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

بسمه تعالی طرح درس روزانه			
مشخصات کلی	درس:گیاهان دارویی	موضوع درس:مراحل آماده سازی میوه ها برای خشک کردن	مدت جلسه: ۹۰ دقیقه
هدف کلی	اصول آماده سازی میوه ها-اصول آنزیم بری در فرایند خشک کردن میوه ها		
هدفهای جزئی	منظور معلم از آموزش عبارتند از:		
	آشنایی با روش درجه بندی (سورتینگ) - طریقه پوست گیری میوه - روشهای حذف قسمتهای زاید خرد کردن میوه ها و محاسن و معایب آن- شناخت آنزیم ها - آنزیم های موجود در بافت میوه - آنزیم هایی که باعث تغییر در رنگ و حالت بافت میوه می گردند - روش های آنزیم بری میوه ها - لزوم آنزیم بری در فراوری میوه ها (میوه خشک)		
	فراگیر پس از پایان قادر خواهد بود:		حیطه های شناختی

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

هدفهای رفتاری	۱- فراگیر بتوان درجه بندی را توضیح دهد. ۲- اهمیت درجه بندی را در فراوری میوه ها بیان کند . ۳- بتواند میوه ها را براساس ویژگی های آموخته شده درجه بندی کند. ۴- روش های پوست گیری، دم گیری، لکه گیری و هسته گیری را بیان کند و عملا بتواند انجام دهد. ۵-کاربرد نوار نقاله را در مرحله درجه بندی توصیح دهد. ۶-اهمیت خرد کردن میوه در فرایند تولید میوه خشک را بیان کند. ۷-بتواند آنزیم ها و ویژگی آنها را بیان کند. ۸-ویژگی های بافت میوه طبیعی و سالم را بشناسد و لزوم انتخاب میوه سالم را بداند. ۹-بتواند میوه های سالم را از روی ویژگی های ظاهری و حسی جدا کند. ۱۰- آنزیم های موثر در تغییر رنگ و خرابی بافت میوه را بگوید. ۱۱- چگونگی حذف آنزیم های نامطلوب را توضیح دهد و بتواند در موقع نیاز به کاربرد. ۱۲- واژه بلانچینگ را توضیح وکاربرد های آن را باز گو کند. ۱۳- از آموخته های خود در زمانهای نیاز بتواند استفاده عملی داشته باشد. ۱۴- اهمیت آموخته های خود را بداند و در زندگی به کار گیرد و بتواند در زمینه مربوط فعالیت شغلی داشته باشد. ۱۵- مشتاق باشد، اطلاعات خود را بتواند برای دیگران منتقل کند.	۱-دانش ۲-درک و فهم ۳-کاربرد ۴-درک فهم وکاربرد ۵-دانش ۶-ارزشیابی ۷-دانش ۸-دانش-ترکیب ۹-کاربرد ۱۰-دانش ۱۱-کاربرد ۱۲-ترکیب ۱۳-کاربرد-ترکیب ۱۴-ارزشیابی ۱۵- ارزشیابی

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

روش تدریس	روش فعال: پرسش وپاسخ – بحث گروهی - نمایشی - همیاری
رسانه آموزشی	رایانه - نرم افزار آموزشی آدرس سایت های اینترنتی: سایت آشنایی با خط تولید میوه خشک دبیر خانه کشوری صنایع غذایی گروه صنایع غذایی آموزش وپرورش
قبل از شروع درس	ورود به کلاس درس و شروع کلاس با نام و یاد خدا – احوالپرسی با دانش آموزان و حضور و غیاب نوشتن خلاصه فعالیت های جلسه جاری در قسمت ثبت فعالیت ها - بررسی تکالیف جلسه قبل - رفع اشکالات درس .
ارزشیابی تشخیصی	از پیش آموخته های فراگیران در ارتباط با موضوع درس پرسش و پاسخ انجام می دهیم تا میزان اطلاعات آنها را برای ورود به درس جدید بسنجیم.
آماده سازی و ایجاد انگیزه	با طرح چند سوال ذهن فراگیران را به موضوع درس در گیر می کنیم. مثلا پرسش در زمینه نحوه نگهداری میوه ها - طریقه خشک کردن در خانه – بخار دادن مواد غذایی برای نگهداری و ماندگاری بالا، مزایای خشک کردن میوه ها به منظور نگهداری طولانی مدت، مصرف خارج از فصل میوه های خشک شده و افزایش مواد مغذی.

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

ارائه درس جدید	با توجه به مطالب و موضوعات درس را به صورت بحث گروهی و روش حل مسئله ادامه می دهیم برای ارائه مطالب از نرم افزار استفاده می کنیم. در هر مرحله پرسش وپاسخ مهم می باشد.
جمع بندی	با کمک دانش آموزان مطالب ارائه شده را خلاصه نویسی می کنیم و مطالب کلیدی را یادداشت می کنیم.طوری که دانش آموزان بتوانند از روی آن توضیح مطالب را ارائه بدهند.
ارزش یابی پایانی درس	پرسش شفاهی از تعدادی دانش آموز، آزمون کتبی چند سوالی از کل کلاس بررسی ضعف دانش آموزان و رفع اشکالات مطرح شده.
تعیین تکلیف	جلسه بعد از درس داده شده سوالات دیگری غیر از سوالات گفته شده در بیاورند.پرسش از درس تدریس شده را معین می کنیم.از هنر جویان می خواهیم مطالبی را در ارتباط با موضوعات خوانده شده از منابع دیگر تهیه نموده وارائه دهند.

www.asemankafinet.ir