فصل چهاردهم علوم تجربی دوم ابتدایی

کاری از

سوپرگروه آموزگاران پایه ی دوم ابتدایی

ضمن عرض سلام و خسته نباشید خدمت همکاران بزرگوار

بررسی چهاردهمین فصل علوم تجربی را با یاری خداوند بزرگ شروع می کنیم .

امیدوارم مورد توجه همکاران بزرگوار قرار گیرد .

از این که وقت خود را صرف مطالعه ی آن می کنید سپاسگزارم .

ارادتمند شما :

جابلقی

گروه آموزگاران پایه ی دوم ابتدایی : مدیران گروه : آقای حسن قادری - خانم جابلقی

https://telegram.me/joinchat/Bh2dUUCp9KbmSGiUPLoV9g

گنجینه‌ی آموزگاران پایه‌ی دوم ابتدایی :

مطالب مخصوص آموزگاران پایه‌ی دوم ابتدایی

مدیران گنجینه: آقای حسن قادری، خانم فاطمه جابلقی

https://telegram.me/Only_Teach



فصل چهاردهم علوم تجربی گروه آموزگاران پایه دوم ابتدایی حسن قادری و خانم جابلقی

فهرست .....صفحه

فصل۱۴ ..... ۳
درس در یک نگاه ۳
نقشه ی مفهومی ۳
اهداف و پیامدها ۴
مواد و وسایل لازم ٤
دانستنی های معلم ۴
تاریخچه ی نان ۴
شرایط نگهداری آرد ۴
آماده سازی خمیر ۴
پخت خمیر ۵
نکات آموزشی ۵
جدول ارزشیابی .براساس ملاک ها ۵
بررسی صفحه ی ۹۸ تا ۱۰۳ ..... ۶

فصل چهاردهم علوم تجربی گروه آموزگاران پایه دوم ابتدایی
خانم جابلقی



برگشت به فهرست

فصل چهاردهم

نان ، اصلی ترین ماده ی غذایی است .

برای تهیّه و آماده سازی نان ، گندم را آسیاب می کنند تا آرد گندم به دست بیاید . سپس با اضافه کردن آب و نمک به آرد ، خمیر درست می کنند . خمیر پس از آماده سازی ، باید مخلوط و زده شود . سپس به مرحله ی پخت وارد می شود و در حرارت تنور بپزد . پس از خنک شدن ، نان های آماده شده را بسته بندی کرده و به دست مصرف کننده ها می رسانند .

در گذشته برای تهیّه ی آرد گندم از آسیاب های سنگی یا آسیاب های آبی استفاده می کردند ، اما امروز گندم را در آسیاب های برقی آرد می کنند . در آسیاب های برقی سرعت تهیّه ی آرد بالاتر از آسیاب های دستی و آبی است .

در گذشته برای درست کردن خمیر ، از دست استفاده می کردند امّا امروزه از مخلوط کن ها استفاده می شود که مقدار بیش تری خمیر را می تواند درست کند.

در گذشته برای پخت نان ریال از تنورهای زمینی استفاده می کردند ، امّا امروزه از تنورهای گازی و صنعتی برای پخت نان ، استفاده می شود . پیشرفت تکنولوژی در پخت نان باعث کوتاه کردن زمان تولید و افزایش مرغوبیت نان شده است .

متأسفانه مقدار زیادی از نان های تولید شده به علّت نامرغوب بودن و روش های نادرست نگه داری ، به صورت ضایعات در می آیند و قابل استفاده نیستند و یکی از عواملی که موجب کاهش ضایعات نان می شود ، دقّت در شرایط بسته بندی و نگه داری پس از پخت است .

درس در یک نگاه

در این درس، تلاش شده دانش آموزان با یکی دیگر از تأثیرات فناوری بر زندگی بشر یعنی تهیه‌ی نان آشنا شده، سیر تغییر و تکامل آن را در طول تاریخ بشناسند و با برقراری ارتباط بین امکانات گذشته و حال، آینده را پیش بینی کنند.

نقشه ی مفهومی



فصل چهاردهم علوم تجربی گروه آموزگاران پایه دوم ابتدایی ... قادری و خانم جابلقی

برگشت به فهرست

هداف/ پیامدها

در پایان این درس انتظار می رود دانش آموزان بتوانند:

۱) اطلاعاتی در مورد چگونگی تهیه ی نان در زندگی روزمره ی خود جمع آوری، ثبت و گزارش کنند.

۲) اطلاعاتی در مورد تغییرات فناوری یک نمونه نان در یک بازه زمانی جمع آوری، ثبت و گزارش نمایند.

۳) اطلاعاتی در مورد عوامل تأثیرگذار بر فناوری یک نمونه نان در یک بازه زمانی جمع آوری، ثبت و گزارش نمایند.

مواد و وسایل آموزشی

برگه ی یادداشت، مداد، فیلم موضوعی، آرد، ظرف پلاستیکی، دستکش یک بار مصرف.

دانستنی ها برای معلم

تاریخچه ی نان: انسان به تدریج خوشه های نارس غله ها را خورد. برای خوشمزه شدن آن را کوبید و به صورت خمیر درآورد، با آتش برشته کرد، خورد و... .

دانش آموزان را ترغیب کنید با مشاهده دقیق تصویر ارائه شده در صفحه ۹۸ کتاب درسی شگفتی های نان را در گروه به گفتگو بگذارند و اهمیت آن را در زندگی خود بررسی و بیان کنند.

شرایط نگهداری آرد: آرد را می توان در کیسه های کتانی، کاغذی و یا در سیلو نگهداری کرد. محل نگهداری آن باید بدون بو و بدون حشره باشد. علاوه بر این، محل نگهداری باید قابل تهویه بوده و در برابر نم، گرما و پرتوهای آفتاب محفوظ باشد.

آماد ه سازی خمیر:

یکی از مرحله های مهم فناوری تولید نان، آماد ه کردن خمیر است. تفاوت بین خمیرهای تهیه ی نان در موارد زیر است:

۱ قوام، سفتی و شلی

۲ مدت زمان اختلاط - نقشه مفهومی

مصرف درست

مراحل تهیه نان (نان) روش های پخت نان

انواع آسیاب روش های خمیر کردن

۳ روش تهیه در دستگاه مخلوط کن

۴ نسبت ترکیب مواد اولیه

۵ زمان و شیوه افزودن مواد اولیه

فصل چهاردهم علوم تجربی گروه آموزگاران پایه دوم ابتدایی آقای قادری و خانم جابلقی

آماد ه سازی خمیر ممکن است به دو روش معمولی دستی یا سنتی و یا با استفاده از دستگاه، صورت گیرد. روش های دستگاهی نیز ممکن است پیوسته یا ناپیوسته عمل کنند.خمیر

رسیده، ویژگی های زیر را داراست:

۱- حرکت و جابه جایی آن کاهش یافته و سطح آن خشک است.

۲ خمیر، حال شل و روان ندارد و پایداری ساختار آن زیاد است.

پخت خمیر:

در روش پخت معمولی برای نان ۵۰۰ گرمی در دمای ۲۲۰ تا ۲۳۰ درجه سانتی گراد، حدود ۳۵ دقیقه زمان نیاز است.

مدت زمان پخت به عواملی مانند نوع آرد، میزان فشردگی خمیر و ترکیب خمیر بستگی دارد. زمان پایان پخت از روی زمان یا ضربه زدن با پشت انگشت، تعیین جرم نان و شدت رنگ نان، تشخیص داده می شود.

نگهداری:

نان های داغ و تازه نباید روی هم انباشته شوند. برای نگهداری موقت نان دمای محیط باید حدود ۱۸ تا ۲۰ درجه ی سانتی گراد و رطوبت نسبی هوا ۷۰ ٪ باشد.

نکات آموزشی و فعالیت های پیشنهادی

دانش آموزان را ترغیب کنید تا با پرسش و گفتگو و انجام مصاحبه با بزرگ ترها از چگونگی روند تهیه ی نان در گذشته و حال آگاهی یابند.

یک جلسه را برای گفتگو در کلاس بگذارید و درباره ی علت تغییر در روند تهیه ی نان با بچه ها گفتگو کنید و از آنها بخواهید آینده ی این تغییرات را پیش بینی کنند.

با بردن دانش آموزان به یک نانوایی در فرصت مناسب از نانوا بخواهید درباره ی شغل خود از نظر چگونگی فعالیت، ساعت کار، اقتصاد نان و زحماتی که برای آماد ه سازی می کشد،برای آنها صحبت کند.

برای تأمین تندرستی انسان، بهداشت نان و چگونگی نگهداری و بسته بندی آن را به دانش آموزان آموزش دهید.

جدول ارزشیابی بر اساس ملاک ها و سوح عملکردی

جدول ارزشیابی بر اساس ملاک‌ها و سطوح عملکرد

ملاک‌ها	سطح ۱	سطح ۲	سطح ۳
جمع‌آوری اطلاعات	اطلاعاتی دربارهٔ یکی از فناوری‌های مرتبط با نان جمع‌آوری کرده است	اطلاعاتی دربارهٔ اغلب فناوری‌های مرتبط با نان جمع‌آوری کرده است	اطلاعاتی دربارهٔ همهٔ فناوری‌های مرتبط با نان جمع‌آوری کرده است
تهیهٔ گزارش تغییرات	گزارشی دربارهٔ تغییرات فناوری یک نمونه نان در بازه زمانی تهیه کرده است	گزارشی دربارهٔ تغییرات فناوری دو نمونه نان در بازه زمانی تهیه کرده است	گزارشی دربارهٔ تغییرات فناوری سه نمونه نان در بازه زمانی تهیه کرده است
ارائهٔ گزارش عوامل تأثیرگذار بر فناوری نان	اطلاعاتی دربارهٔ عوامل تأثیرگذار بر فناوری یک نمونه نان در بازه زمانی تهیه کرده است	گزارشی دربارهٔ عوامل تأثیرگذار بر فناوری چند نمونه نان در بازه زمانی تهیه کرده است	نقدی دربارهٔ عوامل تأثیرگذار بر فناوری چند نمونه نان در بازه زمانی تهیه کرده است و گزارش می‌دهد

فصل چهاردهم علوم تجربی گروه آموزگاران پایه دوم ابتدایی آقای قادری و خانم جابلقی

برگشت به فهرست

صفحه ی ۹۸ : در این صفحه دانش آموزان با انواع نان ها آشنا می شوند با گفت و گویی که در گروه ها انجام می دهند . همچنین با نمایش فیلم ها ی آموزشی این درس را بیشتر درک می کنند .

صفحه ی ۹۹ بچه ها را می توان به یک نانوایی برد و مراحل پخت نان را به آن ها نشان داد . همچنین تصاویر و فیلم هایی را از نحوه ای به وجود آمدن نان از کاشت گندم تا برداشت آن و آسیاب کردن گندم ها و تا تولید نان را نشان می دهیم و از نان های فانتزی و شینی ها و بیسکیییت ها هم سخن می گوییم . می توانیم مقداری خمیر را به کلاس آورده و به گروه ها بدهیم تا شکل نان های مختلف را با آن درست کنند .

صفحه ی ۱۰۰ : روش های مختلف آسیاب کردن را دانش آموزان با دیدن فیلم و تصاویر و گفت و گوها می آموزند و تجربه ای جدید کسب می کنند .

از آن ها می خواهم از مادر خود اجازه گرفته و مقداری کندم را در خانه آسیاب کرده تا یکی از مراحل تهیه ی نان را تجربه کنند .

صفحه ی ۱۰۱ : تهیه خمیر با آرد مقداری آرد را به کلاس برده و به گروه هاداده تا خمیر درست کنند . (با لولزمی که مورد نیاز است) و از بچه ها می خواهیم به نانوایی رفته و مراحل درست شدن نان را از آرد گندم ببینند و گزارشی بنویسند و به کلاس بیاورند .

در این صفحه در باره حدیث پیامبر اکرم (ص) هم صحبت می کنیم و به ضرب المثل معروف نان برکت سفره است اشاره می کنیم و این که چگونه به نان احترام بگذاریم . و خدای بزرگ را برای این نعمت عظیم شکر گزار باشیم .

صفحه ی ۱۰۲ : در این صفحه روش های پخت نان مورد بررسی قرار می گیرد و بچه ها ابتدا خاطرات خود را از دیدن پختن نان در نانوایی ها و خانه های روستایی اگر رفته باشند و شیرینی پزی ها بیان می کنند و تصاویر و فیلم آموزشی در این زمینه می تواند به یاد گیری آن ها کمک کند .

بچه ها روش های پخت نان را که خود می گویند با یک دیگر مقایسه می کنند . و به عنوان تحقیق یک نقاشی از روش های پخت نان بکشند و به کلاس بیاورند .

صفحه ی ۱۰۳ : مصرف درست نان را آموزش می دهد که دانش آموزان لبا گفت و گو هایی که می کنند بیان می کنند چرا نان خشک زیاد جمع می شود و دلایل خود را مطرح می کنند و از آن ها می خواهیم بگویند برای این که نان خشک زیاد جمع نشود چه راه کار هایی را پیشنهاد می کنند و سپس می پرسیم چرا بعضی نان ها قابل خوردن نیست ؟ چقدر نان بگیریم تا بیات و مانده نشود ؟ برای این که نان را اصراف نکنند مراحل تهیه ی نان و زحمتی که در هر مرحله کشیده می شود در گروه گفت و گو می کنند و یاد آوری می شود . تحقیق این صفحه در باره روش های درست نگه داری از نان است که از بزرگ تر ها بپرسند و به کلاس گزارش کنند . رابطه ی این بخش با علم و زندگی در این است که دانش آموزان پیش بینی کنند که در آینده چه تغییراتی در تولید نان به وجود خواهد آمد .

فصل چهاردهم علوم تجربی گروه آموزگاران پایه دوم ابتدایی آقای قادری و خانم جابلقی

از حسن توجه شما همکاران خوب سپاس گزارم

ارادتمند شما : جابلقی

فصل چهاردهم علوم تجربی گروه آموزگاران پایه دوم ابتدایی آقای قادری و خانم جابلقی