

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 روزانه

عنوان درس: تولید کمپوت و کنسرو		طرح درس شماره: ۱	مشخصات کلی
موضوع درس: تهیه مواد اولیه کنسروهای گیاهی		پایه: یازدهم صنایع غذایی	
از صفحه ۱ تا ۶		مدت تدریس: ۹۰ دقیقه	فعالیت های پیش از تدریس
فراگیر پس از پایان درس قادر خواهد بود:		تفاوت انواع کمپوت و کنسرو را بداند.	
با مواد اولیه انواع کمپوت و کنسرو آشنا شود.		با ویژگی های فیزیکی و شیمیایی مواد اولیه کمپوت ها و کنسروها آشنا شود.	
با انواع دستگاه های اندازه گیری سفتی بافت مانند تندرومتر و پنترومتر آشنا شود.		تدوین هدف های رفتاری	
بصورت صحیح بتواند بلا دستگاه های رفاکتومتر کار کرده و بریکس مواد غذایی را تعیین کند.			
درصد اسیددیده عصاره میوه ها را به وسیله تیتراسیون به دست آورد.			
کلاس درس و آزمایشگاه صنایع غذایی		تعیین فضای آموزشی	فعالیت های پیش از تدریس
سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی		شیوه تدریس	
لپ تاپ، نرم افزار پاورپوینت، فیلم خط تولید انواع کمپوت و ورود اولیه به داخل کارخانه		وسایل کمک آموزشی	
زمان (دقیقه)	ابتدا پرسش هایی در مورد انواع کمپوت و کنسرو و تفاوت کمپوت ها و کنسروها، مواد اولیه مورد استفاده در تهیه انواع کمپوت ها صورت خواهد گرفت.	ارزشیابی تشخیصی و آماده سازی	فعالیت های ضمن تدریس
۱۰			
۲۰	هدف از کنسرو کردن مواد غذایی افزایش زمان ماندگاری، حفاظت در برابر عوامل میکروبی، شیمیایی و فیزیکی است. مواد اولیه انواع کمپوت ها میوه ها و سبزی ها می باشند که در انتخاب آن ها برای تولید کمپوت فاکتورهایی را باید در نظر گرفت،	ارائه درس	

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

	<p>از جمله این پارامترها می توان به ویژگی های حسی و ظاهری و ویژگی های شیمیایی اشاره کرد. از ویژگی های ظاهری می توان شکل ظاهری، اندازه، رنگ، تازگی و عطر و طعم را نام برد که به عنوان مثال اندازه یکنواخت میوه ها موجب بازاری پسندی محصول نهایی، سهولت انجام مراحل آماده سازی و نفوذ یکسان دما بافت داخلی ماده غذایی در هنگام فرآیند حرارتی می شود.</p> <p>برای اندازه گیری سفتی انواع بافت از دستگاه های تندرومتر و پنترومتر استفاده می شود. برای مثال برای اندازه گیری بافت نخود سبز از دستگاه تردی سنج و یا تندرومتر استفاده می شود و یا برای اندازه گیری سفتی بافت انواع سیب از پنترومتر استفاده می شود.</p> <p>برای اندازه گیری بریکس مواد غذایی از دستگاهی به نام رفاکتومتر استفاده می شود.</p>		
۱۵	<p>پرسش از هنرجویان بصورت نکات ریز از موارد تدریس شده، به عنوان مثال: نام دستگاه های بافت سنج؟ نام دستگاه اندازه گیری بریکس؟</p>	<p>ارزشیابی در حین تدریس</p>	
۱۵	<p>بعد از اتمام درس مرود درس توسط هنرآموز</p>	<p>فعالیت های تکمیلی</p>	<p>فعالیت های بعد از تدریس</p>
۱۵	<p>پرسش و پاسخ بصورت شفاهی از کلیه هنرجویان و یا بصورت کوئیز</p>	<p>تعیین تکلیف</p>	
۱۵	<p>با طرح چند سوال بصورت شفاهی از هنرجویان میزان درک مطالب و یادگیری آن ها بررسی می شود.</p>	<p>ارزشیابی پایانی</p>	