**... / … / 2018**

**FEN BİLİMLERİ DERSİ GÜNLÜK DERS PLANI**

**(HAFTA 8)**

**BÖLÜM I:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Süre:** | 40 + 40 + 40 |
| **DERS** | FEN BİLİMLERİ |
| **SINIF** | 4 |
| **ÜNİTE** | Besinlerimiz |
| **KONU** | Besinlerin Tazeliği ve Doğallığı |

**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 | Anlatım, gözlem, soru cevap, beyin fırtınası, deney |
| KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ ARAÇ VE GEREÇLER | Bilgisayar, akıllı tahta, ders kitabı |
| **DERS ALANI** | Sınıf |
| **ETKİNLİK SÜRECİ** | |
| 1. Ders kitabındaki Meryem ve Ali’nin Gıda Mühendisi ile olan görüşmesi okutulur. 2. Gıda Mühendisliği hakkında bilgilendirme yapılır. 3. Dondurulmuş ve paketlenmiş besinler konusu hazırlanan powerpoint sunu üzerinden işlenir. 4. Besin satın alırken aşağıdaki dikkat edilmesi gereken hususlar yazdırılır:    * Ambalajlı besinlerin ambalajı hasar görmemiş olmalıdır.    * Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen onay numarası olmalıdır.    * Üretim ve son kullanma tarihi olmalıdır.    * Aldığımız ürünün üzerinde Türk Standartları Enstitüsünün damgası olmalıdır.    * Mevsimine uygun sebze ve meyveler tercih edilmelidir.    * Kuru baklagiller satın alınırken küflü olmamasına özen gösterilmelidir.    * Çatlak yumurtalar satın alınmamalıdır.    * Dondurulmuş besinler alışverişin sonunda satın alınmalıdır. Bu tür besinler en kısa zamanda dondurucuya yerleştirilmelidir.    * Satın alınan gıdalar temizlenmeden tüketilmemelidir. 5. Louis Pasteur hakkında bilgilendirme yapılır. | |
| **Grupla Öğrenme Etkinlikleri**  **(Proje, gezi, gözlem vb.)** |  |

###### BÖLÜM III

|  |  |
| --- | --- |
| Ölçme-Değerlendirme: **Bireysel ve grupla öğrenme ölçme değerlendirmeler** | Besin Satın Alırken Nelere Dikkat Etmeliyiz? |

###### 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**

**…/…./2018**

**………………………**

**Okul Müdürü**