ունեն դեկորատիվ նշանակություն: Նարդոսն օգտագործվում է ժողովրդական բժշկության մեջ: Այն հզոր հակադեպրեսանտ է: Լավանդան կարող է փոխարինել քնաբեր միջոցներին: Այն հակացուցված է շաքարային դիաբետով հիվանդներին: Որոշ դեպքերում էլ կարող է առաջացնել գլխացավեր կամ ալերգիկ երևույթներ:



Բերգամոտ



Բերգամոտի յուղը ստացվում է բերգամոտից՝ ցիտրուսային մրգերից: Բերգամոտի պտուղը նման է կիտրոնի: Նրա յուղը արդյունահանվում է պտղի կեղևից: Պտուղն իր անունը ստացել է «Բերգամոտ» կոչվող վայրից, որը լայնորեն աճեցվել է հարավային Իտալիայում: Բայց բերգամոտի յուղը ասիական ծագում ունի: Այս յուղը բարձրացնում է տրամադրությունը, թեթևացնում է սթրեսը, դեպրեսիան և անհանգստությունը: Այն վաղուց օգտագործվել է մկանային ցավը թեթևացնելու և մաշկի առողջությունը բարելավելու համար: Այն օգտակար է մարսողական խանգարումների դեպքում:



Իլանգ-իլանգ



Իլանգ Իլանգը աստղաձև դեղին ծաղիկ է, որն աճում է կանանգայի ծառի վրա: Այս արևադարձային տեսակը բնիկ է Հնդկական օվկիանոսը շրջապատող երկրներում, ինչպիսիք են Հնդկաստանը, Ֆիլիպինները, Մալայզիան, Ինդոնեզիան և Ավստրալիայի որոշ մասեր: Իլանգ իլանգ ծաղիկը օգտագործվում է գուլորշու թորման միջոցով մի քանի տեսակի եթերայուղ ստանալու համար: Այս յուղը հաճախ օգտագործվում է որպես օձանելիքի կարևոր բաղադրիչ: Իլանգ իլանգը համարվում է անվտանգ, երբ օգտագործվում է որպես սննդային հավելում: Այնուամենայնիվ, եթե դուք ալերգիկ եք դրա բաղադրիչների նկատմամբ, ավելի լավ կլինի, որ ամբողջովին խուսափեք դրանից:

Նուշի յուղ

Նուշի յուղը ստանում են հասուն սերմերը
մզելով: նուշն առանձնանում է մի շարք
հատկություններով:

Այն պարունակում է մեծ քանակով
վիտամիններ՝ A, B, D, E,
մանրաթելեր, ցինկ,

մի խումբ հանքանյութեր, այդ թվում՝
մանգան, կալիում,

մագնեզիում, պղինձ, օգտակար ճարպեր:

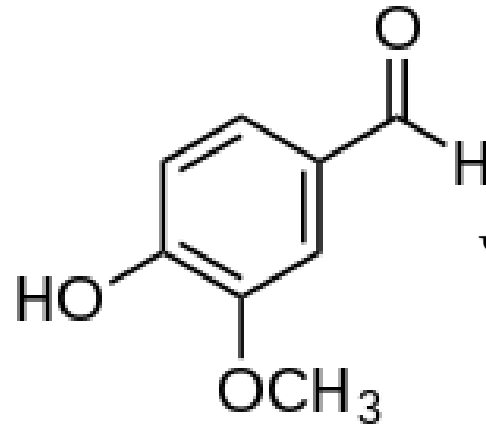
Օգտագործվում է որպես տարբեր
քսուքների և բուրավետ նյութերի
բաղադրամաս:



Վանիլ



Վանիլ, սննդային հավելում, որը ստացվում է վանիլի խոլորձներից, հիմնականում մեքսիկական տեսակներից, հարթատերև վանիլից: Մինչկոլումբոսյան Ամերիկայի մեզոամերիկացիները մշակել են վանիլի խոլորձի որթը, որը ացտեկները կոչում էին *tlīxochitl*: Վանիլը, ինչպես նաև շոկոլադը առաջին անգամ Եվրոպա է բերվել իսպանացի կոնկիստադոր Էռնան Կորտեսի կողմից 1520-ական թվականներին:



Վանիլի քիմիական կառուցվածքը

Երկրորդ օձանելիքի բաղադրությունը

1. Պիստայի եթերայուղ
2. Սոճու եթերայուղ
3. Բերգամոտի եթերայուղ
4. Նարդուսի եթերայուղ
5. Նուշի յուղ
6. Թորած ջուր
7. Էթիլսպիրտ

Պիխտա Пихта-Ёль

Եղնին պատկանում է սոճու ընտանիքին: Եղնու եթերայուղը (эфирное пихтовое масло) վաղուց հայտնի է իր բուժիչ հատկություններով և օգտագործվում է տարբեր հիվանդությունների բուժման համար: Այն պարունակում է մոտ 35 կենսաբանորեն ակտիվ բաղադրիչ, որոնք օժտված են հակաբորբոքային, հակամակարուծային ու կազդուրիչ հատկություններով: ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄ ԵՆ կոսմետոլոգիայում՝ մերսումների ժամանակ, արտաքին բորբոքային պրոցեսների, շնչարգելության ժամանակ՝ ինհալյացիայի ձևով:



Սոճի

Սոճին, կամ ինչպես ժողովուրդն է սիրում անվանել հյուսիսային անտառի մարգարիտն ունի մինչև 40 մ բարձրություն: Այն ծաղկում է հունիսին, իսկ սերմերը հասնում են 2-3 տարվա ընթացքում: Հնում սոճու չորացրած հյութի փոշին լցնում էին վերքի վրա, որը բուժում էր մաշկախտը, թարախապալարները: Բժշկության մեջ գործածում են սոճու բողբոջները, իսկծր: Բողբոջները պարունակում են եթերայուղ, օսլա, հանքային աղեր, աղանյութեր և այլն: Սոճու բողբոջներն օգտագործում են որպես մանրէազերծող և հականեխիչ միջոց: Խեժից պատրաստում են վիտամիններով հարուստ թուրմ, որն օգտագործում են մաշկային հիվանդությունների դեմ:



Սուրճ



Սուրճի բացահայտումը տեղի է ունեցել մոտ մ.թ.ա 850 թվականին, սակայն ամբողջական ճանաչումը ստացավ շատ դարեր անց: Սկզբնական շրջանում որպես թարմացնող միջոց օգտագործվում էր ոչ թե բոված հատիկների լուծույթը, այլ անմիջապես հում սուրճի հատիկները: Դրանք չորացվում են մանրացվում և մատուցվում թուրմի տեսքով: Սուրճի բույրը քողարկում է այլ հոտերը Ինչի համար այն օգտագործում են օձանելիքի հոտերը տարբերելու համար:



Մենք աշխատանքի ընթացքում



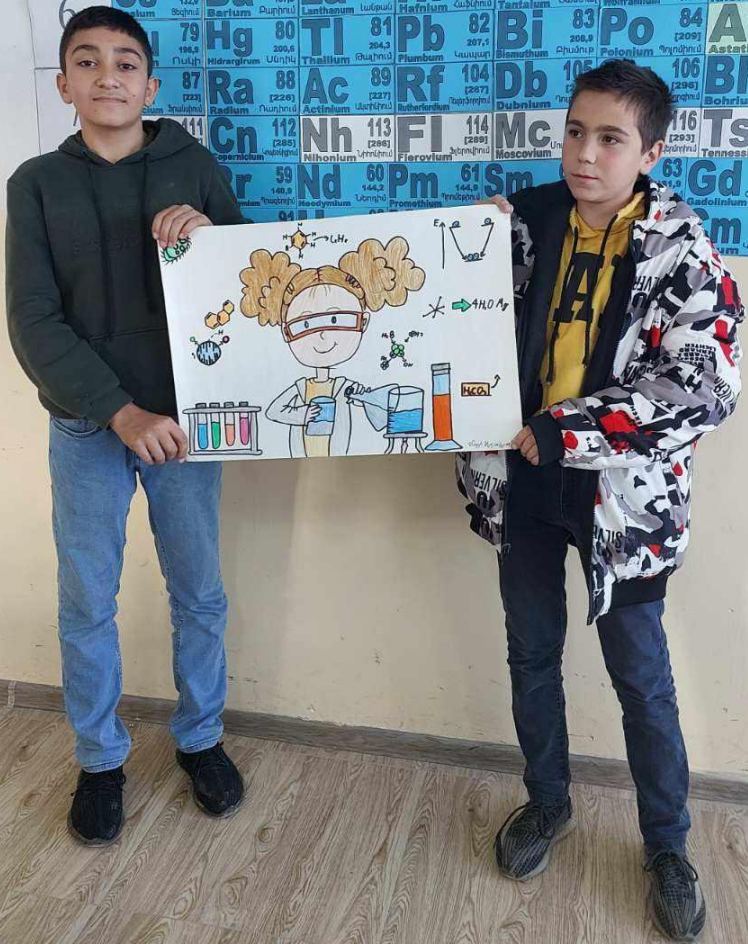




Օրիգինալ փաթեթավորում ենք մտածել



1	H	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
2	Li	Be	B	C	N	O	F	Ne										
3	Na	Mg	Al	Si	P	S	Cl	Ar										
4	K	Ca	Sc	Ti	V	Cr	Mn	Fe										
5	Rb	Sr	Y	Zr	Nb	Mo	Tc	Ru										
6	Cs	Ba	La	Hf	Ta	W	Re	Os										



Ահա և վերջ



Հարցեր

1. Լաբորատորիայում աշխատելու անվտանգության ի՞նչ կանոններ սովորեցիք:
2. Լաբորատոր ի՞նչ սարքավորումներ գիտեք:
3. Ի՞նչն է ամենից շատ տպավորվել:
4. Ի՞նչ կփոխեիք եթե նորից այս աշխատանքը կատարեիք:



ՇՆՈՐՀԱԿԱԼՈՒԹՅՈՒՆ