این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به قیمت فقط دو هزار تومان به سایت معلم سایت مراجعه کنید . www.moallemsite.ir

طرح درس کتاب: فرآورده های گیاهان دارویی و خشکبار		سال تحصیلی:
موضوع فصل: تولید سبزی خشک	مدت زمان تدریس: ۱۰۰ دقیقه	پایه ی: دهم
	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	زمان مورد نیاز: ۱۰دقیقه ۵ دقیقه ۳۰ دقیقه
هدف کلی درس:آشنایی با نحوه ی خشک کردن سبزیجات	روش تدریس	وسایل کمک آموزشی
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	معلم محوری پرسش و پاسخ گروهی نمایش فیلم	ویدئو پروژکتور آزمایشگاه کارگاه (کار عملی)
	شروع ومقدمه ی درس: بحث در مورد چگونگی خشک کردن سبزیجات	
ارائه ی درس جدید	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	زمان مورد نیاز:۴۰دقیقه

این فایل فقط برای مشاهده می باشد.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به قیمت فقط دو هزار تومان به سایت معلم سایت مراجعه کنید . www.moallemsite.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.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد.