

طرح درس تکنولوژی قند (۱+۲ واحد)	
گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی	دانشکده کشاورزی
جلسه اول عملی: کار با دستگاه پلاریمتر	جلسه اول تئوری: تاریخچه و اهمیت قند و شکر
جلسه دوم عملی: تعیین زاویه چرخش قندهای مختلف	جلسه دوم تئوری: ترکیبات چغندر قند
جلسه سوم عملی: تشخیص قندهای هگزوز از پنتوز	جلسه سوم تئوری: برداشت و حمل چغندر به کارخانه و سیلو کردن آن
جلسه چهارم عملی: تشخیص قندهای کتو و آلدیدی	جلسه چهارم تئوری: تبدیل چغندر به خلال و فرایند استخراج در دیفیوزر
جلسه پنجم عملی: تست مولیش	جلسه پنجم تئوری: تصفیه
جلسه ششم عملی: آزمایش فهلینگ	جلسه ششم تئوری: تاثیر آهک بر ترکیبات چغندر
جلسه هفتم عملی: تهیه قند انورت	جلسه هفتم تئوری: تاثیر تصفیه بر ناخالصی های شربت
جلسه هشتم عملی: آزمایش مانسون و واکر	جلسه هشتم تئوری: فرایند های تکمیلی تصفیه
جلسه نهم عملی: انجام آزمایش کریستالیزاسیون	جلسه نهم تئوری: اوپراسیون
جلسه دهم عملی: آزمایشات مربوط به ملاس	جلسه دهم تئوری: کریستالیزاسیون و طبخ
	جلسه یازدهم تئوری: کاربردهای ملاس و استخراج قند از آن
	جلسه دوازدهم تئوری: خشک کردن شکر و تعیین ویژگی های آن
	جلسه سیزدهم تئوری: تولید قند حبه و کله
	جلسه چهاردهم تئوری: تولید شکر از نیشکر ۱
	جلسه پانزدهم تئوری: تولید شکر از نیشکر ۲
	جلسه شانزدهم تئوری: تولید شکر از نیشکر ۳