این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

مشخصات مجری:
نام مدرسه : انقلاب اسلامی پایه تحصیلی: دوم
موضوع : از گذشته تا آینده نان ص۹۷ علوم تجربی پایه دوم ابتدایی زمان: ۴۵ دقیقه

تهیه نقشه محتوای واحد یادگیری(نقشه ذهنی فصل/بخش در کتاب درسی):

بخش از گذشته تا آینده نان علوم پایه دوم ابتدایی در قسمت های:

- مراحل تهیه نان
- روشهای آسیاب کرد
- تهیه خمیر از آرد
- روشهای پخت نان
- مصرف درست نان

شایستگی:دانش آموز با مراحل تهیه نان آشنا شود و در زندگی روزمره خود از نان به درستی استفاده کند و اسراف نکند و به ارزش و اهمیت نان در سفره خانواده پی ببرد.

ملاک ها و سطوح عملکرد:

سطح یک-	سطح دو-	سطح سه-
الف) دانش آموز دانه های خوراکی را	الف) دانش آموز غذاهای سالم را بشناسد. (حیطه شناختی).	الف) دانش آموز با تنوع نان ها آشنا

www.asemankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

بشناسد.(حیطه شناختی). ب) دانش آموز بتواند چند نمونه از دانه های خوراکی را نام ببرد.(حیطه شناختی). ج) دانش آموز به نیاز جاداران به مواد غذایی پی ببرد.(حیطه درک و فهم).	ب) دانش آموز بتواند چند نمونه از مواد غذایی سالمی را که روزانه مصرف می کند ، نام ببرد.(حیطه رفتاری). ج) درست و به اندازه مصرف کردن (خوردن) در وجود دانش آموز نهادینه شود. (حیطه نگرشی).	شود. (حیطه شناختی). ب) دانش آموز بتواند مواد اولیه و مراحل تهیه نان های مختلف را بیان کند و یا به صورت ساده مراحل تولید نان را از مزرعه تا سفره را نقاشی کند و چند نمونه تنور نام ببرد. (حیطه رفتاری). ج) دانش آموز قدردان نعمت های الهی باشد از نعمتهایی که خداوند در اختیار وی گذاشته است به مستمندان انفاق کند و از اسراف بپرهیزد. (حیطه نگرشی).

مراحل	شرح تکالیف یادگیری/ تکالیف عملکردی به تفکیک مراحل	محدوده زمانی	مواد/ منابع یادگیری
برقراری ارتباط	پس از سلام و احوال پرسی با دانش آموزان، حضور و غیاب را انجام می دهیم و وضعیت روحی وجسمی آنها را بررسی می کنیم و سپس تکالیف جلسه قبل را بررسی می کنیم. و از درس قبل سوال می کنیم و در صورت نیاز دوباره توضیحات لازم را بیان می کنیم وسپس گروه های دانش آموزان را با تصاویر گندم، جو ذرت نامگذاری می کنیم و برای ورود به درس	۱۰	خوشه ی گندم-تصاویر دانه های مختلف(گندم –جو- ذرت)

mankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

	ابتدا نمایشی توسط دانش آموزان کلاس پنجم اجرا میشود.سپس در مورد نمایش سوالاتی از دانش آموزان میپرسیم.. .		
فرآیند هدایت و ارائه بازخورد	تایید و تحسین پاسخ هایی که دانش آموزان می دهند.هدایت پاسخ های به سمت هدف مورد نظر(آشنایی دانش آموزان با مراحل تهیه نان)		
تحلیل و تفسیر	بااجرای نمایش نظر دانش آموزان به درس بیشتر جلب می شود ورزش وقتی که درس را در قالب نمایش بیاموزند باعث میشود یادگیری پایدار تر باشد.		
به تجربه گذاشتن	در این مرحله از دانش آموزان میخواهیم به دقت به تصاویر کتاب نگاه کنند وبا هم گروهی های خود مشورت کنند.سپس در رابطه با موضوع آن تصاویر از آنها سوالاتی می پرسیم.	۷	کاغذ و قلم- فضای گروهبندی
فرآیندهدایت و ارائه بازخورد	مشورت گروهی باعث میشود که دانش آموزان اطلاعات خود را با هم به اشتراک بگذارندپس از این کار از هر گروه یک نفر را می آوریم جلوی کلاس تا در مورد تصویر صحبت کند.		
تحلیل و تفسیر	توجه و پذیرش پاسخ هایی که دانش آموزان با مشورت کردن به آن ها می رسند و ایجاد فضایی مثبت برای گفت و گو و تجربیات و دانش پیشین و هدایت پاسخ ها موجب افزایش اعتماد به نفس و توجه آن ها به درس می شود. متاسفانه دانش آموزان به خوبی کار گروهی را خوب فرا نگرفته اند و این موجب اتلاف کمی وقت می شود		

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

	بهتر است نام شخصی را که قرار است در هر مرحله فعالیتی را انجام دهد را بیاوریم تا از اغتشاش جلوگیری کنیم.		
به کاربستن	در این مرحله توضیحاتی درمورد مراحل تولید نان و انواع آسیاب ها و انواع خمیر می دهیم و از دانش آموزان می خواهیم تا درباره ی انواع روش های پخت نان با هم مشورت کنندو همچنین تجاربی را که در خانواده شاهد آن بودند را برای بچه ها بیان کنندسپس معلم برای بچه ها شعری را میخواند که در مورد طرز تهیه نان از ابتدا تا سر سفره را بیان می کند ورزش از آنها میخواهد در مورد شعر خوانده شده مشورت کنند ورزش نکاتی را که در شعر آمده بود بازگو کنند.	۱۰	ویدئوپروژکتور -کتاب درسی-تصویر نان های مختلف
فرآیند هدایت و ارائه بازخورد	هدایت گروه ها برای یافتن پاسخ انجام شد. در صورتی که گروهی نیاز به راهنمایی داشت معلم راهنمایی های لازم را می هدیه آسمانی.بچه ها از خواندن شعر توسط معلم بسیار لذت بردند و این کار باعث شد فضای کلاس کمی شاد شود تا بچه ها احساس خستگی نکنند.		
تحلیل و تفسیر	بهره گیری از این شیوه موجب درک بهتر مفهوم درس توسط دانش آموزان می شود.		

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

به اشتراک گذاشتن	از گروه هایی که پاسخ درست را داده اند خواسته می شود تا مراحل کار خود را برای دیگران بازگو کنند.	۸	تخته، ماژیک،کتاب درسی
فرآیند هدایت و ارائه بازخورد	سعی می شود که بر دانش آموزان نظارت کرده و مطالبی که گفته شده بود رعایت و در صورت لزوم تکرار شود.		
تحلیل و تفسیر	دانش آموزان به خوبی مطالب را فرا گرفته اند.		
انتقال به موقعیت جدید	سپس معلم برای بچه ها داستان آقاموشه راتعریف میکند در این داستان به ارزش ورزش اهمیت نان اشاره میشود. دانش آموزان با راهنمایی معلم راههای کاهش دور ریز نان را که حالا دیگر با اهمیت آن آشنا شدند و فهمیدند انسانهای زیادی (مثل کشاورز-آسیابان و...)زحمت میکشند تا این نان بدست ما برسد را بررسی می کنند تا به نتیجه مطلوب برسند.	۱۰	کتاب درسی- ویدئوپروژکتور -نمایش تصاویر مراحل تهیه نان برای مرور درس
تحلیل و تفسیر نهایی و بازگشت به نقطه اول تبیین مسئله و بازنگری در طرح تهیه شده: معلم با ارائه ی این طرح ، به دنبال بیان اهمیت نان و لزوم استفاده درست از نعمتهای الهی به خصوص نان است و در این راه سعی دارد از ابزارها و تکنولوژی روز نهایت استفاده را ببرد و یادگیری دانش آموزان را به سه سطح شناختی – رفتاری و عالی ترین سطح یعنی سطح نگرشی برساند تا			

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و
تذکر: متن پر رنگ‌تر، قالب اصلی طرح درس می‌باشد و سایر موارد ایده‌های پیشنهادی من است.

مشخصات کلی	نام درس:علوم تجربی	پایه تحصیلی : دوم ابتدایی
	عنوان درس: درس ۱۴-	

مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

التزام به مصرف درست و عدم اسراف در وجود کودک نهادینه شود.
ارزشیابی:معلم سوالاتی را در برگه مینویسد وبه هرگروه یک برگه سوال میدهد و از آنها میخواهد با مشورت گروهی به سوالات پاسخ دهند.

www.asemankafinet.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

	ازگذشته تا آینده(نان)- ص۹۸و۹۹	مدت زمان اجرا : ۴۵ دقیقه محل اجرا : کلاس درس
اهداف کلی	آشنایی با مراحل تولید نان	
اهداف رفتاری	حیطه شناختی: شناخت مراحل گوناگون تولید نان/ شناخت انواع نان حیطه نگرشی: تقویت باور دانش‌آموز نسبت به اهمیت شغل نانوا حیطه مهارتی: گفت‌وگو و بحث پیرامون مراحل مختلف تولید نان	
رسانه‌های آموزشی	پازل مربوط به مراحل مختلف تولید نان/ تصویر یا کلیپی از یک نانوایی/ کارتهای توضیح مربوط به مراحل گوناگون تولید نان/ شعر نان/ کارت گروه‌بندی با تصویر انواع نان/	
روش‌های یاددهی- یادگیری	ساختن گرایی – مشارکتی- پرسش و پاسخ	
شرح عملکرد	فعالیت معلم	**زمان**
فعالیت‌های مقدماتی	۱)سلام و احوالپرسی ۲)حضور و غیاب ۳)سنجش وضعیت جسمی دانش‌آموزان	
ارزشیابی تشخیصی	می‌توانید تصویر یک نانوایی را به آنها نشان دهید و بپرسید: چه کسی تا به حال به همراه پدر و مادرش به این مکان رفته است؟ از این مکان چه چیزی را به یاد می‌آورد؟(برای درک بهتر می‌توانید کلیپی از افرادی را که در صف ایستاده و برای خرید نان منتظر هستند، نشان دهید. در این صورت اشاره‌ای به مفهوم نظم و صف بندی داشته باشید).	
ایجاد انگیزه	۱)از روز قبل، از دانش‌آموزان بخواهید که فردا پس از صرف صبحانه‌شان، خود یک لقمه نان و پنیر آماده کرده و به مدرسه آورند(پیش از خوردن آن در آغاز زنگ، توجه‌شان را به انواع نان‌هایی که با آن لقمه درست کرده‌اند، جلب کنید.) ۲)با اجرای یک نمایش صامت، نقش یک نانوا را بازی کنید که در حال آماده کردن و پختن نان	

www.asemankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

	است(در صورت توان، اجرای نمایش را به دانش‌آموزان کلاس بسپارید) ۳)انواع مختلف نان را تهیه، در ظرفی قرار داده و با خود به کلاس آورید و دو به دو مقابل هر نیمکت بگذارید تا دانش‌آموزان با دقت آنها را مشاهده کنند. ۴)از دانش‌آموزان بخواهید تا از خانه آرد، ظرف پلاستیکی و دستکش یکبار مصرف آورند و سپس در کلاس با آب و آرد، خمیر درست کنید. ۵)به صورت نمایشی و با استفاده از خود دانش‌آموزان فضای کوچکی مثل نانوایی در کلاس بوجود آورید. یک دانش‌آموز با آب و آرد، خمیر درست کند، دیگری با یک وردنه کوچک خمیر را صاف کند و نفر بعد به صورت نمایشی آن را در تنور بگذارد و نفر آخر نان پخته شده را بیرون آورد. ۶) به هر گروه یک پازل بدهید و از آن‌ها بخواهید آن را تکمیل، مشاهده و درباره‌اش گفت‌وگو کنند. یک پازل تصویر مزرعه و برداشت گندم را نشان دهد، دیگری تصویر آسیاب کردن گندم و تولید آرد؛ بعدی تصویر تبدیل آرد به خمیر، تصویر نانوا و آماده کردن خمیر ودر تنور گذاشتن آن و در آخر تصویر فروختن نان در نانوایی.	
ارائه محتوای آموزشی	در صورت صدور مجوز، پس از هماهنگی با یک نانوایی، دانش‌آموزان را به آن مکان ببرید تا با شرایط تولید نان آشنا شوند. پیش از حضور دانش‌آموز را آگاه کنید که می‌تواند سوالاتی را که در این باره در ذهن دارد، از قبل آماده کرده و بپرسد. دانش‌آموزان را گروه‌بندی کنید. برای گروه‌بندی می‌توانید نام انواع نان‌ها را روی آن‌ها بگذارید(نان لواش، نان سنگک، نان شیرمال، نان تافتون، نان باگت. ممکن است این تنوع در شهر محل زندگی دانش‌آموز نباشد! پس تصویر را هم به همراه آن ضمیمه کنید). به هر گروه یک پازل بدهید و از آن‌ها بخواهید آن را تکمیل، مشاهده و درباره‌اش گفت‌وگو کنند. یک پازل تصویر مزرعه و برداشت گندم را نشان دهد، دیگری تصویر آسیاب کردن گندم و تولید آرد؛ بعدی تصویر تبدیل آرد به خمیر، تصویر نانوا و آماده کردن خمیر ودر تنور گذاشتن آن و در آخر تصویر فروختن نان در نانوایی. از آنها بخواهید مشاهدات خود را یادداشت کنند. از هر گروه یک نماینده را صدا بزنید تا هم زمان پای تابلو بیایند و ضمن نشان دادن پازل گروه خود، آن را برای دوستان‌شان توضیح دهند. بین توضیحات دانش‌آموزان ارتباط برقرار کنید تا پیوستگی این فرایند روشن شود. در آخر اعضا پازلها را روی تابلو و به ترتیب نصب کنند	
جمع‌بندی	۱)در صورت اتمام بازدید و حضور در کلاس، حتما زمانی را اختصاص دهید تا به کمک دانش‌آموزان مطلب را جمع‌بندی کنید. مثلا درباره ترتیب مراحل پخت نان سوال بپرسید و اجازه دهید هر دانش‌آموز داوطلب، مطالب خود از یک مرحله را ارائه دهد.	

www.asemankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

	۲)برای جمع‌بندی می‌توانید شعر نان را که ضمیمه شده است، برای دانش‌آموزان بخوانید یا در صورت مشاهده ضعف دانش‌آموزان در یک مرحله، مجدد آن را توضیح دهید. همچنین به اهمیت نان به عنوان غذای اصلی ما و شغل نانوا بپردازید و تصویر انواع نان(کارتهای گروه‌بندی) را بین دانش‌آموزان بگردانید تا با آنها و نامشان آشنا شوند.	
ارزشیابی پایانی	۱)به هرگروه از دانش‌آموزان کارت توضیح مربوط به یک مرحله از مرحله تولید نان را بدهید. سپس بپرسید: کدام گروه کارتِ توضیح مربوط به اولین مرحله از تولید نان را دارد؟ وقتی گروهی دست خود را بالا برد، شما از سایر دانش‌آموزان بپرسید: اولین مرحله چه بود؟ پس از بیان نام و توضیح مرحله اول، به یکی از اعضای گروه اجازه دهید تا توضیح مربوط را روی تابلو و زیر تصویر بچسباند. به همین ترتیب تا آخرین مرحله پیش بروید(درپایان تدریس، تصویر و توضیح را روی دیوار کلاس نصب کنید تا جلوی چشم دانش‌آموز باشد). ۲)روی تعدادی کارت، توضیح مربوط به مراحل گوناگون تولید نان را به صورت جداگانه بنویسید. هر کارت را به یک گروه بدهید و از آنها بخواهید تا پس از خوانش توضیح خود، بگویند مربوط به کدام تصویر و مرحله است.	
تعیین تکلیف	۱)از دانش‌آموز بخواهید مراحل مختلف تولید نان را نقاشی کند یا گزارش مشاهدات خود از روز بازدید را بنویسد. ۲)از دانش‌آموز بخواهید تا با پرسش و گفت‌وگو از بزرگترها، درباره روند پخت نان در گذشته، اطلاعاتی کسب کنند و به کلاس آورند(همچنین نام نان محلی که در منطقه‌ی محل زندگی دانش‌آموزان درست می‌شود، چیست؟)	

مشخصات	**نام ارائه دهنده:** **عنوان درس: از گذشته تا آینده(روش های آسیاب کردن) ص۱۰۰** **درس: علوم** **مدت:۳۰دقیقه** **تعداد:۳۰** **پایه: دوم ابتدایی**
هدف کلی	آشنایی دانش آموزان با چگونگی آماده سازی نان

www.asemankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

اهداف جزئی	۱.آشنایی دانش‌آموزان با روش تهیه ی نان از گذشته تا حال ۲.آشنایی دانش‌آموزان در رابطه با ارزش گذاشتن واحترام به نان ۳.علاقه مندی دانش آموزان به مراحل ممختلف تهیه ی نان	
وسایل آموزشی	کتاب درسی، ماژیک، تخته، آهن ربا،توپ،پاکن و...	
روش تدریس	ساختن گرایی	
رفتارورودی	سلام و احوال پرسی، حضور و غیاب، گروهبندی	۲
ارزشیابی ورودی	معلم ابتدا از درس قبل از دانش‌آموزان سؤالاتی می‌پرسد: موضوع درس قبل چیست؟	۳
تدریس	**۱.در گیر کردن** .معلم مقداری گندم با خود به کلاس می آورد و به هر کدام از گروه ها مقداری گندم می دهد واز آنها می خواهد با هم به گفت وگو بپردازند که چگونه می تولن این گندم ها را به آرد تبدیل کرد. **۲.کاوش وگفت وگو**.هر کدام از دانش آموزان راه حلی ارائه می دهد. **۳.بسط وگسترش**.معلم یک گوشت کوب ویک آسیاب برقی و... با خود به کلاس می برد ودانش آموزان با کمک معلم با استفاده از این وسایل گندم را به آرد تبدیل می کنند. **۴.توصیف(جمع بندی ونتیجه گیری)**.معلم فیلم انواع آسیاب کردن گندم از قدیم تا الآن را در کلاس به نمایش می گذارد. **۵ارزشیابی**.معلم از هر گروه یک یا دو نفر را بلند می کند ودر باره ی چگونگی آسیاب کردن گندم از قدیم تا الآن وروش های مختلف آن می پرسد.	۲۰
ارزشیابی پایانی	معلم سؤالاتی در رابطه با درس و متناسب با اهداف روی تابلو می‌نویسد و دانش‌آموزان آن‌ها را پاسخ‌می‌دهند. سؤالات صحیح و غلط و جای خالی.	۲
جمع بندی	معلم ازدانش‌آموزان می‌خواهد که آنچه را یادگرفته‌اند، بیان کنند.	۲

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

مشخصات	موضوع تدریس: درس ۱۴ علوم دوم مبحث(روش های پخت نان) صفحه ی ۱۰۲ زمان تدریس: ۴۵ دقیقه نام معلم مجری: تعدادفراگیران:۳۰نفر پایه تحصیلی: دوم دبستان	
هدف کلی درس	آشنایی دانش آموزان با چگونگی وروند آماده سازی نان وروش های پخت آن وارزش قایل شدن برای آن	
هدف-های جزیی	- باانواع روش های پخت نان آشنا میشود. -با تفاوت های انواع مختلف نان آشنا میشود. با روش های پخت نان در گذشته و امروزه آشنا میشود .	
	دانش آموز باید بتواند:	
هدف-های رفتاری	شناختی	مراحل مختلف پخت نان را نام ببرد.
	مهارتی	روش های مختلف پخت نان را باهم مقایسه کند. نقاشی از چند نوع نان تهیه کند.
	نگرشی	۱.در مصرف نان صرفه جویی کند. ۲.شکر گزار نعمت نان از جانب خداوند باشد.
چینش کلاس	کلاس درس-به شکل سنتی	
روش تدریس	پرسش وپاسخ وبحث گروهی	
رسانه-های آموزشی	کتاب درسی ، گچ ، تابلو ، تصویر ووعکس، تعدادی نان	
	شروع فرایند تدریس	زمان)

www.asemankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

		دقیقه (ه)
برقراری ارتباط و فعالیت-های مقدماتی	ابتدا سلام واحوال پرسی ،سپس حضور وغیاب ، وپس از آن برای برقراری ارتباط پیش از شروع درس دانش آموزان را گروه بندی میکنم با توجه به موضوع درس نام گروه ها را انتخاب میکنم.	۲
ارزشیابی آغازین	برای ارزشیابی آغازین از بچه ها تعدای سوال میپرسم: ۱_در باره ی نان چه می دانید؟ ۲_اسم چند نوع نان را نام ببرید؟ ۳_چه نوع نان هایی در محل زندگی شما پخت میشوند؟	۲
ایجاد انگیزه	برای ایجاد انگیزه از روش های مختلفی میتوان استفاده کرد مثلا میتوان یک فیلم کوتاه از مراحل تهیه نان و روش های پخت آن نمایش داد یا از یک شعر باموضوع نان استفاده کرد: سلام بچه های عزیز خوب وشادو تمیز می خواین بشید توانا هم عاقل وهم دانا درس بخونید بخوبی بلکه بشید مربی دنیا پراز نعمته یکی از اون ها نان توانایی جانه گرد آمده در نان ارزش های فراوان قدرنان را بدانید درست مصرف نمایید گفته ی من یه حرفه مصرف کنید به صرفه بیا زودتر بیاموز درس جدید رو امروز تا همه بشیید برنده پراز شادی وخنده.	۵
ارائه محتوا	درس را بانوشتن بسم الله الرحمن الرحیم در بالای تابلو شروع می کنم سپس از دانش آموزان می خواهم کتاب های خود را باز کنند و به تصاویر نگاه کنند و درمورد آنها هرچه	۲۵

www.asemankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

	می دانند بگویند. مرحله ی بعد تعدادی نان را که با خود به کلاس میبرم را در اختیار گروه ها قرار میدهم واز آنها میخواهم تا نام آن نان ها وتفاوت های آنهارا باهم بیان کنند. سپس در مورد روش های مختلف تهیه نان از گذشته تا کنون با آنها صحبت میکنم.	
ارزشیابی تکوینی	پرسیدن سوالاتی ازبچه ها درمورد روش های پخت نان، مقایسه روش ها باهم ، مصرف های مختلف نان و ارزش نان می پرسم.	۶
جمع-بندی و نتیجه گیری وارزشیابی پایانی تعین تکلیف	درپایان از بچه ها می خواهم اکنون که با همکاری همدیگر درس جدید را یادگرفتیم و اطلاعاتی در مورد روش های مختلف نان کسب کردیم، یکی از گروه ها با صدای بلند چند روش از روش های تهیه نان را نام ببرد؟ و همچنین از گروه ها می خواهم نقاشی از چند نوع نان را بکشند. --- برای تثبیت مطالب در ذهن دانش آموزان به هرگروه تعدای تصویر که به صورت پازل تهیه شده می دهم تا آنها را مرتب کنند و یک نفر از اعضای گروه تصاویر را در پای تابلو به ترتیب شماره گذاری کنند و جمله ی آن تصاویر را بنویسد. --- برای تکلیف از دانش آموزان می خواهم در مورد یکی از روش های پخت نان در محل زندگی خود پرس وجو کنند و چند خطی بنویسند و همچنین تصویری از این روش نقاشی کنند.	۵

www.asemankafinet.ir