

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس با قیمت فقط دو هزار تومان به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asebankafinet.ir

موضوع درس : تولید نان های سنتی	عنوان درس: تولید و بسته بندی فرآورده های غلات	طرح درس شماره ۱:	مشخصات کلی
هنرستان:	تاریخ اجرا : ۹۷/۷/۲	از صفحه ۲ تا ۷	
مدت تدریس : ۹۰ دقیقه	تعداد هنرجویان: ۹	پایه: یازدهم رشته تحصیلی: صنایع غذایی	
<p>فراگیر پس از پایان درس قادر خواهد بود: با انواع نان های سنتی بر اساس حجم آشنا شود. ویژگی های مواد اولیه نان های سنتی را بشناسد. با قسمت های مختلف دانه گندم و ویژگی ها و ترکیبات آن آشنا شود. با طیفه بندی روغن ها در ایران آشنا شود. پروتئین آرد گندم و ویژگی های آن را بداند. با آب، نمک طعام و مخمر و ویژگی های هر کدام از آن ها آشنا شود. مخمر نان را بشناسد.</p>		تدوین هدف های رفتاری	فعالیت های پیش از تدریس
کلاس درس و آزمایشگاه صنایع غذایی		تعیین فضای آموزشی	
سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی		شیوه های تدریس	

	وسایل کمک آموزشی	لپ تاپ، نرم افزار پاور پوینت، فیلم تولید انواع نان های سنتی و مراحل آن
زمان	ارزشیابی تشخیصی و آماده سازی	ابتدا پرسش هایی در مورد انواع نان های سنتی، حجم آن ها و ویژگی های هر کدام و همچنین مواد اولیه مورد نیاز در تولید نان سنتی صورت خواهد گرفت.
۱۰ دقیقه		
۲۰ دقیقه	ارائه درس	<p>از نان های سنتی مورد استفاده در ایران میتوان به نان لواش، تافتون، بربری، سنگک و ... اشاره کرد. نان های سنتی ایران معمولا نازک، مسطح، فشرده و غیر متخلخل هستند. اگر نان ها بر اساس حجم تقسیم بندی شود میتوان آن ها را به ۳ دسته نان های حجیم مانند نان باگ، نان های نیمه حجیم مانند نان بربری و نان های مسطح مانند نان لواش و تافتون تقسیم بندی کرد.</p> <p>از مواد اولیه برای تولید نان سنتی میتوان آرد گندم، آب، نمک و مخمر را نام برد. آرد گندم از دانه گندم به دست می آید، دانه گندم از قسمت های مختلف پوسته خارجی، پوسته داخلی، مغز دانه یا آندوسپرم و جوانه گندم تشکیل شده است .</p> <p>عمده ترین ترکیب پروتئین آرد گندم گلوتن نام دارد که مهمترین ویژگی آن ایجاد شبکه گلوتنی و خاصیت کشسانی خمیر است. مخمر مورد استفاده در نان ساکارومایسس سرویزیه نام دارد که با تخمیر قند آرد آن را تبدیل به الکل و کربن دی اکسید می کند.</p>
۱۵ دقیقه	ارزشیابی در حین تدریس	پرسش از هنرجویان بصورت نکات ریز از موارد تدریس شده، به عنوان مثال: نام مواد اولیه نان های سنتی چیست؟ انواع نان های سنتس را نام ببرید؟
۱۵ دقیقه	فعالیت های تکمیلی (جمع بندی و نتیجه گیری)	بعد از اتمام درس مرور درس توسط هنرآموز
۱۵ دقیقه	فعالیت های پس از تدریس	تعیین تکلیف
۱۵ دقیقه	ارزشیابی پایانی	پرسش و پاسخ بصورت شفاهی از کلیه هنرجویان و یا بصورت کوئیز
۱۵ دقیقه		با طرح چند سوال بصورت شفاهی از هنرجویان میزان درک مطالب و یادگیری آن ها بررسی میشود.

