«طرح درس سالانه»			
درس : تولید و بسته بندی فراورده های غلات	پایه : یازدهم	سال تحصیلی :	هدف کلی : آشنایی با انواع فراورده های غلات

ماه	هفته	تاریخ و روز جلسه	شماره بخش یا فصل	موضوع و عنوان درس	هدف ویژه درس	فعالیت های دیگر
مهر	اول	۹۶/۷/۱	پودمان اول	تولید نان های سنتی	آشنایی با مواد اولیه نان های سنتی	
	دوم	۹۶/۷/۸	تعطیل	.....	.....	.....
	سوم	۹۶/۷/۱۵	پودمان اول	مراحل تولید نان سنتی	آشنایی با مخمر و فرآیند تخمیر	
	چهارم	۹۶/۷/۲۲	پودمان اول	اصول کنترل کیفیت مواد اولیه	آشنایی با ویژگی های فیزیکی، میکروبی و شیمیایی آرد	
آبان	پنجم	۹۶/۸/۶	پودمان اول	مرحله تولید خمیر و اصول خمیرگیری	آشنایی با تولید خمیر و مراحل خمیرگیری	
	ششم	۹۶/۸/۱۳	پودمان اول	مرحله پخت	آشنایی با اصول پخت و انواع فرهای پخت	
	هفتم	۹۶/۸/۲۰	پودمان اول	مرحله سرد کردن و بسته بندی و ضایعات نان	آشنایی با اصول بسته بندی و چگونگی کاهش ضایعات نان	پخت نان بصورت عملی
	هشتم	۹۶/۸/۲۷	آزمون پودمان اول			
آذر	نهم	۹۶/۹/۴	پودمان دوم	تولید نان های صنعتی	آشنایی با مواد اولیه نان صنعتی و ویژگی های آن ها	
	دهم	۹۶/۹/۱۱	پودمان دوم	اصول نگهداری مواد اولیه	آشنایی با روش های نگداری آرد و انواع سیلوها	
	یازدهم	۹۶/۹/۱۸	پودمان دوم	اصول پوک کردن وتخمیر اولیه	آشنایی با روش های پوک کردن	تولید نان باگت بصورت عملی
	دوازدهم	۹۶/۹/۲۵	پودمان دوم	مرحله چانه گیری و تخمیر میانی	آشنایی با گرد کردن خمیر و اصول قالب گیری	

ماه	هفته	تاریخ و روز جلسه	شماره بخش یا فصل	موضوع و عنوان درس	هدف ویژه درس	فعالیت های دیگر
دی	سیزدهم	۹۶/۱۲/۲	پودمان دوم	مرحله پخت و سرد کردن نان	آشنایی با انواع فرهای پخت صنعتی و اصول سرد کردن	رقت سازی و تهیه محیط کشت
	چهاردهم	۹۶/۱۲/۹	آزمون پودمان دوم	.....	.....	.....
	پانزدهم	برگزاری امتحانات نیم سال اول				
	شانزدهم					
بهمن	هفدهم	۹۶/۱۲/۳۲	پودمان سوم	تولید شیرینی جات آردی	آشنایی با مواد اولیه کیک	
	هجدهم	۹۶/۱۱/۷	پودمان سوم	مرحله فرمولاسیون، اختلاط و پخت کیک و مرحله کنترل کیفی	آشنایی با مرحله فرمولاسیون و طرز پخت کیک	تولید کیک به صورت عملی بازدید از کارخانه تولید کیک
	نوزدهم	۹۶/۱۱/۱۴	پودمان سوم	تولید کلوچه		
	بیستم	۹۶/۱۱/۲۱	پودمان سوم	مرحله آماده سازی مغزی و قالب گیری و کنترل کیفی	آشنایی با فرمولاسیون مغزی کلوچه و نحوه قالب گیری خمیر	تولید کلوچه به صورت عملی
اسفند	بیست و یکم	۹۶/۱۱/۲۸	پودمان سوم	تولید دونات	آشنایی با مواد اولیه دونات و اصول نگهداری آن	
	بیست و دوم	۹۶/۱۲/۵	پودمان سوم	مرحله تخمیر، سرخ کردن و روکش زنی دونات	آشنایی با مراحل تولید دونات	تولید دونات به صورت عملی

	بیست و سوم	۹۶/۱۲/۱۹	آزمون پودمان سوم	.....	.....	.....
	بیست و چهارم	۹۶/۱۲/۲۶	پودمان چهارم	تولید بیسکوئیت	آشنایی با انواع بیکوئیت و مواد اولیه آن ها	

ماه	هفته	تاریخ و روز جلسه	شماره بخش یا فصل	موضوع و عنوان درس	هدف ویژه درس	فعالیت های دیگر
فروردین	بیست وپنجم	تعطیلات عید نوروز				
	بیست و ششم					
	بیست و هفتم	۹۷/۱/۱۸	پودمان چهارم	لصول کنترل کیفی و اصول نگهداری مواد اولیه	آشنایی با اصول کنترل کیفی	کشت میکروبی
	بیست و هشتم	۹۷/۱/۲۵	پودمان چهارم	مرحله شکل دهی، قالب زنی و پخت بیسکوئیت	آشنایی با مرحله دستگاه های قالب زنی و فرهای پخت بیسکوئیت	تولید بیسکوئیت
اردیبهشت	بیست و نهم	۹۷/۲/۱	آزمون پودمان چهارم			
	سی ام	۹۷/۲/۸	پودمان پنجم	تولید رشته آشی و پلویی	آشنایی با مواد اولیه و فرمولاسیون، خشک کردن و برش زدن انواع رشته	تولید رشته پلویی
	سی و یکم	۹۷/۲/۱۵	پودمان پنجم	تولید پاستا	آشنایی با مود اولیه پاستا و فرمولاسیون آن	
	سی و دوم	۹۷/۲/۲۲	پودمان پنجم	مرحله آکسترود کردن	آشنایی با اصول آکستروژن و خشک کردن خمیر	بازدید از کارخانه ماکارونی

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