



برنامه راهبردی در یک نگاه
شهر بهار ۱۳۹۹

دوازدهم هنرستان (صنایع غذایی)

نیم سال اول تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹

پروژه ۱	۴ مهر (تعیین سطح) دهم و یازدهم دوازدهم	دانش فنی پایه کل کتاب	تولید فرآورده‌های لبنی کل کتاب	فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار کل کتاب	تولید کمیوت و کنسرو کل کتاب	تولید و بسته‌بندی فرآورده‌های غلات کل کتاب	دانش فنی تخصصی صفحه‌های ۱ تا ۶۰
---------	--	--------------------------	-----------------------------------	--	--------------------------------	---	------------------------------------

پروژه	تاریخ آزمون نمودار پیشروی مباحث آزمون	دوازدهم			یازدهم			دهم	
		دانش فنی تخصصی	تولید و بسته‌بندی فرآورده‌های دام و طیور (گوشتی)	روغن کنسرو میوه و دانه‌های روغنی	تولید کمیوت و کنسرو	تولید و بسته‌بندی فرآورده‌های غلات	دانش فنی پایه	تولید فرآورده‌های لبنی	فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار
۱ آغاز نیمسال اول	۱۸ مهر دهم و یازدهم	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله تهیه مواد اولیه	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله تمیز کردن	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله تولید خمیر	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله تولید خمیر	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای تاریخچه صنایع غذایی	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله دریافت شیر خام	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای تولید میوه خشک	از ابتدای فصل ۱ تا ابتدای یاخته و ساختار آن
	۲ آبان دهم و یازدهم	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای اثر پرئوتابی بر کیفیت مواد غذایی	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله آماده‌سازی	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله مالش دادن	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای مرحله نان‌های سنتی	از ابتدای پودمان ۱ تا انتهای تولید نان‌های سنتی	تولید شیر پاستوریزه	کل پودمان ۱ فرآوری میوه‌ها	کل فصل ۱
	۱۷ آبان دهم و یازدهم	اثر فرآیند بر کیفیت مواد غذایی	فرآوری گوشت قرمز	روغن‌کنشی از میوه زیتون	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای مرحله تولید خمیر	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید خمیر	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید ماست	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید میوه خشک	از ابتدای فصل ۲ تا ابتدای اثرات آن‌ها در زندگی انسان
۲ پایان نیمسال اول	۱۳ آذر دهم و یازدهم	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای اثر نگهدارنده‌های با منشأ میکروبی در مواد غذایی	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای مرحله تهیه مواد اولیه	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای مرحله تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید میوه خشک	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید میوه خشک	از ابتدای فصل ۳ تا ابتدای طنابداران	
	۲۸ آذر دهم و یازدهم	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای طعم‌دهنده‌های مواد غذایی	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای مرحله تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای پودمان ۲ تا انتهای تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای فصل ۳ تا انتهای طنابداران	
	۱۹ دی دهم و یازدهم	افزودنی‌های مواد غذایی	فرآوری گوشت طیور	روغن‌کنشی از دانه‌های روغنی با پرس	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای مرحله تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای تولید نان‌های صنعتی	از ابتدای فصل ۳ تا انتهای طنابداران	

۰۲۱-۸۴۵۱

۰۲۱-۶۴۶۳

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 در یک نگاه
شهر ریور ۱۳۹۹

دوازدهم هنرستان (صنایع غذایی)

نیم سال دوم تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹

پروژه	تاریخ آزمون نمودار پیشروی مباحث آزمون	دوازدهم			یازدهم		دهم		
		دانش فنی تخصصی	تولید و بسته‌بندی فرآورده‌های دام و طیور (گوشتی)	روغن کشتی میوه و دانه‌های روغنی	تولید و بسته‌بندی فرآورده‌های غلات	دانش فنی پایه	تولید فرآورده‌های لبنی	فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار	زیست‌شناسی
۵ آغاز نیم‌سال دوم	۱۳ بهمن دهم و یازدهم	_____	_____	_____	کل پودمان ۳ فرموله کردن مواد کنسروی	کل پودمان ۳ تولید شیرینی جات آردی	کل پودمان ۳ تغذیه و مواد غذایی	کل پودمان ۳ تولید بستنی	کل فصل ۳ صفحه‌های ۳۷ تا ۵۵
	۱۷ بهمن دهم و یازدهم	_____	_____	_____	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای مرحله آماده‌سازی	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای مرحله تولید خمیر	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای مراحل اصلی در کنترل کیفیت مواد غذایی	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای مرحله تغطیر شیر	از ابتدای فصل ۴ تا انتهای تولید مثل و تکثیر گیاهان
	۱ اسفند دهم و یازدهم	_____	_____	_____	از ابتدای پودمان ۳ تا انتهای مرحله تهیه مواد اولیه	از ابتدای پودمان ۴ تولید بیسکویت	از ابتدای پودمان ۴ اصول کنترل کیفیت مواد غذایی	از ابتدای پودمان ۴ تولید پنیر	کل فصل ۴ صفحه‌های ۵۷ تا ۷۵
	۱۵ اسفند دهم و یازدهم	_____	_____	_____	کل پودمان ۳ غذا و سلامت جامعه	از ابتدای پودمان ۵ تا انتهای تولید رشته آشی و پلویی	از ابتدای پودمان ۵ تا انتهای انکال‌ها	از ابتدای پودمان ۵ تا انتهای تولید خامه	از ابتدای فصل ۵ تا انتهای آلودگی‌های محیط زیست و منشأ آن‌ها
	۷ فروردین دهم و یازدهم	_____	_____	_____	_____	کل کتاب	کل کتاب	کل کتاب	کل کتاب
۶ دوران طلایی	۲۰ فروردین پودمان ۱ پودمان ۲ پودمان ۳	_____	_____	_____	کل پودمان‌های ۱ و ۲ و ۳ فرآوری گوشت قرمز	کل پودمان‌های ۱ و ۲ و ۳ فرآوری گوشت طیور	کل پودمان‌های ۱ و ۲ و ۳ اثر فرآیند بر کیفیت مواد غذایی	_____	_____
	۳ اردیبهشت پودمان ۴	_____	_____	_____	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای مرحله عمل‌آوری	از ابتدای پودمان ۴ تا انتهای تصفیه روغن‌های خوراکی	کل کتاب	کل کتاب	کل کتاب
۷ پایان نیم‌سال دوم	۱۷ اردیبهشت پودمان ۴ پودمان ۵	_____	_____	_____	کل پودمان ۴ تولید فرآورده‌های گوشتی منجمد	کل پودمان ۴ تصفیه و فرآیندهای اصلاحی روغن	کل کتاب	_____	_____
	۲۴ اردیبهشت پودمان ۵	_____	_____	_____	کل پودمان ۵ تولید فرآورده‌های گوشتی عمل‌آوری شده	کل پودمان ۵ کنترل کیفیت روغن	_____	_____	_____
۸ آزمون جمع‌بندی	۲۱ فرورداد	مطابق کنکور سراسری							_____
	۲۸ فرورداد	_____							_____
	۴ تیر	_____							_____

۰۲۱-۸۴۵۱

۰۲۱-۶۴۶۳

دانش آموزانی که معدل بالای ۱۷ دارند اما به دلیل مشکل مالی، توانایی ثبت‌نام در کانون را ندارند، می‌توانند بورس‌های بنیاد قلم‌چی شوند. اگر می‌شناسید، معرفی کنید

www.kanoon.ir