

طرح درس تکنولوژی شیر و فرآورده ها (۲) (۱+۲ واحد)	
گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی	دانشکده کشاورزی
جلسه اول عملی: بررسی تست الکل و جوش	جلسه اول تئوری: کشت های میکروبی و آغازگرها
جلسه دوم عملی: تعیین پی اچ و اسدیته شیرهای مختلف	جلسه دوم تئوری: تهیه و ویژگی های ماست
جلسه سوم عملی: تهیه ماست	جلسه سوم تئوری: تهیه کره
جلسه چهارم عملی: کنترل کیفیت ماست تولیدی	جلسه چهارم تئوری: ویژگی ها و عیوب کره
جلسه پنجم عملی: تهیه دوغ و کره	جلسه پنجم تئوری: تهیه و ویژگی های کشک
جلسه ششم عملی: تهیه کشک	جلسه ششم تئوری: تهیه و ویژگی های بستنی
جلسه هفتم عملی: تهیه بستنی	جلسه هفتم تئوری: عیوب بستنی
جلسه هشتم عملی: کنترل کیفیت بستنی تولیدی	جلسه هشتم تئوری: شیرهای تغلیظی
جلسه نهم عملی: تهیه پنیر	جلسه نهم تئوری: شیرهای کندانسه شیرین
جلسه دهم عملی: کنترل کیفیت پنیر تولیدی	جلسه دهم تئوری: پودر شیر
	جلسه یازدهم تئوری: تولید پنیر
	جلسه دوازدهم تئوری: انواع و ویژگی های پنیر
	جلسه سیزدهم تئوری: خامه و کاربردهای آن
	جلسه چهاردهم تئوری: فرآورده های پروبیوتیک ۱
	جلسه پانزدهم تئوری: فرآورده های پروبیوتیک ۲
	جلسه شانزدهم تئوری: فرآورده های پروبیوتیک ۳