

## طرح دوره (Course Plan)



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان سمنان  
معاونت آموزشی دانشگاه  
مرکز مطالعه و توسعه آموزش علوم پزشکی

پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی ■	دانشکده
علوم و صنایع غذایی	گروه آموزشی
علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	رشته /گرایش
کاردانی □ کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □ دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □	مقطع تحصیلی فراگیران
صنایع قنادی و نوشیدنی ها	عنوان واحد درسی
تئوری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □	نوع واحد درسی
تعداد واحد : ۲      زمان ( ساعت ) : ۳۴	تعداد واحد / ساعت
۵۵۰۲۵۶۱	کد درس
اصول و روش های نگهداری مواد غذایی	پیش نیاز /هم نیاز
میرمیکائیل موسوی کوهی	نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین
علوم و صنایع غذایی	رشته تحصیلی مدرس
دکتری تخصصی	مقطع تحصیلی مدرس
استادیار	رتبه علمی
Mikail.mosavi68@gmail.com	پست الکترونیک
	آدرس / شماره تماس
آشنایی دانشجویان با فرآوری و فرآورده های قنادی و نوشیدنی ها	اهداف کلی (شرح توصیف درس)
آشنایی دانشجویان با تکنولوژی قنادی و نوشیدنی آشنایی دانشجویان با مواد اولیه صنایع شیرینی و شکلات آشنایی دانشجویان با انواع شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی آشنایی با مواد طعم دهنده، امولسیفایر ها و اسید های آلی مورد استفاده در صنایع قنادی و نوشیدنی آشنایی دانشجویان با فن آوری تولید شکلات و آبنبات آشنایی با فرآیند تولید فرآورده های سنتی قنادی آشنایی دانشجویان با تولید آدامس آشنایی دانشجویان با فرآوری چای آشنایی با تکنولوژی تولید قهوه آشنایی با تکنولوژی تولید انواع نوشیدنی ها	اهداف اختصاصی

			پیامدهای یادگیری :
حیطه روانی حرکتی	حیطه عاطفی	حیطه شناختی	*
□ نمایش عملی	■ سخنرانی توسط دانشجو	■ سخنرانی و تدریس توسط استاد	روش های تدریس
□ کارگاه آموزشی	یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) □	■ پرسش و پاسخ	
□ یادگیری مبتنی بر تیم (TBL)	□ بیمار شبیه سازی شده	■ بحث گروهی	
■ آموزش مجازی	□ Bedside teaching	□ ایفای نقش	
■ Project-Based Learning	یادگیری مبتنی بر پروژه	□ Concept Map نقشه مفهومی	
			سایر ( لطفا قید نمایید ) :
حضور و غیاب ■ تکالیف کلاسی ■ امتحانات ■ اخلاق دانشجویی ■ سایر:			ضوابط آموزشی و سیاست های مدیریتی کلاس

منابع اصلی درس :

۱- Chocolate, cocoa, and confectionery. Bernard, W. and Minific, P. 1989.

۲- Chocolate science and technology. Afoakwa, E. 2010.

۳- Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices. Ashurst, P. 2005

۴- کتاب صنایع قنادی ، مهندس شهرام مقصودی

### برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مقدمه و اهمیت موضوع درس و بیان اهداف و معرفی منابع	۱۴۰۳/۱۱/۱۶	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی	پاورپوینت و پی دی اف	۱ و ۲
۲	مواد اولیه صنایع شیرینی و شکلات شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی	۱۴۰۳/۱۱/۲۳	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت ، پی دی اف فایل صوتی و فیلم	الف و ب
۳	مواد طعم دهنده، امولسیفایر ها و اسید های آلی مورد استفاده در صنایع قنادی و نوشیدنی	۱۴۰۳/۱۱/۳۰	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ۵ و ۶
۴	تکنولوژی تولید شکلات	۱۴۰۳/۱۲/۰۷	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۵

الف و ب ۳ و ۶	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۱۲/۱۴	ادامه تکنولوژی تولید شکلات	۵
الف و ب ۳ و ۵	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۱۲/۲۱	فن آوری تولید آبنبات	۶
الف و ب ۵ و ۶	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۱۲/۲۸	تکنولوژی تولید آدامس	۷
الف و ب ۳ و ۵	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۱/۱۹	تکنولوژی تولید چای	۸
الف و ب ۳ و ۵	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۱/۲۶	ادامه فرآوری چای	۹
الف و ب ۳ و ۵	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۲/۰۲	فرآیند تولید قهوه	۱۰
الف و ب ۳ و ۵ و ۶	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۲/۰۹	ادامه فرآیند تولید قهوه	۱۱
الف و ب ۳ و ۵ و ۶	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۲/۱۶	اجزای تشکیل دهنده نوشابه	۱۲
الف و ب ۳ و ۵ و ۶	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۲/۲۳	تکنولوژی تولید نوشابه	۱۳

الف و ب ۳ و ۵ و ۶	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۲/۳۰	فن آوری تولید نوشیدنی های بر پایه مالت	۱۴
الف و ب ۳ و ۶	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۳/۰۶	فن آوری تولید فرآورده های سنتی مانند گز و سوهان	۱۵
الف و ب ۳ و ۵	پاورپوینت و فایل صوتی	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۳/۱۳	فن آوری تولید آب معدنی	۱۶
-	پاورپوینت و فایل صوتی		۱۰-۱۲	۱۴۰۴/۰۳/۲۰	جمع بندی مطالب، رفع اشکال	۱۷

تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۰۴/۱۰

تاریخ امتحان میان ترم:

\* توجه: لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد.

۱- آزمون کتبی:		روش ارزشیابی
الف: تشریحی ( ۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ )		
ب: عینی ( ۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط )		
۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)	۳- انجام تکالیف عملی و پروژه	
۴- مصاحبه (شفاهی)	۵- مشارکت کلاسی	۶- آزمون (کوئیز)
۷- سایر ( لطفاً قید نمایید )		

امضاء:

تاریخ تکمیل فرم: