



نام درس:		گروه آموزشی: علوم و صنایع غذایی	دانشکده: بهداشت و پیراپزشکی
		نیمسال: دوم	صنایع قنادی و نوشیدنی ها
رشته و مقطع تحصیلی: علوم و صنایع غذایی/کارشناسی		نام و شماره درس: صنایع قنادی و نوشیدنی ها/۸۴۷	
محل برگزاری: ۲۱۰		روز و ساعت برگزاری: یکشنبه ها ساعت ۸	
تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲/نظری			
دروس پیش نیاز: اصول و روش های نگهداری مواد غذایی			
نام مسئول درس: آقای دکتر محمدرضا امیریوسفی		نام مدرسین: آقای دکتر محمدرضا امیریوسفی	
تلفن و روزهای تماس: ۰۵۱۴۲۶۳۳۴۷۱-۶ داخلی ۱۴۶		آدرس دفتر: نیشابور، بلوار جانبازان، روبروی ورزشگاه انقلاب، دانشکده بهداشت و پیراپزشکی، دانشکده علوم پزشکی نیشابور، طبقه دوم، اتاق ۲۰۲	
Email: mramiryousefi@gmail.com		آدرس: mramiryousefi@gmail.com	
<p><b>هدف / اهداف کلی درس در ابعاد دانشی، نگرشی و مهارتی:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>۱- آشنا کردن دانشجویان با فرآوری و فرآورده های قنادی و نوشیدنی</li> <li>۲-</li> <li>۳-</li> <li>۴-</li> <li>۵-</li> </ol>			
<p><b>اهداف اختصاصی (ویژه) درس در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>۱. آشنایی با مهمترین مواد اولیه در تهیه شیرینی، آبنبات و نوشیدنی</li> <li>۲. آشنایی با انواع شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی</li> <li>۳. آشنایی با مراحل تولید شکلات</li> <li>۴. آشنایی با مراحل تولید انواع آبنبات</li> <li>۵. آشنایی با مراحل تولید آدامس</li> <li>۶. آشنایی با مراحل تولید گز</li> <li>۷. آشنایی با مراحل تولید سوهان</li> <li>۸. آشنایی با مراحل تولید انواع نوشیدنی از جمله نوشابه های گازدار و رژیمی، چای، قهوه و انواع عرقیات</li> <li>۹. آشنایی با دستگاه ها و تجهیزات مورد استفاده در صنایع قنادی و نوشیدنی ها و بررسی سیستم های ایمنی</li> </ol>			

		جدول زمان بندی ارائه درس:			نیمسال اول / دوم:	
ردیف	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس	آمادگی دانشجویان قبل از شروع کلاس	
۱		۸	مقدمه، ضرورت، اهمیت و هدف درس	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه	
۲		۸	مواد اولیه فرآورده های قنادی ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	
۳		۸	مواد اولیه فرآورده های قنادی ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه	
۴		۸	صنعت شکلات، دانه کاکائو	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	
۵		۸	صنعت شکلات، فرآیند تولید	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	
۶		۸	فرآیند تولید آبنبات	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	
۷		۸	فرآیند تولید آدامس	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه	
۸		۸	فرآیند تولید گز	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	
۹		۸	فرآیند تولید سوهان	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	
۱۰		۸	فرآیند تولید نوشابه های گازدار و رژیمی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	
۱۱		۸	فرآیند تولید ماءالشعیر	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	
۱۲		۸	فرآیند تولید چای	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	

جدول زمان بندی ارائه درس:		نیمسال اول/دوم:		
ردیف	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس
۱۳		۸	فرآیند تولید قهوه	دکتر امیریوسفی
۱۴		۸	فرآیند تولید عرقیات	دکتر امیریوسفی
۱۵		۸	ارائه سمینار	دکتر امیریوسفی
۱۶		۸	ارائه سمینار	دکتر امیریوسفی
۱۷		۸	آزمون	دکتر امیریوسفی

**منابع اصلی درس (فارسی و لاتین):** (عنوان کتاب، نام نویسنده، سال و محل انتشار، نام ناشر، شماره فصول یا صفحات مورد نظر در این درس - در صورتی که مطالعه همه کتاب یا همه مجلدات آن به عنوان منبع ضروری نباشد).

۱- مقصودی، ش.، (۱۳۸۸) تکنولوژی قنادی، انتشارات علم کشاورزی ایران.

۲- اختر محقق، ح. (۱۳۸۶) صنایع نوشابه سازی، انتشار مؤلف، تهران.

۳- Beckett, S.T., (2004), The science of chocolate. 2nd edition, RSC Publishing, UK

#### منابع فرعی درس:

۱- مقالات جدید علمی

۲-

۳-

**روش تدریس:** سخنرانی تعاملی، بحث، پرسش و پاسخ، ایفای نقش



**وظایف فراگیران: حضور فعال در کلاس و شرکت در بحث های گروهی**

**نحوه ارزیابی دانشجو و بارم مربوطه:**

(هر استاد بسته به سیاست خود برای ارزیابی دانشجو می تواند مواردی را به این بند اضافه نماید).

الف) در طول دوره (کوئیز، تکالیف، امتحان میان ترم...)  
بارم: ۸  
ب) پایان دوره:  
بارم: ۱۲

**سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: کسر نمره**

**سایر تذکرات مهم برای دانشجویان:**

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور