

گروه آموزشی: علوم و مهندسی صنایع غذایی

مقطع تدریس: کارشناسی نام درس: تکنولوژی غلات

تعداد واحد: ۳ واحد نظری ۲ واحد عملی ۱ نوع آکادمیک درس: جبرانی □ پایه □ اصلی □ تخصصی ■ عمومی □

ساعات تدریس کلاس در هفته: ۲ ساعت

هدف کلی درس: آشنایی با اصول و فنون محصولات با منشا غلات

جدول برنامه زمانی و موضوعات مورد نظر برای تدریس و ارزیابی:

موضوع	جلسه آموزشی
مقدمه و معرفی انواع غلات	هفته اول
وضعیت تولید و مصرف گندم در ایران و معیارهای ارزیابی گندم	هفته دوم
ساختمان دانه و ترکیبات شیمیایی گندم	هفته سوم
سیلو کردن، فرآیند آسیابانی و آرد کردن گندم	هفته چهارم
عوامل موثر بر کیفیت آرد، درجه بندی آرد	هفته پنجم
رئولوژی آرد و دستگاهها و روش های مورد استفاده در ارزیابی آرد	هفته ششم
تکنولوژی نان: مقدمه و بخت انواع نان	هفته هفتم
تکنولوژی نان: روش های تهیه انواع خمیر و آشنایی با ارزیابی خمیر تولیدی	هفته هشتم
تکنولوژی نان: ارزیابی کیفیت نان و بررسی بیاتی نان	هفته نهم
تکنولوژی فرآورده های جو و مالت سازی	هفته دهم
تکنولوژی برنج و فرآورده های آن	هفته یازدهم
بیسکویت و کراکر	هفته دوازدهم
تکنولوژی تولید ماکارونی و فرآورده های خمیری	هفته سیزدهم
تکنولوژی کیک و کلوچه	هفته چهاردهم
تکنولوژی شکلات	هفته پانزدهم
کنترل کیفی فرآورده های غلات	هفته شانزدهم

سنجش و ارزشیابی دانشجو

شیوه	زمان	نمره	روش
آزمون چند گزینه ای و تشریحی	در طول ترم	۷	ارزشیابی مستمر و آزمون میان ترم
آزمون چند گزینه ای و تشریحی	پایان ترم	۱۲	آزمون پایان ترم
	در طول ترم	۱	فعالیت و مشارکت کلاسی

منابع درس

Delcour, J. A. and Hosney, R. C. (2010). Principles of Cereal Sciences and Technology. 3rd Edition American Association of Cereal Chemists. AACC International. Inc.

Zhou, W. and Hui, Y. H. (2014). Bakery Products, Sciences and Technology, Blackwell Publishing.