

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

سال تحصیلی:		طرح درس کتاب: فرآورده های گیاهان دارویی و خشکبار	
مدت زمان تدریس: ۱۰۵ دقیقه		پایه ی: دهم	
زمان مورد نیاز: ۱۰ دقیقه		ارزشیابی تشخیصی: (۱) سلام و احوالپرسی - حضور و غیاب (۲) استفاده از مثال های مستند و به روز در مورد موضوع درس (۳) سوال و پرسش از دریافت ها	
۵ دقیقه		موضوع فصل: محصولات پودری و ادویه	
۳۰ دقیقه			
وسایل کمک آموزشی	روش تدریس	هدف کلی درس: آشنایی با محصولات پودری و سبزی خشک	
ویدئو پروژکتور	معلم محوری	هدف های رفتاری: پس از پایان فصل از هنرجویان انتظار می رود:	
آزمایشگاه	پرسش و پاسخ گروهی	۱- آشنایی با تولید و بسته بندی پودر ادویه جات	
کارگاه (کار عملی)	نمایش فیلم	۲- ویژگی های مواد اولیه و پودر ادویه جات	
		۳- آشنا شدن با برخی از ادویه های مصرفی در مواد غذایی	
		۴- آشنایی با طرز نگهداری ادویه ها و روش های انتقال آن	
		ها از محل تولید یا نگهداری به محل های فروش	
	شروع و مقدمه ی درس: سبزی خشک و محصولات پودری	۵- آشنایی با نحوه ی آسیاب کردن و دستگاه های مورد استفاده برای آن ها	
		۶- آشنایی با مخلوط کردن چند نوع ادویه	
		۷- آشنایی با نحوه ی بسته بندی و انبارش	

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

<p>زمان مورد نیاز: ۴۰ دقیقه</p>	<p>خلاصه ی مطالب مورد بحث و تدریس:</p> <p>۱-اهمیت ادویه ها چیست؟</p> <p>۲- کدام بخش های گیاهی برای تهیه ی ادویه مناسبند</p> <p>۳-تاثیر ادویه ها در بدن چیست؟</p> <p>۴-نگهداری ادویه ها چگونه باید باشد</p> <p>۵-آزمایش های شیمیایی و میکروبی چگونه انجام می شود</p> <p>۶-بحث در مورد روش آسیاب کردن</p> <p>۷-مخلوط کردن چندین ادویه بسته به ذائقه افراد مخلوط می شود</p> <p>۸-نحوه ی انبارداری</p>	<p>ارائه ی درس جدید</p>
<p>زمان مورد نیاز : ۲۰ دقیقه</p>	<p>ارزشیابی کتبی در مورد آموزه ها انجام شود</p>	<p>ارزشیابی پایانی</p>
	<p>کار عملی تهیه ی ادویه ها انجام شود.</p>	<p>تکلیف برای جلسه ی آینده</p>