

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس با قیمت

فقط دو هزار تومان به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید . www.asebankafinet.ir

بسمه تعالی طرح درس روزانه			
مشخصات کلی	درس: گیاهان دارویی	موضوع درس: مراحل آماده سازی میوه ها برای خشک کردن	مدت جلسه: ۹۰ دقیقه
هدف کلی	اصول آماده سازی میوه ها- اصول آنزیم بری در فرایند خشک کردن میوه ها		
هدفهای جزئی	منظور معلم از آموزش عبارتند از:		
	آشنایی با روش درجه بندی (سورتینگ) - طریقه پوست گیری میوه - روشهای حذف قسمتهای زاید خرد کردن میوه ها و محاسن و معایب آن - شناخت آنزیم ها - آنزیم های موجود در بافت میوه - آنزیم هایی که باعث تغییر در رنگ و حالت بافت میوه می گردند - روش های آنزیم بری میوه ها - لزوم آنزیم بری در فراوری میوه ها (میوه خشک)		
	فراگیر پس از پایان قادر خواهد بود:		حیطه های شناختی

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس با قیمت

فقط دو هزار تومان به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید . www.asebankafinet.ir

۱-دانش	۱- فراگیر بتوان درجه بندی را توضیح دهد.	هدفهای رفتاری
۲-درک و فهم	۲- اهمیت درجه بندی را در فراوری میوه ها بیان کند .	
۳-کاربرد	۳- بتواند میوه ها را براساس ویژگی های آموخته شده درجه بندی کند.	
۴-درک فهم و کاربرد	۴- روش های پوست گیری، دم گیری، لکه گیری و هسته گیری را بیان کند و عملا بتواند انجام دهد.	
۵-دانش	۵-کاربرد نوار نقاله را در مرحله درجه بندی توضیح دهد.	
۶-ارزشیابی	۶-اهمیت خرد کردن میوه در فرایند تولید میوه خشک را بیان کند.	
۷-دانش	۷-بتواند آنزیم ها و ویژگی آنها را بیان کند.	
۸-دانش-ترکیب	۸-ویژگی های بافت میوه طبیعی و سالم را بشناسد و لزوم انتخاب میوه سالم را بداند.	
۹-کاربرد	۹-بتواند میوه های سالم را از روی ویژگی های ظاهری و حسی جدا کند.	
۱۰-دانش	۱۰- آنزیم های موثر در تغییر رنگ و خرابی بافت میوه را بگوید.	
۱۱-کاربرد	۱۱- چگونگی حذف آنزیم های نامطلوب را توضیح دهد و بتواند در موقع نیاز به کاربرد.	
۱۲-ترکیب	۱۲- واژه بلانچینگ را توضیح و کاربرد های آن را باز گو کند.	
۱۳-کاربرد-ترکیب	۱۳- از آموخته های خود در زمانهای نیاز بتواند استفاده عملی داشته باشد.	
۱۴-ارزشیابی	۱۴- اهمیت آموخته های خود را بداند و در زندگی به کار گیرد و بتواند در زمینه مربوط فعالیت شغلی داشته باشد.	
۱۵- ارزشیابی	۱۵- مشتاق باشد، اطلاعات خود را بتواند برای دیگران منتقل کند.	
روش فعال: پرسش و پاسخ - بحث گروهی - نمایشی - همیاری		روش تدریس

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس با قیمت

فقط دو هزار تومان به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید . www.asebankafinet.ir

رایانه - نرم افزار آموزشی آدرس سایت های اینترنتی: سایت آشنایی با خط تولید میوه خشک دبیر خانه کشوری صنایع غذایی گروه صنایع غذایی آموزش و پرورش	رسانه آموزشی
ورود به کلاس درس و شروع کلاس با نام و یاد خدا - احوالپرسی با دانش آموزان و حضور و غیاب نوشتن خلاصه فعالیت های جلسه جاری در قسمت ثبت فعالیت ها - بررسی تکالیف جلسه قبل - رفع اشکالات درس .	قبل از شروع درس
از پیش آموخته های فراگیران در ارتباط با موضوع درس پرسش و پاسخ انجام می دهیم تا میزان اطلاعات آنها را برای ورود به درس جدید بسنجیم.	ارزشیابی تشخیصی
با طرح چند سوال ذهن فراگیران را به موضوع درس در گیر می کنیم. مثلا پرسش در زمینه نحوه نگهداری میوه ها - طریقه خشک کردن در خانه - بخار دادن مواد غذایی برای نگهداری و ماندگاری بالا، مزایای خشک کردن میوه ها به منظور نگهداری طولانی مدت، مصرف خارج از فصل میوه های خشک شده و افزایش مواد مغذی.	آماده سازی و ایجاد انگیزه
با توجه به مطالب و موضوعات درس را به صورت بحث گروهی و روش حل مسئله ادامه می دهیم برای ارائه مطالب از نرم افزار استفاده می کنیم. در هر مرحله پرسش و پاسخ مهم می باشد.	ارائه درس جدید

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس با قیمت

فقط دو هزار تومان به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید . www.asebankafinet.ir

جمع بندی	با کمک دانش آموزان مطالب ارائه شده را خلاصه نویسی می کنیم و مطالب کلیدی را یادداشت می کنیم.طوری که دانش آموزان بتوانند از روی آن توضیح مطالب را ارائه بدهند.
ارزش یابی پایانی درس	پرسش شفاهی از تعدادی دانش آموز، آزمون کتبی چند سوالی از کل کلاس بررسی ضعف دانش آموزان و رفع اشکالات مطرح شده.
تعیین تکلیف	جلسه بعد از درس داده شده سوالات دیگری غیر از سوالات گفته شده در بیاورند.پرسش از درس تدریس شده را معین می کنیم.از هنر جویان می خواهیم مطالبی را در ارتباط با موضوعات خوانده شده از منابع دیگر تهیه نموده ارائه دهند.