

«Հակոբ Կոջոյան» կրթահամալիր

ՀԱՆՐԱԿՐԹԱԿԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԵՐ ԻՐԱԿԱՆԱՑՆՈՂ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ  
ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՀԵՐԹԱԿԱՆ ԱՏԵՍԱՎՈՐՄԱՆ ԵՆԹԱԿԱ ՈՒՍՈՒՑՉԻ  
ՎԵՐԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

ՀԵՏԱԶՈՏԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔ

Թեմա՝ «Կերակրատեսակների պատրաստման դասավանդումը  
տեղնուլոգիայի ժամին»»

Հեղինակ՝ Սուսաննա Էմալյան

Ղեկավարներ՝ Ա. Թալալյան, Ա. Օդաջյան

Երևան 2022

## 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. □ Ետազոտական աշխատանք.....	17
ԽԻԿ համակարգով օրվա դասի պլան(սահիկներ).....	22
Եզրակացություն.....	29
Գրականություն .....	30

## **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:

### Խնդիրներ.

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:

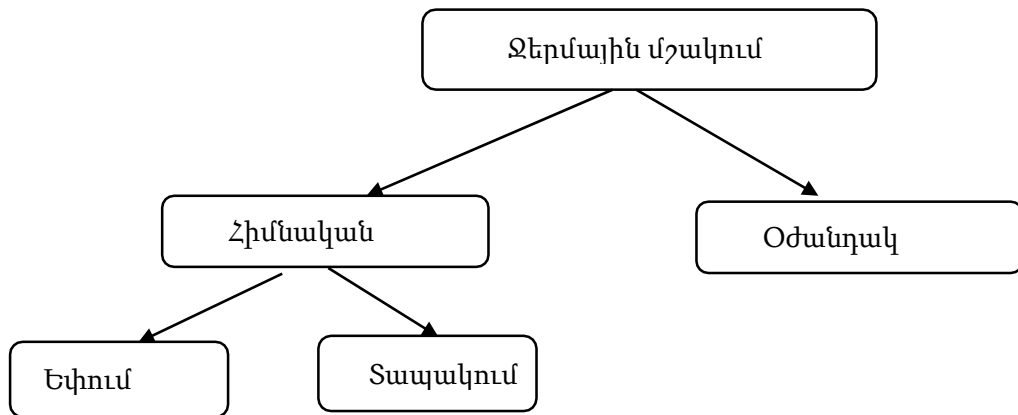


Նկ.1 Ձկան ճիշտ մաքրում

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 գեռացված 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 համեմում 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



**Գլուխ 2. Հետազոտական աշխատանք  
Թեմատիկ պլան  
V II դասարան /աղջիկներ/**

<b>N</b>	<b>Ամսաթիվ</b>	<b>Դասի թեման</b>	<b>Ժամ</b>	<b>Չափորոշիչ պահանջ</b>
1		<b>Գրաֆիկա</b>		
2		Առարկայի գծագրի կառուցման հաջորդականությունը	1	Իմանան գծագրի կառուցման հաջորդականությունը
3		Աքսոնոմետրիա	1	Իմանան արսոնոմետրիայի առանցքները
4		Աքսոնոմետրիկ պրոեկցիաների կառուցումը	1	Իմանան արսոնոմետրիկ պրոյեկցիաների կառուցումը
5		Էլիպսը որպես շրջանագծի պրոեկցիա	1	Կարողանան կառուցել Էլիպս
6		Ձվածրի կառուցումը	1	Իմանան և կարողանան կառուցել ձվածիր
7		Դետալների միացման ձևերը	1	Իմանան դետալների միացման ձևերը
8		Ամրակման դետալների պատկերումը	1	Իմանան ամրակման դետալները
9		Հասկացություն հավաքման գծագրի մասին	1	Իմանան և կարողանան ընթերցել հավաքման գծագրերը
10		Ծինարարական գծագրերի առանձնահատկությունները	1	Իմանան շինարարական գագրերի առանձնահատկությունները
11		Մասշտաբներ, պայմանական նշաններ	1	Իմանան պայմանական նշանները և մասշտաբները
12		<b>Խոհարարություն</b>		
13		Գաղափար հոլմքի, կիսաֆաբրիկատների, պահածոների մասին	1	Իմանան հոլմքի, կիսաֆաբրիկատների, պահածոների պատրաստման եղանակները տնային պայմաններում և հասարակական պայմաններում

14	Մսի, ձկան նախնական, մեխանիկական, ջերմային մշակումները	1	Իմանան և կարողանան միսը, ձուկը մեխանիկական, ջերմային և նախնական մշակման ենթարկել
15	Մսով, ձկով կերակրատեսակներ /գ/	1	Իմանան մսով, ձկով կերակրատեսակներ պատրաստել
16	Պատրաստի կերակրատեսակների որակին ներկայացվող պահանջները	1	Իմանան պատրաստի կերակրատեսակների որակին ներկայացվող պահանջները
17	Մսով կամ ձկով առաջին և երկրորդ կերակրատեսակների պատրաստում	1	Իմանան մսով կամ ձկով առաջին և երկրորդ կերակրատեսակների պատրաստել
18	Խմորների տեսակները և պատրաստման տեխնոլոգիան	1	Իմանան խմորների տեսակները և պատրաստման տեխնոլոգիան
19	Թխվածքների պատրաստում	1	Իմանան և պահպանեն խոհանոցում աշխատելու կանոնները
20	Մրգերի տեսակները, նշանակությունը	1	Իմանան մրգերի տեսակները և նրանց նշանակությունը
21	Մրգերի ձևավոր կտրում /գ/	1	Իմանան անհրաժեշտ գործիքներով աշխատել
22	Գազափար պահածոների, պատրաստի արտադրանքի մասին	1	Իմանալ տնային պայամներում պահածոների մասին
23	<b>Հագուստի պատրաստման տեխնոլոգիա</b>		
24	Ուսագծային կարվածքներ	1	Իմանան ուսագծային կարվածքները
25	Ուսագծային կարվածքի գծագիր	1	Իմանան ուսագծային կարվածքի համար անհրաժեշտ չափսերը
26	Ուսագծային կարվածքի գծագրի կառուցում /հիմքի կառուցում/	1	Իմանան կառուցել ուսագծային կարվածքի հիմքը
27	Ուսագծային կարվածքի գծագրի կառուցումը /թևատակի, կողքի կարի և փեշի կառուցումը/	1	Իմանան կառուցել ուսագծային կարվածքի թևատակը և փեշի կորուլթյունը
28	Գծագրի ընթերցում	1	Իմանան և կարողանան ընթերցել գծագրերը

29		Ձևանների պատրաստում, գործվածքի ձևում /գ/	1	Իմանան և կարողանան կատարել պատճենակար
30		Կարվածքի նախապատրաստումը չափափորձման, չափափորձում	1	Իմանան հիմնավոր թերություններն առաջին չափափորձման ժամանակ
31		Դետալների միացում մեքենայական կարով: Ուսագծային կարվածքի վերջնական մշակում	1	Իմանան և կարողանան կարվածքը ենթարկել ջերմախոնավային մշակման
32		Պատրաստի կարվածքի որակի ստուգում: Անվտանգության կանոնները	1	Իմանան և կարողանան պահպանել հիգենայի և գեղագիտական պահանջները
33		Հագուստի նորոգում	1	Իմանան և կարողանան նորոգել հագուստը
34		Հագուստի խնամքը /գ/	1	Իմանան հագուստի խնամքին ներկայացվող պահանջները
35		Հագուստի գեղարվեստական նորոգում	1	Իմանան և կարողանան հագուստը գեղարվեստական նորոգել
36		Տարբեր տեսակի հագուստների նախապատրաստումը պահման	1	Իմանան և կարողանան հագուստը ճիշտ պահել
37		<b>Նյութերի գեղարվեստական մշակում</b>		
38		Պատմական ակնարկ կարպետագործության մասին	1	Իմանան կարպետագործության մասին
39		Կարպետների տեսակները	1	Իմանան կարպետների տեսակները
40		Նյութեր, գործիքներ, սարքավորումներ	1	Իմանան կարպետագործության համար անհրաժեշտ նյութերը, գործիքները, նյութերը
41		Կարպետանախշեր, երկրաչափական, բուսական, կենդանական	1	Իմանան կարպետագործության, մանրանկարչության և կարպետագործության կապի մասին
42		Կարպետի հինելը:	1	Իմանան և կարողանան կարպետ հենել
43		Հենքաթելի ամրացում: Հավասարեցնող շղթայի հյուսում:	1	Իմանան և կարողանան ամրացնել հենքաթելերը և հյուսեն հավասարեցնող շղթա
44		Հենքաթելի ամրացում: Հավասարեցնող շղթայի հյուսում:	1	ձևավորել կարպետ, հյուսելու կարողություններ

45		Ջենքաթելի բաժանում	1	Ընդլայնել պատկերացումները կարպետագործության մասին
46		Միջնաթելերի անցկացման տեխնոլոգիան	1	Դաստիարակել հոգատար, ուշադիր և կոկիկ վերաբերմունք աշխատանքի նկատմամբ
47		Չարդանախշի և թելերի ընտրություն	1	
48		Գործնական աշխատանք կարպետի հյուսում ըստ էսքիզի	1	
49		Գործել պարզ կարպետի նմուշները	1	
50		Գործել պարզ կարպետի նմուշները	1	
51		<b>Ռադիոէլեկտրոնիկա</b>		
52		Ռադիոէլեկտրոնիկայի տարրեր	1	Իմանան ռադիոէլեկտրոնիկայի անվտանգության կանոնները
53		Ռադիոէլեկտրոնիկայի պայմանական նշանները	1	Իմանան ռադիոդետալների պայմանական նշանները, նրանց պատկերումը
54		Տեղեկատվության հաղորդման միջոցներ	1	Իմանան կապի միջոցները
55		Ավտոմատիկայի տարրեր	1	Իմանան տվիչների, ուժեղացուցիչների, ռելենների աշխատանքի սկզբունքը
56		Տնտեսվարման և ձեռնարկչության տարրեր	1	
57		Տնտեսագիտության տարրեր	1	Իմանան թե ինչ է ուսումնասիրում տնտեսագիտությունը
58		Տնտեսագիտության գործառնությունները	1	Իմանան տնտեսագիտության տեսությունը
59		Ձեռնարկատիրական գործունեություն	1	Իմանան ձեռնարկատիրական գործունեությունը տնտեսագիտության զարգացման վրա
60		Ընտանեկան տնտեսություն	1	Իմանան օգտագործվող միջոցները դրանց բավարարման համար
61		Ընտանիքի կարիքները	1	Իմանան ընտանիքի տնտեսությունը բավարարող ցուցանիշները

62		Ընտանեկան բյուջե	1	Իմանան ընտանեկան բյուջեն, եկամուտը և ծախսը
63		Դիզայն	1	
64		Դիզայնի տարրեր	1	Իմանան դիզայնի հիմնական տարրերը
65		Դիզայնի տեսակները	1	Իմանան լանդշաֆտային դիզայնի և ֆիտոդիզայնի տարբերությունը, արդյունաբերական դիզայնը
66		Կոմպոզիցիան և դրա տեսակները	1	Իմանան կոմպոզիցիայի ձևավորման համար կիրառվող տարրերը
67		Գույն և գունավորում /գ/	1	Իմանան լույսի լուսապատկերների /սպեկտորի/ բաղկացուցիչ գույները:
68		<b>Մասնագիտական կողմնորոշում</b>		
69		Մասնագիտության ընտրման կանոնները	1	Իմանան ճիշտ մասնագիտություն ընտրել
70		Մասնագիտական աշխատանքի տեսակների դասակարգում	1	Իմանան մասնագիտական խմբերը
71		<b>Նախագիծ</b>		
72		Նախագծի կատարման առանձնահատկությունները	1	Իմանան նախագծի կատարման առանձնահատկությունները
73		Նախագծի կատարման փուլերը	1	Իմանան նախագծի կատարման բաղկացուցիչ փուլերը
74		Շինվածքի դիզայնի տեսակները /գ/	1	Իմանան <<Ոսկե հատույթ>> հարաբերակցությունը և գեղեցիկ սամանական պահանջվող պայմանները
75		Շինվածքի ընտրություն և պատրաստում: Նախագծ <<Նկարի շրջանակ>>	1	Իմանան նախագծի կատարման ընթացքում առաջացող խնդիրները, նախագծի պատրաստումը և գնահատում
76		Նախագիծ <<Մանկական էլեկտրական խաղալիքներ>>	1	Կարողանան նախագծել <<Մանկական էլեկտրական խաղալիքներ>>
77		Նախագիծ <<Կենցաղային իրեր>>	1	Կարողանան նախագծել <<Կենցաղային իրեր>>

# ԽԻԿ համակարգով օրվա դասի պլան(սահիկներ)

## 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 զրոյց:

**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 բուտոլիզմը:

### **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 ամենայնուրեքինակ 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<sup>ա</sup>**
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<sup>ա</sup>
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.,