



فرم معرفی دروس نظری و عملی (Course Plan)

نام درس: صنایع قنادی و نوشیدنی ها نیمسال اول / دوم / تابستان: دوم

دانشکده: بهداشت و پیراپزشکی گروه آموزشی: علوم و صنایع غذایی

* نام و شماره درس: صنایع قنادی و نوشیدنی ها / ۸۴۷ رشته و مقطع تحصیلی: علوم و صنایع غذایی / کارشناسی

* روز و ساعت برگزاری: دو شنبه ساعت ۸ تا ۱۰ * محل برگزاری: دانشکده بهداشت و پیراپزشکی

* 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 * تلفن و روزهای تماس: ۰۵۱۴۲۶۳۲۴۷۱ - ۶ داخلی ۱۴۶

* آدرس دفتر: نیشابور، بلوار جانبازان، روبروی ورزشگاه

انقلاب، دانشکده بهداشت و پیراپزشکی، دانشکده علوم پزشکی * آدرس Email: mramiryousefi@gmail.com

نیشابور، طبقه دوم، اتاق ۲۰۲

* هدف کلی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):

آشنا کردن دانشجویان با فرآوری و فرآورده های قنادی و نوشیدنی

* اهداف اختصاصی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):

۱. آشنایی با مهمترین مواد اولیه در تهیه شیرینی، آبنبات و نوشیدنی

۲. آشنایی با انواع شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی

۳. آشنایی با مراحل تولید شکلات

۴. آشنایی با مراحل تولید انواع آبنبات

۵. آشنایی با مراحل تولید آدامس

۶. آشنایی با مراحل تولید گز

۷. آشنایی با مراحل تولید سوهان

۸. آشنایی با مراحل تولید انواع نوشیدنی از جمله نوشابه های گازدار و رژیمی، چای، قهوه و انواع عرقیات

۹. آشنایی با دستگاه ها و تجهیزات مورد استفاده در صنایع قنادی و نوشیدنی ها و بررسی سیستم های ایمنی

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس صنایع قنادی و نوشیدنی ها نیمسال دوم



ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان مبحث	مدرس	آمادگی لازم 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 و آمادگی جلسات گذشته
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 و آمادگی جلسات گذشته
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
۱۳		۸	فرآیند تولید قهوه	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۴		۸	فرآیند تولید عرقیات	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۵		۸	ارائه سمینار	دکتر امیریوسفی	آماده کردن مطلب و اسلاید
۱۶		۸	ارائه سمینار	دکتر امیریوسفی	آماده کردن مطلب و اسلاید
۱۷		۸	آزمون	دکتر امیریوسفی	آمادگی جلسات گذشته



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

- *منابع اصلی درس (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 محققى، 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:

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

*وظایف فراگیران: ارائه سمینار در باره یکی از موضوعات درس، حضور فعال در کلاس، شرکت در بحث های گروهی

*نحوه ارزشیابی دانشجوی و بارم مربوط به هر ارزشیابی:

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

بارم: ۸

الف) در طول دوره (کوئیز، تکالیف، امتحان میان ترم...)

بارم: ۱۲

ب) پایان دوره:

*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجوی در کلاس درس:

کسر نمره

*سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: