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 روزانه

مشخصات کلی	طرح درس شماره: ۱ عنوان درس: تولید کمپوت و کنسرو موضوع درس: تهیه مواد اولیه کنسروهای گیاهی از صفحه ۱ تا ۶ پایه: یازدهم صنایع غذایی مدت تدریس: ۹۰ دقیقه		
فعالیت های پیش از تدریس	تدوین هدف های رفتاری	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. بصورت صحیح بتواند بلا دستگاه های رفراکتومتر کار کرده و بریکس مواد غذایی را تعیین کند. درصد اسیدیته عصاره میوه ها را به وسیله تیتراسیون به دست آورد.	
	تعیین فضای آموزشی	کلاس درس و آزمایشگاه صنایع غذایی	
	شیوه تدریس	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی	
	وسایل کمک آموزشی	لپ تاپ، نرم افزار پاورپوینت، فیلم خط تولید انواع کمپوت و ورود اولیه به داخل کارخانه	
فعالیت های ضمن تدریس	ارزشیابی تشخیصی و آماده سازی	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.	زمان (دقیقه) ۱۰
	ارائه درس	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، از جمله این پارامترها می توان به ویژگی های حسی و ظاهری و	۲۰

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

		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 بازارپسندی محصول نهایی، سهولت انجام مراحل آماده سازی و نفوذ یکسان دما باغ بافت داخلی ماده غذایی در هنگام فرآیند حرارتی می شود. 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. برای اندازه گیرری بریکس مواد غذایی از دستگاهی به نام رفراکتومتر استفاده می شود.	
	ارزشیابی در حین تدریس	پرسش از هنرجویان بصورت نکات ریز از موارد تدریس شده، به عنوان مثال: نام دستگاه های بافت سنج؟ نام دستگاه اندازه گیری بریکس؟	۱۵
فعالیت های بعد از تدریس	غعالیت های تکمیلی	بعد از اتمام درس مرود درس توسط هنرآموز	۱۵
	تعیین تکلیف	پرسش و پاسخ بصورت شفاهی از کلیه هنرجویان و یا بصورت کوئیز	۱۵
	ارزشیابی پایانی	با طرح چند سوال بصورت شفاهی از هنرجویان میزان درک مطالب و یادگیری آن ها بررسی می شود.	۱۵

www.asemankafinet.ir