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

مشخصات کلی	طرح درس شماره :۱	عنوان درس: تولید و بسته بندی فراورده های غلات	موضوع درس : تولید نان های سنتی
	از صفحه ۲ تا۷	تاریخ اجرا : ۹۷/۷/۲	هنرستان:
	پایه: یازدهم رشته تحصیلی: صنایع غذایی	تعداد هنرجویان:۹	مدت تدریس : ۹۰ دقیقه
فعالیت های پیش از تدریس	تدوین هدف های رفتاری	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 طیقه 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.	
	تعین فضای آموزشی	کلاس درس و آزمایشگاه صنایع غذایی	
	شیوه های تدریس	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی	
	وسایل کمک آموزشی	لپ تاپ، نرم افزار پاور پوینت، فیلم تولید انواع نان های سنتی و مراحل آن	

www.asemankafinet.ir

	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.	زمان ۱۰دقیقه
فعالیت های حین تدریس	ارائه درس	از نان های سنتی مورد استفاده در ایران میتوان به نان لواش، تافتون، بربری، سنگک و ... اشاره کرد. نان های ستنی ایران معمولا نازک، مسطح، فشرده و غیر متخلل هستند. اگر نان ها بر اساس حجم تقسیم بندی شود میتوان آن هارا 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. 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 . 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.	۲۰ 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؟	۱۵دقیقه
فعالیت های پس از تدریس	فعالیت های تکمیلی (جمع بندی و نتیجه گیری)	بعد از اتمام درس مرور درس توسط هنرآموز	۱۵دقیقه
	تعیین تکلیف	پرسش و پاسخ بصورت شفاهی از کلیه هنرجویان و یا بصورت کوئیز	۱۵دقیقه
	ارزشیابی پایانی	با طرح چند سوال بصورت شفاهی از هنرجویان میزان درک مطالب و یادگیری آن ها بررسی میشود.	۱۵دقیقه