۷۶ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسه‌گردان

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۷۶ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۷۶ مدل انتخاب‌شده از میان ۱۱۲ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند.

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود.

هر فایل توسط سه داور بررسی می‌شود: یک معلم شیمی، یک کارشناس تغذیه و یک داور دانش‌آموزی. معیارها شامل درستی دستور پخت، ایمنی مراحل، وضوح توضیح و ارتباط مدل با موضوع است. حداقل نمره برای پذیرش ۶۵ از ۱۰۰ است. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود. نتایج ساعت ۱۸ روز یکشنبه منتشر می‌شود و دانش‌آموزان می‌توانند دلیل رد را در صفحه ببینند و فایل را تا ۴۸ ساعت اصلاح کنند.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۱۴۶ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۱۴۶ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۱۴۶ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۰۳ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره آقای بهروز نیک‌پی، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۹۲ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۹۲ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۹۲ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۱۰ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره خانم مهندس پریسا کاوه‌نیا، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۱۰۵ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۱۰۵ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۱۰۵ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۰۸ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره خانم مهندس پریسا کاوه‌نیا، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۱۲۰ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۱۲۰ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۱۲۰ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۱۵ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره خانم مهندس پریسا کاوه‌نیا، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۸۷ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۸۷ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۸۷ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۰۶ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره خانم مهندس پریسا کاوه‌نیا، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۶۴ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۶۴ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۶۴ مدل انتخاب‌شده از میان ۱۹۸ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره خانم مهندس پریسا کاوه‌نیا، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۱۰۰ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۱۰۰ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۱۰۰ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۰۴ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره خانم مهندس پریسا کاوه‌نیا، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۱۲۰ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۱۲۰ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۱۲۰ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۱۵ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره خانم مهندس پریسا کاوه‌نیا، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۱۴۰ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۱۴۰ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۱۴۰ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۰۸ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره خانم مهندس پریسا کاوه‌نیا، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۱۶۰ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۱۶۰ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۱۶۰ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۱۰ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»، «پذیرفته»، «نیاز به اصلاح» یا «رد شده». هیچ نام یا عکس دانش‌آموز در صفحهٔ عمومی نمایش داده نمی‌شود و فقط شماره پیگیری و نام مدل دیده می‌شود. داور دانش‌آموزی امتیاز ندارد اما نظر او ثبت می‌شود.

برندگان ۱۰ مدل برتر، یک جلسه کلاس زنده با آشپز مهمان برگزار می‌کنند که در آن هر مدل پخته و طعم‌چشی می‌شود. برندگان ماه قبل شامل کیک عسل، کیک سیب‌زمینی و کیک نارگیل بودند. مدیر مدرسه گفت این جلسه «فرصت می‌دهد دانش‌آموز ببیند کار او چطور در آشپزخانه دیده می‌شود». هزینهٔ برگزاری جلسه ۴۲۰ میلیون ریال است که از صندوق فعالیت‌های فرهنگی مدرسه تأمین می‌شود. داور مهمان این دوره خانم مهندس پریسا کاوه‌نیا، کارشناس تغذیه، است که قرار است درباره کالری، چربی و روش صحیح پختن صحبت کند.

(معلم/آموزش در اختلاجیه)

۱۸۰ مدل کیک دستمالی در ۶۵ ساعتی آینده در صفحهٔ پاسخگوی مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، اجتماع مدرسه‌گردان ماه بعد را چگونه رقم می‌زند؟

مدرسهٔ کلاسیک «بهار» ، واقع در خیابان ناصرخسرو، ۱۸۰ مدل کیک دستمالی را در ۶۵ ساعت آینده در صفحهٔ پاسخگوی خود منتشر می‌کند. این طرح بخشی از برنامهٔ آموزشی دوماهه است که دانش‌آموزان پایه‌های دهم و یازدهم را موظف می‌کند برای هر مدل کیک، یک دستمال کاغذی تا شده، یک کارت توضیحی و یک فایل کوتاه آموزشی تهیه کنند. مدیر مدرسه، خانم فرشته دادگستر، گفت هدف این است «دانش‌آموز بفهمد کیک را چرا می‌پزد، نه فقط چطور می‌پزد». ۱۸۰ مدل انتخاب‌شده از میان ۲۲۰ پیشنهاد ارسال‌شده توسط دبیران و والدین برگزیده شده‌اند و شامل کیک‌های سنتی، نیمه‌سنتی و آزمایشی می‌شوند. فرشته دادگستر در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: «برخی از این مدل‌ها قرن‌ها در خانه‌ها پخته شده‌اند و برخی دیگر را دانش‌آموزان امروز طراحی کرده‌اند. هدف این است که نسل جوان ببیند آشپزخانه فقط جای غذا نیست، جای آزمایش، حساب و صبر هم است».

صفحهٔ پاسخگو از ساعت ۸ بامداد شنبه ۱۲ مهر فعال می‌شود و تا پایان یکشنبه ۱۳ مهر ادامه دارد. دانش‌آموزان می‌توانند مدل مورد نظر خود را از میان فهرست انتخاب کنند، نام مدل را وارد کنند و فایل خود را بارگذاری کنند. سامانه به هر فایل یک شماره پیگیری می‌دهد و دانش‌آموز می‌تواند وضعیت فایل خود را در صفحه ببیند: «در انتظار بررسی»