

ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ
ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

«ԿՐԹՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅՈՒՆ» ՍՈՑԻԱԼ-ԲԱՐԵԳՈՐԾԱԿԱՆ
ԿՐԹԱՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ՀԻՄՆԱԴՐԱՄ

ՀԵՏԱԶՈՏԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔ

Խումք

ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ

Թեմա

ԽՈՐԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ԴԱՍԱԿԱՆԴՄԱՆ
ՄԵԹՈԴԻԿԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ ԱՌԱՐԿԱՅՈՒՄ

Հետազոտող՝

ՍԻԼՎԱ ԲԱԼՅԱՆ

ՀՀ ՍՅՈՒՆԻՔԻ ՄԱՐԶԻ ՇԻՆՈՒՐԱՅՐԻ ՄԻՋՆԱԿԱՐԳ ԴՊՐՈՑԻ
ՈՒՍՈՒՑՉՈՒՐԻ

Ղեկավար՝

ՆՎԱՐԴ ԲԱԼԱՍԱՆՅԱՆ

ԳՈՐԻՍ 2023

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

Գլուխ 1. « ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԽՈՂԱՆՈՅ »

- 1.1 «Հայկական խոհանոցի դերն ու նշանակությունը»
- 1.2 «Հայկական խոհանոցը և իր ավանդույթները»
- 1.3 «Խոհարարի և մատուցողի դերը խոհարարության մեջ»

Գլուխ 2. «ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ»

- 2.1 «Ընդհանուր տեղեկություններ բանջարեղենի մասին»
- 2.2 «Բանջարեղենի օգտակար հատկությունները»
- 2.3 «Բանջարեղենի նախնական և ջերմային մշակման եղանակները»
- 2.4 «Բանջարեղենի խմբերը»
- 2.5 «Բանջարեղենի մանրատման ձևերը և մշակման գործիքները, հարմարնքները, սարքերը»
- 2.6 «Ձավարեղենի, մակարոնեղենի և ընդեղենի նշանակությունը մարդու սննդում»
- 2.7 «Ձավարեղենով, մակարոնեղենով, ընդեղենով կերակրատեսակների պատրաստում»

Գլուխ 3. « ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ԿԱՐՈՆՆԵՐԸ ԵՎ ՍԱՆԻՏԱՐԱՀԻՔԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ ԽՈՂԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿ»

- 3.1 «Խոհանոցի անվտանգության կանոնները խոհանոցում»
- 3.2 «Խոհանոցին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջները»

Գլուխ 4 . «Թեմայի դասավանդումը»

- 4.1 «Դասի պլան»

ԵԶՐԱԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆ

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

Ներածություն

Հանրակրթության պետական չափորոշչով «Տեխնոլոգիա» առարկան որպես F&U ոլորտի պարտադիր առանձին կամ ինտեգրված առարկա ուսումնասիրվում է 1-6-րդ դասարաններում: 7-12 դասարաններում այն կարող է ներկայացվել «Արվեստ և արհեստ» ոլորտի մեկ ինտեգրված առարկայով: Առարկայի բովանդակությունը կառուցվում է 5 հիմնարար գաղափարների վրա՝ գծային սկզբունքով:

«Տեխնոլոգիա» առարկայի ուսուցումը տարրական դպրոցում ուղղված է նախնական աշխատանքային հմտությունների ձևավորմանն ու զարգացմանը, նյութերից, կենցաղային սարքերից, աշխատանքային գործիքներից և սարքավորումներից անվտանգ օգտվելու հմտությունների ձևավորմանը: Այն նպատակաուղղված է ընդլայնելու սովորողների գիտելիքները տարբեր նյութերի 5 հատկությունների, աշխատանքային գործիքների գործառույթների, մարդու կյանքում աշխատանքի դերի, կարևորության, տարբեր մասնագիտությունների մասին, տիրապետելու նյութերի մշակման եղանակներին, գործիքներն անվտանգ կիրառելուն և նյութերն արդյունավետ օգտագործելուն: Պրակտիկ-առարկայական գործունեությունը կրտսեր դպրոցականներին հնարավորություն կտա նախապատրաստվել հետագա աշխատանքին, տարբեր նյութերի հետ աշխատելու ձևերին, դաստիարակել «նյութի յուրօրինակ զգացողություն», առանց որի անհնար է ազատ, գեղարվեստական-ստեղծագործական գործունեությունը: Տարրական դասարաններում ուսումնասիրության առանցքը նյութերն են, դրանց հատկությունների ուսումնասիրությունը, մշակման եղանակների տիրապետումը /պարզից բարդ սկզբունքով/: Առաջին և երկրորդ դասարաններում ուսումնասիրությունների հիմքը թուղթն է, բնական և արհեստական նյութերը: Մանածագործական նյութերով աշխատանքը սկսվում է երրորդ դասարանից, երբ երեխաներն արդեն նյութերի հետ աշխատելու բավականաչափ փորձ կունենան և կկարողանան անվտանգ աշխատել տարբեր տեսակի ասեղներով, մկրատներով: Աշխատանքի տեսակների ընտրությունն էլ նույն սկզբունքով է կատարվում՝ ապլիկացիա, խճանկար, օրիգամի /հարթ, ապա տարածական/, մոդուլային օրիգամի, թելանկար, կոմպոզիցիա և այլն: Չորրորդ դասարանից սկսվում է ծանոթացումը գծագրական պարզ գործիքներին, հայկական գեղարվեստական արհեստներին, դեկորատիվ-կիրառական արվեստին, հայկական զարդանախշերի իմաստային ու գաղափարական բովանդակությանը, գեղարվեստական շինվածքներ նախագծելու պարզագույն տեխնիկաներին: «Տեխնոլոգիա» առարկայի ուսուցումը միջին դպրոցում ենթադրում է սովորողների ընդհանուր տեխնոլոգիական իրազեկվածություն՝ տեխնոլոգիական մտածողության ձևավորման նպատակով, կիրառական տեխնոլոգիական գիտելիքների և կենցաղային հմտությունների ձևավորում: Այն նպատակաուղղված է ընդլայնելու աշակերտների գիտելիքները գիտության նվաճումների, բնության, մարդու և հասարակության վրա տեխնիկայի և տեխնոլոգիաների կիրառության հավանական ազդեցության մասին, ձևավորելու ձեռնարկատիրական նախնական գիտելիքներ, իր գործունեությունը պլանավորելու և ժամանակն արդյունավետ տնօրինելու կարողություններ: Այն նաև նպաստում է սովորողների մասնագիտական կողմնորոշմանը՝ տարբեր արհեստներին ծանոթացնելու միջոցով:

1. «ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԽՈՀԱՆՈՑ»

1.1 «Հայկական խոհանոցի դերն ու նշանակությունը»



«Մարդն ուտում է ապրելու համար»: Սա աշխարհի ամենահին ճշմարտություններից է , ըստ երևույթին մարդկության տարիքն ունի:

Բայց ապրելու համար ուտում են նաև կենդանիները, թռչուններն ու ձկները: Ուրեմն ինչո՞վ է տարբերվում մարդը նրանցից: Առաջին հերթին թերևս ուտելիքը ստեղծելու ունակությամբ, ինչպես և անմիջաբար բնությունից վերցրածը վերամշակելու և իր կարիքներին հարմարեցնելու կարողությամբ:

Տարբերվում է նրանով, որ ունի խոհանոց: Եվ ուշագրավն այն է, որ ազգերն էլ , ի լրումն լեզվի, մշակույթի, ավանդույթների ունեն իրենց ազգային խոհանոցները: Կա չինական խոհանոց, կա իտալական, ռուսական: Կա նաև հայկական խոհանոց, որն ամփոփում է մեր ժողովրդին սիրելի, դարերի տևողությամբ ստուգված և մեր օրերը հասած ճաշատեսակներ:

Խոհարարությունը առողջ սնունդ պատրաստելու և համեղ սնվելու արվեստ է: Խոհարարությունը արվեստ է և գիտություն, այն առաջին հերթին կիրառական արվեստ է:

Հայ ժողովրդին ունի դարավոր մշակույթ, որի մեջ հատկապես առանձնանում է հայկական խոհանոցը: Խոհարարության շնորհիվ մենք կաարողանում ենք ստեղծագործել, պատրաստել տարբեր տեսակի օգտակար և սննդարար ուտեստներ: Պահպանելով դարավոր ավանդույթները՝ հայկական խոհանոցը հարուստ է ճաշատեսակների բազմազանությամբ և համարվում է աշխարհի հնագույն խոհանոցներից մեկը:

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

1.2 «Հայկական խոհանոցը և իր ավանդույթները»



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 կերակրատեսակներն ու ապուրները:

Խոհարարությունը մի գիտություն է, որը սովորեցնում է տարբեր սննդամթերքներից պատրաստել համեղ, սննդարար և գեղեցիկ ձևավորված ուտելիքների ռացիոնալ ձևերը:

Խոհարարությունն սովորեցնում է պատրաստել հինգ խմբի կերակրատեսակներ:

Առաջին կերակրատեսակ՝ ապուրներ





Երկրորդ կերակրատեսակ՝ տաք և պինդ կերակուրներ

Երրորդ կերակրատեսակ՝ սառը կերակուրներ կամ խորտիկներ



Չորրորդ կերակրատեսակ՝ քաղցր կերակուրներ կամ դեսերտ



Հինգերորդ կերակրատեսակ՝ զանազան խմորեղեններ



Ազգային խոհանոցը սերունդները միմյանց կապող ամենահզոր օղակն է և շարունակաբար այդ շղթայի ամեն մի նոր օղակի ստեղծում-ավելացումը,և սերունդներին փոխանցումը ամեն մի հայի սուրբ պարտքն է առ արմատներ,առ պարտականություններ, առ հող հայրենի:Ազգային խոհանոցը ազգային մշակույթի բաղադրատարրն է,որն իր մեջ պահում է ոչ միայն ժողովրդի պատմությունը,այլ նրա հոգեկերտվածքը, ոգին ու բնավորությունը:

Հայաստանի խոհարարական ավանդույթները սկիզբ են առել պատմության խորքից: Հայտնի է,որ հայերը խմորման և հացթխման մասին պատկերացում էն ունեցել 2500 տարի առաջ: Հայկական հացը՝ **լավաշը** ներառվել է ՅՈւՆԵՍԿՈ-յի համաշխարհային ժառանգության ցանկում: Հայկական խոհանոցը նույնքան բազմազան է,որքան Հայաստանն ինքը :Հայկական շատ կերակրատեսակների ավանդույթները մնում են անփոփոխ:Ավանդականությունը դրսևորվում է նաև կերակրատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիայում և հնաոճ խոհանոցային սպասքի օգտագործման և սննդամթերքի տեսականու մեջ: Կերակրատեսակներ պատրաստելիս օգտագործել են կավե ամաններ,ինչպես նաև հատուկ օջախ՝ **թոնիթ** ,որը պատրաստել են հրակայուն կավից:Թոնրի մեջ ոչ միայն լավաշ են թխում,այլ պատրաստում են տարբեր ապուրներ, ձուկ,թռչուն,գառ և այլն:

Հայկական խոհանոցը հարուստ է տարբեր բաղադրիչներ և բարդ համահոտային գամմա ունեցող կերակրատեսակներով:Դա պայմանավորված է նրանով,որ հայկական խոհանում օգտագործվող մթերքներն աճում են հենց հայկական լեռնաշխարհում՝ **Արարատյան դաշտավայրում:**

1.3 «Խոհարարի և մատուցողի դերը»

Հայկական խոհանոցում ապուրների պատրաստման բազմաթիվ բաղադրամասեր կան : Ապուրները կամ ինչպես դրանք այլ կերպ անվանում են առաջին կերակրատեսակները յուրաքանչյուր խոհանոցի անբաժանելի մասն է : Դրանք պատրաստում են մսի,ձկան արգանակով ,բանջարեղենի խաշուկով,մածունով,կաթնով:

Հայկական խոհանոցի առավելություններից են էկոլոգիականությունն ու բնական մթերքները:Դժվար է գտնել մեկին,ով համեղ ուտել չի սիրում:

Հայկական խոհանոցը հարուստ է ճաշատեսակների բազմազանությամբ,որը պատրաստում է **խոհարարը**:Նա տարբեր կերակրատեսակներ պատրաստող մասնագետն է: Հաճախ լավ խոհարարներին անվանում են իսկական հրաշագործներ, քանի որ նրանք կարող են սովորական մթերքներից պատրաստել շատ համեղ գլուխգործոցներ:Ցանկացած մարդ կարող է պատրաստել զանազան կերակրատեսակներ, սակայն լավ խոհարարը պետք է օժտված լինի տաղանդով,համի,հոտի զգացողությամբ և երևակայությամբ:Խոհարարը պետք է իմանա և պահպանի սանիտարահիգիենիկ և անվտանգ աշխատանքի կանոնները,կատարի հումքի առաջնային մշակում,տարբերի թարմ և որակյալ մթերքները,իմանա դրանց պահպանման և պատրաստման ձևերը և կարողանա գեղեցիկ ձևավորել:

Խոհարարությունը սիրում է **ճշտապահություն,ճշտակատարություն և մաքրություն :**



2 . « ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ»

2.1 «Ընդհանուր տեղեկություններ բանջարեղենի մասին»



Հայկական ազգային խոհանոցում կարևոր դեր ունի բանջարեղենը՝ որն անպակաս է հայկական սեղանից: Այն օգտագործում են ինչպես թարմ, այնպես էլ չորացրած, թթվեցած, կիսաթթվեցրած վիճակում, այն պարտադիր բաղադրիչ է ապուրների և երկրորդ կերակրատեսակների պատրաստման ժամանակ:

Բանջարեղենը անփոխարինելի սննդամթերք է, որոնք հարուստ են մարդու օրգանիզմի համար անհրաժեշտ վիտամիններով, հանքային աղերով, սպիտակուցներով, էթերայուղերով և այլն: Երկրագնդի վրա հայտնի են ավելի քան հարյուր տեսակի բանջարաբույսեր: Միանգամից չէ, որ նրանք զբաղեցրել են իրենց տեղը դաշտում և բանջարանոցում:

Հին հույները վայրի մաղադանոսից պսակներ էին հյուսում օլիմպիական խաղերում հաղթողների համար:

Հնդկացիների լուիկը Եվրոպայում սկզբում տնկում էին ծաղկաթմբերին՝ գեղեցկության համար:

Ամերիկայից բերված առաջին լուիկի պտուղները դեղին էին և իտալացիներն այն անվանեցին «պոմո դորո»՝ ոսկե խնձոր: Այստեղից էլ առաջացել է լուիկի մեր առօրյա անվանումը՝ պոմիդոր :



2.2 «Բանջարեղենի օգտակար հատկությունները»

Կարտոֆիլը հարուստ է օսլայով, ճակնդեղը՝ շաքարով, կաղամբը C վիտամինով, կանաչ ոլոռը, լոբին սպիտակուցներով, կանաչեղենը բուրավետ նյութերով : Այդ պատճառով էլ սննդի մեջ անհրաժեշտ է որքան հնարավոր է շատ բանջարեղեն օգտագործել ինչպես թարմ, այնպես էլ եփած:

Մսեղեն, ձկնեղեն և այլ մթերքներից պատրաստված կերակրատեսակներին բանջարեղեն ավելացնելը նպաստում է մարսելիությանը, այն մարսողության լավագույն կարգավորիչն է: Բանջարեղենը պարունակում է կալցիումի, նատրիումի, երկաթի, մանգանի, ֆոսֆորի և հատկապես կալիումի հանքային աղեր, որոնք խիստ անհրաժեշտ են մարդուն:

Երբ մարդը միս է ուտում ուժերն ավելանում են, որովհետև միսը հարուստ է սպիտակուցներով: Լոբին, ոլոռը և ընդավորները համարվում են բուսական միս, նրանք նույնպես հարուստ են սպիտակուցներով: Բանջարեղենը ոչ միայն պահպանում է մարդու առողջությունը այլև օգնում է ապաքինվելու հիվանդներին:

Հին ժամանակներում շատ մեծ տեղ էին տալիս սոխին, սխտորին համարելով հազար ու մի հիվանդության դեղ: Ինչու՞ են սոխ մաքրող մարդու աչքերն արցունքոտվում : Կտրված սոխից արտադրվում են ցնդող նյութեր՝ էթերայուղեր, որոնցով բույսը պաշտպանվում է:

Սովետական գիտնական Տոսկինն ապացուցել է, որ սոխի, սխտորի ցնդող գոյացումները ոչնչացնում են վնասակար բակտերիաներին, որոնք պաշտպանում են ինչպես բույսին, այնպես էլ մարդկությանը:

2.3 «Բանջարեղենի նախնական և ջերմային մշակման եղանակները»

Բանջարեղենի սննդարար արժեքը պահպանելու համար անհրաժեշտ է այն ճիշտ մշակել և եփել, նրա մակերեսը կարող է ախտահարված լինել աղիքային վարակիչ հիվանդության հարուցիչներով, որդերի ձվերով, ուստի օգտագործելուց առաջ հարկավոր է լվանալ հոսող սառը ջրով: Մաքրած բանջարեղենը անհրաժեշտ է մեկ անգամ էլ լվանալ և միայն դրանից հետո մանրատել: Որքան խոշոր է մանրատված բանջարեղենը այնքան քիչ է վիտամինների կորուստը: Խորհուրդ չի տրվում մաքրած բանջարեղենը թողնել ջրի մեջ, որովհետև կորչում են սննդանյութերը, նվազում սննդարարությունը: Մաքրած բանջարեղենը պետք է պահել երեք ժամից ոչ ավելի: Մատղաշ վարունգը, բոխկը, գազարը խորհուրդ է տրվում սննդի մեջ օգտագործել կեղևով: Աղցաններ, վիներգրետ պատրաստելիս խորհուրդ է տրվում կարտոֆիլը, գազարը, ճակնդեղը եփել կեղևով: Կեղևով եփած կարտոֆիլը կորցնում է վիտամինների 20% -ը, իսկ կեղևազերծը կրկնակի անգամ ավելի: Ը վիտամինը պահպանելու համար անհրաժեշտ է բանջարեղենը եփել կափարիչով լավ փակվող կաթսայում, երկար չեռացնել, շատ չեփել ուժեղ կրակի վրա: Ջուրը, որի մեջ եփվել է բանջարեղենը կարելի է օգտագործել այլ կերակրատեսակներ պատրաստելու համար: Բանջարեղենից կերակրատեսակները պետք է պատրաստել այն հաշվարկով, որ դրանք օգտագործվեն կարճ ժամանակում, երկար պահելիս կամ տաքացնելիս արժեքավոր սննդանյութերը քայքայվում են:

Պատրաստելու ժամանակից սկսած աղցանները, վիներգրետը (այն էլ առանց համեմունքների) կարելի է պահել 6 ժամ, իսկ սառնարանում 12 ժամից ոչ ավելի:

Բանջարեղենի զգալի մասը կարելի է օգտագործել միայն խոհարարական մշակման ենթարկելուց հետո, ինչով բարելավվում է սննդի համը, այն դառնում է ավելի դյուրամարս: Ջերմային մշակման դեպքում ոչնչանում են նաև վնասակար բակտերիաները: Մակայն չափից ավելի ջերմային մշակումը նույնպես վնասակար է, որովհետև հանգեցնում է սննդարար ու կենսաբանորեն ակտիվ նյութերի ու վիտամինների կորստի: Հայկական խոհանոցն առանձնանում է նրանով, որ օգտագործում են բանջարեղենի ջերմային մշակման բոլոր հնարավոր եղանակները: Դրանք են՝ խաշելը ջրի մեջ, շոգեխաշելը գոլորշու մեջ, տապակելը:

Բանջարեղենը կարևոր բաղադրիչ է տարբեր թխվածքների, շոգեխաշվող կերակրատեսակների համար, մատուցվում է նաև որպես խավարտ՝ ձկան, մսից և թռչնամսից պատրաստված ճաշատեսակների հետ: Այն լավ գուգակցվում է ընկույզի, ձավարեղենի և ընդեղենի հետ: Բանջարեղենի զգալի մասն օգտագործվում է խոհարարական մշակման ենթարկվելուց հետո:

2.4 «Բանջարեղենի խմբերը»

Տարբերում են բանջարեղենի հետևյալ հիմնական խմբերը:

1. Արմատապտղավորներ՝ որոնց պտուղները գտնվում են հողի մեջ (գազարի արմատը՝ ստեպղինը, ամսաբողկը, բողկը, ճակնդեղը, արմատային նեխուրը և մաղադանոսը, շաղգամը):



2. Տերևաբանջարներն են՝ կաղամբը, հազարը, սպանախը, սամիթը, տերևային և տերևակոթունային նեխուրը, մաղադանոսը, թրթնջուկը և այլն:



3. Պտղաբանջարներն են՝ որոնց պտուղները գտնվում են հողից վերև : Դրանք են՝ լոլիկը, վարունգը, սմբուկը, տաքդեղը, ձմերուկը, սեխը, դդումը, դդմիկը, ծաղկակաղամբը, ոլոռը, լոբին, բակլան, շաքարային եգիպտացորենը, բամբիան և այլն:





4. Մոխուկավորներն են՝ սոխը, սխտորը



5. Պալարապտղավորներն են՝ կարտոֆիլը և գետնաստանձը



6. Համեմունքային բանջարեղեն են՝ անիսոնը, գինձը, կոտեմը, ուրցը, դադձը, թարխունը, ռեհանը և այլն:

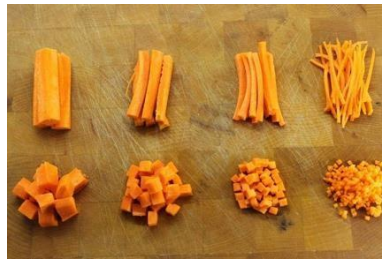




2.5 «Բանջարեղենի մանրատման ձևերը և մշակման գործիքները, հարմարանքները, սարքերը»

Օրեցօր կատարելագործվում են խոհանոցային սարքավորումները, որոնք խոհարարի անբաժան օգնականներն են :Տնտեսական պարագաների շուկան առաջարկում է բանջարեղեն մշակելու զանազան գործիքներ: Դրանք խոհանոցային աշխատանքները դարձնում են հաճելի, իսկ արդյունքը՝ գեղեցիկ: Այս գործիքները կրճատել են աղցաններ պատրաստելու ժամանակաընթացքը: Բանջարեղենի կտրտումը կատարվում է երկու եղանակով՝ մեխանիկական (հատուկ կտրող հարմարանքներով կամ քերիչներով) և խոհանոցային կամ բանջարեղեն կտրտելու համար նախատեսված դանակներով: Բանջարեղենը հրաշալի նյութ է «փորագրության» համար: Այս արվեստն ունի չինական ծագում, այն մեզ է հասել իններորդ դարից և կոչվում է «կարվինգ»: Նրբաճաշակ զարդարանքի այս արվեստը ճաշատեսակները դարձնում է ոչ միայն համեղ, այլ նաև աչքի համար հաճելի: Կարվինգի աշխատանքները սկսվում են պարզագույն տարբերակներից և հասնում մինչև արվեստի գլուխգործոցների:

Տարբեր կերակրատեսակների մեջ բանջարեղենը մանրատում են տարբեր ձևերով :ձողիկաձև, ծղոտիկաձև ,պատառիկաձև, բլթակաձև, խորանարդաձև և այլ:



2.6 «Չավարեղենի, մակարոնեղենի և ընդեղենի նշանակությունը մարդու սննդում»

Չավարեղենը հացահատիկային բույսերի՝ ցորենի, հաճարի, գարու, վարսակի, կորեկի, բրնձի, եգիպտացորենի, հնդկացորենի հատիկներից պատրաստված սննդամթերք է՝ կիսապատրաստուկ:

Հայաստանում ձավար պատրաստում են հիմնականում ցորենից և հաճարից, երբեմն նաև գարուց՝ սննդում հատիկների վրայի թեփը ծեծելու միջոցով հանելու եղանակով: Ցորենի ձավարի տեսակներն են՝ հում ձավարը (կորկոտ), աղացած հում ձավարը, խաշած և աղացած ձավարը (բլդուր):

Հնագիտական պեղումները ցույց են տվել, որ Հայկական լեռնաշխարհը ցորենի մշակման քաղաքակրթության օրրանն է, ուր հայ մարդը ցորեն է մշակել, մոտավորապես մ.թ.ա. XIII-XII հազարամյակներում: Ցորենի վայրի տեսակները հայտնաբերվել են Հայաստանում Շոքոբուլաղի ցորենի դաշտում:

Հացահատիկային բույսերը որպես հիմնական սննդամթերքներ են ծառայում մարդու համար, որպես կեր՝ գյուղատնտեսական կենդանիների և որպես հումք՝ արդյունաբերության տարբեր ճյուղերի համար:



Ցորենը կարևորագույն պարենային բույս է: Օգտագործվում է հացի, ձավարի, մակարոնի, հրուշակեղենի արտադրությունում: Դրանից ստանում են նաև բարձրորակ սպիրտ, օսլա, սոսիս: Ծղոտն օգտագործում են որպես անասնակեր, ինչպես նաև թղթի արտադրությունում:



Փարին պարենային և տեխնիկական բույս է: Օգտագործվում է սննդի արդյունաբերությունում (ձավար, ալյուր), գարու ածիկի հյութը՝ դեղագործության, հացաթխման, սպիրտի, հրուշակեղենի, գարեջրի արտադրություններում:



Եգիպտացորենից ստանում են ալյուր, ձավար, ձեթ, պահածոներ և այլն: Այն օգտագործվում է օսլայի, գարեջրի, սպիրտի արտադրությունում: Հատիկը, կանաչ զանգվածը և սիլոսը սննդարար անասնակեր են: Ցողունի վերամշակումից ստանում են ՝ թուղթ, մեկուսիչ նյութեր, արհեստական խցան կինոժապավեն և այլն:



Բրինձը հիմնականում աճում է Չինաստանում:

Հայաստանում բրինձ մշակվել է Արարատյան դաշտում (մինչև 1958՝ Արաքս գետի ափին): Բրնձի ձավարը համեղ է, սննդարար, դյուրամարս օգտագործվում է

որպես բուժական սնունդ, հատիկը՝ սպիրտի, գարեջրի, օսլայի պատրաստման համար:

Շոտից ստանում են բարձրորակ թուղթ և սովարաթուղթ, պատրաստում են զամբյուղներ, խսիրներ, թեթև կոշիկներ: Բրնձի թեփն արժեքավոր անասնակեր է:

Ձավարը հացահատիկային մշակաբույսերի ամբողջական կամ աղացած հատիկներից պատրաստված սննդամթերք է: Ձավարն արժեքավոր սննդանյութ է, ունի բարձր կալորիականություն: Ձավարից պատրաստում են շիլաներ, ապուրներ, փլավ, պասուց տոլմա, հարիսա, աղանձ և այլն: Ձավարն ածխաջրերի (հիմնականում՝ օսլայի) և բուսական սպիտակուցների աղբյուր է, պարունակում է քիչ քանակությամբ վիտամիններ և հանքային աղեր: Հայաստանում հացահատիկային հիմնական բույսը ցորենն է՝ հացահատիկների մարգարիտը, որից պատրաստում են հաց, մակարոնի և ձավարի բազմաթիվ տեսակներ, հրուշակեղեն:

Հայերը հին ժամանակներից ի վեր ստեղծել և օգտագործել են հացահատիկի մշակման գործիքներ՝ երկանք, սանդ, դրանց միջոցով ստացել են բլղուր, ձավարեղեն:

Մակարոնը ցորենի ալյուրից պատրաստված սննդամթերք է: Լինում է խողովակաձև (մակարոն, եղջուրիկներ, փետուրիկներ և այլն), վերմիշել (սովորական, բարակ, ձևավոր և այլն), արիշտա:

Մակարոնի հիմնական առավելություններն են երկարատև պահելու հնարավորությունը (առանց սննդային և համային հատկությունների կորստի), բարձր սննդարարությունը, պատրաստման արագությունն ու դյուրիմությունը: Դեռևս հնում հայ կանանց ծանոթ է եղել գյուղական մակարոն (արիշտա, ոշտա) պատրաստելու եղանակը:

Ժամանակակից սարքավորումների շնորհիվ մակարոնեղեն կարելի է պատրաստել նաև տնային պայմաններում :



2.7 «Չավարեղենով, մակարողենով, ընդեղենով կերակրատեսակների պատրաստում»

Հայկական խոհանոցը ձևավորվել է մոտ երկուհազար տարի առաջ: Հայկական խոհանոցի ճաշատեսակների անվանումները կապված են այն ամանների հետ, որոնցում ճաշատեսակները պատրաստվում են : Այդպիսի ճաշատեսակների օրինակներ են պուտուկը, կնուճը, տապակը և այլն:

Չավարեղենի եփման տևողությունը կախված է դրա տեսակից, մանրացման աստիճանից և նախնական մշակումից: Մինչև ջերմային մշակումը ձավարեղենը պետք է մաքրել, հեռացնել օտար խառնուրդները և լվանալ գոյ ջրով: Եփելու ժամանակ անհրաժեշտ է ձավարը լցնել նախապես աղով համեմված եռացող ջրի մեջ և պարբերաբար խառնել:

Չավարեղենից փլավներ եփում են երկու եղանակով՝ քաշովի և քամովի: Քաշովի եփելու դեպքում, երբ ձավարը կլանում է ամբողջ ջուրը, կաթսայի կափարիչը փակում են, կրակը թուլացնում և վերջնական եփում մարմանդ կրակի վրա: Քամովի փլավները եփում են մեծ քանակությամբ ջրի մեջ:

Եփման ավարտից առաջ ջուրը քամում են և վերջնական եփումը կատարում մարմանդ կրակի վրա: Մակարոնեղենը եփում են եռացող ջրում՝ նախապես աղ ավելացնելով: Եփման վերջում քամում են ավելորդ ջուրը, ավելացնում յուղ, փակում կաթսայի կափարիչը և թույլ կրակի վրա թողնում մինչև եփելը:

Հատիկավոր բույսերը բակլազգիների ընտանիքի մշակաբույսեր են, որոնցից ստանում են հատիկային սննդամթերք և գյուղատնտեսական կենդանիների կեր: Հատիկավոր բույսեր են ոլոռը, լոբին, սոյան, բակլան, ոսպը, սիսեռը, կորնգանը և այլն: Որոշ տեսակների (ոլոռ, լոբի, սոյա, բակլա, ոսպ, սիսեռ և այլն) սերմերը հարուստ են անփոխարինելի սպիտակուցներով, ածխաջրերով, ճարպերով և վիտամիններով:

- Լոբին միամյա կամ բազմամյա պարենային բույս է սննդի մեջ օգտագործում են սերմերը և կանաչ ունդերը:
- Ոլոռը միամյա և բազմամյա պարենային, կերային, տեխնիկական մշակաբույս է: Մնդդի մեջ օգտագործում են սերմերը (հատիկները):
- Սոյան միամյա պարենային, տեխնիկական և կերային բույս է: Հատիկը և ոչ հասուն ունդերն օտագործում են սննդի մեջ: Սոյայի այլուրից ստանում են կաթ, կաթնաշոռ: Ձեթն օգտագործում են մարգարիսի և խթացրած ճարպի արտադրությունում:
Սոյայի հատիկը հումք է մի շարք արդյունաբերական ապրանքների՝ սոսիսձ, արհեստական մանրաթել, օճառ, ներկեր, պլասմասսա ստանալու համար: Կանաչ զանգվածը, խոտը, խոտալյուրը և քուսպն օգտագործում են որպես անասնակեր:
- Ոսպը միամյա խոտաբույս է: Հատիկն օգտագործում են սննդի մեջ, իսկ մանրասերմը՝ որպես անասնակեր :
- Միսեռը միամյա հնագույն պարենային մշակաբույս է: Օգտագործում են սննդի հրուշակեղենի, պահածոների արդադրությունում :
- Բակլան միամյա կերային և պարենային հնագույն խոտաբույս է: Պարենային բակլան օգտագործում են ապուրների և աղցանների մեջ:



Լոբի



Ոլոռ



Մոյա



Ոսպ



Սիսեռ



Բակլա

Գլուխ 3. « ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ԿԱՐՈՆՆԵՐԸ ԵՎ ՍԱՆԻՏԱՐԱՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ ԽՈՀԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿ »

3.1 «Խոհանոցի անվտանգության կանոնները խոհանոցում »

Սպասարկման աշխատանքներ կատարելիս հնարավոր է,որ երեխաները ենթարկվեն ջերմային,էլեկտրական և մեխանիկական վնասվածքների: Հետևաբար՝ խոհանոցի տեսանելի տեղում պետք է փակցնել ցուցապաստառներ և հիշեցնել անվտանգության և սանիտարահիգիենիկ կանոնների պահպանման մասին:

- Խոհանոցի,սենյակի օդանցքները պարտադիր պետք է բաց լինեն:
- Չօգտվել անսարք գազօջախից:
- Գազօջախը միացնելուց առաջ ստուգել բռնակները:
- Վառվող լուցկին մոտեցնել գազօջախին,ապա բացել բռնակը:
- Թույլ չտալ եռացող ջուրը թափվի գազօջախի վրա:
- Եթե զգացվում է գազի հոտ անմիջապես ստուգել ,թե որ կողմից է հանգչել: Անջատել գազօջախը և օդափոխել խոհանոցը:
- Էլեկտրաջեռուցիչ սարքը միացնել և անջատել չոր և մաքուր ձեռքերով:
- Մսամթերքը կտրել լավ սրված դանակով և օգտագործել տակդիր:

- Մասդացի մեջ միսը հրել հատուկ փայտիկի օգնությամբ:
- Հացը, բանջարեղենը և այլ մթերքներ պետք է մանրատել հատուկ տակդիրի վրա:
- Մրգերը և բանջարեղենը քերիչով անցկացնելու համար անհրաժեշտ է ամուր սեղմել քերիչին, մինչև վերջ քերելն արգելվում է կվնասի մատները:
- Տաք կափարիչը վերցնել բռնիչով և կաթսան բացել ձեռք հակառակ կողմից:
- Չի կարելի օգտագործել վնասված էմալապատ կաթսաններ:
- Մանրատելիս ձախ ձեռքի մատները պետք է պահել դանակի կտրող մասից որոշ հեռավորության վրա:

3.2 «Խոհանոցին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջները»

- Խոհանոցում հազնել աշխատանքային հագուստ՝ գոգնոց և գլխաշոր:
- Աշխատանքից առաջ և հետո լվանալ ձեռքերը :
- Աշխատասեղից հավաքել բոլոր ավելորդ պարագաները:
- Հատակին թափված հեղուկը կամ ճարպը անմիջապես մաքրել:
- Խոհարարական մնացորդները հավաքել դույլի մեջ և ժամանակին դատարկել:
- Մաքուր սպասքը և այլ պարագաները պետք է պահել փակ պահարաններում:
- Խոհանոցում պահպանել կարգ ու կանոն:
- Աշխատանքից հետո խնամքով լվանալ սեղանը, սպասքը և խոհարարական սարքերը:

Դասի պլան

Դասի թեմա՝ «Բանջարեղենից աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիան»

Դասի նպատակը՝ Ընդլայնել պատկերացումները առողջ սննդի վերաբերյալ, ձևավորել պարզ կերակրատեսակներ պատրաստելու կարողություններ:

Վերջնարդյունք՝ Կարողանալ ներկայացնել բանջարեղենի նախնական մեխանիկական մշակման գործողությունները, ներկայացնել բանջարեղենի ջերմամշակման տեսակները: Ընտրել բաղադրամասեր և պատրաստել բանջարեղենային աղցան:

Միջառարկայական կապեր՝ Հայոց լեզու-կարդալ և հասկանալ կարդացածը, Առողջ ապրելակերպ-տարբերակել ընդհանուր և սեփական առողջ և անառողջ սննդային սովորությունները, ճանաչել անառողջ սննդային սովորությունների հետևանքները

Խաչվող հասկացություններ՝ Օրինաչափություն, սեղանից օգտվելու կանոններ, սննդային չափաբաժիններ

Կապը ՀՊԶ-ի հիմնական ծրագրի վերջնարդյունքների հետ՝ Հ1, Հ2, Հ29,
Հ30, Հ46, Հ51

Խնդիրները՝ Սովորեցնել, թե ինչ հերթականությամբ սկսել աշխատանքը, ինչ
գործիքներ, ինչ մթերքներ են անհրաժեշտ աղցաններ պատրաստելու
համար: Ինչպե՞ս ենթարկել ջերմային մշակման, ինչպե՞ս ձևավորել
աղցանները, ինչպե՞ս աշխատանքի ընդացքում պահպանել
անվտանգության տեխնիկայի կանոնները, ջերմային մշակման և
մանրատման ժամանակ : Ձարգացնել համագործակցության
կարողությունները, կոկիկ և անվտանգ աշխատելու կանոնները:

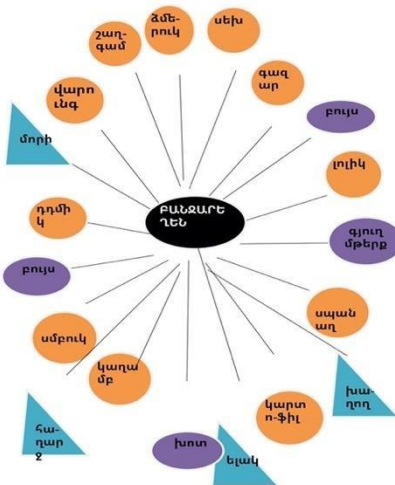
Դասի տևողությունը՝ 45 րոպե

Աղցան 1՝ «**Խառնախորտիկ**»: Անհրաժեշտ մթերքներ՝ գազար, ճակնդեղ, կարտոֆիլ, թթուկաղամբ և վարունգ, գլուխ սոխ, մաղատանոս, լոբի, բուսական յուղ, քացախ, աղ, պղպեղ և այլն:

Աղցան 2՝ «**Նորություն**»: Աղցանի բաղադրիչներն են՝ վարունգ- 2 հատ, իաշած ձու- 3 հատ, կիսաչոր երշիկ -300 գ, խեցգետնի ձողիկներ - 200 գ, եգիպտացորեն-1 բանկա, կանաչ սոխ և մայրնեգ:

Դասի տեսակը՝ Համակցված
Դասի ընթացքը՝ Խթանում 5-7 րոպե

«Մտազրոհ» մեթոդական հնարի միջոցով պարզել, թե աշակերտներն ինչ գիտեն բանջարեղենի մասին :



- Իմանան բանջարեղենի խմբերը :
- Իմանան մանրատման ձևերը:
- Իմանան ջերմային մշակման տեխնալոգիան :
- Իմանան աղցաններ պատրաստելու տեխնոլոգիան :
- Իմանան ինչպես ձևավորել և մատուցել:

Իմաստի ընկալում՝ 25 րոպե : Աշակերտներին բաժանել երկու խմբերի ,նշանակել խմբերում ավագներ ,որոնք կղեկավարեն աշխատանքի ընթացքը: Խմբերին տալ կոնկրետ հանձնարարական :

1-ին խումբը կպատրաստի և կձևավորի շերտավոր աղցան՝ «Նորություն»:

2-րդ խումբը կպատրաստի և կձևավորի աղցան՝ «Վինեգրետ»: Խմբերին սովորեցնել իրար հետ փոխօգնության և բազմաբնույթ մտածողությամբ աշխատելու ձևերը:

Խմբերի անդամները իրար օգնելով, ամեն մեկը մի գործողություն կատարելով պատրաստում են աղցանները, համեմավորում, մատուցման ավսեններում ձևավորում և մատուցում:

Կշռադատում՝ 8 րոպե :Խմբերը պատրաստած աղցանները ներկայացնելուց հետո, անդամները քննարկում են կատարված աշխատանքի արդյունքները , համեմատում աղցաններն իրար հետ :

- Ի՞նչ մթերքներ են պարունակում :
- Ո՞ր աղցանն է ավելի սննդարար և առողջարար և ինչու:

Շերտավոր աղցան «Նորություն»



«Նորություն» շերտավոր աղցանը շատ համեղ է, հազեցնող և հեշտ է պատրաստվում: Աղցանի բաղադրիչները շատ լավ համադրվում են իրար հետ: Այս աղցանը կարելի է պատրաստել ինչպես ամեն օր, այնպես էլ տոնական օրերին:

Աղցան «Վինեգրետ»



Հետաքրքիր պատմություն ունի «Վինեգրետ» աղցանը: Ասում են, որ Ալեքսանդր I-ի ժամանակ, թագավորական խոհարարների հետ աշխատում էր նաև ֆրանսիացի խոհարար Անտուան Կարենը: Մի անգամ, տեսնելով որ ռուս խոհարարները բազուկի, կարտոֆիլի, գազարի և թթու վարունգի խառնուրդին ավելացնում են քացախ, զարմացած հարցրեց «Vinaigre»? (որը թարգմանաբար նշանակում է քացախ): Ռուս խոհարարները մտածեցին, թե ֆրանսիացին առաջարկում է աղցանի անվանումը և գլխով հավանություն տվեցին, որից հետո աղցանը սկսեցին անվանել վինեգրետ:

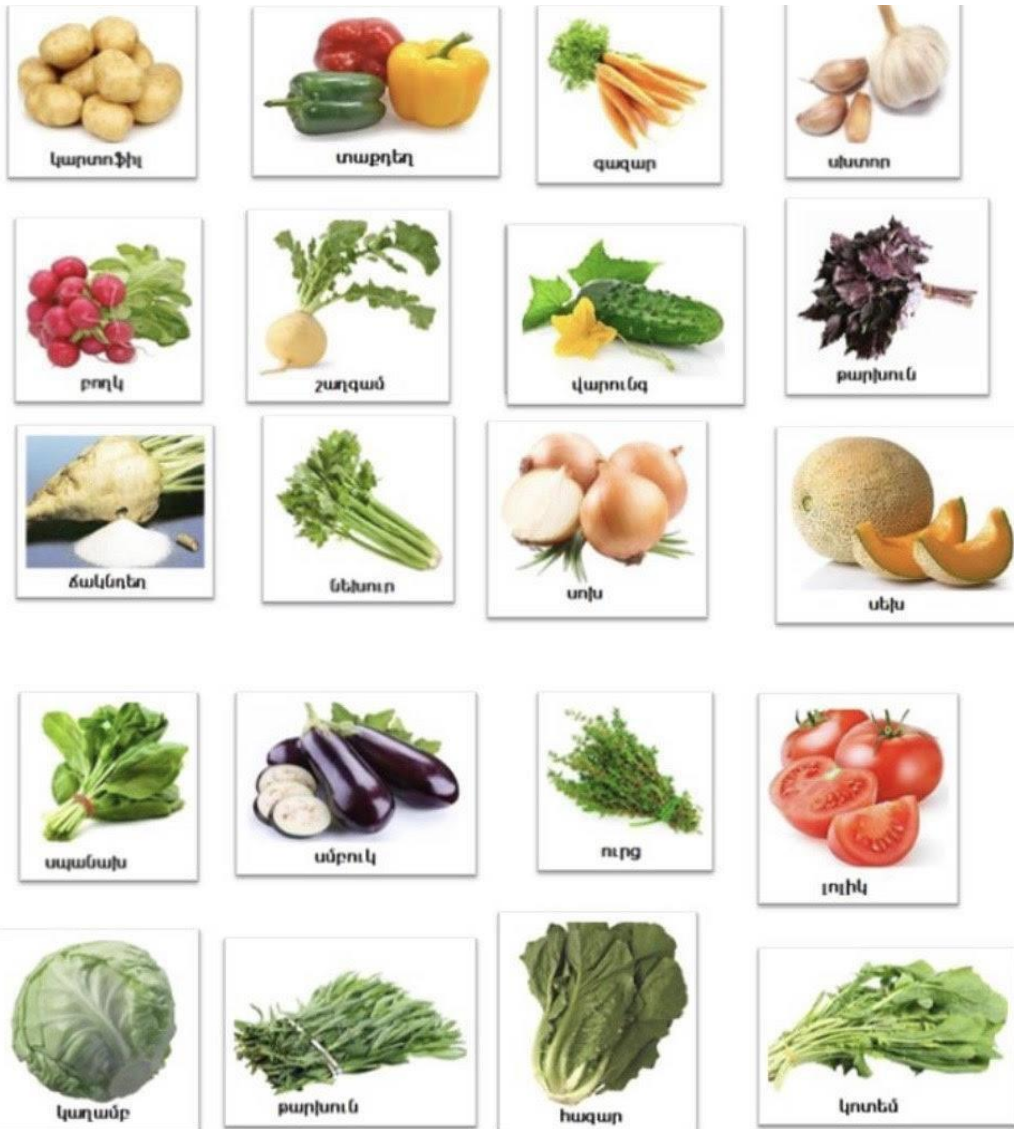
Թեմայի ամփոփման ժամանակ կարելի է կիրառել քառաբաժան մեթոդը, հետևյալ հարցադրումներով:

- Ի՞նչ գիտեի:
- Ի՞նչ նոր բան սովորեցի:
- Որտե՞ղ կարող եմ այն օգտագործել:
- Ի՞նչ զգացողություն ունեցանք խմբային աշխատանքների ընթացքում:

Ի՞նչ գիտեի	Ի՞նչ նոր բան սովորեցի
Որտե՞ղ կարող եմ այն օգտագործել	Ի՞նչ զգացողություն ունեցանք խմբային աշխատանքների ընթացքում

Բանջարեղենի տեսակներ թեման կարելի է ամփոփել կշռադատման փուլի համար նախատեսված հետևյալ պատկերավոր առաջադրանքով:










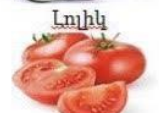
Բանջարեղենի տեսակները (նկարներ)



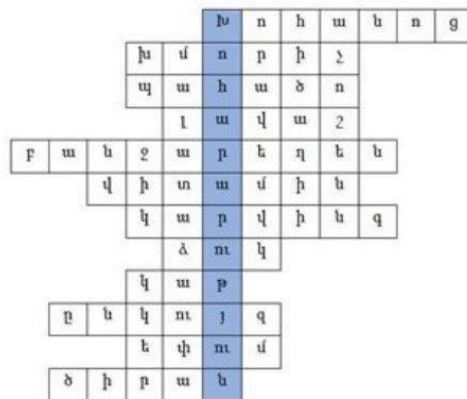
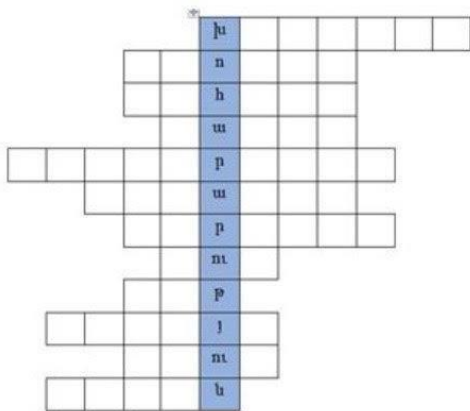
Բանջարեղենի նկարը ըստ տեսակի տեղադրիր համապատասխան սյունակում

ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ					
ՊԱՆԱՐԱ-ՊՏՂԱՎՈՐՆԵՐ	ԱՐՄԱՏԱ-ՊՏՂԱՎՈՐՆԵՐ	ՏԵՐԵՎԱ-ԲԱՆՋԱՐՆԵՐ	ՊՏՂԱ-ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆ	ՄՈՌՈՒԿԱՎՈՐՆԵՐ	ՀԱՄԵՄՈՒՔԱ-ԲԱՆՋԱՐՆԵՐ

ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆ

ՊԱԼԱՐԱ- ՊՏՂԱՎՈՐՆԵՐ	ԱՐՄԱՏԱ- ՊՏՂԱՎՈՐՆԵՐ	ՏԵՐԵՎԱ- ԲԱՆՋԱՐՆԵՐ	ՊՏՂԱ- ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆ	ՍՈՒՈՒՎԱ- ՎՈՐՆԵՐ	ՀԱՄԵՍՈՒՆՔԱ- ԲԱՆՋԱՐՆԵՐ
<p><u>Կարտոֆիլ</u></p> 	<p><u>Գազար</u></p> 	<p><u>Կաղամբ</u></p>	<p><u>Տարդեղ</u></p> 	<p><u>Սոխ</u></p> 	<p><u>Կտուճ</u></p>
<p><u>Գետնադան</u></p> 	<p><u>Բոդկ</u></p> 	<p><u>Սպանախ</u></p>	<p><u>Ամբուկ</u></p> 	<p><u>Մխո</u></p> 	<p><u>Գինձ</u></p>
	<p><u>Շաղգամ</u></p> 	<p><u>Սամիթ</u></p>	<p><u>Լոլիկ</u></p> 		<p><u>Ուրց</u></p>
		<p><u>Նեխուր</u></p>	<p><u>Կարունգ</u></p>		<p><u>Դաղձ</u></p>
		<p><u>Թրթնջուկ</u></p>	<p><u>Ծաղկակառաս</u></p>		<p><u>Թարխուն</u></p>
			<p><u>Դոճուկ</u></p>		
			<p><u>Հսկրուկ, Սեխ</u></p>		
			<p><u>Լոթի, Բոմիա</u></p>		

«Խոհարարություն» բաժնի ամփոփման համար կազմել եմ խաչքառ
 և այն լրացնելու համար կազմակերպել խմբային աշխատանք:
 Աշակերտներին բաժանել եմ խմբերի: Յուրաքանչյուր խումբ ստացել
 է խաչքառի օրինակ: Հանձնարարությունը կատարելու համար տրվեց
 ժամանակ: Աշխատանքն ավարտելուց հետո յուրաքանչյուր խումբ ներկայացրեց
 իր լրացրած տարբերակը:



1. Վայր, որտեղ պատրաստվում է սնունդը:
2. Խմորի տեսակ:
3. Մթերքի փչանալը կանխելու և այն երկարատև պահպանելու նպատակով հատուկ մշակման ենթարկումը կոչվում է... :
4. Ամենատարածված պահվող հացի տեսակ:
5. Լոլիկ, ամբուկ, վարունգ, կաղամբ. ինչե՞ր են սրանք:
6. Ի՞նչն է կարգավորում օրգանիզմում նյութափոխանակությունը:
7. Փորագրությունը բանջարեղենի վրա:
8. Թ-ն ու ոտք նա չունի,
Կենդանի է ջրերի:
9. Ի՞նչն էին հին փիլիսոփաները անվանում սպիտակ արյուն:
10. Մեծ ծառի վրա՝
Մի փոքրիկ կճուճ՝
Կանաչ գլխարկով ,Ը է խուճուճ:
11. Ջերմային մշակման եղանակ:
12. Միրգ, որի հայրենիքը Հայաստանն է

Եզրակացություն

Ուսումնասիրելով <<Խոհարարություն>> բաժնի դասավանդումը 6-րդ դասարանում՝ հանգեցի այն եզրակացության, որ դասավանդումը բավականին բարդ գործընթաց է, որի կատարելագործման համար անհրաժեշտ է, որ՝

- Ուսուցիչը բավարարի իրեն ներկայացվող մանկավարժական պահանջները, մշտապես կատարելագործի մասնագիտական կարողությունները, զբաղվի ինքնակրթությամբ:

Ուսուցիչն այնքան ժամանակ է ընդունակ նպաստելու ուրիշների կրթությանը, քանի դեռ շարունակում է ինքնակրթությամբ զբաղվել:

- Դասավանդման գործընթացում լայնորեն կիրառվեն ուսուցման ժամանակակից ակտիվացնող մեթոդներ:

<<Տեխնոլոգիա>> առարկայի դասաժամին իրականացրած փորձերը ցույց տվեցին, որ ժամանակակից մեթոդների կիրառումը 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:

Մեթոդի ընտրության ժամանակ պետք է հաշվի առնել մի շարք գործոններ:

- Ուսուցման խնդիրները և նպատակները, բովանդակությունը, ուսումնական նյութի քանակը և բովանդակությունը, սովորողների պատրաստվածության մակարդակը և այլն :

- Ուսուցիչների կողմից օգտագործվեն գնահատման նոր մեթոդներ, քանի որ չենք կարող գնահատել ուսուցման ժամանակակից մեթոդների արդյունքները՝ օգտագործելով գնահատման հին սխեմաներ:

- Դասավանդման գործընթացում կիրառվեն ՏՀՏ-

ներ, որոնք զգալի նվազեցնում են ուսուցչի ղեկավարությամբ կատարվող

առաջադրանքների տոկոսը, նպաստում են, որպեսզի ուսուցիչն ավելի շատ ժամանակ հատկացնի աշակերտների օժանդակմանը, քան նրանց վարքը վերահսկելուն, ուսուցչի ն թույլ են տալիս աշխատել տարբեր կարողություններ և հմտություններ ունեցող աշակերտների հետ և այլն:

- Դասավանդման գործընթացն իրականացվի գիտականորեն կազմակերպված, զանազան սարքավորումներով, գործիքներով, ժամանակակից տեխնիկայով հագեցած ուսումնական արհեստանոցներում:

Գրականության ցանկ

- 1) Մողումնյան Կ.Ն. «Տեխնոլոգիա» դասագրքի մեթոդական ուղեցույց, 5-րդ դասարան:
- 2) Սահակ Հովսեփյան, Մայիս Աղաջանյան, Մարինե Բարսեղյան, «Տեխնոլոգիա» առարկայի հանրակրթական դպրոցի չափորոշիչ և ծրագիր Երևան 2012թ :
- 3) Ս. Հովսեփյան, Ա. Հարությունյան , Մ. Աղաջանյան, Լ. Վերդյան «Տեխնոլոգիա» հանրակրթական դպրոցի 6-րդ տասարանի տասագիրք:
- 4) Ինչ է, ով է հայկական սովետական հանրագիտարանի գլխավոր խմբագրություն , Երևան 1984թ :
- 5) Տնային տնտեսության հանրագիտարան, հայկական հանրագիտարանի գլխավոր խմբագրություն Երևան 1997թ :
- 6) Ս. Հովսեփյան, Ա. Հարությունյան ,Ժ.Ավետիսյան «Տեխնոլոգիա» գործնական աշխատանքներ 5-րդ դասարաններ (տղաների և աղջիկների տարբերակ) Ուսուցիչի ձեռնարկ , Երևան 2023թ :
- 7) Ս. Հովսեփյան, Ա. Հարությունյան , Մ. Աղաջանյան, Լ. Վերդյան «Տեխնոլոգիա» 5-6րդ ուսուցչի ձեռնարկ , Երևան 2023թ :
- 8) «Այս գիրքը ձեզ համար է աղջիկներ» Ս. Մոզիլևսկայա 1970թ , թարգմանել է Բ.Ն.Քացախյան և Բ.Կիշտիմով :