

**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**

| « طرح درس سالانه »        |       |                  |                  |   |  |   |
|---------------------------|-------|------------------|------------------|---|--|---|
| درس : تولید کمپوت و کنسرو |       | پایه : یازدهم    | سال تحصیلی :     | هدف کلی : آشنایی با تولید کمپوت و کنسروها |  |   |
| ماه                       | هفته  | تاریخ و روز جلسه | شماره بخش یا فصل | موضوع و عنوان درس                         | هدف ویژه درس   | فعالیت های دیگر                                       |
| مهر                       | اول   | ۶۹/۷/۴           | پودمان اول       | تهیه مواد اولیه کنسروهای گیاهی            | آشنایی با مواد اولیه انواع کنسروها و کمپوت ها                  |   |
|                           | دوم   | ۶۹/۷/۱۱          | پودمان اول       | سفتی بافت انواع میوه و سبزی               | آشنایی با دستگاه های سفتی سنج و رفاکتومتر                      | کار با رفاکتومتر در آزمایشگاه                         |
|                           | سوم   | ۶۹/۷/۱۱          | پودمان اول       | انتخاب افزودنی های کنسروها                | آشنایی با انواع افزودنی های کنسروی و ویژگی های آنها            | اندازه گیری PH آب                                     |
|                           | چهارم | ۶۹/۷/۵۲          | پودمان اول       | آزمون های کنترل کیفی افزودنی های کنسروها  | آشنایی با آزمون های فیزیکی، میکروبی و شیمیایی انواع افزودنی ها |   |
|                           | پنجم  | ۶۹/۱/۵           | پودمان اول       | مرحله انبارداری و سردخانه                 | آشنایی با اصول نگه داری مواد اولیه در انبار                    |   |
|                           | آبان  | ششم              | ۶۹/۱/۶           | پودمان اول                                | تهیه مواد اولیه کنسروهای گوشتی                                 | آشنایی با مواد اولیه کنسروهای گوشتی و ویژگی های آن ها |
| هفتم                      |       | ۶۹/۱/۱۹          | پودمان اول       | مرحله کنترل کیفی و سردخانه گذاری          | آشنایی با آزمون های کنترل کیفی و مرحله سردخانه گذاری           |   |
| هشتم                      |       | ۶۹/۱/۵۲          | آزمون پودمان اول |   |  |   |

|  |   |   |            |         |         |     |
|--|---|---|------------|---------|---------|-----|
|  | آشنایی با مواد اولیه و مراحل تمیز کردن مواد اولیه | آماده سازی مواد اولیه<br>کنسروهای گیاهی | پودمان دوم | ۶۹/۱/۲۳ | نهم     | آذر |
|  | آشنایی با مرحله درجه بندی و سورتینگ               | مرحله درجه بندی و<br>سورتینگ            | پودمان دوم | ۶۹/۶/۷  | دهم     |     |
| کار عملی روش<br>های پوست گیری                    | آشنایی با اصول پوست گیری و انواع پوست گیری        | مرحله جداسازی قسمت<br>های زائد          | پودمان دوم | ۶۹/۶/۱۴ | یازدهم  |     |
| انجام انواع روش<br>های آنزیم بری به<br>صورت عملی | آشنایی با انواع روش های آنزیم بری                 | مرحله خرد کردن و<br>آنزیم بری           | پودمان دوم | ۶۹/۶/۵۱ | دوازدهم |     |

| ماه  | هفته                          | تاریخ و روز جلسه             | شماره بخش یا<br>فصل | موضوع و عنوان درس                         | هدف ویژه درس  | فعالیت های دیگر |  |
|------|-------------------------------|------------------------------|---------------------|---|---|-----------------|--|
| دی   | سیزدهم                        | ۶۹/۶/۵۱                      | پودمان دوم          | آماده سازی مواد اولیه<br>کنسروهای گوشتی   | آشنایی با روش های انجمادزدایی انواع گوشت                            |                 |  |
|      | چهاردهم<br>پانزدهم<br>شانزدهم | ۶۹/۱۳/۲                      | آزمون پودمان<br>دوم |   |   |                 |  |
|      |                               | برگزاری امتحانات نیم سال اول |                     |   |   |                 |  |
|      |                               | هفدهم                        |                     |   | تعطیل   | تعطیل           |  |
| بهمن | هجدهم                         | ۶۹/۱۱/۱                      | پودمان سوم          | فرموله کردن مواد<br>کنسروی                | آشنایی با میزان مواد اولیه مورد استفاده در تهیه کنسرو و<br>کمپوت ها | انجام کار عملی  |  |
|      | نوزدهم                        | ۶۹/۱۱/۱۲                     | پودمان سوم          | مرحله تهیه شربت و آب<br>نمک کمپوت و کنسرو | آشنایی با نحوه اندازه گیری میزان نمک و بریکس مود غذایی              | کار با سالومتر  |  |
|      |                               |                              |                     |   |   |                 |  |

|  |   |                                    |                     |          |                 |       |
|--|---|------------------------------------|---------------------|----------|-----------------|-------|
|  |   | اصول اندازه گیری غلظت<br>محلول نمک | پودمان سوم          | ۶۹/۱۱/۵۵ | بیستم           |       |
|  | تعطیل   | تعطیل                              | تعطیل               | تعطیل    | بیست<br>ویکم    | اسفند |
|  |   |                                    | آزمون پودمان<br>سوم | ۶۹/۱۵/۱  | بیست و<br>دوم   |       |
|  | آشنایی با انواع ظروف کنسروی و مرحله پر کردن محصول | پر کردن ظروف کنسروی                | پودمان چهارم        | ۶۹/۱۵/۱۲ | بیست و سوم      |       |
|  | تعطیل   | تعطیل                              | تعطیل               | تعطیل    | بیست و<br>چهارم |       |

| ماه            | هفته           | تاریخ و روز جلسه  | شماره بخش یا<br>فصل   | موضوع و عنوان درس                             | هدف ویژه درس                          | فعالیت های دیگر |
|----------------|----------------|-------------------|-----------------------|---|---------------------------------------|-----------------|
| فروردین        | بیست و پنجم    | تعطیلات عید نوروز |                       |   |                                       |                 |
|                | بیست و<br>ششم  |                   |                       |   |                                       |                 |
|                | بیست و<br>هفتم | ۶۷/۱/۵۱           | پودمان چهارم          | دربندی ظروف کنسروی                            | آشنایی با مرحله دربندی و اگزاستینگ    |                 |
| بیست و<br>هشتم | ۶۷/۱/۵۱        | پودمان چهارم      | فرآیند حرارتی کنسروها | آشنایی با مرحله فرآیند حرارتی و مرحله سرد شدن | کار با دستگاه اتو<br>کلاو             |                 |
| اردیبهشت       | بیست و<br>نهم  | ۶۷/۵/۴            | آزمون پودمان<br>چهارم |   |                                       |                 |
|                | سی ام          | تعطیل             | تعطیل                 | تعطیل   | تعطیل                                 |                 |
|                | سی و یکم       | ۶۷/۵/۱۱           | پودمان پنجم           | قرنطینه گذاری                                 | آشنایی با روش های کنترل انبار قرنطینه |                 |

|  |   |                              |             |         |          |  |
|--|---|------------------------------|-------------|---------|----------|--|
|  | آشنایی با اصول کنترل کیفی ظروف و محصولات کنسروی | کنترل کیفی محصولات<br>کنسروی | پودمان پنجم | ۶۷/۵/۵۲ | سی و دوم |  |
|--|---|------------------------------|-------------|---------|----------|--|