

طرح درسی کلاس فن آوری و نوآوری آشامیدنی های غیر الکلی (کارشناسی ارشد)

شماره جلسه	مباحث تدریس شده
جلسه اول	معرفی درس (تعداد واحد ، پیشنیاز و نام انگلیسی درس)، هدف از خواندن درس صنایع آشامیدنی ها، تاریخچه ، معرفی منابع فارسی معتبر و انگلیسی معتبر، اهمیت درس، و مقدمه تقسیم بندی انواع آشامیدنی ها، کوکتیل، کنسانتره ، نکتار، پوره، فلوچارت کلی تولید آبمیوه ها
جلسه دوم	نکات مهم در آبمیوه گیری، 4 مرحله اساسی در تولید کنسانتره آبمیوه ها، مراحل کلی ماشین آلات و دستگاه ها تولید چای
جلسه سوم	انواع چای، ترکیبات تشکیل دهنده برگ سبز چای، واکنش های قهوه ای شدن آنزیمی چای
جلسه چهارم	تولید چای سیاه، تولید چای سبز، تولید چای اولانگ
جلسه پنجم	قهوه، گونه ها، ترکیبات تشکیل دهنده قهوه، بو دادن قهوه، کافئین زدایی از قهوه
جلسه ششم	مواد ایجاد کننده تلخی در مرکبات و روش های تلخی زدایی از مرکبات،
جلسه هفتم	پاتولین و راه های جلوگیری یا کاهش آن در آب سیب، آبمیوه های ورزشی
جلسه نهم	تشخیص تقلبات در آبمیوه ها، آبمیوه های گازدار
جلسه دهم	تولید آب معدنی، خط تولید و ماشین آلات، تولید ماءالشعیر
جلسه یازدهم	نمایش فیلم خطوط تولید آبمیوه ها 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 بطری های شیشه ای در نوشابه سازی، ضد عفونی خط تولید نوشابه سازی
جلسه شانزدهم	توضیح سایر آشامیدنی ها، توضیح استانداردهای ملی