

**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 روش های نگه داری خوراک	تاریخ اجرا : .....	مدت اجرا : <b>۸۵ دقیقه</b>
	نام دبیر : مدرسه :	کلاس : <b>هفتم</b> صفحات <b>۱۴۷ - ۱۵۵</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 میان وعده و روش های نگه داری از مواد غذایی
اهداف مرحله ای	<p>۱- دانش آموز با روش های نگه داری مواد خوراکی آشنا شود.</p> <p>۲- دانش آموز ارزش و اهمیت میان وعده را درک کند</p> <p>۳- دانش آموز توانایی شناسایی میان وعده های مفید و غیرمفید را داشته باشد.</p> <p>۴- دانش آموز بتواند حبوبات خانگی را بسته بندی کند</p> <p>۵- دانش آموز بتواند با مواد مورد نیاز یک شیرینی خانگی 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			
			عرصه ارتباط با			
	فرآگیران با مفاهیم اساسی صنایع غذایی آشنا می شوند.	شناختی - آگاهی	علم	خود	خدا	خلق
				*	*	*
	دانش آموزان تعهد اخلاقی در ساخت و تولید مواد غذایی را جزو لاینفک صنایع غذایی می دانند.	عاطفی درونی شدن ارزش ها	اخلاق	خود	خدا	خلق
				*	*	*
	دانش آموزان رعایت نکات ایمنی و بهداشتی را در تهیه و تولید مواد غذایی لازم می دانند.	شناختی درک و فهم	علم	خود	خدا	خلق
*				*	*	
فرآگیران روش های نگه داری مواد خوراکی را می دانند.	شناختی - آگاهی	علم	خود	خدا	خلق	
			*	*	*	
فرآگیر میان وعده های مفید و غیرمفید را تشخیص می دهد.	شناختی ارزشیابی	علم	خود	خدا	خلق	
			*	*	*	



**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- روش های نگه داری خوراکی به مدت طولانی را نام ببرند؟</p> <p>۲- تنوع خوراکی ها و شناخت خوراکی های مفید و غیر مفید را بدانند</p> <p>۳- آیا اهمیت میان وعده غذایی را می دانند؟</p> <p>۴- آیا در کارهای پخت خوراکی در منزل همکاری داشتند؟</p> <p>۵- نکات بهداشتی طبخ غذا را نام ببرند.</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 کار گروهی</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>								
<p>زمان</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="229 1554 762 1653"> <p>فعالیت فراگیران</p> </td> <td data-bbox="762 1554 1369 1653"> <p>فعالیت دبیر</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="229 1653 762 1751"> <p>گوش کردن و تأیید کردن نکات گوشزد شده</p> </td> <td data-bbox="762 1653 1369 1751"> <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 1751 762 1825"> <p>گوش کردن ، سوال پرسیدن</p> </td> <td data-bbox="762 1751 1369 1825"> <p>توضیح روش های نگه داری مواد غذایی</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="229 1825 762 2022"> <p>دیدن و سوال پرسیدن از نحوه افزایش مدت زمان نگه داری مواد غذایی مانند درست کردن ترشی - شور - کنسرو - کمپوت - پاستوریزه - خشک کردن</p> </td> <td data-bbox="762 1825 1369 2022"> <p>نمایش چند عکس یا کلیپ از روش های نگه داری مواد غذایی به مدت طولانی</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 روش های نگه داری مواد غذایی</p>	<p>دیدن و سوال پرسیدن از نحوه افزایش مدت زمان نگه داری مواد غذایی مانند درست کردن ترشی - شور - کنسرو - کمپوت - پاستوریزه - خشک کردن</p>	<p>نمایش چند عکس یا کلیپ از روش های نگه داری مواد غذایی به مدت طولانی</p>	<p><b>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 روش های نگه داری مواد غذایی</p>									
<p>دیدن و سوال پرسیدن از نحوه افزایش مدت زمان نگه داری مواد غذایی مانند درست کردن ترشی - شور - کنسرو - کمپوت - پاستوریزه - خشک کردن</p>	<p>نمایش چند عکس یا کلیپ از روش های نگه داری مواد غذایی به مدت طولانی</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)**

۶۵ دقیقه	دانش آموزان با شنیدن مطالب سعی می کنند با شناسایی این میان وعده ها از این پس مصرف میان وعده های مفید را افزایش دهند.	بررسی میان وعده های مفید و غیر مفید	
	فراگیران به موازات دبیر با رعایت نکات ایمنی به صورت گروهی ذرت بو داده را تهیه می کنند	درست کردن ذرت بو داده پف فیل	
	دانش آموزان بعد از توضیحات دبیر به صورت گروهی یک بسته بندی مناسب برای محصولات خوراکی فرضی خود درست می کنند.	تمرین بسته بندی	
	در حین آموزش پودمان کارهای کلاسی - پرسش ها و جدول های پودمان توسط دانش آموزان حل و تکمیل می شود.	حل کارهای کلاسی و جواب به پرسش های پودمان	
در حین آموزش این درس دبیر و دانش آموزان تجربیات و ابتکارات خود در مورد طبخ غذاهای سنتی یا خوراکی های خانگی را در کلاس ارائه می کنند و دانش آموزان با دقت گوش کرده و تهیه غذا را مهم تلقی می 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 ذرت بوداده یا ..... 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 که مدت زمان نگه داری آن زیاد باشد را به دلخواه در منزل تهیه و جلسه آینده به کلاس بیاورند تا هم یک جشنواره غذایی و هم یک دوره می با هم کلاسی ها و دبیر داشته باشند . مانند خیار شور - تهیه خشکبار - ترشی - ذرت بو داده و .....	تعیین تکالیف و اقدام بعدی	

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 ادقیقه	معرفی سایت کاروفناوری کلاله جهت دانلود فیلم های صنایع غذایی و جواب کارهای کلاسی	معرفی منابع
----------------	---	-------------

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