



طرح دوره (Course Plan)

دانشکده	پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی ■
گروه آموزشی	علوم و صنایع غذایی
رشته / گرایش	علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی و بهداشتی
مقطع تحصیلی	کاردانی □ کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □
فراگیران	دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □
عنوان واحد درسی	صنایع قنادی و نوشیدنی ها
نوع واحد درسی	تئوری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □
تعداد واحد / ساعت	تعداد واحد : ۲ زمان (ساعت) : ۳۴
کد درس	۵۵۰۲۵۶۱
پیش نیاز / هم نیاز	اصول و روش های نگهداری مواد غذایی
نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین	میرمیکائیل موسوی کوهی
رشته تحصیلی مدرس	علوم و صنایع غذایی
مقطع تحصیلی مدرس	دکتری تخصصی
رتبه علمی	استادیار
پست الکترونیک	Mikaiil.mosavi68@gmail.com
آدرس / شماره تماس	
اهداف کلی (شرح توصیف درس)	آشنایی دانشجویان با فرآوری و فرآورده های قنادی و نوشیدنی ها
اهداف اختصاصی	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

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

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	۱۴۰۴/۱۱/۱۶	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	۱۴۰۴/۱۱/۲۳	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	۱۴۰۴/۱۱/۳۰	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	۱۴۰۴/۱۲/۰۷	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۵

۵	ادامه تکنولوژی تولید شکلات	۱۴۰۴/۱۲/۱۴	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۶
۶	فن آوری تولید آبنبات	۱۴۰۴/۱۲/۲۱	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵
۷	تکنولوژی تولید آدامس	۱۴۰۴/۱۲/۲۸	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۵ و ۶
۸	تکنولوژی تولید چای	۱۴۰۵/۰۱/۱۹	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵
۹	ادامه فرآوری چای	۱۴۰۵/۰۱/۲۶	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵
۱۰	فرآیند تولید قهوه	۱۴۰۵/۰۲/۰۲	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵
۱۱	ادامه فرآیند تولید قهوه	۱۴۰۵/۰۲/۰۹	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۲	اجزای تشکیل دهنده نوشابه	۱۴۰۵/۰۲/۱۶	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۳	تکنولوژی تولید نوشابه	۱۴۰۵/۰۲/۲۳	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶

۱۴	فن آوری تولید نوشیدنی های بر پایه مالت	۱۴۰۵/۰۲/۳۰	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۵	فن آوری تولید فرآورده های سنتی مانند گز و سوهان	۱۴۰۵/۰۳/۰۶	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۶
۱۶	فن آوری تولید آب معدنی	۱۴۰۵/۰۳/۱۳	۱۰-۱۲	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵
۱۷	جمع بندی مطالب، رفع اشکال	۱۴۰۵/۰۳/۲۰	۱۰-۱۲		پاورپوینت و فایل صوتی	-
تاریخ امتحان میان ترم:			تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۵/۰۴/۱۰			
* توجه : لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد .						
روش ارزشیابی	۱- آزمون کتبی :					
	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)		
تاریخ تکمیل فرم :				امضاء :		