

طرح درس تکنولوژی غلات (۲+۱ واحد)	
گروه مهندسی صنایع غذایی	دانشکده کشاورزی
جلسه اول عملی: آشنایی با انواع غلات	جلسه اول تئوری: معرفی انواع غلات، اهمیت تغذیه ای آنها
جلسه دوم عملی: تعیین افت مفید و غیر مفید	جلسه دوم تئوری: تولید گندم، انواع آن، ترکیبات شیمیایی
جلسه سوم عملی: اندازه گیری وزن هکتولیترو و هزاردانه	جلسه سوم تئوری: سیلو کردن، انواع سیلو
جلسه چهارم عملی: تعیین گلوتن مرطوب و خشک	جلسه چهارم تئوری: فرایند آسیابانی و تولید آرد
جلسه پنجم عملی: تعیین ترکیبات شیمیایی آرد	جلسه پنجم تئوری: کاربرد مواد افزودنی در صنایع محصولات آردی
جلسه ششم عملی: تعیین عدد ترسیب زلنی	جلسه ششم تئوری: دستگاههای تعیین کیفیت آرد
جلسه هفتم عملی: تهیه نان باگت	جلسه هفتم تئوری: تولید نان
جلسه هشتم عملی: تهیه کیک	جلسه هشتم تئوری: ارزیابی کیفیت و بیاتی نان
جلسه نهم عملی: تهیه بیسکویت	جلسه نهم تئوری: تولید ماکارونی
جلسه دهم عملی: بررسی ویژگی های پخت ماکارونی	جلسه دهم تئوری: تولید بیسکویت و کراکر
	جلسه یازدهم تئوری: تولید کیک
	جلسه دوازدهم تئوری: تولید برنج و انواع آن و محصولات حاصل از آن
	جلسه سیزدهم تئوری: جو و کاربرد آن در صنایع غذایی
	جلسه چهاردهم تئوری: تولید مالت
	جلسه پانزدهم تئوری: روش های تهیه نشاسته و ویژگی های کاربردی نشاسته
	جلسه شانزدهم تئوری: انواع ذرت و کاربردهای آن در صنایع غذایی