این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

طرح درس: فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار موضوع درس: تولید میوه خشک (بخش تئوری ۱) عنوان فصل: فرآوری میوه ها	مدت زمان تدریس فصل: ۲ جلسه ۹۰ دقیقه ای پایه: دهم صنایع غذایی شماره جلسات این فصل: اول

هدف کلی درس: توانایی تولید میوه خشک در مقیاس سنتی و آشنایی با روش های صنعتی تولید میوه خشک

اهداف جزئی (دانشی، مهارتی، نگرشی)	روش تدریس	وسایل کمک آموزشی
پس از پایان این درس انتظار می رود هنرجویان: ۱-آشنایی با میوه ها و نحوه ی نگهداری آنها ۲-عوامل موثر برخرابی میوه ها ۳-آشنایی با اصول تمیز کردن میوه ها ۴-آشنایی با مفهوم سورتینگ و درجه بندی ۵-آشنایی با مفهوم خرد کردن و دلایل آن ۶-آشنایی به اصول آنزیم برای میوه ها	• توضیحی مقایسه ای • پرسش و پاسخ • بحث گروهی • نمایش فیلم فعالیت علمی • بارش فکری • استفاده از رایانه	۱-استفاده از فیلم آموزشی مرتبط با اهداف درس ۲-استفاده از محتوای آموزشی چند رسانه ای power point

فعالیت های حین تدریس	شروع و مقدمه: درس با طرح سوال آغاز شد که چرا اصلا میوه ها مهم اند (اهمیت تغذیه ای)؟ چرا میوه ها را خشک می کنیم؟ فصل فراوانی میوه یعنی چه؟ چگونگی جمع آوری میوه ها؟ شرایط حمل و نقل و نگهداری آن ها؟
	خلاصه مطالب تدریسی: الف-مقدمات تشریحی درس ب-آشنایی با ویتامین ها و انواع آن (مباحث مازاد کتاب) پ-اصول نگهداری میوه ها، تنفس چیست؟ ت-املاح یعنی چه؟ انواع آن؟ (بیشتر از مطلب کتاب) ث-تمیز کردن یعنی چه و انواع روش های آن؟

www.asemankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

	ج-تعریف مفهوم بریکس (با تهیه آب نمک و آب قند در کلاس) چ-سورتینگ ودرجه بندی چیست؟ ح-پوست گیری و خرد کردن چیست؟ خ-آنزیم بری چیست؟ د-انواع روش های آنزیم بری؟ (قهوه ای شدن آنزیمی،سوبسترا و ... مازاد بر مطلب کتاب)
ارزشیابی پایانی	در جلسه آینده از هنر جویان آزمونی تشریحی گرفته خواهد شد.
تعیین تکلیف	تدریس بخش اول تشریحی واحد یادگیری ۱ از فصل اول (ادامه مبحث در طرح بعد)

زمان بندی مراحل تدریس:	
۱-مرحله آمادگی	۱۰ دقیقه
۲-مطرح کردن موضوع درس و اهداف آن	۱۵ دقیقه
۳-ارائه درس جدید	۲۰ دقیقه
۴-جمع بندی و نتیجه گیری	۱۵ دقیقه
۵-ارزشیابی پایانی	۱۵ دقیقه
۶-تعیین تکلیف و اختتام جلسه	۱۵ دقیقه

طرح درس: فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار	مدت زمان تدریس فصل: ۲ جلسه ۹۰ دقیقه ای
موضوع درس: تولید میوه خشک (بخش تئوری ۲)	پایه: دهم صنایع غذایی
عنوان فصل: فرآوری میوه ها	شماره جلسات این فصل: دوم

هدف کلی درس: توانایی تولید میوه خشک در مقیاس سنتی و آشنایی با روش های صنعتی تولید میوه خشک

اهداف جزئی (دانشی، مهارتی، نگرشی)	روش تدریس	وسایل کمک آموزشی
پس از پایان این درس انتظار می رود هنرجویان: ۱-آشنایی با میوه ها و نحوه ی نگهداری آنها	• توضیحی مقایسه ای	۱-استفاده از فیلم آموزشی مرتبط با اهداف درس

www.asemankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

۲-عوامل موثر برخرابی میوه ها ۳-آشنایی با اصول تمیز کردن میوه ها ۴-آشنایی با مفهوم سورتینگ و درجه بندی ۵-آشنایی با مفهوم خرد کردن و دلایل آن ۶-آشنایی به اصول آنزیم برای میوه ها	• پرسش و پاسخ • بحث گروهی • نمایش فیلم فعالیت علمی • بارش فکری • استفاده از رایانه	۲-استفاده از محتوای آموزشی چند رسانه ای power point

فعالیت های حین تدریس	شروع و مقدمه: درس با مروری بر مقدمات این واحد یادگیری در جلسه ی قبل و آماده کردن زمینه برای ادامه همین واحد آغاز گردید، چالش انگیزی مبنی بر تفاوت آب میوه و درصد رطوبت؟ خشک کردن آفتابی و صنعتی و .... خلاصه مطالب تدریسی: الف-تعریف درصد رطوبت ب-عوامل موثر بر خشک کردن میوه ها (مباحثه گروهی در مورد ۴ عامل) پ-خشک کردن آفتابی (سنتی) یعنی چه؟ و چگونگی انجام آن؟ ت-خشک کردن صنعتی و انواع آن ث-متعادل سازی رطوبت محصول نهایی ج-اصول بسته بندی میوه های خشک شده (تعریف و مفاهیم بسته بندی نوین) چ-ویژگی های مواد بسته بندی در صنعت غذا به خصوص میوه های خشک ح-انبارش و انبارداری میوه های خشک (صحبت در مورد انواع انبارها در صنایع غذایی) خ-فروش و بازاریابی محصولات غذایی به خصوص اهمیت میوه های خشک و فرآوری شده (مبحث خارج از مطلب کتاب جهت ایجاد انگیزه در بین هنرجویان)
ارزشیابی پایانی	در آغاز ابتدا در برگه ای سوالاتی برای جلسه قبل طرح گردید و نمرات ثبت شد. برای جلسه آینده از هنرجویان آزمونی تشریحی از کل مبحث برگزار می شود.
تعیین تکلیف	تدریس بخش دوم تشریحی واحد یادگیری ۱ از فصل اول و اتمام بخش تئوری درس
زمان بندی مراحل تدریس:	

www.asemankafinet.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت علمی و پژوهشی آسمان مراجعه کنید www.asemankafinet.ir

۱-مرحله آمادگی	۱۰ دقیقه
۲-مطرح کردن موضوع درس و اهداف آن	۱۵ دقیقه
۳-ارائه درس جدید	۲۰ دقیقه
۴-جمع بندی و نتیجه گیری	۱۵ دقیقه
۵-ارزشیابی پایانی	۱۵ دقیقه
۶-تعیین تکلیف و اختتام جلسه	۱۵ دقیقه

www.asemankafinet.ir