

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 روزانه	
مشخصات کلی	موضوع درس: تولید فرآورده های غلات مدت اجرا: ۹۰ دقیقه پایه: یازدهم رشته صنایع غذایی
فعالیت های قبل از تدریس	
سطح هدف	اهداف و پیامدها
هدف کلی	آشنایی هنرجویان با ویژگی های نقش مواد اولیه کیک و اصول نگهداری آن ها
اهداف مرحله ای	هنرجویان نقش مواد اولیه در کیک را بدانند. هنرجویان آزمون های کنترل کیفیت مواد اولیه کیک را بدانند. هنرجویان با اصول نگهداری مواد اولیه کیک آشنا شوند.
اهداف رفتاری آموزشی	اهداف با رعایت توالی محتوای درسی (انتظارات در پایان آموزش) هنرجویان ویژگی های مواد اولیه استفاده در تولید کیک را بیان کنند. هنرجویان نقش مواد اولیه مورد استفاده در کیک را بیان کنند. هنرجویان اصول کنترل کیفیت مواد اولیه کیک را توضیح دهند. هنرجویان آزمون های فیزیکی مواد اولیه را نام ببرند. هنرجویان آزمون های شیمیایی مواد اولیه را نام ببرند. هنرجویان آزمون های میکروبی مواد اولیه را نام ببرند. هنرجویان آزمون های فیزیکی مواد اولیه را انجام دهند. هنرجویان اصول نگه داری مواد اولیه را بیان کنند.
حیطه و سطح شناختی-درک و فهم	شناختی-درک و فهم
شناختی-درک و فهم	شناختی-درک و فهم
شناختی - دانش	شناختی - دانش
شناختی-دانش	شناختی-دانش
شناختی-دانش	شناختی-دانش
مهارتی	مهارتی
شناختی-درک و فهم	شناختی-درک و فهم
رئوس مطالب	۱-ویژگی های مواد اولیه کیک: آرد، شکر، روغن و چربی، تخم مرغ، طعم دهنده ها، حجم دهنده ها، شیر ۲-انواع افزودنی ها: پتاسیم سوربات، سدیم پیروفسفات، صمغ آگار، پودر پخت، انواع مغزها ۳-نقش مواد اولیه کیک ۴-اصول کنترل کیفیت مواد اولیه (فیزیکی، شیمیایی، میکروبی)

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

	۵-آزمون های کنترل کیفیت مواد اولیه ۶-اصول نگهداری مواد اولیه	
	کتاب درسی - وایت برد و ماژیک - چند نوع آرد - چند نوع افزودنی - کامپیوتر و پاورپوینت	مواد و رسانه های آموزشی
	۱-هنرجویان بطور تجربی انواع مواد اولیه کیک را می دانند. ۲-هنرجویان با انواع آرد آشنایی دارند. ۳-هنرجویان تا حدودی آزمون های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی برخی از مواد اولیه کیک را می دانند. ۴-هنرجویان بطور تجربی با نحوه نگهداری مواد اولیه کیک آشنا هستند.	پیش بینی رفتار ورودی
۵	ارتباط هنرآموز با هنرجویان: سلام و احوال پرسی - حضور و غیاب و دلیل غیبت دانش آموزان در جلسه قبل	ایجاد ارتباط اولیه
۲۰	معمولا به صورت کتبی از فصل قبل برگزار شد.	ارزشیابی تکوینی
	بر اساس سطح علمی و عملی دانش آموزان در سه گروه ۶ نفره گروه بندی شدند.	گروه بندی، مدل و ساختار کلاس
	آوردن مواد اولیه کیک به کلاس و نمایش تصاویر	روش ایجاد و تدوam انگیزه
	روش تدریس اصلی: توضیحی، نمایشی روش تدریس فرعی: مشارکتی	روش های تدریس
زمان	فعالیت های حین تدریس	
۵	۱-آماده بودن معلم (مطالعه) ۲-آماده سازی ذهنی فراگیران با طرح سوال از مواد اولیه مورد استفاده در کیک ۳-آماده سازی نمونه هایی از مواد اولیه کیک و انواع افزودنی ها ۴-آماده سازی تجهیزات برای ارائه تصاویر مربوطه	آماده سازی
۷	انواع مواد اولیه کیک را نام ببرند؟ اصول کنترل کیفیت مواد اولیه را توضیح دهند؟ روش نگهداری مواد اولیه کیک در منزل را بیان کنند؟	ارزشیابی آغازین

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

	فعالیت های دانش آموزان	فعالیت های معلم	
	مشاهده فعال	ایجاد انگیزه با درخواست از دانش آموزان برای نشان دادن مواد اولیه کیک که از منزل آورده اند.	
	گوش دادن فعال دانش آموزان	توضیح در مورد نقش هر یکی از مواد اولیه در کیک	
	بحث گروهی دانش آموزان و ارائه نتایج	سوال در مورد ویژگی های مواد اولیه	
	مشاهده فعال و طرح نظرات	نشان دادن انواع افزودنی ها و توضیح ویژگی آن ها	
	گوش دادن فعال دانش آموزان	توضیح در مورد ویژگی های مواد اولیه کیک	
	پاسخ سوال به صورت انفرادی	سوال در مورد اصول کنترل کیفیت مواد اولیه	ارائه درس جدید
۴۰		گوش دادن به پاسخ های دانش آموزان و جمع بندی این مرحله	
	گوش دادن فعال دانش آموزان	توضیح در مورد آزمون های فیزیکی مواد اولیه	
	پاسخ فعال دانش آموزان	سوال در مورد شرایط نگهداری مواد اولیه کیک	
	مشاهده	ارایه تصویر در مورد اصول نگهداری مواد اولیه	
	گوش دادن فعال دانش آموزان	ارایه توضیح در مورد چگونگی نگهداری مواد اولیه کیک	
	دانش آموزان پاسخ های خود را می دهند.	پرسش صفحه ۶۷ در میان تدریس مورد بحث قرار می گیرد و سره گروه ها پاسخ ها را جمع بندی و کامل کرده و به کلاس ارائه می کنند.	

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

فعالیت های تکمیلی	
	<p>الف) ارزشیابی تکوینی (در جریان تدریس) سوال در حین تدریس پرسیده می شود.</p> <p>ب) ارزشیابی تراکمی:</p> <p>انواع مواد مورد استفاده در کیک را لیست کنید؟ ویژگی های مناسب ترین آرد مورد استفاده در کیک را شرح دهید؟ نقش مواد اولیه آرد، تخم مرغ، روغن و شیر را بیان کنید؟ انواع مواد افزودنی کیک را نام ببرید؟ آزمون های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی را نام ببرید؟ اصول نگهداری آرد، شکر، تخم مرغ و روغن را بیان کنید؟</p>
۵	جمع بندی توسط دانش آموزان و تکمیل آن توسط معلم نگاه کلی به دانش های جدید آموخته شده
۵	۱- مواد مورد نیاز برای جلسه عملی وسط هر گروه تهیه شود. ۲- پرسش از درس ارائه شده در جلسه آینده ۳- تحقیق کنید صفحه ۷۰ برای جلسه آینده آماده کرده و در کلاس ارائه دهید.