

**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](http://www.asebankafinet.ir)**

طرح درس روزانه درس: فراوری گیاهان دارویی و خشکبار	
کلاس: دهم صنایع	زمان: ۲ جلسه ۹۰ دقیقه ای
نام درس: تولید سبزی خشک	
هدف های کلی: آشنایی با روش های خشک کردن سبزی	
هدف های رفتاری و حیطة های مربوطه:	
۱-تولید سبزی	
۲-مراحل خشک کردن را بدانند.	
۳-با اصول خرد کردن سبزی ها آشنا شود.	
۴-اصول خشک کردن سبزی ها را بدانند.	
۵-اصول درجه بندی سبزی ها را آگاه باشد.	
۶-مرحله فرمولاسیون را دانسته و بتواند بنویسد.	
۷-اصول بسته بندی سبزی ها	
۸-مرحله انبارش	
وسایل موردنیاز: آزمایشگاه - کار عملی - انواع سبزی	
روش تدریس: سخنرانی - گزارش عملی - بحث گروهی - روش آزمایشی - کتبی - روش نمایشی	
مرحله آمادگی و شروع درس: بحث و بررسی و آشنایی با انواع سبزی و مرحله خشک کردنی	
ارائه درس:	
-تولید سبزی خشک	
-مراحل خشک کردن	
-اصول خشک کردن سبزی	
-اصول درجه بندی سبزی ها	
-مرحله فرمولاسیون	
-مرحله انبارش	
نتیجه و جمع بندی:	
سبزی ها به دلیل رطوبت بالا احتمال فسادپذیری بالایی دارند با روش های خشک کردنی ماندگاری آن ها	

**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](http://www.asebankafinet.ir)**

افزایش می یابد.
ارزشیابی تکمیلی: آزمون کتبی - درخواست تحقیق
تعیین تکلیف: جلسه آینده امتحان کتبی

طرح درس روزانه درس: فراوری گیاهان دارویی و خشکبار
کلاس: دهم صنایع      زمان: ۲ جلسه ۹۰ دقیقه ای
نام درس: تولید میوه خشک
هدف های کلی: آشنایی با میوه ها و نحوه خشک کردن آنها
هدف های رفتاری و حیطة های مربوطه:
۱- آشنایی با میوه ها و عوامل تاثیرگذار
۲- آشنایی با مفاهیم آنزیم بری، سورتینگ و خرد کردن و خشک کردن
۳- آشنایی با مفاهیم دستگاه های مورد استفاده
۴- دلایل خشک کردن میوه ها و سبزیجات
۵- توانایی خشک کردن میوه در آزمایشگاه
۶- عوامل موثر بر رسیدگی میوه
وسایل موردنیاز: آزمایشگاه و کار عملی - لپ تاپ
روش تدریس: پرسش و پاسخ - سخنرانی - گزارش عملی - بحث گروهی - روش آزمایشی - کتبی - روش نمایشی
مرحله آمادگی و شروع درس: بحث و صحبت در مورد دلایل خشک کردن میوه ها و سبزیجات، علت خشک کردن، نحوه نگهداری
ارائه درس:
- ویتامین و انواع آن
- آملاح چیست؟
-- خشک کردن آفتابی و صنعتی
-آماده سازی و سورتینگ
-دلایل خرد کردن و فرآیند خرد کردن
-آنزیم بری

**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](http://www.asebankafinet.ir)**

-فرآیند تنفس چیست؟ -بریکس چیست؟ -تمیز کردن میوه ها	-عوامل موثر بر خشک کردن -آشنایی با خشک کردن
نتیجه و جمع بندی:	
به روش خشک کردن می توان مدت ماندگاری میوه و سبزی را افزایش داد.	
ارزشیابی تکمیلی: طی جلسات آتی از هنرجو آزمون گرفته شود و نمرات ثبت گردد.	
تعیین تکلیف: برای جلسه آینده تحقیق پیرامون میوه های خشک و آمتحان کتبی	

طرح درس روزانه درس: فرآورده های دامی	
کلاس: سوم صنایع	زمان: ۲ جلسه ۹۰ دقیقه ای
نام درس: خواص و ترکیبات شیر	
هدف های کلی:	
هدف های رفتاری و حیطه های مربوطه:	
۱- ارزش و اهمیت شیر را در تغذیه انسان شرح دهد.	
۲- میزان تولید و مصرف سرانه شیر را در ایران بیان کند.	
۳- عناصر و مواد تشکیل دهنده شیر را شرح دهد.	
۴- در آزمایشگاه با انجام عملیات، ترکیبات شیر را بدست آورد.	
وسایل موردنیاز: وایت برد - ماژیک - آزمایشگاه	
روش تدریس: حفظ و تکرار - پرسش و پاسخ - سخنرانی - گزارش عملی - بحث گروهی - روش آزمایشی	
- کتبی - روش نمایشی	
مرحله آمادگی و شروع درس: بحث و ساخت شیر، نحوه شناخت شیر سالم و فاسد از روی ظاهر آن	
ارائه درس:	
-تعریف شیر	
- خواص ظاهری شیر چیست؟	

**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](http://www.asebankafinet.ir)**

-خواص شیر اعم از وزن مخصوص، نقطه انجماد چیست؟ -اهمیت شیر در تغذیه انسان چیست؟
نتیجه و جمع بندی:
ارزشیابی تکمیلی: از بحث فوق از هنرجو آزمون کتبی گرفته شود.
تعیین تکلیف: جلسه آینده امتحان کتبی و کار عملی

[www.asebankafinet.ir](http://www.asebankafinet.ir)