این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت معلم سایت مراجعه کنید www.moallemsite.ir

« طرح درس سالانه »			
درس : تولید کمپوت و کنسرو	پایه : یازدهم	سال تحصیلی :	هدف کلی : آشنایی با تولید کمپوت و کنسروها

ماه	هفته	تاریخ و روز جلسه	شماره بخش یا فصل	موضوع و عنوان درس	هدف ویژه درس	فعالیت های دیگر
مهر	اول		پودمان اول	تهیه مواد اولیه کنسروهای گیاهی	آشنایی با مواد اولیه انواع کنسروها و کمپوت ها	
	دوم		پودمان اول	سفتی بافت انواع میوه و سبزی	آشنایی با دستگاه های سفتی سنج و رفراکتومتر	کار با رفراکتومتر در آزمایشگاه
	سوم		پودمان اول	انتخاب افزودنی های کنسروها	آشنایی با انواع افزودنی های کنسروی و ویژگی های آنها	اندازه گیری **PH** آب
	چهارم		پودمان اول	آزمون های کنترل کیفی افزودنی های کنسروها	آشنایی با آزمون های فیزیکی، میکروبی و شیمیایی انواع افزودنی ها	
آبان	پنجم		پودمان اول	مرحله انبارداری و سردخانه	آشنایی با اصول نگه داری مواد اولیه در انبار	
	ششم		پودمان اول	تهیه مواد اولیه کنسروهای گوشتی	آشنایی با مواد اولیه کنسروهای گوشتی و ویژگی های آن ها	
	هفتم		پودمان اول	مرحله کنترل کیفی و سردخانه گذاری	آشنایی با آزمون های کنترل کیفی و مرحله سردخانه گذاری	
	هشتم		آزمون پودمان اول			

www.moallemsite.ir

آذر	نهم		پودمان دوم	آماده سازی مواد اولیه کنسروهای گیاهی	آشنایی با مواد اولیه و مراحل تمیز کردن مواد اولیه	
	دهم		پودمان دوم	مرحله درجه بندی و سورنینگ	آشنایی با مرحله درجه بندی و سورتینگ	
	یازدهم		پودمان دوم	مرحله جداسازی قسمت های زائد	آشنایی با اصول پوست گیری و انواع پوست گیری	کار عملی روش های پوست گیری
	دوازدهم		پودمان دوم	مرحله خرد کردن و آنزیم بری	آشنایی با انواع روش های آنزیم بری	انجام انواع روش های آنزیم بری به صورت عملی

ماه	هفته	تاریخ و روز جلسه	شماره بخش یا فصل	موضوع و عنوان درس	هدف ویژه درس	فعالیت های دیگر
دی	سیزدهم		پودمان دوم	آماده سازی مواد اولیه کنسروهای گوشتی	آشنایی با روش های انجمادزدایی انواع گوشت	
	چهاردهم		آزمون پودمان دوم			
	پانزدهم	برگزاری امتحانات نیم سال اول				
	شانزدهم					
بهمن	هفدهم	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل آشنایی با مرحله فرمولاسیون انواع کنسروها	
	هجدهم		پودمان سوم	فرموله کردن مواد کنسروی	آشنایی با میزان مواد اولیه مورد استفاده در تهیه کنسرو و کمپوت ها	انجام کار عملی
	نوزدهم		پودمان سوم	مرحله تهیه شربت و آب نمک کمپوت و کنسرو	آشنایی با نحوه اندازه گیری میزان نمک و بریکس مود غذایی	کار با سالومتر

	بیستم		پودمان سوم	اصول اندازه گیری غلظت محلول نمک		
اسفند	بیست ویکم	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل	
	بیست و دوم		آزمون پودمان سوم			
	بیست و سوم		پودمان چهارم	پر کردن ظروف کنسروی	آشنایی با انواع ظروف کنسروی و مرحله پر کردن محصول	
	بیست و چهارم	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل	

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		پودمان چهارم	دربندی ظروف کنسروی	آشنایی با مرحله دربندی و اگزاستینگ	
	بیست و هشتم		پوذمان چهارم	فرآیند حرارتی کنسروها	آشنایی با مرحله فرآیند حرارتی و مرحله سرد شدن	کار با دستگاه اتو کلاو
اردیبهشت	بیست و نهم		آزمون پودمان چهارم			
	سی ام		تعطیل	تعطیل	تعطیل	
	سی و یکم		پودمان پنجم	قرنطینه گذاری	آشنایی با روش های کنترل انبار قرنطینه	

	سی و دوم		پودمان پنجم	کنترل کیفی محصولات کنسروی	آشنایی با اصول کنترل کیفی ظروف و محصولات کنسروی	

این فایل فقط برای مشاهده می باشد . برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح درس به سایت معلم سایت مراجعه کنید www.moallemsite.ir