



«ՍԵՎԱՆԻ Խ.ԱԲՈՎՅԱՆԻ ԱՆՎԱՆ ԱՎԱԳ ԴՊՐՈՑ»

**ՀԵՐԹԱԿԱՆԱՏԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԵՆԹԱԿԱ
ՈՒՍՈՒՑԻՉՆԵՐԻ ՎԵՐԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ
ԴԱՍԸՆԹԱՑ 2022**

ԱՎԱՐՏԱԿԱՆ ՀԵՏԱԶՈՏԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔ

ԹԵՄԱ Մտով, ձկով կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիայի
դասավանդումը 7-րդ դասարանում

ԱՌԱՐԿԱ Տեխնոլոգիա

ՀԵՂԻՆԱԿ Մ.Միրզոյան

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ

ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆ

Մարտունու միջն. դպրոց

Բովանդակություն

Ներածություն.....	3
Գլուխ 1. Մսով, ձկով կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիայի դասավանդումը 7-րդ դասարանում.....	4
11. Մսի, ձկան նախնական մեխանիկական ջերմային մշակումներ	4
12 Մսով, ձկով կերակրատեսակներ	7
13 Մսով կամ ձկով առաջին և երկրորդ կերակրատեսակների պատրաստում	11
Գլուխ 2	
	Օրվա դասի պլան 17
Եզրակացություն	22
Գրականություն.....	23

Ներածություն

Թեման արդիական է, քանի որ սովորողներին անհրաժեշտ է դպրոցական տարիքից սովորեցնել տարբեր կերակրատեսակների պատրաստման եղանակներին:

Նպատակը. Թեմայի նպատակն է ուսումնասիրել 7-րդ դասարանում մսի, ձկան պատրաստման տեխնոլոգիաների դասավանդման ընթացքը և առաջարկել նոր ակտիվ մեթոդներով դասերի կազմակերպման եղանակներ:

Ինդիկներ

1. Ուսումնասիրել և վերլուծել ձկան և մսի պատրաստման տեխնոլոգիային վերաբերող գրականություն, չափորոշիչներ, ծրագրեր, դասագրքեր, ուսումնական ձեռնարկներ և այլն:
2. Ստեղծել ձկան, մսի մշակման վերաբերյալ ԽԻԿ համակարգով դասի պլաններ;
3. Ստեղծել էլեկտրոնային նյութեր՝ համապատասխան դասի պլանների:

Գլուխ 1. Մտով, ձկով կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիայի դասավանդումը 7-րդ դասարանում

1.1. Մսի, ձկան նախնական մեխանիկական ջերմային մշակումներ

Ազգային խոհանոցի միջոցով կարելի է ծանոթանալ ցանկացած ժողովրդի մշակույթին, պատմությանը, ավանդույթներին:

Հայկական խոհանոցի առանձնահատուկ համի գաղտնիքը պայմանավորված է նրանով, թե ինչպես և որտեղ է այն պատրաստվում: Օրինակ՝ թոնրի մեջ թխվում է հայկական հացը, կավե ամաններում՝ մսային կերակուրներն ու ապուրները:

Հայկական խոհանոցում մսից պատրաստում են կերակրատեսակներ լայն տեսականի, որոնք աչքի են ընկնում բարձր որակով և բազմապիսի համերով: Դրանք օժտված են անկրկնելի և ինքնատիպ համային հատկություններով՝ օգտակար սննդանյութերի համադրությամբ:

Մսից պատրաստված կերակրատեսակների համն ու բուրմունքը կախված է նախնական մեխանիկական և ջերմային մշակումից:

Մսի նախնական մշակումը: Վաճառքի հանելուց առաջ մսամթերքը բաժանում են խոշոր մասերի, տեսակավորում ըստ տեսակի, համի և սննդարարության: Մսի նախնական մշակումը ենթադրում է կտրատում, աղում, աղադրում և այլն:

Թռչնամսի նախնական մշակումը կատարվում է հետևյալ կերպ՝ հալեցում, անհրաժեշտության դեպքում խանձում, մասնատում, լվացում, կիսապատրաստուկների պատրաստում: Ամբողջական թռչնամսի ջերմային մշակման հավասարաչափությունը և պատրաստի կերակուրի ապրանքատեսքը պահպանելու նպատակով նախապես տալիս են կոկիկ և գեղեցիկ տեսք:

Ձկան մեխանիկական մշակումը կատարվում է հետևյալ կերպ՝ հեռացնում են թեփուկները՝ պոչամասից դեպի գլուխը, հեռացնում են խռիկները, լողաթևերը և որոտիքը, լվանում սառը հոսող ջրով և կտրատում:

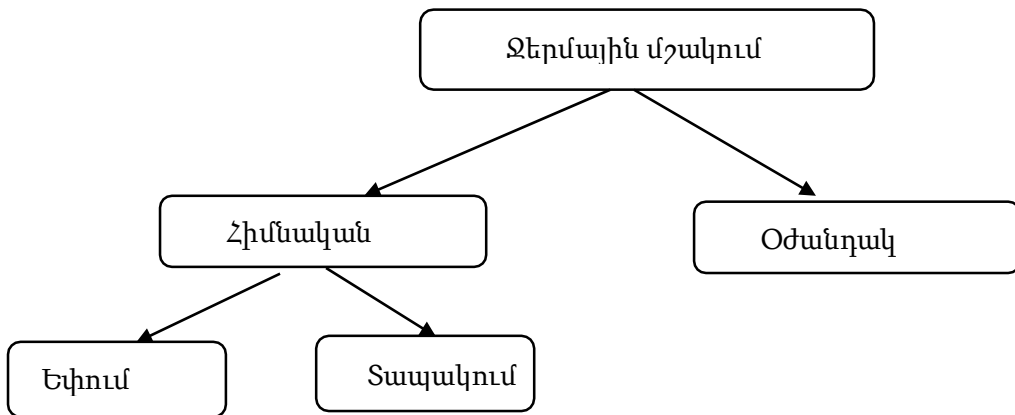


Նկ.1. Ձկան ճիշտ մաքրում

Ջերմային մշակում: Հայկական խոհանոցն առանձնանում է նրանով, որ օգտագործվում են ջերմային մշակման բոլոր հնարավոր եղանակները:

Մսամթերքի ջերմային մշակումը համարվում է խոհարարական տեխնոլոգիական գործընթացի հիմնական փուլը: Մսամթերքից կերակրատեսակների պատրաստումը կապված է ջերմային մշակման հետ, որի շնորհիվ մթերքները փափկում են և հեշտ են յուրացվում: Ջերմային մշակման արդյունքում մթերքը ձեռք է բերում նոր համ և բուրմունք: Բացի այդ, ջերմային մշակումը մանրէազերծում է մթերքը: Յուրաքանչյուր մթերքի համար պետք է ընտրել ջերմային մշակման ճիշտ եղանակ:

Ջերմային մշակումը կատարվում է երկու եղանակով՝ հիմնական և օժանդակ:



Եփումը տեղի է ունենում հետևյալ կերպ.

- Եռացող ջրի մեջ լցնում են մթերքը,
- Ջուրը նորից հասցնում եռման աստիճանի,
- Թուլացնում են կրակը,
- Հավաքում առաջացած փրփուրը,
- Եփման ավարտից կես ժամ առաջ ավելացնում աղ:

Խաշումը տեղի է ունենում ոչ մեծ քանակությամբ հեղուկի մեջ՝ պարտադիր փակ կափարիչով: Հեղուկը պետք է կազմի մթերքի $\frac{1}{4}$ մասը:

Շոգեխաշումը տեղի է ունենում չափազանց քիչ քանակությամբ ջրում՝ գոլորշու շնորհիվ: Շոգեխաշելու համար գոյություն ունեն հատուկ կաթսաներ:

Տապակումը կատարվում է ճարպի մեջ կամ առանց դրա:

Մսեղենը խորովում են թեժ կրակից առաջացած շիկացած ածխի վրա:

Ձկնեղենի ջերմային մշակումը: Ձկնեղենը հայկական խոհանոցում մատուցում են ինչպես սառը, այնպես էլ տաք վիճակում: Պետք է ընտրել ջերմային մշակման այնպիսի եղանակ, որպեսզի պահպանվեն արժեքավոր սննդանյութերը: Ձկնեղենը ջերմային մշակման կարելի է ենթարկել տարբեր եղանակներով՝ խաշել, շոգեխաշել, տապակել և խորովել: Ջերմային մշակման ընթացքում ձկնեղենը մանրէազերծվում է, ստանում յուրահատուկ համ և հոտ: Հատկապես համեղ է ստացվում շոգեխաշած ձուկը՝ ջերմամշակման ընթացքում պահպանվում են արժեքավոր նյութերը: Համային և օգտակարության առումով հետ չի մնում խորոված ձուկը:

1.2 Մսով, ձկնով կերակրատեսակներ

Խոհանոցը յուրաքանչյուր ժողովրդի մշակույթի առանձնահատուկ մասն է: Ազգային յուրաքանչյուր կերակրատեսակ արտացոլում է տվյալ ժողովրդի վարած կենցաղավարությունը: Մեր խոհանոցը բնորոշ է հենց մեր կենցաղին, մեր ապրելակերպին:

Հայկական խոհանոցում առանձնահատուկ տեղ են զբաղեցնում մսեղենից պատրաստված կերակրատեսակները: Միսը կարելի է տապակել, շոգեխաշել կամ խորովել: Ջերմային մշակման ընթացքում միսը ձեռք է բերում համային նոր արժեքներ: Խավարտները մսից պատրաստված կերակրատեսակները հարստացնում են ածխաջրով, վիտամիններով, հանքային նյութերով:



Խորովածը հայկական խոհանոցում ունի առանձնահատուկ տեղ: Հայաստանում խորոված պատրաստում են խոզի, գառան, հավի և տավարի մսից: Հայերը խորոված պատրաստում են երկու եղանակով՝ մանղալի վրա և թոնրում:

Նկ.2 . Խորովածը թոնրում

Քյուֆթան պատրաստվում է յուրահատուկ ձևով՝ միայն տավարի ծեծած ազդրամսից:



Նկ.3 .Քյուֆթա

Հայաստանում *տոլման* ամենատարածված և ամենահայտնի ուտեստներից մեկն է, ինչի պատվին կազմակերպվում է ամենամյա խոհարարական միջոցառում՝ «Տոլմայի փառատոն»: Սովորաբար այն մատուցում են մածուկով և ճզմած սխտորով: Որպես

համեմունք՝ տոլմայի մեջ հազվադեպ օգտագործում են նաև ընկույզով, սնկով և բալի սոուս: Տոլմայի պատրաստման համար կիրառվում է մսի 3 տեսակ՝ խոզի միս, տավարի միս և ոչխարի միս: Ինչպես նաև օգտագործվում են բարկահամ խոտաբույսեր՝ ռեհան, խնկածաղիկ, թարխուն:



Տոլմայի պատրաստման համար անհրաժեշտ տերևները (թփերը) պետք է լինեն ամենանուրբը և ամենամատղաշը: Կիրառվում են թե՛ խաղողի, թե՛ կաղամբի թփեր: Ինչպես նաև գոյություն ունի տոլմայի մի տեսակ, որը հայերն անվանում են «պասուց տոլմա» (ռուս.՝ пастуц толма), որն իրենից ներկայացնում է պահքի համար նախատեսված տոլմա, որի միջուկն են կազմում ոսպը, կարմիր լոբին, սիսեռը, ցորենի հատիկավորները, տապակած սոխը, տոմատի մածուկը:

Բացի վերոնշյալից, Հայաստանում գոյություն ունեն նաև տոլմայի հետևյալ տեսակները՝ դդմի ծաղիկից, թզի տերևներով, խեցգետնի մսով, ինչպես նաև հավի մսով և ձկով: Երևանյան տոլմայի՝ խաղողի թփերով պատրաստման եղանակը. խճողակը պատրաստվում է ոչխարի մսից (մատղաշ), բրնձից, մանր կտրտված սոխից, կանաչուց, պղպեղից, որը փաթաթում են նախապես պատրաստված խաղողի թփերի մեջ՝ գլանի ձև ստանալով: Կաթսայի հատակին դնում են փափուկ մսից զեռացված ոսկորները, ապա կիպ շարում են տոլման, ավելացնում մի փոքր արգանակ և ծածկում են կափարիչով, եփում թույլ կրակի վրա՝ մինչ պատրաստ լինելը: Առանձին մատուցում են աղով և սխտորով համեմված մածուկը:



Նկ.5 Տոլմա

Խաշլաման նույնպես մսային կերակուր է, որը հիմնականում պատրաստվում է գառան, տավարի կամ խոզի մսից:



Նկ.6 .Խաշլամա

Խաշը հնագույն հայկական ուտեստներից մեկը, որը տարածում է ստացել Կովկասում և Անդրկովկասում և հավանաբար ունեցել է արարողական բնույթ: Ի սկզբանե եղել է աղքատների սնունդ:

«Խաշ» անվանումը, ըստ ամենատարածված վարկածի, առաջացել է հայերեն «խաշել» բառից, նույն բառից են առաջացել նաև այլ կերակրատեսակների անվանումները (խաշլամա, խաշու, խաշի):



Նկ.7 .Խաշ

Խաշի պատրաստման մեջ օգտագործվում են տավարի ոտքեր (ինչպես նաև խոզի, ոչխարի կամ նույնիսկ հավի), փորոք, սխտոր, աղ, և կանաչի: Մասերը մաքրելուց և լվանալուց հետո (Հայաստանում ավանդաբար դնում են 10-12 ժամով հոսող ջրի տակ), այն խաշվում է 6-8 ժամ: Սխտորը, աղն ու կանաչին մատուցվում են սեղանին, կերակուրը համեմելու նպատակով:

Խաշն ավանդաբար ուտում են վաղ առավոտյան՝ առատ կերուխումի հաջորդ օրը: Խաշը ուտում են մինչև նախաճաշը կամ նրա փոխարեն: Ուտեստի հետ

մատուցվում է մանրացրած սխտոր, աղ, կտրտած բողկ: Խաշը ուտում են լավաշի, բողկի և տարատեսակ կանաչիների հետ: Հայաստանի որոշ շրջաններում այն ուտում են ձեռքերով՝ նախապես նրա մեջ բրդելով չոր լավաշ: Պնակը ծածկում են լավաշով և ուտելու ընթացքում բացելով փոքրիկ անկյուն, լավաշի կտորով հանում են կերակուրը: Հիմնականում խաշ եփելու նախապատրաստական արարողությունը սկսում են երեկոյան, որպեսզի առավոտ վաղ այն մատուցվի: Ավանդաբար խաշն ուտում են տարվա ցուրտ եղանակին՝ ձմռանը:

Ձկնային ճաշատեսակներն առանձնահատուկ տեղ ունեն հայկական խոհանոցում: Սևանի իշխանով, սիգով, կողակով, բեղլուով, խեցգետնով, Արաքսի լոքոյով և ծածանով հայերը խաշած, խորոված, տապակած և բազմաթիվ այլ ձկնանին կերակրատեսակներ են պատրաստում, որոնք կարող են բավարարել ամենաբժախնդիր և խստապահանջ մարդուն:



Նկ.8 Ձուկ



Նկ.9 . Չորացրած ձուկ

Ձկներենը սննդում օգտագործում են թարմ, սառեցված, աղադրած, չորացած և ապխտած վիճակում: Չորացած, աղադրած և սառեցրած ձուկը, հոտից հոտից պաշտպանող թաղանթով փաթեթավորած, երկար ժամանակ կարելի է պահել սառնարանում:

1.3 Մսով կամ ձկով առաջին և երկրորդ կերակրատեսակների պատրաստում

Խոհարարությունը սննդի պատրաստման գիտություն է և արվեստ: Հայկական խոհանոցը տարբերվում է բարդ, հարուստ, նուրբ համային և բուրումնավետ գամմայով: Ինչ վերաբերվում է հայկական կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիային, կարելի է ասել, որ այն բավականին բարդ է, իսկ որոշ դեպքերում՝ աշխատատար: Տեխնոլոգիական եղանակների բազմազանությունն արտացոլվում է հայկական ապուրների, մսով, թռչնամսով և այլ կենդանատեսակների պատրաստման ժամանակ:

Ապուրները մարդու սննդակարգում զբաղեցնում են իրենց ուրույն տեղը՝ այն ճաշի առաջին տաք կերակրատեսակն է:

Ապուրի տարբերակիչ առանձնահատկությունն առաջին հերթին այն է, որ ներառում է առնվազն 50 % հեղուկ (երբեմն ասվում է, որ պատրաստման ժամանակ պետք է կիրառվի «ապուրի կեսը պետք է հեղուկ լինի» կանոնը), երկրորդ հերթին (տաք ապուրների համար) ապուրը պատրաստվում է եփելու մեթոդով, մեծ մասամբ՝ ջրում: Ապուրը, որպես ուտեստ իր ներկայիս իմաստով, ի հայտ է եկել 400-500 տարի առաջ՝ ամուր, թթվեցումից զերծ պահող և քիմիապես չեզոք սպասքի ստեղծման հետ միասին (այդպիսի սպասքը հնարավորություն էր տալիս իրականացնել պատրա Այս խմբի ապուրների առանձնահատկությունը տապակած բանջարեղենների առկայությունն է:

Լցոնած ապուրներ. Շատ ապուրների մեջ ավելացնում են տոմատի խյուս, երբեմն շշին և բորշչը համեմում են յուղի մեջ տապակած ալյուրով[3]:

- ✓ Աղապուր
- ✓ Շշի
- ✓ Բորշչ
- ✓ Աղապուր
- ✓ Մինեսոտրոնե
- ✓ Սոլյանկա
- ✓ Բոզբաշատման գործընթացը):



Նկ.10. Լցոնած ապուր

Թափանցիկ ապուրներ. Բաղկացած է խավարտից և թափանցիկ արգանակից: Պատրաստում են խիստ արգանակի հիման վրա, առանց խավարտի կամ որպես խավարտ օգտագործում են բրինձ, վերմիշել, կոլոլիկ և այլն:



- ✓ Սոխով ֆրանսիական ապուր
- ✓ Արգանակ
- ✓ Կոնսոմե
- ✓ Ուխա
- ✓ Յուրմա
- ✓ Դանհուատան

Նկ.11 Թափանցիկ ապուր

Խյուսապուր. պատրաստում են տրորված մթերքի և արգանակի համատեղ եփումով: Դրանք դյուրամարս են, համարվում են դիետիկ և մանկական սնունդ:



Նկ.12 Խյուսապուր

Բաղադրատոմսեր

Լավաշով և ձկով ռուլետ

1 գլ սոխը մանր կտրտել, կարագով տապակել, ավելացնել քերած գազարը, տապակել՝ մինչև գազարը վառ երանգ ստանա, ավելացնել մանր կտրտած և ջրքամած սունկը, տապակել՝ մինչև հեղուկը գոլորշիանա, համեմել: Ձկան փափկամիսն առանձնացնել, 1 գլ.սոխի հետ աղալ, վրան 1 ձու ջարդել, կոճապղպեղ, աղ ու պղպեղ անել, խառնել: 2 Խաշած և կտրտած ձվերն ավելացնել կրակից վերցրած սոխեռածին, խառնել: Լավաշը 4 մասի կտրել, ամեն մասից ձկան խճողակն այնպես քսել, որ եզրերը բաց մնան, մեջտեղում երկարությամբ խճողակ դնել, տողմայի նման փաթաթել, դնել յուղած տապակի մեջ: Ռուլետներին թթվասեր քսել, ցողել ավելացած կարագը: Տապակին այլումինաթուղթ քաշել, դնել 200* տաքացրած ջեռոցը, եփել 30 րոպե, այլումինաթուղթը հեռացնել, թողնել կարմիր կեղև կապի: Մատուցել կիտրոնի հետ:

Մսով և սպանախով ապուր

Տավարի աղացած մսին կես գլուխ քերած սոխ, փշրած չոր թարխուն, աղ ու պղպեղներ անել, լավ հունցել, անել ընկույզի չափ գնդեր: Կաթսայի մեջ կարագով սոխեռած անել, ավելացնել արգանակը, բրինձը: Հենց արգանակը սկսի եռալ՝ ավելացնել մսագնդերը, եփել՝ մինչև բրինձը գրեթե պատրաստ լինի: Ապուրին հալած պանիր ավելացնել, թողնել այն լուծվի, ավելացնել խոշոր կտրտած սպանախը, եփել ևս 3-4 րոպե, աղ ու պղպեղներ անել: Ընկույզը և սխտորը մանրացնել, միասին տրորել, 1-2 ճ. գդալ ապուրի ջուր ավելացնել, աղ ու կարմիր կծու պղպեղ անել: Սոուսը մատուցել առանձին:



Նկ.13. Մսով և սպանախով ապուր

Կոտլետ կրիաներ

Նրբերշիկները սկզբում կտրում ենք լայնությամբ, այնուհետև երկարությամբ: Նրբերշիկի ծայրի հատվածում դանակով անում ենք կտրվածքներ, որպեսզի ստացվեն “թաթիկներ”: Նույնը անում ենք ևս 2 նրբերշիկի հետ: Այնուհետև մնացած 2 նրբերշիկները բաժանում ենք 3 մասի: Ծայրի հատվածներից ստանում ենք կրիաների գլուխները՝ անելով փոքր կտրվածքներ որպես բերաններ, իսկ մեջտեղի հատվածից՝ պոչերը: Աղացած միսը համեմուն ենք աղ և պղպեղով, ապա տալիս կոտլետի տեսք: Այնուհետև զգուշությամբ մսի մեջ ենք խրում կտրատված նրբերշիկները՝ ստանալով կրիա: Ժապավենաձև կտրատում ենք պանրի շերտերը և վանդակաձև շարում կոտլետների վրա: Եփում ենք ջեռոցում 30-35 րոպե 180 աստիճանում: Երբ պանիրը հալվում է, փակում ենք կոտլետները ֆոլգայով: Երբ կոտլետները արդեն եփված են

լինում, հանում ենք ֆոլգան և թողնում այդպես ջեռոցում ևս 5 րոպե մինչև պանիրը ստանա կարմրավուն երանգ:

Զվարճալի կոտլետ “Կրիա”, որը անտարբեր չի թողնի ոչ մեկի:

Խոզի մսով տակածո

Ամանի մեջ լցնել սոյայի սոուսը, փշրել ծիտրոնը, պղպեղներ անել, խառնել: Խոզի միսը շերտատել, թակել, թակածոները դնել մարինադի մեջ, ավելացնել ոչ բարակ կիսաշրջանակների կտրտած սոխը, խառնել, թողնել 2-3 ժամ մարինացվեն: Խոզի մսակտորները մարինադից հանել, չորացնել, ձիթայուղով երկու կողմից թեթևակի տապակել: Զեռոցը միացնել 180*, տապակը յուղել, վրան լցնել սոխի կտորները, դասավորել մսակտորները, դրանց վրա էլ դասավորել խուրմայի շերտերը, լցնել մարինադը և տապակը դնել ջեռոցը, եփել 30-40 րոպե: Կաթսայի մեջ ջուր եռացնել, աղ անել, բրինձը եփել՝ մինչև այն պատրաստ լինի: Խոզի մսակտորները դնել մատուցվող ափսեի մեջ, վրան իր սոուսից լցնել, կողքին դնել ջրքամած բրինձը, զարդարել մաղադանոսի ճյուղերով:



Նկ.14. Խոզի մսով տակածո

Բուդլամա

Միսը լվանալ, դնել կաթսայի մեջ, կափարիչը փակել և մարմանդ կրակի վրա եփել: Կարելի է մի քիչ ջուր լցնել: Միսը պետք է եփվի իրենից դուրս եկած գոլորշիով: Երբ ողջ հեղուկը ցամաքի, աղ, պղպեղ ցանել, փշրելով լցնել մի քիչ չորացրած ուրց, կափարիչը ծածկել: Երբ մսից սկսի յուղային մաս դուրս գալ, ավելացնել յուղը: Փոքր-ինչ տապակելուց հետո ավելացնել բանջարեղենը: Լոլիկը, պղպեղը, սոխը օղակ-օղակ կտրել, լցնել տապակվող մսի վրա: Եփել կափարիչը փակ և առանց խառնելու: Երբ բանջարեղենը փափկի և հյութը դուրս գա, կարելի է մատուցել: Մատուցելիս բուդլամայի վրա լցնել առաջացած հյութն ու առատ կանաչի շաղ տալ:



Նկ.15. Բուլամա

ՁՈՒԿ ԶԵՌՈՑՈՒՄ

Ձուկը մաքրել, լվանալ: Վրան աղ, պղպեղ ցանել, թթվասեր և մանանեխ քսել, դնել սառնարան մեկ ժամով: Սոխը օղակ օղակ կտրատել, կիտրոնը նույնպես: Կիտրոնի շերտերը տեղադրել ձկան մեջ: Ձկան վրա կտրվածքներ անել, սոխերը դնել բացվածքի մեջ: Ձկան վրա բուսայուղ կաթեցնել: Դնել 180 աստիճանի ջեռոցի մեջ, եփել, մինչև կարմրի:



Նկ.16. ՁՈՒԿ ԶԵՌՈՑՈՒՄ

Թարխունով հշխան

Ձուկը մաքրել, աղ անել: Բաժանել մասերի կամ եփել ամբողջական: Տեղադրել կաթսայի մեջ, լցնել այնքան ջուր, որ ծածկի ձուկը: Ջրի մեջ գցել հատիկ պղպեղը: Թարխունը լվանալ, ամեն ձկան մեջ տեղադրել երկու-երեք ճյուղ: Կարագը գցել ջրի մեջ: Մարմանդ կրակով եփել այնքան, որ ջուրը գրեթե ցամաքի, ձկան աչքերը բնիկներից դուրս գան: Զարդարել կիտրոնի շերտերով:



Սխտորով խոզի միս

Սխտորի պճեղները կտրատել 2-4 մասի: Խոզի մսի մեջ բացվածքներ կտրել, սխտորները մտցնել մեջը: Մսին աղ, պղպեղ, մանանեխ քսել: Փաթաթել փայլաթիթեղի մեջ: Դնել ջեռոցի տապակի մեջ, եփել 180 աստիճանում 1.5 ժամ: Մատուցել կտրատած:



Նկ.18. Սխտորով խոզի միս

ԴԱՍԻ ՊԼԱՆԻ ՄՇԱԿՈՒՄ

Դասի պլան 1

7-րդ դասարան Ամսաթիվ _____

Դասի թեման – Մտով, ձկով կերակրատեսակների պատրաստում

Դասի տիպը - համակցված

Դասի տևողությունը – 45 րոպե

Դասի նպատակը՝

Պարզել, թե որքանով են միսն ու ձուկը օգտակար, ինչ կերակրատեսակներ կարելի է դրանք միջոցով պատրաստել: Վերլուծել կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիաները: Ծանոթանալ մսի և ձկան մշակման և բաղադրատոմսերի հետ: Պատրաստել համեղ կերակրատեսակ՝ մտով և ձկով:

Դասի խնդիրները՝

ուսուցանող (կրթական) - աշակերտների մոտ ցանկություն առաջացնել իմանալու մսի և ձկան մշակման ընթացքի վերաբերյալ,

զարգացնող – աշակերտների մոտ ձևավորել վերլուծելու, հորինելու, օրիգինալ նախագծեր մտածելու, ստեղծագործական աշխատանքների կատարման ունակություններ և հմտություններ. զարգացնել ինքնուրույն աշխատելու կարողություններ,

դաստիարակող - աշխատանքի կատարման ընթացքում ճշտապահության և կարգապահության ձևավորում, խմբում աշխատելու ունակության ձևավորում:

Աշխատանքի օբյեկտը – Տժվժիկ:

Դասի անցկացման մեթոդները – մտքերի տարափ, քառաբաժան, Վենի դիագրամ, խորանարդում, նյութն ամրապնդող զրույց:

Միջառարկայական կապեր – Պատմություն՝ հայկական կերակրատեսակի ծագման վերաբերյալ տեղեկատվություն,

Դասի կահավորումը.

- տավարի լյարդ,
 - սոխ,
 - աջիկա,
 - լոլիկ,
 - ձեթ,
 - աղ,
 - սև պղպեղ,
 - մաղադանոս,
 - տախտակ, դանակ,
- տժվժիկի պատրաստման տեխնոլոգիական քարտ,

Դասի ընթացքը.

1. Կազմակերպչական մաս.

- հաճախումների ստուգում,
- աշխատանքային հազուստի ստուգում:

2. Նախորդ նյութի ստուգում և ամփոփում.

- մթերքների պահպանման ի՞նչ կանոններ գիտեք,
- ի՞նչ գործիքներով է կատարվում մթերքների պահածոյացումը,
- ի՞նչ է բուտուլիզմը:

3. Նոր նյութի հաղորդում.

Ազգային խոհանոցի միջոցով կարելի է ծանոթանալ ցանկացած ժողովրդի մշակույթին, պատմությանը, ավանդույթներին:

Հայկական խոհանոցի առանձնահատուկ համի գաղտնիքը պայմանավորված է նրանով, թե ինչպես և որտեղ է այն պատրաստվում: Օրինակ՝ թոնրի մեջ թխվում է հայկական հացը, կավե ամաններում՝ մսային կերակուրներն ու ապուրները:

Հայկական խոհանոցում մսից պատրաստում են կերակրատեսակներ լայն տեսականի, որոնք աչքի են ընկնում բարձր որակով և բազմապիսի համերով:

Դրանք օժտված են անկրկնելի և ինքնատիպ համային հատկություններով՝ օգտակար սննդանյութերի համադրությամբ:

Մսից պատրաստված կերակրատեսակների համն ու բուրմունքը կախված է նախնական մեխանիկական և ջերմային մշակումից:

Հայկական խոհանոցում առանձնահատուկ տեղ են զբաղեցնում մսեղենից պատրաստված կերակրատեսակները: Միսը կարելի է տապակել, շոգեխաշել կամ խորովել: Ջերմային մշակման ընթացքում միսը ձեռք է բերում համային նոր արժեքներ: Խավարտները մսից պատրաստված կերակրատեսակները հարստացնում են ածխաջրով, վիտամիններով, հանքային նյութերով:

Ուսումնասիրեք տարբեր կերակրատեսակներ և որոշեք, թե ինչ պատրաստել:

Հիշե՛ք, որ ամենայնուրոյնակ տարբերակը ձեր ստեղծագործությունն է:

Յուրաքանչյուր ուտեստ առանձնանում է իր յուրօրինակ համով, տեսքով, առանձնահատկությամբ, պատրաստման եղանակով.

Աշխատանքի անվտանգության կանոններ.

- աշխատանքն ավարտելուց հետո՝ մաքրի՛ր աշխատատեղը կամ խոհանոցը, լվացվի՛ր:

4. Ներածական հրահանգավորում.

- Տժվժիկի պատրաստման գործընթացի վերլուծություն ըստ տեխնոլոգիական քարտի,
- Մթերքների մշակման և կտրման տեխնիկայի ցուցադրում,
- անվտանգ աշխատանքի կանոնների հիշեցում:

5. Ինքնուրույն աշխատանք և ընթացիկ հրահանգավորում.

Ուսուցչի գործառույթները.

Ստուգել աշակերտների պատրաստվածությունն աշխատանքին (աշխատատեղի կազմակերպումը, անհրաժեշտ մթերքների և հարմարանքների առկայությունը),

- 1-ին շրջայց – ստուգել աշխատատեղերի կազմակերպումը և սովորողների կողմից աշխատանքի անվտանգության կանոնների պահպանումը,
- 2-րդ շրջայց – ստուգել աշխատանքային հնարների կատարման ճշգրտությունը և մթերքների հետ վարվեցողության պահպանումը,
- 3-րդ շրջայց – ստուգել ուտեստի կատարման ընթացքը:

Սովորողների գործառույթները.

- տեխնոլոգիական գործողությունների ընտրություն և կատարում,
- ինքնավերահսկողության և փոխվերահսկողության իրականացում,
- անհրաժեշտության դեպքում գործունեության ճշգրտում (շտկում):

6. Եզրափակիչ հրահանգավորում.

- Փորձել պատրաստված ուտեստը,
- սխալների և դրանց պատճառների վերլուծություն, քննարկում,
- գնահատում,
- տնային աշխատանքի հանձնարարում:

7.Աշխատատեղի մաքրում:

Դասի պլան 2

Դասի թեման՝ «Սեղանի սպասքադրման» տեխնոլոգիա

Դասի նպատակը՝ Նախաճաշի, ճաշի և ընթրիքի սեղանի սպասքադրում:

Խնդիրները՝

- ծանոթացնել սպասքադրման կանոններին,
- սովորել սպասքադրել նախաճաշի, ճաշի և ընթրիքի համար նախատեսված սեղանները,
- սովորեցնել համադրել սպասքին համապատասխան սփռոցը և անձեռոցիկները,
- զարգացնել համագործակցային կարողությունները:

Տևողությունը՝ 45 րոպե

Անհրաժեշտ նյութեր՝ սպասք, սփռոց, անձեռոցիկներ

Դասի դեսակը՝ գործնական

Դասի ընթացքը.

Խթանում՝ 5-7 րոպե.

- «**Մտագրոհ**» մեթոդի կիրառմամբ պարզել սովորողների գիտելիքների առկա մակարդակը «սպասքաղրում» հասկացության մասին,
- Խմբին ուղղել հետևյալ հարցադրումները՝
 - Ի՞նչ է սպասքաղրումը:
 - Ինչպե՞ս են դասակարգվում ըստ նշանակության:
 - Ինչպես տարբերակել սպասքաղրման տեսակները:

Իմաստի ընկալում՝ 25 րոպե.

- Սովորողներին բաժանել 4 կամ 5 խմբերի՝ ելնելով աշակերտների քանակից:
- Ստեղծել խնդրահարույց իրավիճակ՝ առաջադրելով խմբերին նախապես կազմված քարտեր, որոնց վրա ներկայացված են տարբեր սպասքաղրման գծապատկերներ: Խմբերի անդամները քննարկում են և ներկայացնում իրենց տեսակետները, լսում միմյանց կարծիքները:
- Խմբին առաջարկել ըստ տրված գծապատկերի սպասքաղրել իրենց սեղանը՝ ընտրելով այն սպասքը և պարագաները, որոնք այս պարագայում գտնում են անհրաժեշտ:
- Սպասքաղրման ավարտին խմբի անդամներից որևէ մեկը ներկայացնում է և մեկնաբանում կատարած աշխատանքը: Այնուհետև իրենց աշխատանքները ներկայացնում են մյուս խմբերը:

Կշռադատում՝ 8 րոպե.

Խմբերի համատեղ աշխատանքների արդյունքները ամփոփվում են և գնահատվում: «**Քառաբաժան**» մեթոդի միջոցով պարզել սովորողների զգացողությունները, ինչպես նաև նյութի ընկալման աստիճանը:

Փոխադարձ դասալսումներ

Դասալսում թիվ 1

1. **Դասարան՝** 5^ա
2. **Աշակերտների թվաքանակը՝** 15 աշակերտ, որից բացակա չկա
3. **Ուսուցչի ազգանունը՝** Գրիգորյան Շուշան
Դասալսող՝ Կարինե Գևորգյան
4. **Առարկան՝** տեխնոլոգիա
5. **Դասի թեման՝** Փայտանյութը, որպես բնական կոնստրուկցիոն նյութ
6. **Դասալսման նպատակը՝** աշակերտը իմանա մարդու կյանքում ծառերի տեսակները, բնի կառուցվածքը
7. **Խնդիրները՝** աշակերտը իմանա և կարողանա տարբերել ծառերի տեսակները, նշանակությունը և այլն,
8. **Վերջնարդյունքը՝**
 - Աշակերտը կարողանա տարբերել ծառերը,
 - Աշակերտը իմանա ծառի բնի 3 հատույթները և բնի կառուցվածքը
9. **Անհրաժեշտ նյութեր ու պարագաներ՝**
 - Էլեկտրոնային նյութեր,
 - Պաստառ փշատերև և սաղարթավոր ծառերի մասին:
10. **Դասի համառոտ բնութագիրը՝**
 - **Խթանման փուլ՝** Ուսուցիչը սլայդով ցուցադրեց փշատերև և սաղարթավոր ծառեր, ասաց, որ ծառերի մասին դրվել են բանաստեղծություններ, մարդկանց անուններ, նշեց, որ ծառը կազմված է արմատից, բնից և պսակից:
 - Երեխաներ, դուք գիտեք, որ Մարտունու շրջանում կա մի հզոր ծառ Չինարին (Սոսին), այդ ծառի ստվերը վայելել են Մաշտոցը, Խորենացին և ուրիշներ: Ուսուցիչը արտասանեց ծառի խնդրանքը բանաստեղծությունից մի քանի քառյակ: Ուսուցիչը տվեց ծառերի մասին տեղեկություններ:
 - **Իմաստի ընկալում՝** Դասի ընթացքում ուսուցչի նպատակն է, որ աշակերտը իմանա՝

- Արդյունաբերական նպատակների համար օգտագործվող ծառի բունը,
- Աշակերտը իմանա փայտանյութից ինչ են պատրաստում և փայտանյութը որտեղ են օգտագործում:

- **Կշռադատման փուլ(դիրքորոշում, արժեք)**՝ Կարողանա տարբերել ծառերի տեսակները, իմանա արդյունաբերության նպատակների համար ծառի ո՞ր մասն են օգտագործում:

11. Եզրակացություն՝ Աշակերտները դասին մասնակցում էին ակտիվ, արագ կողմնորոշվում էին և ինքնուրույն պատասխանում ուսուցչի հարցերին:

Դասալսման գրանցում

1. **Դասարան՝ 7^ա**
2. **Աշակերտների թվաքանակը՝ 17, որից բացակա 2**
3. **Ուսուցիչ՝ Արմինե Ղազարյան**
4. **Դասալսող՝ Կարինե Գևորգյան**
5. **Առարկան՝ տեխնոլոգիա**
6. **Դասի թեման՝** << Մտով, ձկով կերակրատեսակների պատրաստում >>
7. **Դասալսման նպատակը՝** պարզել ուսուցիչը ինչ մեթոդներ է կիրառում դասավանդման ժամանակ, արդյոք օգտվում է S<S գործիքներից:
8. **Դասի կահավորվածությունը՝** գրքեր, գրատախտակ, մթերքներ, էլ. գրատախտակ:
Դասագրքերով ապահովվածությունը՝ կա
9. **Դասի համառոտ բնութագիրը (կառուցվածքը, տարբեր մասերի կենսագործումը և այլն)**
Ուսուցիչը դասը վարեց ԽԻԿ համակարգով: Առաջին փուլում կիրառեց մտագրոհ մեթոդը, բանալի բառ ընտրելով մտով կերակրատեսակները: Էլ. գրատախտակի վրա ցուցադրվեցին մսի և ձկան տեսակները, սահիկի միջոցով ուսուցչուհին ցուցադրեց տարատեսակ բաղադրատոմսը, վերոնշյալ մթերքների միջոցով: Դասի ժամանակ կիրառվեց նաև խմբային աշխատանք մեթոդը, որի ժամանակ աշակերտները գործնականում ցուցադրեցին մի քանի ուտեստ՝ մսից պատրաստված: Դասն ամփոփվեց քառաբաժան մեթոդով:
10. **Եզրակացություն՝**

Բավականին հետաքրքիր դաս ստացվեց, աշակերտները ոգևորված էին իրենց պատրաստած կերակրատեսակներով: Այս դեպքում ոչ միայն կիրառվեց գործնական աշխատանքը, այլև SCS գործքիների օգնությամբ աշակերտները ամրապնդեցին տրված նյութը:

Եզրակացություն

Այսպիսով՝ հետազոտության արդյունքում եկա այն համոզման, որ «Մտով, ձկով կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիայի դասավանդումը 7-րդ դասարանում» բավականին հետաքրքիր և աշխատատար է: Սակայն առավել լավ արդյունքի համար անհրաժեշտ է.

- Ունենալ բավարար մանկավարժական գիտելիքներ, կարողանալ ճկուն կերպով պատասխանել աշակերտների հարցերին, ճիշտ կողմնորոշվել իրավիճակային դեպքերում,
- Պատրաստել տարատեսակ բաղադրատոմսեր, աշակերտներին հանձնարարություններ տալու կամ այդ պահին կատարելու համար,
- Անդրադառնալ աշակերտների սիրած ուտեստներին, պարզել նոր, հետաքրքիր և զանազան բաղադրատոմսեր,
- Ճիշտ կառավարել ժամանակը, դասապրոցեսն արդյունավետ կազմակերպելու համար:
- Ընտրել ճիշտ մեթոդ դասի արդյունավետությունը ապահովելու համար:
- SCS գործիքների օգնությամբ դասը դարձնել առավել հետաքրքիր, արդյունավետ:
- Նոր նյութի մատուցման ժամանակ SCS գործիքները օգնում են սովորողների ուշադրությունը գրավելու հարցում:

Գրականություն

1. Ս. Հովսեփյան, <<Ուսուցչի ձեռնարկ, 5-7-րդ դասարանների համար>>, Երևան, Տիգրան Մեծ, 2014թ.,
2. Ս. Հովսեփյան, <<Տեխնոլոգիա>> 7-րդ դասարան, Տիգրան Մեծ, 2014թ.,
3. Ժ. Ավետիսյան, <<Տեխնոլոգիա ուսուցչի մեթոդական ձեռնարկ>>, Երևան, Աստղիկ գրատուն, 2014թ.
4. Ա. Հարությունյան, Ս. Հովսեփյան, Ժ. Ավետիսյան, <<Գործնական աշխատանքներ>> ուսումնական ձեռնարկ, Աստղիկ գրատուն, 2011թ.,