

طرح درسی کلاس عملی کنسرو سازی

جلسات عملی	عنوان تدریس شده
جلسه 1	آزمایشات کنسرو رب گوجه فرنگی 1 مطابق استاندارد ملی 761
جلسه 2	آزمایشات کنسرو رب گوجه فرنگی 2 مطابق استاندارد ملی 761
جلسه 3	آزمایشات کنسرو نخود سبز مطابق استاندارد ملی ، اندازه گیری درصد نمک با درجه بومه
جلسه 4	آزمایشات آسیب دیدگی لاک قوطی و آزمایش کفایت بلانچینگ روی سیب و سیب زمینی
جلسه 5	آزمایش اندازه گیری مشخصات دوخت قوطی و محاسبه درصد درگیری با میکرو متر
جلسه 6	آزمایش پوست گیری قلیایی در سیب زمینی، سیب، هویج، بادمجان و کدو...
جلسه 7	کار با دستگاه توربیدو متر و اندازه گیری شفافیت آبمیوه ها
جلسه 8	کارگاه کنسروسازی توضیح دیگ بخار، اتوکلاو، تونل اگراست و تهیه فراورده کنسروی (خیارشور، سیر ترشی، ترشی فلفل)، کمپوت سیب...
جلسه 9	بازدید از کارخانجات کنسروسازی