



«ԻՆՏԵՐԱԿՏԻՎ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ  
ԶԱՐԳԱՑՈՒՄ» ՀԻՄՆԱԴՐԱՄ



ՀԵՐԹԱԿԱՆ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԵՆԹԱԿԱ  
ՈՒՍՈՒՑԻՉՆԵՐԻ ՎԵՐԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ  
ԴԱՍԸՆԹԱՑ 2022

ՀԵՏԱԶՈՏԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔ

ԹԵՄԱ՝ Մտով, ձեռքով կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիայի  
դասավանդումը 7-րդ դասարանում

ԱՌԱՐԿԱ՝

Տեխնոլոգիա

ՀԵՂԻՆԱԿ

Արմինե Թադոյան

ՄԱՐԶ

ՀՀ Շիրակի մարզ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆ «Մարակապի միջնակարգ դպրոց» ՊՈԱԿ



## **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:

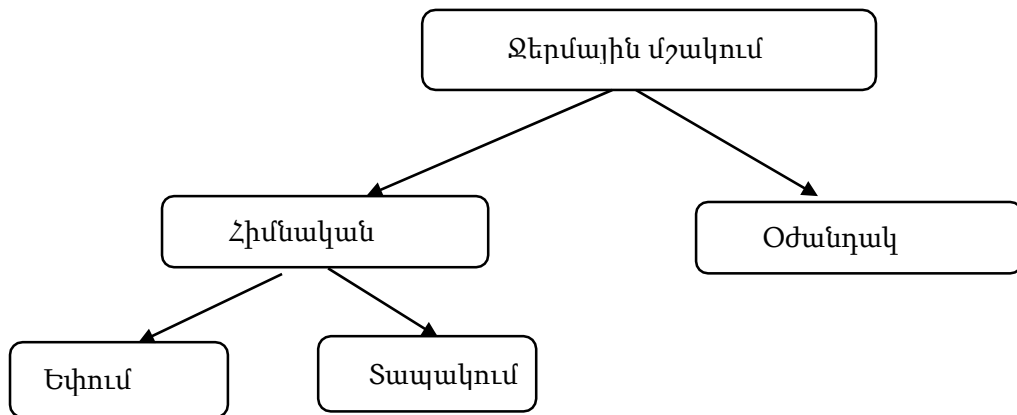


Նկ.1 Ձկան ճիշտ մաքրում

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 ¼ 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 ճաշարեսակներն* 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

Ձկնեղենը 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 ֆուլգան 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: Ջեռոցը 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:

**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 իշխան**

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:



Նկ18 Սխտորով խոզի միս



## Եզրակացություն

Այսպիսով՝ հետազոտության արդյունքում եկա այն համոզման, որ «Մտվ, 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:

S<S գործիքների օգնությամբ դասը դարձնել առավել հետաքրքիր, արդյունավետ:

Նոր նյութի մատուցման ժամանակ S<S 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.,





















## 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:

S<S գործիքների օգնությամբ դասը դարձնել առավել հետաքրքիր, արդյունավետ:

Նոր նյութի մատուցման ժամանակ S<S գործիքները օգնում են սովորողների ուշադրությունը գրավելու հարցում:

