

**این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس با قیمت فقط سه هزار تومان به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید . [www.asebankafinet.ir](http://www.asebankafinet.ir)**

## طرح درس روزانه کاروفناوری هفتم بر اساس برنامه درسی ملی

مشخصات کلی	شماره طرح درس :	موضوع درس : <b>خوراک</b> آشنایی با خوراک و تهیه یک خوراکی	تاریخ اجرا : .....	مدت اجرا : <b>۸۵ دقیقه</b>
	نام دبیر : مدرسه :	کلاس : <b>هفتم</b> صفحات <b>۱۳۷ - ۱۴۷</b>	تعداد دانش آموزان : <b>۲۴ نفر</b>	مکان : کلاس - آبدارخانه

الف: فعالیت های قبل از تدریس

اهداف بر اساس تلفیقی از هدف نویسی برنامه درسی ملی و طبقه بندی جدید بلوم

سطح هدف	اهداف و پیامدها
هدف کلی	آشنایی با خوراک و تهیه یک غذای ساده
اهداف مرحله ای	<p>۱- دانش آموز با مفاهیم صنایع غذایی و مواد خوراکی آشنا شود</p> <p>۲- دانش آموز اهمیت خوراک سالم را درک کند</p> <p>۳- دانش آموز مشاغل صنایع و مواد خوراکی را بشناسد</p> <p>۴- دانش آموز روش های فرآوری و نگهداری برخی مواد خوراکی را بداند</p> <p>۵- دانش آموز با مواد مورد نیاز یک خوراکی ساده را تهیه کند.</p>

هدف های رفتاری آموزشی	اهداف (با رعایت توالی محتوای درسی) انتظارات در پایان آموزش	حیطه و سطح در بلوم	عناصر برنامه درسی ملی تعقل، ایمان، علم، عمل و اخلاق	
		عنصر	عرصه ارتباط با	
			خود	خدا
			خلق	خلقت
			*	*
			*	*
	فراگیران با مفاهیم اساسی صنایع غذایی آشنا می شوند.	شناختی - آگاهی	علم	
	دانش آموزان تعهد اخلاقی در ساخت و تولید مواد غذایی را جزو لاینفک صنایع غذایی می دانند.	عاطفی درونی شدن ارزش ها	اخلاق	
	دانش آموزان رعایت نکات ایمنی و بهداشتی را در تهیه و تولید مواد غذایی لازم می دانند	شناختی درک و فهم	علم	
	فراگیران مواد غذایی سالم و ناسالم را تشخیص می دهند	شناختی درک و فهم	علم	
	فراگیر با کمک دبیر توانایی گرم کردن شیر روی اجاق را دارد	روانی - حرکتی مشاهده و تقلید	عمل	



**این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش  
این طرح درس با قیمت فقط سه هزار تومان به سایت علمی و پژوهشی آسمان  
مراجعه کنید . [www.asebankafinet.ir](http://www.asebankafinet.ir)**

<p>زمان ۳ دقیقه</p>	<p>طرح سوال متناسب با آموخته های قبلی و بارش فکری از درس جاری</p> <p>۱- اهمیت خوراک چیست ؟</p> <p>۲- تنوع محصولات و صنایع غذایی چیست ؟</p> <p>۳- آیا با یک سرآشپز از نزدیک ملاقات داشتید ؟</p> <p>۴- آیا در کارهای پخت خوراکی در منزل همکاری داشتید ؟</p> <p>۵- نکات بهداشتی طبخ غذا را نام ببرید.</p>	<p>ارزشیابی آغازین</p>								
<p><b>روش های متناسب با کار عملی :</b></p> <p>کارگروهی - بارش فکری - بحث گروهی - کار عملی</p>		<p>روش های تدریس</p>								
<p><b>ب : فعالیت های مرحله حین تدریس</b></p>										
<p>زمان ۳ دقیقه</p>	<p>آماده سازی کلاس درس</p> <p>آماده سازی کارگاه یا آبدارخانه</p> <p>تأکید به فراگیران جهت رعایت اخلاق در کارگروهی</p> <p>تأکید به فراگیران جهت همکاری در کارگروهی</p> <p>تأکید به دانش آموزان در رعایت نکات بهداشتی هنگام تهیه خوراکی</p> <p>آماده سازی مواد و ابزار تهیه خوراکی</p>	<p><b>آماده سازی</b></p>								
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="229 1554 764 1655"> <p>فعالیت فراگیران</p> </td> <td data-bbox="764 1554 1369 1655"> <p>فعالیت دبیر</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="229 1655 764 1756"> <p>گوش کردن و تأیید کردن نکات گوشزد شده</p> </td> <td data-bbox="764 1655 1369 1756"> <p>تأکید بر رعایت نکات اخلاقی در کارگروهی و تیمی جهت پیشبرد بهینه اهداف درس و گروه</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="229 1756 764 1823"> <p>گوش کردن ، سوال پرسیدن</p> </td> <td data-bbox="764 1756 1369 1823"> <p>توضیح غذاهای سالم - مغذی - ناسالم و بهداشتی</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="229 1823 764 1973"> <p>حل جداول و پرسش ها و کارهای کلاسی پودمان جاری با کمک دبیر و مشورت اعضای گروه به صورت بارش فکری</p> </td> <td data-bbox="764 1823 1369 1973"> <p>کمک به حل جداول و کارهای کلاسی پودمان</p> </td> </tr> </table>	<p>فعالیت فراگیران</p>	<p>فعالیت دبیر</p>	<p>گوش کردن و تأیید کردن نکات گوشزد شده</p>	<p>تأکید بر رعایت نکات اخلاقی در کارگروهی و تیمی جهت پیشبرد بهینه اهداف درس و گروه</p>	<p>گوش کردن ، سوال پرسیدن</p>	<p>توضیح غذاهای سالم - مغذی - ناسالم و بهداشتی</p>	<p>حل جداول و پرسش ها و کارهای کلاسی پودمان جاری با کمک دبیر و مشورت اعضای گروه به صورت بارش فکری</p>	<p>کمک به حل جداول و کارهای کلاسی پودمان</p>	<p><b>مرحله تدریس</b></p>
<p>فعالیت فراگیران</p>	<p>فعالیت دبیر</p>									
<p>گوش کردن و تأیید کردن نکات گوشزد شده</p>	<p>تأکید بر رعایت نکات اخلاقی در کارگروهی و تیمی جهت پیشبرد بهینه اهداف درس و گروه</p>									
<p>گوش کردن ، سوال پرسیدن</p>	<p>توضیح غذاهای سالم - مغذی - ناسالم و بهداشتی</p>									
<p>حل جداول و پرسش ها و کارهای کلاسی پودمان جاری با کمک دبیر و مشورت اعضای گروه به صورت بارش فکری</p>	<p>کمک به حل جداول و کارهای کلاسی پودمان</p>									

**این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش  
این طرح درس با قیمت فقط سه هزار تومان به سایت علمی و پژوهشی آسمان**

**مراجعه کنید . [www.asebankafinet.ir](http://www.asebankafinet.ir)**

زمان ۶۵ دقیقه	دانش آموزان با رعایت نکات ایمنی به کمک دبیر شیر را جهت تولید ماست یا پنیر گرم می کنند	گرم کردن شیر	
	بعد از جوشاندن شیر با کمک دبیر مایه ماست یا سرکه سفید برای تهیه ماست و پنیر به شیر اضافه می کنند و نتیجه را یادداشت می کنند	فرآوری شیر و تهیه ماست یا پنیر	
	شنیدن و رعایت نکات گوشزد شده	توضیح و تأکید بر رعایت نکات ایمنی و بهداشتی هنگام تهیه و طبخ غذا	
	در پایان دانش آموزان با مشورت دبیر و با توجه به برنامه ریزی یک صبحانه برای هم تدارک و تهیه می کنند. این صبحانه به سلیق - مواد و امکانات مدرسه بستگی دارد	تهیه صبحانه ( تخم مرغ - عدسی - لوبیا - نخود ) یا ...	
در حین آموزش این درس دبیر و دانش آموزان سلیق و امکانات خود را سنجیده و برای هفته آینده تصمیمی مبنی بر ادامه تدریس این پودمان می گیرند تا به نحو احسن این درس تدریس شود و دانش آموزان هم با علاقه تهیه غذا را مهم تلقی کنند.			فعالیت های خلاقانه دانش آموزان
<b>ج : فعالیت های تکمیلی</b>			
زمان ۳ دقیقه	<b>دبیر پس از دیدن کار و تلاش دانش آموزان با توجه به معیارهای زیر ارزشیابی می کند :</b> خلاقیت - کارگروهی - تعامل افراد گروه با هم - فعالیت بیشتر - تمیزی کار - رعایت نکات ایمنی - رعایت بهداشت فردی و محیطی - پرهیز از اسراف و ..... سپس از دانش آموزان خواسته می شود برای ارزشیابی بیشتر خوراکی که تهیه کردند را تست و خودشان نمره ارزشیابی را به کارشان بدهند.	ارزشیابی	
زمان ۲ دقیقه	بیان خلاصه درس و مرور آموزش ها و دریافت دیدگاه های فراگیران توسط دبیر و بیان تجربیات و ارائه ابتکارات جدید برای پخت مواد غذایی جدید توسط دانش آموزان و جمع بندی مطالب به صورت جمعی	جمع بندی و ساخت دانش جدید	
زمان ۲ دقیقه	با توجه به عملی بودن و علاقمندی دانش آموزان به این درس از دانش آموزان خواسته می شود یک خوراکی ( سنتی ) دلخواه در منزل تهیه و جلسه آینده به کلاس بیاورند تا هم یک نمایشگاه و جشنواره غذایی در کلاس دایر شود و هم یک دوره می با هم کلاسی ها و دبیر با صرف خوراکی های تهیه شده در کلاس داشته باشند .	تعیین تکالیف و اقدام بعدی	
زمان ۱ دقیقه	معرفی سایت کاروفناوری کلاله جهت دانلود فیلم های صنایع غذایی و جواب کارهای کلاسی	معرفی منابع	

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش  
این طرح درس با قیمت فقط سه هزار تومان به سایت علمی و پژوهشی آسمان

مراجعه کنید . [www.asebankafinet.ir](http://www.asebankafinet.ir)

[www.asebankafinet.ir](http://www.asebankafinet.ir)