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

طرح درس روزانه		
مشخصات کلی	موضوع درس: تولید فرآورده های غلات مدت اجرا: ۹۰ دقیقه پایه: یازدهم رشته صنایع غذایی موضوع : تولید کیک	
فعالیت های قبل از تدریس		
سطح هدف	اهداف و پیامدها	
هدف کلی	آشنایی هنرجویان با ویژگی های نقش مواد اولیه کیک و اصول نگهداری آن ها	
اهداف مرحله ای	هنرجویان نقش مواد اولیه در کیک را بدانند. هنرجویان آزمون های کنترل کیفیت مواد اولیه کیک را بدانند. هنرجویان با اصول نگهداری مواد اولیه کیک آشنا شوند.	
هدف های رفتاری آموزشی	اهداف با رعایت توالی محتوای درسی (انتظارات در پایان آموزش)	حیطه و سطح
	هنرجویان ویژگی های مواد اولیه استفاده در تولید کیک را بیان کنند.	شناختی-درک و فهم
	هنرجویان نقش مواد اولیه مورد استفاده در کیک را بیان کنند.	شناختی-درک وفهم
	هنرجویان اصول کنترل کیفیت مواد اولیه کیک را توضیح دهند.	شناختی - دانش
	هنرجویان آزمون های فیزیکی مواد اولیه را نام ببرند.	شناختی-دانش
	هنرجویان آزمون های شیمیایی مواد اولیه را نام ببرند.	شناختی-دانش
	هنرجویان آزمون های میکروبی مواد اولیه را نام ببرند.	شناختی-دانش
	هنرجویان آزمون های فیزیکی مواد اولیه را انجام دهند.	مهارتی
	هنرجویان اصول نگه داری مواد اولیه را بیان کنند.	شناختی-درک وفهم
رئوس مطالب	۱-ویژگی های مواد اولیه کیک: آرد، شکر، روغن و چربی، تخم مرغ، طعم دهنده ها، حجم دهنده ها، شیر ۲-انواع افزودنی ها: پتاسیم سوربات، سدیم پیروفسفات، صمغ آگار، پودر پخت، انواع مغزها ۳-نقش مواد اولیه کیک ۴-اصول کنترل کیفیت مواد اولیه (فیزیکی، شیمیایی، میکروبی) ۵-آزمون های کنترل کیفیت مواد اولیه	

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

	۶-اصول نگهداری مواد اولیه	
مواد و رسانه های آموزشی	کتاب درسی- وایت برد و ماژیک- چند نوع آرد- چند نوع افزودنی- کامپیوتر و پاورپوینت	
پیش بینی رفتار ورودی	۱-هنرجویان بطور تجربی انواع مواد اولیه کیک را می دانند. ۲-هنرجویان با انواع آرد آشنایی دارند. ۳-هنرجویان تا حدودی آزمون های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی برخی از مواد اولیه کیک را می دانند. ۴-هنرجویان بطور تجربی با نحوه نگهداری مواد اولیه کیک آشنا هستند.	
ایجاد ارتباط اولیه	ارتباط هنرآموز با هنرجویان: سلام و احوال پرسی- حضور و غیاب و دلیل غیبت دانش آموزان در جلسه قبل	۵
ارزشیابی تکوینی	معمولا به صورت کتبی از فصل قبل برگزار شد.	۲۰
گروه بندی، مدل و ساختار کلاس	بر اساس سطح علمی و عملی دانش آموزان در سه گروه ۶ نفره گروه بندی شدند.	
روش ایجاد و تدوام انگیزه	آوردن مواد اولیه کیک به کلاس و نمایش تصاویر	
روش های تدریس	روش تدریس اصلی: توضیحی، نمایشی روش تدریس فرعی: مشارکتی	

	فعالیت های حین تدریس	زمان
آماده سازی	۱-آماده بودن معلم (مطالعه) ۲-آماده سازی ذهنی فراگیران با طرح سوال از مواد اولیه مورد استفاده در کیک ۳-آماده سازی نمونه هایی از مواد اولیه کیک و انواع افزودنی ها ۴-آماده سازی تجهیزات برای ارائه تصاویر مربوطه	۵
ارزشیابی آغازین	انواع مواد اولیه کیک را نام ببرند؟ اصول کنترل کیفیت مواد اولیه را توضیح دهند؟ روش نگهداری مواد اولیه کیک در منزل را بیان کنند؟	۷
ارائه	فعالیت های معلم / فعالیت های دانش آموزان	۴۰

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

درس جدید	ایجاد انگیزه با درخواست از دانش آموزان برای نشان دادن مواد اولیه کیک که از منزل آورده اند.	مشاهده فعال	
	توضیح در مورد نقش هر یکی از مواد اولیه در کیک	گوش دادن فعال دانش آموزان	
	سوال در مورد ویژگی های مواد اولیه	بحث گروهی دانش آموزان و ارائه نتایج	
	نشان دادن انواع افزودنی ها و توضیح ویژگی آن ها	مشاهده فعال و طرح نظرات	
	توضیح در مورد ویژگی های مواد اولیه کیک	گوش دادن فعال دانش آموزان	
	سوال در مورد اصول کنترل کیفیت مواد اولیه	پاسخ سوال به صورت انفرادی	
	گوش دادن به پاسخ های دانش آموزان و جمع بندی این مرحله		
	توضیح در مورد آزمون های فیزیکی مواد اولیه	گوش دادن فعال دانش آموزان	
	سوال در مورد شرایط نگهداری مواد اولیه کیک	پاسخ فعال دانش آموزان	
	ارایه تصویر در مورد اصول نگهداری مواد اولیه	مشاهده	
	ارایه توضیح در مورد چگونگی نگهداری مواد اولیه کیک	گوش دادن فعال دانش آموزان	
	پرسش صفحه ۶۷ در میان تدریس مورد بحث قرار می گیرد و سره گروه ها پاسخ ها را جمع بندی و کامل کرده و به کلاس ارائه می کنند.	دانش آموزان پاسخ های خود را می دهند.	
فعالیت های تکمیلی			

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

ارزشیابی	الف)ارزشیابی تکوینی (در جریان تدریس) سوال در حین تدریس پرسیده می شود. ب)ارزشیابی تراکمی: انواع مواد مورد استفاده در کیک را لیست کنید؟ ویژگی های مناسب ترین آرد مورد استفاده در کیک را شرح دهید؟ نقش مواد اولیه آرد، تخم مرغ، روغن وشیر را بیان کنید؟ انواع مواد افزودنی کیک را نام ببرید؟ آزمون های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی را نام ببرید؟ اصول نگهداری آرد، شکر، تخم مرغ و روغن را بیان کنید؟	
جمع بندی	جمع بندی توسط دانش آموزان و تکمیل آن توسط معلم نگاه کلی به دانش های جدید آموخته شده	۵
تعیین تکالیف	۱-مواد موردنیاز برای جلسه عملی وسط هرگروه تهیه شود. ۲-پرسش از درس ارائه شده در جلسه آینده ۳-تحقیق کنید صفحه ۷۰ برای جلسه آینده آماده کرده و در کلاس ارائه دهید.	۵

www.asemankafinet.ir