



برنامه راهبردی دریک نگاه
۱۳۹۹ شمیرور

دوازدهم هترستان (صنایع غذایی)
نیم سال اول تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹

دانش فنی تخصصی صفحه‌های ۱ تا ۶۰	تولید و بسته‌بندی فرآورده‌های غلات کل کتاب	تولید کمبوت و کنسرو	فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار کل کتاب	تولید فرآورده‌های لبنی کل کتاب	دانش فنی پایه کل کتاب	۴ مهر (تعیین سطح) ۲ ۲ ۲ ۲ ۲ ۲ ۲ ۲	دهم و پازدهم دوازدهم	پیروزه ۱
از ابتدای پودمان ۱ تا ابتدای یاخته و ساختار آن صفحه‌های ۱ تا ۱۵	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله درافت شیر خام صفحه‌های ۷ تا ۳۲	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای تاریخچه صنایع غذایی صفحه‌های ۱ تا ۱۳	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله تولید خمیر صفحه‌های ۹ تا ۱۵	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله تغییر کردن کنسروهای گیاهی صفحه‌های ۱۱ تا ۳۰	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله تغییر کردن صفحه‌های ۱ تا ۱۲	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله تغییر کردن صفحه‌های ۱ تا ۱۲	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله تغییر کردن تغییرات حرارتی برکیفیت مواد غذایی صفحه‌های ۱ تا ۱۱	پودمان ۱ ۱۰ دهم و پازدهم
کل فصل ۱ صفحه‌های ۱ تا ۲۰	کل پودمان ۱ فرآوری میوه‌ها صفحه‌های ۷ تا ۴۹	کل پودمان ۱ تولید شیر پاستوریزه صفحه‌های ۹ تا ۳۴	کل پودمان ۱ جایگاه و اهمیت کشاورزی صفحه‌های ۹ تا ۲۰	کل پودمان ۱ تولید نان‌های سنتی صفحه‌های ۹ تا ۲۳	کل پودمان ۱ تبيه مواد اولیه کنسرو	کل پودمان ۱ تا انتهای مرحله مالش دادن صفحه‌های ۱۱ تا ۱۵	کل پودمان ۱ تا انتهای مرحله آماده‌سازی مواد غذایی ۱ تا ۲۰	کل پودمان ۱ ۱۸ آبان دهم و پازدهم
از ابتدای فصل ۲ تا ابتدای آغازیان و اثرات آن‌ها در زندگی انسان صفحه‌های ۲۱ تا ۳۰	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید و بسته‌بندی پودر ادویه‌جات صفحه‌های ۵۱ تا ۶۴	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید ماسه صفحه‌های ۲۱ تا ۵۱	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای مرحله تولید خمیر صفحه‌های ۲۱ تا ۳۵	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای آماده‌سازی مواد اولیه کنسروهای گیاهی صفحه‌های ۵۰ تا ۷۲	کل پودمان ۱ روغن‌کشی از میوه زیتون صفحه‌های ۱ تا ۲۵	کل پودمان ۱ فرآوری گوشت قرمز صفحه‌های ۱ تا ۲۵	کل پودمان ۱ افر آریند بر کیفیت مواد غذایی صفحه‌های ۱ تا ۲۸	کل پودمان ۱ ۱۶ آبان دهم و پازدهم
کل فصل ۲ صفحه‌های ۲۱ تا ۳۵	کل پودمان ۲ تولید محصولات پودری و سبزی خشک صفحه‌های ۱۵ تا ۸۰	کل پودمان ۲ تولید فرآورده‌های تخمیری شیر صفحه‌های ۳۵ تا ۷۲	کل پودمان ۲ میکروبیوژی مواد غذایی صفحه‌های ۲۱ تا ۴۲	کل پودمان ۲ تولید نان‌های صنعتی صفحه‌های ۳۵ تا ۶۴	کل پودمان ۲ آماده‌سازی مواد اولیه کنسرو	کل پودمان ۱ روغن‌کشی از میوه زیتون صفحه‌های ۱ تا ۲۵	کل پودمان ۱ افر آریند بر کیفیت مواد غذایی صفحه‌های ۱ تا ۲۸	کل پودمان ۱ ۱۵ آبان آبان دهم و پازدهم
از ابتدای فصل ۳ تا ابتدای طنابداران صفحه‌های ۳۷ تا ۴۸	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای مرحله جداسازی بسته بیرونی صفحه‌های ۸۱ تا ۸۸	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای مرحله رسانیدن صفحه‌های ۷۳ تا ۸۴	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای گروههای غذایی اسلامی صفحه‌های ۴۳ تا ۵۲	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای مرحله توزیون صفحه‌های ۶۵ تا ۸۹	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای شرایط ذخیره‌سازی دانه‌های روغنی صفحه‌های ۲۷ تا ۴۴	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای مرحله پرس کردن صفحه‌های ۲۷ تا ۴۴	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای طبخهای دهنده‌های با مشتا میکروبی در مواد غذایی صفحه‌های ۲۹ تا ۴۰	پودمان ۲ ۱۶ آذر آذر دهم و پازدهم
					از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای مرحله پرس کردن صفحه‌های ۲۷ تا ۴۴	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای مرحله بسته‌بندی غذایی صفحه‌های ۲۹ تا ۴۹	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای طبخهای دهنده‌های مواد غذایی صفحه‌های ۲۹ تا ۴۹	پودمان ۲ ۱۶ آذر
					کل پودمان ۲ روغن‌کشی از دانه‌های روغنی با برس صفحه‌های ۲۷ تا ۴۵	کل پودمان ۲ فرآوری گوشت طیور صفحه‌های ۲۹ تا ۵۱	کل پودمان ۲ افزویت‌های مواد غذایی صفحه‌های ۲۹ تا ۶۰	پودمان ۲ ۱۶ آذر

دانش آموزانی که معدل بالای ۱۷ دارند اما به دلیل مشکل مالی، توانایی ثبت نام در کانون را ندارند، می‌توانند بورسیه‌ی بنیاد قلم‌چی شوند. **اگر می‌شناسید، معرفی کنید**
www.kanoon.ir



برنامه راهبردی دریک نگاه ۱۳۹۹ سالور

دوازدهم هنرستان (صنایع غذایی)

نیم سال دوم تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹

دهم					یازدهم			دوازدهم			تاریخ آزمون نمودار پیشروی مباحث آزمون	
زیستشناسی	فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار	تولید فرآوردهای لبنی	دانش فنی پایه	تولید و بسته‌بندی فرآوردهای غلات	تولید کمپوت و کنسرو	روغن کشی میوه و دانه‌های روغنی	تولید و بسته‌بندی فرآوردهای دام و طیور (کوشتنی)	دانش فنی تخصصی	دهم و یازدهم	بیوژن		
کل فصل ۳ صفحه‌های ۳۷	کل پودمان ۳ فرآوری مغزهای درختی صفحه‌های ۸۱ تا ۹۸	کل پودمان ۳ تولید بسته‌بندی صفحه‌های ۷۳ تا ۹۲	کل پودمان ۳ تجذیه و مواد غذایی صفحه‌های ۴۳ تا ۵۸	کل پودمان ۳ تولید شیرینی‌چات آردی صفحه‌های ۶۵ تا ۱۱۲	کل پودمان ۳ فرموله کردن مواد کنسروی صفحه‌های ۸۷ تا ۱۰۲	_____	_____	_____	_____	۱۲ بهمن دهم و یازدهم		
از ابتدای فصل ۴ تا ابتدای تولید مثل و تکثیر گیاهان صفحه‌های ۵۷ تا ۶۶	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای مرحله تقطیر صفحه‌های ۹۹ تا ۱۱۱	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای مرحله استاندارد کردن شیر صفحه‌های ۹۳ تا ۱۰۱	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای مرحله تویید شیرین کیفیت مواد غذایی صفحه‌های ۶۵ تا ۱۲۴	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای مرحله تویید شیرین کیفیت مواد غذایی صفحه‌های ۱۰۳ تا ۱۲۹	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای مرحله رو جاری و پوست گیری صفحه‌های ۴۷ تا ۵۵	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای مرحله رو جاری و پوست گیری صفحه‌های ۵۳ تا ۶۷	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای مرحله آماده سازی صفحه‌های ۶۱ تا ۷۰	پودمان ۳ از ابتدای سوم طبقی و بازدارنده‌های گیاهی در مواد غذایی صفحه‌های ۶۱ تا ۷۰	۱۷ بهمن دهم و یازدهم	پودمان ۳		
کل فصل ۴ صفحه‌های ۵۷ تا ۷۵	کل پودمان ۴ تولید عرقیات گیاهی صفحه‌های ۹۹ تا ۱۱۸	کل پودمان ۲ تولید پنیر صفحه‌های ۹۳ تا ۱۱۰	کل پودمان ۴ اصول کنترل کیفیت مواد غذایی صفحه‌های ۵۹ تا ۷۰	کل پودمان ۴ تولید بیسکویت صفحه‌های ۱۱۳ تا ۱۳۶	کل پودمان ۳ قوطی کردن و سالم سازی حرارتی صفحه‌های ۱۰۳ تا ۱۴۲	کل پودمان ۳ تا انتهای مرحله رو گشته صفحه‌های ۴۷ تا ۵۹	کل پودمان ۳ تا انتهای مرحله رو گشته صفحه‌های ۵۳ تا ۸۴	کل پودمان ۳ تا انتهای مرحله روحانیه مواد اوپله صفحه‌های ۵۱ تا ۸۰	۱۷ بهمن دهم و یازدهم	۱۷ بهمن پودمان ۳		
از ابتدای فصل ۵ تا ابتدای آبدگی‌های محض زیست و منشا آنها صفحه‌های ۷۷ تا ۸۶	از ابتدای پودمان ۵ تا انتهای تویید خشک کردن صفحه‌های ۱۱۹ تا ۱۲۷	از ابتدای پودمان ۵ تا انتهای تویید خامه صفحه‌های ۱۱۱ تا ۱۲۸	از ابتدای پودمان ۵ تا انتهای قرنطینه‌گذاری صفحه‌های ۱۳۷ تا ۱۵۰	از ابتدای پودمان ۳ روغن کشی از دانه‌های روغنی با حلال صفحه‌های ۱۴۳ تا ۱۵۱	کل پودمان ۳ روغن کشی از میوه زیتون روغن کشی از دانه‌های روغنی با برس روغن کشی از دانه‌های روغنی با حلال صفحه‌های ۱ تا ۶۵	کل پودمان ۳ روغن کشی از دانه‌های روغنی با حلال صفحه‌های ۴۷ تا ۶۵	کل پودمان ۳ فراوری آبزیان صفحه‌های ۵۳ تا ۹۷	کل پودمان ۳ غذا و سلامت جامعه صفحه‌های ۶۱ تا ۹۲	۱۵ بهمن دهم و یازدهم	پودمان ۳		
کل کتاب	کل کتاب	کل کتاب	کل کتاب	کل کتاب	کل کتاب	_____	_____	_____	دهم و یازدهم	۷ فروردین		
_____	_____	_____	_____	_____	_____	کل پودمان‌های ۱ و ۲ و ۳ روغن کشی از میوه زیتون روغن کشی از دانه‌های روغنی با برس روغن کشی از دانه‌های روغنی با حلال صفحه‌های ۱ تا ۶۵	کل پودمان‌های ۱ و ۲ و ۳ فرآوری کوشش قرمز فرآوری کوشش طبیور فرآوری آبزیان صفحه‌های ۱ تا ۹۷	کل پودمان‌های ۱ و ۲ و ۳ افزونی‌های مواد غذایی غذا و سلامت جامعه صفحه‌های ۳۹ تا ۹۶	۱۰ فروردین ۱ پودمان ۳ ۲ پودمان ۳ ۳ پودمان ۳	۱۰ فروردین ۱ پودمان ۳		
کل کتاب	کل کتاب	کل کتاب	کل کتاب	_____	_____	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای تصفیه روغن‌های خوارکی صفحه‌های ۶۷ تا ۹۷	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای مرحله عمل آوری صفحه‌های ۱۲۹ تا ۱۴۹	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای انتخاب پرسونیکها صفحه‌های ۱۱۴ تا ۱۱۶	۱۱ اردیبهشت ۵ پودمان ۵	۱۱ اردیبهشت ۵ پودمان ۵		
_____	_____	_____	_____	کل کتاب	کل کتاب	کل پودمان ۴ تصفیه و ابتدایهای اصلاحی روغن از ابتدای پودمان ۵ تا انتشار مرحله آزمون‌های فیزیکی صفحه‌های ۶۷ تا ۱۲۸	کل پودمان ۴ تولید فرآوردهای گوشتش منجمد نیمه‌آماده ۵ پودمان ۵ تا انتشار مرحله آزمون‌های فیزیکی صفحه‌های ۹۹ تا ۱۴۸	فناوری نانو و پیش‌سازی در صنعت غذا و از ابتدای پودمان ۵ تا انتشار مرحله آزمون‌های فیزیکی مواد شیمیایی در سیستم GHS صفحه‌های ۹۳ تا ۱۱۸	۱۷ اردیبهشت ۵ پودمان ۵	۱۷ اردیبهشت ۵ پودمان ۵		
_____	_____	_____	_____	_____	کل کتاب	کل کتاب	کل پودمان ۵ کنترل کیفیت روغن کنترل کیفیت رogen صفحه‌های ۱۱۱ تا ۱۳۷	کل پودمان ۵ تولید فرآوردهای گوشتش عمل آوری دده صفحه‌های ۱۲۰ تا ۱۳۷	کسب املاکات فنی صفحه‌های ۱۲۱ تا ۱۳۷	۱۶ اردیبهشت ۵ پودمان ۵	۱۶ اردیبهشت ۵ پودمان ۵	
										۲۱ فرداد		
										۲۸ فرداد		
										۲۴ تیر		

مطابق کنکور سراسری

مطابق کنکور سراسری

دانش آموزانی که م معدل بالای ۱۷ دارند اما به دلیل مشکل مالی، توانایی ثبت نام در کانون را ندارند، می توانند بورسیه بنياد قلم چی شوند. **اگر می شناسید، معرفی کنید**
www.kanoon.ir