

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

طرح درس کتاب: فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار			سال تحصیلی:
پایه ی: دهم		مدت زمان تدریس: ۱۰۰ دقیقه	
ارزشیابی تشخیصی:		زمان مورد نیاز:	
(۱)سلام واحوالپرسی – حضور و غیاب		۱۰ دقیقه	
(۲)استفاده از مثال های مستند وبه روز در مورد موضوع درس		۱۰ دقیقه	
(۳)سوال وپرسش از دریافتها		۳۰ دقیقه	
هدف کلی درس:آشنایی با میوه ها وروش خشک کردن میوه ها		روش تدریس	وسایل کمک آموزشی
هدف های رفتاری: انتظار از هنرجویان در پایان این فصل:		معلم محوری	ویدئو پروژکتور
۱-آشنا بودن به مواد موجود درمیوه ها		پرسش و پاسخ گروهی	آزمایشگاه
۲-آشنا شدن با دلیل فرآوری میوه ها		نمایش فیلم	کارگاه(کار عملی)
۳-آشنا شدن با مراحل تولید میوه ی خشک		شروع ومقدمه ی درس: دلایل فرآوری میوه ها ونحوه ی نگهداری آن ها	
۴-آشنا شدن با طرز نگهداری میوه ها			
۵-آشنایی با مراحل خشک کردن میوه ها			
۶-آشنایی بامفاهیم آنزیم بری سورتینگ ودرجه بندی			
۷-آشنایی با دستگاه های مورد نیاز برای خشک کردن (انواع خشک کن ها)			

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

زمان مورد نیاز: ۳۰ دقیقه	خلاصه ی مطالب مورد بحث و تدریس:	ارائه ی درس جدید
	۱- ویتامین ها و مواد معدنی موجود در میوه ها	
	۲-ویژگی ها و خواص میوه ها	
	۳-انواع میوه ها	
	۴-عوامل موثر برشدت تنفس میوه ها	
	۵- سورتینگ و درجه بندی میوه ها	
	۶-انواع دستگاه های خشک کن و موارد استفاده ی آن ها	
	۷-خشک کن آفتابی و صنعتی	
	۸-درجه بندی میوه های خشک و انبارش	
	آزمون فصل یک گرفته شود	ارزشیابی پایانی
	کارهای عملی مربوط به این فصل توسط هنرجویان انجام شود	تکلیف برای جلسه ی آینده