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 : ۲ - ۱۱	موضوع درس : خوراک آشنایی با روش های نگه داری خوراک	تاریخ اجرا :	مدت اجرا : ۸۵ دقیقه
	نام دبیر: مدرسه :	کلاس : هفتم صفحات ۱۴۷ - ۱۵۵	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 میان وعده و روش های نگه داری از مواد غذایی
اهداف مرحله ای	۱- دانش آموز با روش های نگه داری مواد خوراکی آشنا شود. ۲- دانش آموز ارزش و اهمیت میان وعده را درک کند ۳- دانش آموز توانایی شناسایی میان وعده های مفید و غیرمفید را داشته باشد. ۴- دانش آموز بتواند حبوبات خانگی را بسته بندی کند ۵- دانش آموز بتواند با مواد مورد نیاز یک شیرینی خانگی 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 — عنصر	عرصه ارتباط با: 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 روش های نگه داری مواد خوراکی را می دانند.	شناختی - آگاهی	علم	*		*	
فراگیر میان وعده های مفید و غیرمفید را تشخیص می دهد.	شناختی ارزشیابی	علم	*		*	
دانش آموزان با کمک بزرگترهای خانواده می توانند با یکی از روش های نگه داری موادغذایی در منزل یک خوراکی را تهیه و از آن استفاده کنند	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

	فراگیران مواد غذایی خشک را بسته بندی می کنند	شناختی – کاربرد	علم	*		*	
	دانش آموزان با کمک دبیر ذرت بو داده تولید می کنند	روانی – حرکتی مشاهده و تقلید	عمل	*		*	*

رئوس مطالب	روش های نگه داری مواد غذایی میان وعده تهیه یک خوراکی بسته بندی مواد خوراکی	
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 : خوراکی سالم و ناسالم بشناسند – میان وعده های مفید و غیر مفید 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
ارزشیابی آغازین	طرح سوال متناسب با آموخته های قبلی و بارش فکری از درس جاری ۱- روش های نگه داری خوراکی به مدت طولانی را نام ببرند؟ ۲- تنوع خوراکی ها و شناخت خوراکی های مفید و غیر مفید را بدانند ۳- آیا اهمیت میان وعده غذایی را می دانند؟ ۴- آیا در کارهای پخت خوراکی در منزل همکاری داشتند ؟ ۵- نکات بهداشتی طبخ غذا را نام ببرند.	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

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	
مرحله 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 روش های نگه داری مواد غذایی	گوش کردن ، سوال پرسیدن	
	نمایش چند عکس یا کلیپ از روش های نگه داری مواد غذایی به مدت طولانی	دیدن و سوال پرسیدن از نحوه افزایش مدت زمان نگه داری مواد غذایی مانند درست کردن ترشی – شور – کنسرو – کمپوت – پاستوریزه – خشک کردن	
	بررسی میان وعده های مفید و غیر مفید	دانش آموزان با شنیدن مطالب سعی می کنند با شناسایی این میان وعده ها از این پس مصرف میان وعده های مفید را افزایش دهند.	
	درست کردن ذرت بو داده پف فیل	فراگیران به موازات دبیر با رعایت نکات ایمنی به صورت گروهی ذرت بو داده را تهیه می کنند	
	تمرین بسته بندی	دانش آموزان بعد از توضیحات دبیر به صورت گروهی یک بسته بندی مناسب برای محصولات خوراکی فرضی خود درست می کنند.	

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

	حل کارهای کلاسی و جواب به پرسش های پودمان	**در حین آموزش پودمان کارهای کلاسی – پرسش ها و جدول های پودمان توسط دانش آموزان حل و تکمیل می شود.**	
فعالیت‌های خلاقانه دانش‌آموزان	در حین آموزش این درس دبیر و دانش آموزان تجربیات و ابتکارات خود در مورد طبخ غذاهای سنتی یا خوراکی های خانگی را در کلاس ارائه می کنند و دانش آموزان با دقت گوش کرده و تهیه غذا را مهم تلقی می 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 ذرت بوداده یا ..... 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 که مدت زمان نگه داری آن زیاد باشد را به دلخواه در منزل تهیه و جلسه آینده به کلاس بیاورند تا هم یک جشنواره غذایی و هم یک دورهمی با هم کلاسی ها و دبیر داشته باشند . مانند خیار شور – تهیه خشکبار – ترشی – ذرت بو داده و		زمان ۲ دقیقه
معرفی منابع	معرفی سایت کاروفناوری کلاله جهت دانلود فیلم های صنایع غذایی و جواب کارهای کلاسی		زمان ۱دقیقه

www.asemankafinet.ir