



فرم طرح دوره درس نظری و عملی

(Course Plan)



نام درس: صنایع غلات		گروه آموزشی: صنایع غذایی	دانشکده: بهداشت
			نیمسال: اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی صنایع غذایی		نام و شماره درس:	
محل برگزاری: دانشکده بهداشت		روز و ساعت برگزاری: یکشنبه ساعت ۱۴	
تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲ واحد نظری			
دروس پیش نیاز: اصول نگهداری مواد غذایی			
نام مسئول درس: دکتر شاملو		نام مدرسین: دکتر شاملو	
تلفن و روزهای تماس:		آدرس دفتر: دانشکده بهداشت	
آدرس Email: e.shamloo@yahoo.com			
هدف / اهداف کلی درس در ابعاد دانشی، نگرشی و مهارتی:			
آشنایی با انواع غلات، ویژگیهای آنها و روشهای مختلف فرآوری آنها و تولید فرآورده های جانبی			
اهداف اختصاصی (ویژه) درس در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی:			
<ol style="list-style-type: none"> ۱. ایجاد توانایی نسبی در دانشجویان به منظور به کار بردن اصول شیمی غلات در تولید فرآورده های غلات ۲. نهادینه کردن مبانی تکنولوژی غلات در دانشجویان شامل تعاریف، مفاهیم، روش های نگهداری غلات، ترکیبات، تکنولوژی های مورد استفاده در تولید فرآورده های مختلف غلات 			

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

نیمسال اول / دوم:

جدول زمان بندی ارائه درس:



ردیف	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس	آمادگی دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱	جلسه ۱	۱۴	آشنایی با اکولوژی غلات در ایران و کشورهای صادر کننده، اهمیت اقتصادی و تغذیه ای، گونه های مهم	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۲	جلسه ۲	۱۴	ساختمان گندم و ترکیبات آن	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۳	جلسه ۳	۱۴	عوامل شیمیایی و فیزیکی موثر در کیفیت گندم	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۴	جلسه ۴	۱۴	اصول نگهداری غلات	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۵	جلسه ۵	۱۴	ذخیره سازی در سیلو، آسیاب کردن، بوجاری و....	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۶	جلسه ۶	۱۴	ترکیب شیمیایی غلات	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۷	جلسه ۷	۱۴	تهیه آرد از گندم، اصول آسیاب گندم، طبقه بندی آرد، انواع غلظک های خردکننده و نرم کننده آرد	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۸	جلسه ۸	۱۴	تهیه نان از آرد گندم، تهیه خمیر، مواد افزودنی	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۹	جلسه ۹	۱۴	میان ترم	دکتر شاملو	آزمون
۱۰	جلسه ۱۰	۱۴	ارزیابی خمیر، عمل آوری خمیر، روشهای مختلف پخت نان و بیات شدن نان	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۱۱	جلسه ۱۱	۱۴	تولید بیسکویت و کیک	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۱۲	جلسه ۱۲	۱۴	تولید ماکارونی و پاستا	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۱۳	جلسه ۱۳	۱۴	تولید نشاسته و گلوگز مایع	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۱۴	جلسه ۱۴	۱۴	ساختمان یولاف و محصولات جانبی، نگهداری و فراوری	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۱۵	جلسه ۱۵	۱۴	ساختمان جو و محصولات جانبی، نگهداری و فراوری	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۱۶	جلسه ۱۶	۱۴	ساختمان برنج و ترکیبات جانبی، نگهداری و فراوری	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی



منابع اصلی درس (فارسی و لاتین):

فناوری غلات، دکتر ناصر رجب زاده، انتشارات دانشگاه تهران
تکنولوژی فرآوردههای غلات، مهندس رسول پایان، نشر آبیژ

منابع فرعی درس:

- ۱
- ۲
- ۳

روش تدریس:

سخنرانی، استفاده از پاورپوینت، فیلم و عکسهای آموزشی، پرسش و پاسخ و بحث گروهی در کلاس یا در صورت مجازی بودن در سامانه نوید

وظایف فراگیران:

حضور به موقع در کلاس و انجام تکالیف در طول ترم

نحوه ارزیابی دانشجو و بارم مربوطه:

میان ترم: ۸ نمره

پایان ترم: ۱۰ نمره

مشارکت و حضور در کلاس: ۲ نمره

سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس:

طبق مقررات

سایر تذکرات:

حضور به موقع و منظم در کلاس

رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه

احترام به کلاس در ساعت درس

مشارکت در بحث های کلاس و فعالیت های آموزشی رهای مهم برای دانشجویان:



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان