



ՀԵՐԹԱԿԱՆ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԵՆԹԱԿԱ ՈՒՍՈՒՑԻՉՆԵՐԻ
ՎԵՐԱՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԴԱՍԸՆԹԱՑՆԵՐ

ՀԵՏԱԶՈՏԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔ

Մասնագիտություն _____ **ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ** _____

Թեմա «Բանջարեղենի մշակում: Աղցանների պատրաստում» թեմայի
դասավանդումը համագործակցային մեթոդների կիրառմամբ

Կատարող _____ **Ավագյան Լիլիթ Մնացականի**
Ազգանուն, անուն, հայրանուն

Ղեկավար _____ **տեխ.գիտ.թեկն., դոցենտ Նունե Օրդյան**
Ազգանուն, անուն, գիտական աստիճան, կոչում

ԵՐԵՎԱՆ 2023

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ.....	3
ԳԼՈՒԽ 1. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ «ՄՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ»	
ԲԱԺՆԻ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ.....	6
1.1. Խոհանոցին ներկայացվող պահանջները, կահավորումը և խնամքը:.....	6
1.2. Աշխատատեղի կազմակերպում.....	7
1.3. Խոհանոցին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջներն են	7
1.4. Ինչպես սնվել և պահպանել ճիշտ սննդակարգը.....	9
ԳԼՈՒԽ 2. ՀԱՄԱԳՈՐԾԱԿՑԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՑՈՒՄ	12
2.1. Համագործակցային ուսուցման հիմնական տարրերը	12
2.2. Համագործակցային ուսուցման խմբերի տեսակները.....	13
ԳԼՈՒԽ 3. «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ ՄՇԱԿՈՒՄ: ԱՂՑԱՆՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ» ԹԵՄԱՅԻ	
ԴԱՍԱՎԱՆԴՄԱՆ ՄԵԹՈԴԻԿԱՆ	14
3.1. Ուսումնական աշխատանքի հեռանկարային պլանավորում	14
3.2. Պարապմունքի ընթացիկ պլանավորում.....	18
ԵԶՐԱԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆ.....	25
ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ	26

ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

Տեխնոլոգիան գիտելիքների, հմտությունների, արժեքների և վերաբերմունքի նպատակային կիրառումն է մարդկային կարիքներն ու ցանկությունները բավարարող ապրանքներ կամ համակարգեր ստեղծելու համար:

«Տեխնոլոգիա» կրթական ոլորտը հանդիսանում է ընդհանուր միջնակարգ կրթության բաղկացուցիչ մասը, սովորողներին զինում է անհրաժեշտ տեխնիկա- տեխնոլոգիական գիտելիքներով, առանց որոնց անհնար է երկրի լիարժեք սոցիալ- տնտեսական առաջընթացը, անձի ձևավորումը, ազգային լավագույն ավանդույթների պահպանումը:

«Տեխնոլոգիա» ուսումնական առարկայի նպատակը ստեղծարար, նորարար, նախաձեռնող, ձեռնարկատիրական մտածողություն, ազգային նկարագիր ունեցող անձի ձևավորումն է, ով արվեստին ու արհեստին հաղորդակցվելու, աշխատանքի պրակտիկ ձևերին և նորագույն տեխնոլոգիաներին տիրապետելու, ռեսուրսներն արդյունավետ տնօրինելու միջոցով ստեղծում է մարդկային կարիքներին ու ցանկություններին համապատասխանող ապրանքներ, ծառայություններ և համակարգեր:

«Տեխնոլոգիա» առարկայի ուսուցումը միջին դպրոցում ենթադրում է սովորողների ընդհանուր տեխնոլոգիական իրազեկվածություն՝ տեխնոլոգիական մտածողության ձևավորման նպատակով, կիրառական տեխնոլոգիական գիտելիքների և կենցաղային հմտությունների ձևավորում:

«Տեխնոլոգիա» առարկայի կարևորագույն բաժիններից է սննդի պատրաստման տեխնոլոգիան: Այս բաժնի նպատակն է ընդլայնել պատկերացումները առողջ սննդի վերաբերյալ, ձևավորել պարզ կերակրատեսակներ պատրաստելու նախնական կարողություններ, սովորեցնել կազմել առողջ սննդի սննդակարգ, ծանոթացնել սննդի անվտանգության նորմերին և սննդի պահպանման սանիտարահիգիենիկ կանոններին:

Խոհարարությունը գիտություն է համեղ ու առաջատար սննդի և զանազան ուտելիքներ պատրաստելու ձևերի մասին: Խոհարարական գիտությունը սերտ կապված է առողջության հետ. ճիշտ սնվելը մարդու գոյության, նրա առողջության և աշխատունակության պահպանման գրավականն է: Խոհարարությունը նաև արվեստ է: Համեղ պատրաստելը, գեղեցիկ ձևավորելը և ճիշտ մատուցելը, անկասկած, պահանջում են նաև արվեստի մակարդակ: Խոհարարական

արվեստը պահանջում է ուշադրություն, մանրակրկիտություն և մաքրություն:

Խոհարարության բաժնի ավատին սովորողներին ներկայացվում է հետևյալ վերջնարդյունքները.

- գիտելիք,
- կարողություն,
- հմտություն:

Նվազագույն մակարդակ՝ տեղյակ լինի կաթի, կաթնամթերքի նշանակության, սննդային արժեքի մասին և կարողանա կաթից պատրաստել կերակրատեսակներ: Ծանոթ լինի ձավարեղենի, մակարոնեղենի, ընդեղենի տեսականուն և ձավարեղենից, ընդեղենից պատրաստվող կերակրատեսակների տեխնոլոգիաներին: Տարբերի բանջարեղենային մշակաբույսերը, բանջարեղենի մանրատման համար օգտագործվող գործիքները, հարմարանքները և սարքերը, բանջարեղենային մշակաբույսերից պատրաստվող կերակրատեսակներ: Կարողանա ձեռքի գործիքներով կատարել բանջարեղենների նախնական մշակում, բանջարեղենի մանրատում, բանջարեղենի շոգեխաշում, տապակում, բանջարեղենային մշակաբույսերից պատրաստել կերակրատեսակներ, որոշել կերակրատեսակի պատրաստ լինելը:

Միջին մակարդակ՝ ծանոթ լինի կաթնամթերքի տեսականուն, նրա նշանակությանը, որոշի կաթնամթերքի որակական հատկություններին: Գիտենա բանջարեղենի դասակարգումն ըստ խմբերի, բանջարեղենի մանրատման համար օգտագործվող էլեկտրական սարքերը, հում և շոգեխաշած բանջարեղենների սննդային արժեքը: Կարողանա կատարել բանջարեղենի մանրատումը մեխանիկական սարքերով:

Առավելագույն մակարդակ՝ տեղեկացված լինի կաթնամթերքի պահպանման պայմանների, ժամկետների մասին, ինչպես նաև եփելիս ձավարեղենի քաշի և ծավալի ավելացման պատճառների մասին: Իմանա բանջարեղենի որակի որոշման ձևերը, կատարի բանջարեղենի մանրատումը էլեկտրական սարքերով: Տեղեկացված լինի բանջարեղենի որակի վրա շրջապատող միջավայրի էկոլոգիայի ազդեցության մասին:

Հիմնական դպրոցի «Տեխնոլոգիա» առարկայի «Խոհարարություն» բաժինը տարբերվում է սովորողների ստեղծագործական ունակությունների ակտիվ դրսևորումով և ունի իր առանձնահատկությունները՝ կապված տեխնիկական անվտանգության, սովորողների

փոխհարաբերությունների, ինչպես նաև առնչվում է սովորողների ընտանեկան բյուջեն /քանի որ գործնական աշխատանքի համար անհրաժեշտ մթերքները սովորողները ձեռք են բերում իրենց միջոցներով:/

Աշխատանքի նպատակը՝ ուսուցման համագործակցային մեթոդների միջոցով սովորողներին ծանոթացնել խոհանոցի կարևորությանը, ձևավորել կայուն խոհանոցային գիտելիքներ:

Հետազոտության օբյեկտը՝ «Տեխնոլոգիա» առարկայի «Խոհարարություն» բաժնի դասավանդման գործընթացն է:

Հետազոտության առարկան՝ «Խոհանոցի դերն ու նշանակությունը» թեմայի դասավանդումը:

Նպատակին հասնելու համար պետք է լուծել հետևյալ խնդիրները՝

1. ուսումնասիրել «Տեխնոլոգիա» առարկայի դերը հիմնական դպրոցում,
2. վեր հանել «Մենդի պատրաստման տեխնոլոգիա» բաժնի դասավանդման առանձնահատկությունները «Տեխնոլոգիա» առարկայի ուսուցման գործընթացում,
3. ուսումնասիրել սննդի նշանակությունը մարդու կյանքում,
4. ուսումնասիրել համագործակցային մեթոդների կիրառման արդյունավետությունը «Մենդի պատրաստման տեխնոլոգիա» բաժնի դասավանդման գործընթացում:

ԳԼՈՒԽ 1. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ «ՄՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ԲԱԺՆԻ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ

1.1. Խոհանոցին ներկայացվող պահանջները, կահավորումը և խնամքը:

Խոհանոցն այն վայրն է, որտեղ պատրաստվում է սնունդը: Մարդիկ օրվա մեծ մասն անցկացնում են խոհանոցում: Այն պետք է լինի մաքուր, լուսավոր հարմարավետ (նկ. 1):



Նկ.1

➤ Խոհանոցին ներկայացվող պահանջները.

Ժամանակակից խոհանոցի դասավորությունը և կահավորանքը պետք է նպաստեն արագ և հեշտ, առանց ավելորդ ջանքեր գործադրելու կերակրատեսակների պատրաստմանը: Խոհանոցում օգտագործվում է խոհանոցային սպիտակեղեն՝ սփռոցներ և անձեռոցիկներ:

➤ Խոհանոցի կահավորանքը և խնամքը.

Խոհանոցային ժամանակակից կահույքը բավականին հարմարավետ է և գեղեցիկ: Այսօր այն կարելի է նախագծել յուրաքանչյուր խոհանոցի համար և նույնիսկ փոքր խոհանոցի մակերեսն օգտագործել առավելագույն օգտակարությամբ: Խոհանոցը հիմնականում բաժանվում է հատվածների, որոնք նախատեսված են մթերքի, սպասքի, խոհանոցային պարագաների պահպանման, կերակուրների մշակման և պատրաստման համար:

Օրինակ՝ սպասք լվանալու սարքը (նկ. 2), սառնարանը (նկ. 3), գազօջախը (նկ. 4), ջեռոցը պետք է ընպես տեղադրել, որպեսզի դրանցից օգտվելն ավելորդ ջանքեր չպահանջի:

Ժամանակակից խոհանոցային տեխնիկական միջոցները բավականին հեշտացրել են տնային տնտեսուհիների աշխատանքը: Ժամանակ առ ժամանակ խոհանոցային տեխնիկական միջոցները պետք է մաքրել, դարակներում գտնվող իրերը դասավորել, իսկ ամենօրյա օգտագործվող սարքավորումները մաքրել յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո (նկ. 5):



Նկ.2



Նկ.3



Նկ.4



Նկ.5

1.2. Խոհանոցին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջներն են

Խոհանոցին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջներն են.

- Խոհանոցը պահել մաքուր և կոկիկ վիճակում:
- Ժամանակ առ ժամանակ խոնավ մաքրություն անել:
- Կասեցնել միջատների հայտնվելը:
- Մաքուր սպասքը պահել փակ պահարաններում:
- Կերակրի մնացորդները հավաքել կափարիչով դուրյի մեջ:
- Ժամանակին թափել աղբը:

Աշխատանքի անվտանգության կանոններն են՝

- Էլեկտրական սարքավորումներն օգտագործել ըստ նշանակության:
- Հետևել, որպեսզի էլեկտրալարերը չունենան վնաստած հատվածներ:
- Միացված սարքավորումների լարերից չքաշել:
- Հաճախակի օդափոխել խոհանոցը, գազօջախի առկայության դեպքում մշտապես բաց թողնել օդանցքը:

• Չի կարելի գիշերը կամ տնից հեռանալիս գազօջախը թողնել գործող վիճակում:

- Սենյակում գազի հոտ զգալիս լուցկի չվառել. այն հողեհի

պատճառ կարող է դառնալ:

- Գազի արտահոսքի ժամանակ զանգահարել 1-04 հեռախոսահամարով:
- Հրդեհի դեպքում՝ 1-01 հեռախոսահամարով:



1.4 Ինչպես սնվել և պահպանել ճիշտ սննդակարգը

Մնունդը մարդու համար էներգիայի աղբյուր է: Մարդը էներգիա ծախսում է ամեն վարկյան, նույնիսկ՝ քնած ժամանակ: Օրգանիզմն առողջ սննդով ապահովվելու համար անհրաժեշտ է իմանալ սննդամթերքի օգտակարության և համային հատկանիշների մասին: Առողջությունը պահպանելու համար մարդու սնունդը պետք է լինի բազմազան և պարունակի անհրաժեշտ քանակությամբ և բաղադրությամբ սննդանյութեր՝ սպիտակուցներ, ածխաջրեր, ճարպեր, ջուր, հանքային աղեր և վիտամիններ:

Սննդանյութերն օրգանիզմն ապահովում են էներգիայի անհրաժեշտ պաշարով: Մարդու սնունդը հիմնականում կազմված է կենդանական և բուսական սննդամթերքներից (նկ.6):



Նկ.6

Առողջ է համարվում այնպիսի սննդակարգ, որն ապահովում է օրգանիզմը բավարար քանակությամբ բոլոր անհրաժեշտ սննդանյութերով, վիտամիններով, ջրով, հանքային աղերով և էներգիայով (կալորիաներով): Որոշ նյութեր կարող են սինթեզվել մարդու օրգանիզմում, սակայն մեզ անհրաժեշտ նյութերի մեծ մասը մենք ստանում ենք սննդի հետ:

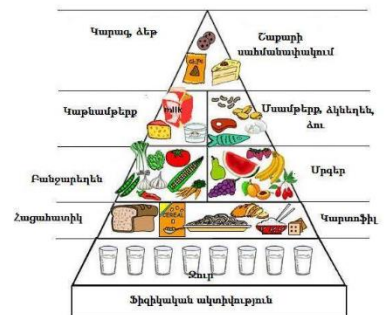
Տարբեր մարդկանց սննդանյութերի և էներգիայի պահանջը կախված է տարիքից, սեռից, աճի տեմպից (արագությունից), ֆիզիկական ակտիվության մակարդակից, ինչպես նաև որոշ վիճակների (ինչպես օրինակ՝ հղիություն) և հիվանդությունների առկայությունից: Ընդհանուր առմամբ, դեռահասության շրջանում մարմնի արագ աճի և բոլոր օրգանների զարգացման պատճառով բարձրանում է սպիտակուցների և կալորիաների պահանջը: Այդ իսկ պատճառով սահմանափակվող դիետաները վտանգավոր են դեռահասների համար:

Վիտամինները և հանքային նյութերը սննդի պարտադիր բաղադրիչներ են(նկ.7): Ի տարբերություն սննդի երեք հիմնական բաղադրամասերի (սպիտակուցներ, ճարպեր և ածխաջրեր), դրանք չունեն էներգետիկ արժեք, սակայն խիստ կարևոր են նյութափոխանակության համար:



Նկ.7

Առողջ սննդակարգը կարելի է պատկերել սննդային բուրգի ձևով (նկ.8), որտեղ բերված են տարբեր խմբերի սննդամթերքների (հացահատիկներ և ձավարեղեն, բանջարեղեն, միրգ, կաթնամթերք, մսամթերք, լոբազգիներ, ձու և յուղեր/ ձեթեր) առաջարկվող չափաբաժինները (պատկերված են 6 գույներով):



Նկ.8

Սննդակարգում պետք է ավելացնել բջջանյութի քանակը, օգտագործելով բանջարեղեն, միրգ, կանաչեղեն, լոբազգիներ և անմշակ ձավարեղեն (նկ.9): Նվազեցնել ճարպերի օգտագործումը, ի հաշիվ հազեցած (կենդանական ծագման) ճարպերի՝ յուղ, կարագ (նկ.10): Փոխարենը անհրաժեշտ է ավելացնել հազեցած ճարպաթթուների քանակը՝ բուսական յուղեր (ձեթեր), ձուկ և ծովամթերք(նկ.11): Սահմանափակել կերակրի աղի օգտագործումը: Նվազեցնել շաքարի օգտագործումը: Շաքարի չարաշահումը հյուծում է ենթաստամոքսային գեղձի ինսուլին արտադրող բջիջները և նպաստում է շաքարախտի զարգացմանը:



Նկ.9



Նկ.10



Նկ.11

Մննդամթերքն ընտրելիս հարկավոր է ուշադիր լինել և օգտագործել միան թարմ բանջարեղեններ, միրգ, միս, ձուկ և այլն: Մրգերն ու հատապտուղները հաճախ պահածոյացվում են (նկ.12)՝ դրանց շաքար ավելացնելով, սակայն մեծ քանակությամբ շաքարի օգտագործումը ևս վնասակար է առողջության համար. այն կարող է ավելորդ քաշի և ճարպակալման պատճառ լինել: Իսկ ինչ վերաբերվում է պահածոներին, ապա խորհուրդ է տրվում օգտագործել միայն գործարաններում պատրաստված արտադրանքը, քանի որ դրանք պատրաստվում են բարձր ճնշման տակ՝ բացառելով թունավորումները:



Նկ.12

ԳԼՈՒԽ 2. ՀԱՄԱԳՈՐԾԱԿՑԱՅԻՆ ՈՒՍՈՒՑՈՒՄ

2.1 Համագործակցային ուսուցման հիմնական տարրերը

Համագործակցային ուսուցման տարրերի կիրառումը նպաստում է դասարանում նոր՝ համագործակցային միջավայրի ձևավորմանը, օգնում է ուսուցչին հասկանալու համագործակցային ուսուցման էությունն ու պլանավորելու դասը, պայմաններ է ստեղծում ուսուցման արդյունավետության գնահատման և արժևորման համար, ինչպես նաև ապահովում է ռեֆլեքսիան և բարելավում է խմբային աշխատանքը:

Համագործակցային ուսուցումը այլընտրանքային մանկավարժական մոտեցում է: Այն ենթանդրում է խմբային աշխատանքի համագործակցության նոր մշակույթ: Համագործակցային ուսուցման կարևոր պայմաններից է խմբի անդամների միջև դրական աջակցող փոխկախվածության ապահովումը:

Համագործակցային ուսուցման տարրերը ըստ Ջոնսոնների հինգն են՝

1. **Դրական փոխկախվածություն.** Խմբում ձևավորվում է միմյանց օգնելու, խրախուսելու, աջակցելու մթնոլորտ: Սովորողի ջանքերն ուղղվում են ընդհանուր նպատակին համատեղ հասնելուն: Այն նպաստում է հանդուրժողականության և վստահության ձևավորմանը: Քննարկումներն ու ձգտումներն օգնում են խմբի անդամների փոխհարաբերություններին:
2. **Դեմ առ դեմ, խթանող փոխազդեցություն.** Խմբի անդամները համագործակցում են, փոխանակում են տեղեկություններ, կարծիքներ և ռեսուրսներ, մշակում և վերլուծում են տեղեկությունը, ապահովում են հետադարձ կապ, քաջալերում և աջակցում են միմյանց՝ ընդհանուր նպատակին հասնելու համար:
3. **Անհատական հաշվետվություն և պատասխանատվություն.** Խմբի յուրաքանչյուր անդամ պատրաստ է պատասխանելու և մտքեր փոխանակելու, կրում է պատասխանատվություն ուսուցման արդյունքների համար, խմբի մաս է, գաղափարներով և մտքերով կիսվում է մյուս անդամների հետ, պատրաստ է ներկայացնելու խմբի աշխատանքի արդյունքը:
4. **Սոցիալական հմտություններ.** Խմբի անդամների միջև ձևավորվում են

վարքագծային նորմեր՝ անաղմուկ աշխատանք, ներկայություն մինչև աշխատանքի ավարտը, խոսողին հետևելը, առաջադրանքը կատարելիս ներդրում ունենալը:

5. **Խմբային գործընթաց.** Խմբի անդամների հաջողությունների, փոխհարաբերությունների, համագործակցության բարելավման հետ կապված խնդիրների քննարկման փուլ է: Դրանք զարգացնում են սոցիալական հմտությունները, ապահովում են խմբի անդամների գործողությունների և մասնակցության հետադարձ կապը:

Հետագայում այդ տարրերին Պասի Սալբերգի կողմից ավելացվեց փոխներգործուն/ինտերակտիվ առաջադրանքը որպես համագործակցային ուսուցման 6-րդ տարր: Նրա կարևոր չափանիշը այն է, որ խմբի անդամները հեշտությամբ մասնակցեն առաջադրանքի կատարմանը:

2.2 Համագործակցային ուսուցման խմբերի տեսակները

Համագործակցային ուսուցման ֆորմալ խմբեր

Համագործակցային ուսուցման ֆորմալ խմբերը փոքր են՝ 2-4 անդամ:

Հանձնարարականների ռազմավարությունը հետևյալն է՝

1. խմբերը ձևակերպում են առաջադրանքը, լուծում այն և պատրաստվում ներկայացնել,
2. պատահականորեն ընտրված խմբի անդամը ներկայացնում է խմբի աշխատանքի արդյունքը,
3. բոլոր անդամները քննարկում են բոլոր լուծումները, տալիս հարցեր,
4. յուրաքանչյուր խումբ պատրաստում և ներկայացնում է աշխատանքի հաշվետվություն:

Համագործակցային ուսուցման ոչ ֆորմալ խմբեր

Համագործակցային ուսուցման ոչ ֆորմալ խմբերը ժամանակավոր գործող խմբեր են, որոնք օգտագործվում են դասախոսության, դիդակտիկ նյութերի ցուցադրման, ֆիլմ դիտելու ժամանակ սովորողների ուշադրությունը ուսուցանվող նյութի վրա կենտրոնացնելու,

ուսուցման ընթացքում օգտագործվող նյութերը նախապատրաստելու համար:

Համագործակցային ուսուցման հենակետային խմբեր

Համագործակցային հենակետային խմբերը կայուն անդամներով երկարաժամկետ խմբեր են, որոնց աշխատանքը տևում է ողջ դասընթացի, ծրագրի շրջանակներում: Խմբի անդամները միմյանց օգնում են, աջակցում, խրախուսում՝ նպաստելով առաջադրանքի կատարմանն ու գիտելիքների ձեռքբերմանը: Դրանք մշտական են և ապահովում են երկարաժամկետ, գործընկերային փոխհարաբերություններ:

ԳԼՈՒԽ 3. «ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ ՄՇԱԿՈՒՄ: ԱՂՑԱՆՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ» ԹԵՄԱՅԻ ԴԱՍԱՎԱՆԴՄԱՆ ՄԵԹՈԴԻԿԱՆ

3.1 Աշխատատեղի կազմակերպում

Խոհանոցը տան այն վայրն է, որտեղ յուրաքանչյուր կին լիարժեք տանտիրուհի է զգում՝ ստեղծելով իր փոքրիկ աշխարհը: Հավանաբար բոլորը գիտեն, որ կերակուրներն ավելի համեղ են լինում, եթե դրանք պատրաստվում են սիրով ու հաճույքով:

Կերակուր պատրաստելու համար անրաժեշտ է ունենալ մթերք, խոհանոցային սպասք, գործիքներ, հարմարանքներ և ջեռուցիչ սարքեր: Խոհանոցում անհրաժեշտ են 4-5 տարբեր չափսի և բարձրության կաթսաներ (նկ. 13): Յուրանքանչյուր տեսակի սննդամթերք պատրաստում են հատուկ դրա համար նախատեսված են սպասքում: Օրինակ՝ բանջարեղենը, միսը հարմար է տապակել հաստհիմք ունեցող թավաների կամ կաթսաների մեջ:



Նկ.13

Խոհանոցում ցանկալի է ունենալ նաև տարբեր չափսի դանակներ, տարբեր նշանակության սպասք, հարմարանքներ, սարքավորումներ՝ թեյնիկ, սրճեփ, ջրագոյիչ, որը տալիս է տաք և սառը ջուր, քերիչ, քամիչ, ձագար, գրտնակ, հարիչ և այլն (նկ. 14)



Սրճեփ



Հարիչ



Քերիչ

Նկ. 14

Այս ամենն անհրաժեշտ է դասավորել խահանգի դարակներում այնպես, որպեսզի հնարավոր լինի պահպանել այնտեղ կարգ ու կանոն, յուրաքանչյուրն ունենա իր հստակ տեղը, որի մասին տեղեկացված լինեն ընտանիքի բոլոր անդամները (նկ. 15):



Նկ. 15

Խոհանոցում իր ուրույն տեղն ունի ճաշի սպասքը: Ըստ նշանակության՝ ճաշի սպասքը կարող է լինել տարբեր չափի, ձևի և նպատակի: Օրինակ՝ մեծ, խոր ափսեները նախատեսված են ճաշի համար, խորտիկների համար՝ միջին, աղանդների համար՝ միջին կամ փոքր: Ճաշի սպասքի անբաժանելի մաս են կազմում նաև գդալները, պատառաքաղները, դանակները, թիակը, ունելին և այլն:

3.2 Ուսումնական աշխատանքի հեռանկարային պլանավորում

Դասապրոցեսի հաջողությունը, արդյունավետությունը և աշակերտների կողմից առարկայի նլատամաբ հետաքրքրության ձևավորումը կախված են նրանից, թե ինչպես է ուսուցիչը նախապատրաստվել դրան: Առարկայի ուսուցման արդյունավետ կազմակերպման համար անհրաժեշտ է, որ ուսուցիչը կատարի ծրագրային նյութի ճիշտ պլանավորում և դասավանդման ձևերի ու մեթոդների ճիշտ ընտրություն: Ակնհայտ է, որ պլանավորումն օգնում է խնամքով նախապատրաստվել աշխատանքին, արդյունավետ կերպով բաշխել ծրագրային

նյութը՝ կիսամյակի, ամսվա և յուրաքանչյուր պարապմունքի միջև: Սեփական աշխատանքի և աշակերտների ապագա գործունեության պլանավորումը դասապրոցեսի գիտական կազմակերպման հիմքն է: Ուսուցիչը գիտենալով սեփական ուսումնական ծանրաբեռնվածության ծավալը, պետք է կատարի թեմատիկ և օրացուցային պլանավորում: Օրացուցային պլանի քարացած, խիստ պարտադիր ձև գոյություն չունի, այդ պատճառով ուսուցիչը կարող է ընտրել այն ձևը, որն իրեն հարմար է: Սակայն, գոյություն ունեն մի շարք պահանջներ, որոնք պարտադիր են բոլոր տեսակի հեռանկարային պլանների համար:

- Պլանավորման ժամանակ անհրաժեշտ է հաշվի առնել դասերի տրամաբանական հաջորդականությունը և փոխկապակցվածությունը: Այն որոշում է այն հիմնական հարցերը, որոնք պետք է ուսումնասիրվեն կամ հիմնական աշխատանքային հմտությունները, որոնք պետք է յուրացնեն աշակերտները:

- Ծրագրի միջոցով որոշում է ուսումնական գիտելիքների այն շրջանակը, արն ուսուցիչը պլանավորել է հաղորդել աշակերտներին: Այստեղ կարևորն այն է, որ դրանք հավասարաչափ բաշխվեն ըստ դասաժամերի, տրամաբանորեն կապված լինեն ամբողջ համակարգին և ներառեն անհրա-ժեշտ տեխնիկական հասկացություններ, որոնք ուսուցիչը պլանավորել է ձևավորել ուսուցման ընթացքում:

- Հեռանկարային պլանավորման ժամանակ կարևոր է վարժությունների կամ ինքնուրույն աշխատանքների ընթացքում աշակերտների պրակտիկ գործողությունների շրջանակի որոշումը: Գլխավորն այստեղ աշխատանքի օբյեկտի ընտրությունն է, որն աշակերտներն պետք է պատրաստեն տվյալ դասաժամի ընթացքում:

Հեռանկարային պլանում տեխնոլոգիայի ուսուցիչը պետք է հստակ նշի, թե ինչպիսին պետք է լինի յուրաքանչյուր դասապրոցեսում աշակերտների կողմից յուրացված գիտելիքների, կարողությունների ու գործնական հմտությունների ձևակարգակը:

Թեմատիկ պլան
Մանկի պատրաստման տեխնոլոգիա (6 ժամ)

	Թեմա	Ժամաքանակ		
		Ընդհանուր	Տեսական	Գործնական
1.	Մանկի նշանակությունը մարդու կյանքում	1	30%	70%
2.	Մանկի անվտանգություն	1	20%	80%
3.	Խոհանոցը և նրա կահավորանքը	1	30%	70%
4.	Սպասքադրում և վարքի կանոններ	1	20%	80%
5.	Սեղանի սպասքադրում: Անձեռոցիկի ծալադրում օրիգամիի եղանակով	1	20%	80%
6.	Բանջարեղենի մշակում: Աղցանների պատրաստում:	1	20%	80%

3.3 Պարապմունքի ընթացիկ պլանավորում

Ուսումնական աշխատանքի բարձր որակի ապահովման պարտադիր պայմանը դասի լավ պլանն է, այն ուսուցչի պարտադիր փաստաթղթերից է: Դասի պլանի միօրինակ, քարացած ձև գոյություն չունի: Բայց կան մի շարք փուլեր ու տարրեր, որոնց առկայությունը պլանում պարտադիր է:

Պարապմունքի պլանը կազմելուց առաջ տեխնոլոգիայի ուսուցիչը կարող է օգտագործել հետևյալ համընդհանուր դիդակտիկական սխեման.

- Որոշել ուսումնական նյութի ծավալը:
- Որոշել ուսումնական նյութի դաստիարակչական հնարավորությունները:
- Կապ հաստատել տվյալ նյութի և այլ առարկաներից ուսումնասիրած նյութերի միջև: Որոշել, թե ինչ չափով կարելի է դասապրոցեսում կիրառել այլ առարկաներից ստացած գիտելիքները:
- Ըստ թեմայի ընտրել ուսումնագնական պարագաները:
- Նշել ուսուցման այն մեթոդներն ու հնարները, որոնք նպատակահիմար է կիրառել տվյալ դասապրոցեսում:
- Մշակել դասի կառուցվածքը, որոշել դրա փուլերի հաջորդականությունը:
- Մտածել աշակերտների մտավոր գործունեությունն ակտիվացնող և արդյունավետ ուղիներ: Որոշել դասապրոցեսում պրոբլեմային և որոնողական իրավիճակների ստեղծման մեթոդներն ու միջոցները:
- Որոշել ամբողջ դասի և դրա առանձին փուլերի ամփոփման ձևերը:
- Նշել վարժությունների համակարգը և դրանց լուծման մեթոդները, վերանայել աշակերտների կողմից թույլ տրված տիպիկ սխալները:
- Պլանավորել, թե ինչ գրառումներ և գծագրեր պետք է կատարվեն գրատախտակին: Մտածել դասապրոցեսում դասագրքի օգտագործման ձևերը:
- Մշակել դասի ընթացքում կամ դրա ավարտին ուսումնական նյութի ամրապնդման մեթոդիկան:
- Մշակել աշակերտների գիտելիքների վերահսկման ու գնահատման մեթոդիկա:

- Որոշել տնային հանձնարարության բովանդակությունն ու ծավալը:
- Մտածել, թե ինչպիսի խորհուրդ պետք է տալ աշակերտներին տնային հանձնարարությունների կատարման վերաբերյալ:
- Առաջարկել գրականություն արտադասարանական ընթերցանության համար:

ԴԱՄԻ ՊԼԱՆ

Ուսուցիչ Ավագյան Լ.

Առարկան – Տեխնոլոգիա		
Դասարանը -V	Ուստարի -2023թ	Կիսամյակը - I
Թեման	Մենդի պատրաստման տեխնոլոգիա	
Ենթաթեման	Բանջարեղենի մշակումը: Աղցանների պատրաստում:	
Դասի նպատակը	<ul style="list-style-type: none"> • Ընդլայնել պատկերացումները առողջ սննդի վերաբերյալ, ձևավորել պարզ կերակրատեսակներ պատրաստելու նախնական կարողություններ: • Աշակերտներին ծանոթացնել բանջարեղենի նախնական մեխանիկական մշակման գործողություններին: • Աշակերտներին ներկայացնել բանջարեղենի ջերմամշակման տեսակները: 	
Վերջնարդյունքները	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Տեղեկացված լինի առողջության համար սննդի կարևորության մասին, մշակի առողջ ուտելու սովորություններ: ❖ Տեղեկացված լինի բանջարեղենի պատրաստման և ջերմամշակման կարևորության մասին: ❖ Կիրառի հմտություններ՝ սննդի պատրաստման և մշակման ոլորտում: 	
Ընդհանրական խաչվող հասկացությունները	<p>Պատճառ և հետևանք. Բանջարեղենի արդյունավետ օգտագործում:</p> <p>Օրինաչափություններ: Մեղանից օգտվելու կանոնները : Բանջարեղենի մշակման և արդյունավետ օգտագործման կանոններ:</p> <p>Մասշտաբ, համամասնություն, քանակ: Մանրային չափաբաժիններ:</p>	
Միջառարկայական կապերը	<p>Մայրենի</p> <ul style="list-style-type: none"> • Կարողանա հստակ ձևակերպել մտքերը, խոսքը գրագետ կառուցել, լսել հրահանգերը, լսել և հասկանալ տեղեկատվությունը: 	

	<p>Մաթեմատիկա</p> <ul style="list-style-type: none"> Կարողանա ճիշտ տևողությամբ իրականացնի ջերմամշակման գործընթացը: Ճիշտ չափաբաշխներով իրականացնել սննդի պատրաստում: <p>Արվեստ</p> <ul style="list-style-type: none"> Գեղագիտորեն ձևավորել պատրաստած ուտեստը և գեղարվեստորեն մատուցել:
Անհրաժեշտ նյութեր, տեխնիկական միջոցներ	Դասագիրք՝ «Տեխնոլոգիա», <ul style="list-style-type: none"> պաստառ, լուսանկարներ, տեսաֆիլմ «Աղցանների պատրաստման մասին»
Գնահատում	Գործնական աշխատանքի միջոցով:

Դասի ընթացքը

Դասի փուլերը	Փուլի խնդիրները	Ուսուցչի գործողությունները	Աշակերտի գործողությունները
Կազմակերպչական մաս /1-2 րոպե/	Նախապատրաստվել դասին	Աշակերտների և ուսուցչի փոխադարձ ողջույն, բացականչների ամրագրում:	Աշակերտները նույնպես պատրաստվում են: Աշակերտները ստանում են իրենց խմբերի տարբերանշանները:
Խթանման փուլ	«Մտագրոհ» մեթոդի կիրառմամբ պարզել սովորողների գիտելիքների բանջարեղենի մեխանիկական և ջերմամշակման մասին:	Ուսուցիչը հարցերով դիմում է դասարանին՝ <ol style="list-style-type: none"> 1. Ի՞նչ է բանջարեղենը: 2. Ի՞նչ եղանակով են այն մշակում: 3. Ջերմամշակման ի՞նչ ձևեր գիտեք: 4. Ինչպե՞ս կարելի է պատրաստել ուտեսներ բանջարեղենի մեխանիկական մշակման միջոցով: 	Սովորողները մասնակցում են «Մտագրոհ» մեթոդի իրականացմանը, հարց ու պատասխանին:
Իմաստի ընկալման փուլ	Ներկայացնել «Բանջարեղենի	Ներկայացնել թեման, բացատրել բանջարեղենի	Աշակերտները ուսումնասիրում են և ծանոթանում են նյութին:

	<p>մշակում» և «Աղցանների պատրաստումը» թեմայի նյութը: /15 թույլե/ Տեսանյութի ցուցադրություն «Բանջարեղենի մեխանիկական և ջերմային մշակում» /5թույլե/</p>	<p>մեխանիկական և ջերմային մշակման եղանակները: Ներկայացնել աղցանների մի քանի բաղադրատոմսեր: Աշակերտներին բաժանել համագործակցային խմբերի:</p>	<p>Ակտիվորեն մասնակցում են դասընթացին: Փորձում են ծանոթանալ իրենց խմբի մասնակիցների հետ:</p>
<p>Կշռադատման փուլ</p>	<p>Թեմայի յուրացում, ամրապնդման համար պատրաստել աղցան:</p>	<p>Թեմայի ամրապնդման համար, ուսուցիչը առաջարկում է յուրաքանչյուր խումբ պատրաստի որևէ աղցան՝ իրականացնելով բանջարեղենի մեխանիկական և ջերմային մշակում: Գործնական աշխատանքի և ընթացիկ հրահանգավորում (3 թույլե) . Ստուգել աշակերտերի պատրաստվածությունն աշխատանքին: <ul style="list-style-type: none"> • 1-ին շրջայց- ստուգել աշխատատեղերի կազմակերպումը և սովորողների կողմից աշխատանքային անվտանգության կանոնների պահպանում: • 2-րդ շրջայց- ստուգել աշխատանքային հնարների կատարման ճշգրտությունը և հաջորդականությունը: • 3-րդ շրջայց- կատարել վերահսկողություն Սովորողների գործառնությունները • Վերահսկողություն և փոխվերահսկողություն </p>	<p>Աշակերտները աշխատում են համագործակցային խմբերով և պատրաստում աղցան:</p>







		<p>իրականացում,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Անհրաժեշտության դեպքում գործունեության ճշգրտում: <p>Եզրափակիչ հրահանգավում</p> <ul style="list-style-type: none"> • Մխալների և դրանց պատճառների վերլուծություն, քննարկում: <p>Աշխատատեղի մաքրում</p>	
Անդրադարձ	Անդրադարձ դասի բոլոր փուլերով:	Անդրադարձ է կատարում դասի բոլոր փուլերին՝ զարգացնելով հիշողությունը, ուշադրությունը և ամրապնդելով գիտելիքները:	Ներկայացվում է կատարած աշխատանքի հաջորդականությունը::
Գնահատում	Գործանական աշխատանքի գնահատում:	Գնահատվում է նախագծային աշխատանքը՝ որքանով է պատկերավոր, հիմնավոր և արդյունավետ:	Ներկայացնում են իրենց խմբի պատրաստած աղցանի պատրաստման բաղադրատոմսը և քայլերի հաջորդականությունը:

Բաղադրիչներ

- Բազուկ - 800 գր
- գազար - 250 գր
- սոխ - 1/2 հատ
- կարտոֆիլ - 800 գր
- վարունգ մարինացված - 300 գր
- Հատիկ լոբի - 100գր
- Թթու կաղամբ- 100 գր
- Աղ, սև պղպեղ
- Կանաչի
- Բուսայուղ-3-4ճ/գ

Հրահանգչական քարտ

Մթերք	Գործողություն
-------	---------------

	<p>Գազարը, բազուկը և կարտոֆիլը լվանալ և կեղևով խաշել</p>
	<p>Թողնել հովանա և մաքրել</p>
	<p>Կտրատել խորանարդաձև խաշած բանջարեղենը և մարինացված վարունգը</p>
	<p>Սոխը մանրացնել կիսալուսնաձև և բուսայոդով տապակել մինչև թափանցիկ դառնալը</p>
	<p>Կաղամբը մանրացնել և ավելացնել տապակվող սոխին: Միասին տապակել 3-4 րոպե</p>
	<p>Նախապես խաշած լոբին ջրքամել</p>



Բոլոր բաղադրիչները խառնել
իրար, ավելացնել մանր
կտրատած կանաչի, աղ , սև
պղպեղ



Թողնել 2 ժամ, որ համերը
միաձուլվեն և մատուցել:
Բարի ախորժակ ☺

ԵԶՐԱԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆ

Հետազոտական աշխատանքի իրականացման արդյունքում պարզ է դառնում, որ.

- Տեխնոլոգիա առարկայի դասավանդման ընթացքում ստեղծվում են այնպիսի ուսումնական պայմաններ, որոնք ապահովում են աշակերտների զարգացման հնարավորությունը, ինքնուրույնությունը, ստեղծագործական ակտիվությունը:
- <<Տեխնոլոգիա>> առարկայի դասաժամին իրականացրած փորձերը ցույց տվեցին, որ ժամանակակից մեթոդների կրթառումը զգալիորեն բարձրացնում է նյութի յուրացման աստիճանը: Այդ մեթոդները բոլորի համար ստեղծում են բարենպաստ միջավայր, կատարելագործում են ուսուցիչ-աշակերտ, աշակերտ-աշակերտ փոխհարաբերությունները, նպատաստում են համագործակցային, հաղորդակցական կարողությունների ձևավորմանը և այլն: Սակայն կիրառվող մեթոդի արդյունավետության համար այն պետք է լինի ճիշտ ընտրված:
- Մարդու գոյատևման կարևորագույն պայմաններից մեկը սնունդն է: Առողջ, հաշվեկշռված և լիարժեք սննդակարգը մարդու աճի և զարգացման, տարբեր հիվանդությունների կանխարգելման և առողջության պահպանման գրավականն է:
- «Մննդի պատրաստման տեխնոլոգիա» բաժնի տեսական և գործնական ուսումնասիրությունը սովորողներին հնարավորություն է տալիս ոչ միայն գիտելիքներ ստանալ և զարգացնել համապատասխան կարողություններ, այլև դրսևորել ստեղծարար գործունեություն:

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

1. «Տեխնոլոգիա» առարկայի չափորոշիչ և ծրագիր (1-6-րդ դասարաններ) 2021թ. Հասանելի է. <https://escs.am/files/files/2021-05-06/52281f19fbac2f31da817f6997111733.pdf> [Դիտված 21.09.2023]:
2. Սողոմոնյան Կ. Տեխնոլոգիա: Հանրակրթական դպրոցի 5-րդ դասարանի դասագիրք / Կ. Սողոմոնյան.- Եր.: Աստղիկ Գրատուն, 2023.- 128 էջ:
3. Սողոմոնյան Կ., Օրդյան Ն. Տեխնոլոգիա: Հանրակրթական դպրոցի 5-րդ դասարանի դասագրքի մեթոդական ուղեցույց .- Եր.: Աստղիկ Գրատուն, 2023.- 68 էջ:
4. Ս. Հովսեփյան, Ա. Հարությունյան, Մ. Աղաջանյան, Լ. Վերդյան<<Տեխնոլոգիա>> 5-7-րդ դասարանների ուսուցչի ձեռնարկ-Եր. ՏիգրանՄեծ, 2014.:
5. Ա. Հարությունյան, Ս. Հովսեփյան, Ժ. Ավետիսյան, <<Տեխնոլոգիա>> գործնական աշխատանքներ, 5-7 դասարաններ, Ուսուցչի ձեռնարկ, <<ԱՍՏՂԻԿԳՐԱՏՈՒՆ>> հրատարակչություն, Երևան, 2011:

Տեղեկացված լինի առողջության համար սննդի կարևորության մասին, մշակի առողջ ուտելու սովորություններ: Տեղեկացված լինի սննդի պատրաստման և մշակման կարևորության մասին առօրյա կյանքում: Կիրառի հմտություններ՝ սննդի պատրաստման և մշակման ոլորտում;