

طرح درسی کلاس صنایع آشامیدنی‌ها

شماره جلسه	مباحث تدریس شده
جلسه اول	معرفی درس (تعداد واحد ، پیشنیاز و نام انگلیسی درس)، هدف از خواندن درس صنایع آشامیدنی‌ها، تاریخچه ، معرفی منابع فارسی معتبر و انگلیسی معتبر، اهمیت درس، و مقدمه تقسیم بندی انواع آشامیدنی‌ها، کوکتیل، کنسانتره ، نکتار، پوره، فلوچارت کلی تولید آبمیوه ها
جلسه دوم	نکات مهم در آبمیوه‌گیری، 4 مرحله اساسی در تولید کنسانتره آبمیوه‌ها، تولید آب سیب
جلسه سوم	ادامه تولید آب سیب و کنسانتره آب سیب، توضیح خط تولید، دستگاه‌ها، مکانیسم شفاف سازی آب سیب
جلسه چهارم	تولید آب انگور و کنسانتره آن، خط تولید، ماشین‌آلات، و مکانیسم شفاف سازی
جلسه پنجم	تولید آب پرتقال و کنسانتره آن، خط تولید، ماشین آلات و
جلسه ششم	تولید آب لیمو و کنسانتره آن، خط تولید و ماشین آلات،
جلسه هفتم	تولید آبمیوه‌های گازدار (آب انگور گاز دار، آب سیب گاز دار....
جلسه نهم	تولید ماء‌الشعیر، خط تولید، ماشین آلات....
جلسه دهم	تولید آب معدنی، خط تولید و ماشین آلات....
جلسه یازدهم	نمایش فیلم خطوط تولید آبمیوه‌ها و آب معدنی
جلسه دوازدهم	نوشابه سازی(تاریخچه، اهمیت مواد تشکیل دهنده نوشابه، تصفیه شیمیایی آب در نوشابه سازی
جلسه سیزدهم	تولید نوشابه، خط تولید ، ماشین آلات، فرمولاسیون
جلسه چهاردهم	نمایش فیلم خط تولید نوشابه سازی شرکت کوکاکولا و توضیحات از روی فیلم(تولید قوطی آلومینیومی، تولید بطری های پلاستیکی و تولید شیشه نوشابه)، ادامه تولید نوشابه
جلسه پانزدهم	تولید گاز CO ₂ با درجه خوراکی برای استفاده در نوشابه سازی، روش های گازدار کردن نوشابه، شستشوی بطری‌های شیشه‌ای در نوشابه سازی، ضد عفونی خط تولید نوشابه سازی
جلسه شانزدهم	توضیح سایر آشامیدنی‌ها، توضیح استانداردهای ملی