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 درس: فرآوری 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 حیطه های مربوطه: ۱-تولید سبزی ۲-مراحل خشک کردن را بداند. ۳-با اصول خرد کردن سبزی ها آشنا شود. ۴-اصول خشک کردن سبزی ها را بداند. 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 روطوبت بالا احتمال فسادپذیری بالایی دارند با روش های خشک کردنی ماندگاری آن ها

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

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

طرح درس روزانه درس: فرآوری 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 حیطه 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 -املاح چیست؟ --خشک کردن آفتابی و صنعتی	 -آماده سازی و سورتینگ -دلایل خرد کردن و فرآیند خرد کردن -آنزیم بری

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

-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؟	

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

-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.asemankafinet.ir