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

<table>
<tr><td colspan="2">طرح درس کتاب: فرآورده های گیاهان دارویی و خشکبار</td><td colspan="2">سال تحصیلی:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">موضوع فصل: تولید سبزی خشک</td><td colspan="2">مدت زمان تدریس: ۱۰۰ دقیقه</td><td>پایه ی: دهم</td></tr>
<tr><td colspan="2">ارزشیابی تشخیصی:
۱)سلام واحوالپرسی – حضور و غیاب
۲)استفاده از مثال های مستند و به روز در مورد موضوع درس
۳)سوال و پرسش از دریافت ها</td><td>زمان مورد نیاز:
۱۰دقیقه
۵ دقیقه
۳۰ دقیقه</td></tr>
<tr><td>هدف کلی درس:آشنایی با نحوه ی خشک کردن سبزیجات</td><td>روش تدریس</td><td>وسایل کمک آموزشی</td></tr>
<tr><td rowspan="2">هدف های رفتاری:پس از پایان فصل از هنرجویان انتظار می رود:
۱-آشنایی با انواع و ویژگی سبزی ها
۲-آشنایی با انواع فیبرها
۳-آشنایی با اصول و نگهداری سبزیجات
۴-آشنایی با شستشو و ضدعفونی کردن سبزیجات
۵-آشنایی با اصول خشک کردن سبزیجات
۶-آشنایی با سورتینگ و درجه بندی سبزی ها
۷-آشنایی با اصول اختلاط سبزی ها
۸-آشنایی با اصول بسته بندی سبزی ها
۹-آشنایی با انبارش سبزی ها</td><td>معلم محوری
پرسش و پاسخ گروهی
نمایش فیلم</td><td>ویدئو پروژکتور
آزمایشگاه
کارگاه (کار عملی)</td></tr>
<tr><td colspan="2">شروع ومقدمه ی درس:
بحث در مورد چگونگی خشک کردن سبزیجات</td></tr>
<tr><td>ارائه ی درس جدید</td><td colspan="2">خلاصه ی مطالب مورد بحث و تدریس:
۱-اهمیت مصرف سبزی ها چیست
۲-کدام قسمت سبزی ها برای مصرف کردن مناسب است
۳-فیبر چیست نقش هر یک از انواع فیبرها را در بدن بنویسید</td><td>زمان مورد نیاز:۴۰دقیقه</td></tr>
</table>

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

	۴- چرا سبزی ها درکوتاه ترین زمان ممکن باید به کارخانه منتقل شوند ۵-شستشو و ضدعفونی سبزی ها چگونه انجام می شود ۶- مواد مناسب برای ضدعفونی سبزی ها کدام است ۷-هدف از خردکردن سبزی ها چیست ۸- چرا آنزیم بری آنزیم ها قبل از خشک کردن باید انجام شود ۹-محصولات برای داشتن کیفیت بهتر باید درجه بندی شوند ۱۰-ترکیبی از سبزی ها با نسبت های گوناگون برای غذاهای مختلف تهیه می شود. ۱۱-به علت جذب بالای رطوبت توسط سبزی ها بسته بندی و انبارش مناسب و اصولی انجام گیرد.
ارزشیابی پایانی	ارزشیابی کتبی از آموخته ها به عمل آید. زمان: ۲۰ دقیقه
تکلیف برای جلسه ی آینده	آموخته ها به صورت عملی انجام شود.

www.asemankafinet.ir