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 کاروفناوری هفتم بر اساس برنامه درسی ملی

مشخصات کلی	شماره طرح درس : ۱ - ۱۱	موضوع درس : خوراک آشنایی با خوراک و تهیه یک خوراکی	تاریخ اجرا :	مدت اجرا : ۸۵ دقیقه
	نام دبیر: مدرسه :	کلاس : هفتم صفحات ۱۳۷ - ۱۴۷	تعداد دانش آموزان : ۲۴ نفر	مکان : کلاس - آبدارخانه

الف: فعالیت های قبل از تدریس

اهداف بر اساس تلفیقی از هدف نویسی برنامه درسی ملی و طبقه‌بندی جدید بلوم

سطح هدف	اهداف و پیامدها
هدف کلی	آشنایی با خوراک و تهیه یک غذای ساده
اهداف مرحله ای	۱- دانش آموز با مفاهیم صنایع غذایی و مواد خوراکی آشنا شود ۲- دانش آموز اهمیت خوراک سالم را درک کند ۳- دانش آموز مشاغل صنایع و مواد خوراکی را بشناسد ۴- دانش آموز روش های فرآوری و نگهداری برخی مواد خوراکی را بداند ۵- دانش آموز با مواد مورد نیاز یک خوراکی ساده را تهیه کند.

هدف‌های 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			
			عنصر	خود	خدا	خلق	خلقت
	فراگیران با مفاهیم اساسی صنایع غذایی آشنا می شوند.	شناختی - آگاهی	علم	*		*	*
	دانش آموزان تعهد اخلاقی در ساخت و تولید مواد غذایی را جزو لاینفک صنایع غذایی می دانند.	عاطفی درونی شدن ارزش ها	اخلاق	*		*	
	دانش آموزان رعایت نکات ایمنی و بهداشتی را در تهیه و تولید مواد غذایی لازم می دانند	شناختی درک و فهم	علم	*		*	*
	فراگیران مواد غذایی سالم و ناسالم را تشخیص می دهند	شناختی درک و فهم	علم	*		*	*
	فراگیر با کمک دبیر توانایی گرم کردن شیر روی اجاق را دارد	روانی - حرکتی مشاهده و تقلید	عمل	*		*	

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

	دانش آموز با کمک بزرگترهای خانواده می تواند سفره صبحانه را آماده و تخم مرغ (نیمرو – آب پز) برای اعضای خانواده تهیه کند.	روانی – حرکتی مشاهده و تقلید	عمل	*		*	*
	فراگیر سفره آرایی و آداب غذا خوردن را درک می کند	شناختی – درک و فهم	علم	*		*	
	دانش آموز بدون کمک دیگران می تواند شیر را فرآوری و از آن ماست تهیه کند.	روانی – حرکتی اجرای عمل بدون کمک	عمل	*		*	*

رئوس مطالب	خوراک سالم و ناسالم تهیه خوراکی بهداشتی سفره آرایی تهیه غذای ساده
مواد و رسانه‌های آموزشی	محل آموزش این درس کلاس درس یا کارگاه یا آبدارخانه مدرسه می باشد و در آن دانش آموزان طبق کمک ها و توضیحات دبیر کارهای کلاسی و پرسش های کتاب را به صورت گروهی حل می کنند و در ضمن تدریس سوالاتی که در ذهن دارند از دبیر یا هم گروه های خود می پرسند همچنین برای تدریس عملی این درس از ابزار طبخ غذا با رعایت نکات ایمنی می توان استفاده کرد
پیش بینی رفتار ورودی	فراگیران : با اهمیت خوراک آشنا باشند – خوراکی های مجاز و غیر مجاز را نام ببرند – با روشن کردن اجاق گاز آشنا باشند – نکات ایمنی و بهداشتی طبخ غذا را بشناسند
ایجاد ارتباط اولیه	سلام و احوال پرسی - حضور و غیاب - دقت در وضع جسمی و روانی دانش آموزان و دقت در وضعیت مناسب فضای آموزشی جهت تدریس بهینه این پودمان — زمان ۳ دقیقه
گروه‌بندی، مدل و ساختار کلاسی	گروه بندی دانش آموزان بر اساس توانایی ها ، علاقمندی ها ، رفاقت ها و معیارهای دیگر انجام می شود به طوری که در هر گروه دانش آموزان قوی و متوسط و ضعیف وجود داشته باشند. و معمولا به صورت گروه های ۴ نفره گروه بندی می شوند . مدل کلاس هم به صورت کار عملی و کارگاهی برگزار شود.
روش ایجاد و تداوم انگیزه	بحث و تبادل نظر درمورد مشاغلی که در تهیه ،توزیع و طبخ غذا نقش دارند و درآمدهایی که از این راه به دست می آورند مثل رستوران داری – آشپزخانه های مرکزی طبخ غذا – آشپزی هتل و ..... — زمان ۳ دقیقه

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 آغازین	طرح سوال متناسب با آموخته های قبلی و بارش فکری از درس جاری ۱- اهمیت خوراک چیست ؟ ۲- تنوع محصولات و صنایع غذایی چیست ؟ ۳- آیا با یک سرآشپز از نزدیک ملاقات داشتید ؟ ۴- آیا در کارهای پخت خوراکی در منزل همکاری داشتید ؟ ۵- نکات بهداشتی طبخ غذا را نام ببرید.	زمان ۳ دقیقه
روش‌های تدریس	روش های متناسب با کار عملی : کارگروهی – بارش فکری – بحث گروهی – کار عملی	

ب : فعالیت‌های مرحله حین تدریس

آماده سازی	**آماده سازی کلاس درس** **آماده سازی کارگاه یا آبدارخانه** **تأکید به فراگیران جهت رعایت اخلاق در کارگروهی** **تأکید به فراگیران جهت همکاری در کار گروهی** **تأکید به دانش آموزان در رعایت نکات بهداشتی هنگام تهیه خوراکی** **آماده سازی مواد و ابزار تهیه خوراکی**	زمان ۳ دقیقه

	فعالیت دبیر	فعالیت فراگیران	
تدریس	**تأکید بر رعایت نکات اخلاقی در کارگروهی و تیمی جهت پیشبرد بهینه اهداف درس و گروه**	**گوش کردن و تأیید کردن نکات گوشزد شده**	زمان ۶۵ دقیقه
	توضیح غذاهای سالم – مغذی – ناسالم و بهداشتی	**گوش کردن ، سوال پرسیدن**	
	کمک به حل جداول و کارهای کلاسی پودمان	**حل جداول و پرسش ها و کارهای کلاسی پودمان جاری با کمک دبیر و مشورت اعضای گروه به صورت بارش فکری**	
	گرم کردن شیر	**دانش آموزان با رعایت نکات ایمنی به کمک دبیر شیر را جهت تولید ماست یا پنیر گرم می کنند**	

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

	فرآوری شیر و تهیه ماست یا پنیر	بعد از جوشاندن شیر با کمک دبیر مایه ماست یا سرکه سفید برای تهیه ماست و پنیر به شیر اضافه می کنند و نتیجه را یادداشت می کنند	
	توضیح و تأکید بر رعایت نکات ایمنی و بهداشتی هنگام تهیه و طبخ غذا	شنیدن و رعایت نکات گوشزد شده	
	تهیه صبحانه (تخم مرغ – عدسی – لوبیا – نخود) یا ...	در پایان دانش آموزان با مشورت دبیر و با توجه به برنامه ریزی یک صبحانه برای هم تدارک و تهیه می کنند. این صبحانه به سلایق – مواد و امکانات مدرسه بستگی دارد	
فعالیت‌های خلاقانه دانش‌آموزان	در حین آموزش این درس دبیر و دانش آموزان سلایق و امکانات خود را سنجیده و برای هفته آینده تصمیمی مبنی بر ادامه تدریس این پودمان می گیرند تا به نحو احسن این درس تدریس شود و دانش آموزان هم با علاقه تهیه غذا را مهم تلقی کنند.		

ج : فعالیت‌های تکمیلی

ارزشیابی	**دبیر پس از دیدن کار و تلاش دانش آموزان با توجه به معیارهای زیر ارزشیابی می کند :** 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 که تهیه کردند را تست و خودشان نمره ارزشیابی را به کارشان بدهند.	زمان ۳دقیقه
جمع‌بندی و ساخت دانش جدید	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	زمان ۲ دقیقه
تعیین تکالیف و اقدام بعدی	با توجه به عملی بودن و علاقمندی دانش آموزان به این درس از دانش آموزان خواسته می شود یک خوراکی (سنتی) دلخواه در منزل تهیه و جلسه آینده به کلاس بیاورند تا هم یک نمایشگاه و جشنواره غذایی در کلاس دایر شود و هم یک دورهمی با هم کلاسی ها و دبیر با صرف خوراکی های تهیه شده در کلاس داشته باشند .	زمان ۲ دقیقه
معرفی منابع	معرفی سایت کاروفناوری کلاله جهت دانلود فیلم های صنایع غذایی و جواب کارهای کلاسی	زمان ۱دقیقه

www.asemankafinet.ir