**... / … / 2020**

**FEN BİLİMLERİ DERSİ GÜNLÜK DERS PLANI**

**(HAFTA 8 )**

**BÖLÜM I:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Süre:** | 40 + 40 + 40 |
| **DERS** | FEN BİLİMLERİ |
| **SINIF** | 4 |
| **ÜNİTE** | **BESİNLERİMİZ** |
| **KONU** | Sağlıklı Bir Yaşam İçin Besinler |

**BÖLÜM II:**

|  |  |
| --- | --- |
| KAZANIMLAR | F.4.2.1.3. Sağlıklı bir yaşam için besinlerin tazeliğinin ve doğallığının önemini, araştırma verilerine dayalı olarak tartışır. |
| ÖĞRENME-ÖĞRETME YÖNTEMVE TEKNİKLERİ | Uzaktan Eğitim,anlatım, gözlem, soru cevap, beyin fırtınası |
| KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ ARAÇ VE GEREÇLER | Bilgisayar, cep telefonu, kamera, mikrofon ders kitabı, uzaktan eğitim araçları |
| **DERS ALANI** | Sınıf veya ev ortamı |
| **ETKİNLİK SÜRECİ** | |
| 1. Taze bir yiyecek nasıl olmalıdır? Sorusu ile dikkat çekilir-öğrenci görüşleri alınır. 2. (Sayfa 53) bilgilendirici metin hakkında konuşulur. 3. (Sayfa 54) etkinlik yapılır. 4. Gıda mühendislerinin görevleri hakkında bilgi verilir. 5. Besinlerin ömrü ve kullanım süreleri-besin saklama yöntemleri-dondurulmuş ve paketlenmiş ürünler örneklerle açıklanır. 6. Hazırlanan PowerPoint sunusu üzerinden konu anlatılır. 7. (sayfa 58) Neler öğrendik bölümü yapılır kontrol edilir. | |
| **Grupla Öğrenme Etkinlikleri**  **(Proje, gezi, gözlem vb.)** | Gıda alanında faaliyet gösteren meslek kolları hangileridir? Araştırınız. |

###### BÖLÜM III

|  |  |
| --- | --- |
| Ölçme-Değerlendirme: **Bireysel ve grupla öğrenme ölçme değerlendirmeler** | Besin satın alırken nelere dikkat etmeliyiz?  Besinlerin saklama koşulların nelerdir? |

###### BÖLÜM IV

|  |  |
| --- | --- |
| **Planın Uygulanmasına**  **İlişkin Açıklamalar** | Dondurulmuş besinler, paketlenmiş besinler, son kullanma tarihi gibi kavramlar üzerinde durulur. Ayrıca besinlerin temizliği konusuna öğrencilerin dikkati çekilir. |

**……………..………..**

**4/… Sınıf Öğretmeni**

**…/…./2020**

**………………………**

**Okul Müdürü**