

فرم طراحی آموزشی برنامه ویژه مدرسه

<p>1- ایجاد نشاط و حضور فعال دانش آموزان و برطرف کردن بی تحرکی و تنبلی دانش آموزان.</p> <p>2- آموزش مهارت‌های اولیه همچون مسئولیت پذیری، برقراری ارتباط صحیح با همسالان و ...</p> <p>3- معرفی و تشویق به حضور دانش آموزان و فعالیتها و تشکل‌های دانش آموزی به جای گروه‌های کیپاپ</p>	عنوان برنامه <ul style="list-style-type: none"> • مفاهیم: مفاهیم و مطالب مربوط به ارزش مواد گروه‌های غذایی • مهارت: مهارت برقراری ارتباط و فعالیت گروهی مهارت کار آشپزی، ایجاد و کارآفرینی و فروش 	اهداف برنامه
<p>در ابتدا از منابع موجود در مدرسه استفاده می‌شود. در مواردی که در مدرسه امکان تهیه نیست از اولیای دانش آموزان و از وسایل و تجهیزات ارکان‌های محله مثل هیئت و مسجد محله.</p>	نحوه تأمین منابع	
<p>باتوجه به محصولات آشپزی و تولیدی مهارت دانش آموزان در حرفه آشپزی سنجیده می‌شود و باتوجه به کسب مهارت‌های اولیه مثل همکاری، مسئولیت پذیری اثربخشی فعالیت‌ها مشخص می‌شود.</p>	شاخصهای ارزیابی	
<p>میزهای مدرسه برای اجرای آشپزی، وسایل پخت و پز، مواد اولیه برای تهیه غذا، بنر برای نصب قوانین</p>	منابع و لوازم مورد نیاز	
<p>به فرآخور برنامه‌های درسی مدرسه و نیز باتوجه به زمان‌های خالی اولیا و مربیان مدارس می‌توان این کارگاه‌ها را در قالب‌های گوتاگون اجرا کرد. بطور پیشنهادی 4 جلسه 5 ساعته هفته‌ای یکبار به مدت یکماه.</p>	حجم زمانی و چگونگی زمان بندی اجرا	
<p>در قالب کارگاه آشپزی با ایجاد حس رقابت و نشاط توسط انجام مسابقه در پایان دوره و ایجاد غرفه‌هایی برای فروش محصولات تولیدی و محصولات باگی و زراعی محله</p>	نحوه تحقق طرح	
<p>1. بی تحرکی و تنبلی 2. عدم مسئولیت پذیری 3. رغبت دانش آموزان به گروه‌های کیپاپ</p>	اولویت بندی موضوعات	
<p>اگر مشکل بی تحرکی و تنبلی برطرف شود دانش آموزان قبول مسئولیت می‌کنند و شروع به همکاری می‌کنند و در صورت فعالیت‌های سالم از رغبت آن‌ها به گروه‌های ناسالم مثل کیپاپ جلوگیری می‌شود.</p>	علت انتخاب اولویت اول:	

<p>1. برگزاری کارگاه‌های مختلف مثل کارگاه آشپزی با شعار نه به غذای ناسالم.</p> <p>2. ترتیب اردوها و بازدیدهای علمی و تفریحی</p> <p>3. برگزاری گفتمان‌های آزاد اندیشی</p>	<p>برنامه‌ها و راهکارهای پیشنهادی برای مسئله</p>
<p>برگزاری کارگاه آشپزی با شعار نه به غذای ناسالم علت: چون کارگاه آشپزی هر سه مشکل را برطرف می‌کند.</p> <p>با اجرای طرح برگزاری کارگاه آشپزی هم بی تحرکی و تنبلی برطرف می‌شود و هم با اجرای آن دانش آموزان با رغبت و همکاری والدین به قبول مسئولیت می‌پردازند و با پرداختن به فعالیت سالم از رغبت آنها به فعالیت هایی چون کیپاپ کاسته می‌شود.</p>	<p>انتخاب یک راه حل برگزیده و بیان علت انتخاب آن</p>
<p>شاخمه برای ارزشیابی ایجاد توانایی انجام مهارت آشپزی، کارآفرینی، خرید و فروش. برقراری تعامل در ارتباط با همیکر.</p>	<p>طراحی شاخمه برای ارزیابی پایانی و نحوه تشكیل ارزیابی</p>
<p>تغییر نگرش دانش آموزان در انتخاب فعالیت ها آموختن آشپزی و فعالیتهای کارآفرینی</p>	<p>نحوه ارزشیابی</p>