

طرح درس روش های تبدیل و نگهداری محصولات کشاورزی (۱+۲ واحد)	
گروه مهندسی ترویج و آموزش کشاورزی	دانشکده کشاورزی
جلسه اول عملی: آشنایی با دستگاهها و وسایل آزمایشگاه	جلسه اول تئوری: عوامل فساد محصولات کشاورزی
جلسه دوم عملی: تهیه خیار شور	جلسه دوم تئوری: خشک کردن محصولات کشاورزی
جلسه سوم عملی: تهیه ترشی	جلسه سوم تئوری: انواع خشک کن
جلسه چهارم عملی: تهیه مربا از میوه ها و سببجات با بافت سخت	جلسه چهارم تئوری: استفاده از سرما برای نگهداری مواد غذایی
جلسه پنجم عملی: تهیه مربا از میوه های دارای بافت نرم	جلسه پنجم تئوری: فرایند انجماد
جلسه ششم عملی: تهیه چیپس سیب زمینی	جلسه ششم تئوری: کنسرو کردن
جلسه هفتم عملی: تهیه کنسرو نخود فرنگی	جلسه هفتم تئوری: انواع کنسروها
جلسه هشتم عملی: تهیه نان باگت	جلسه هشتم تئوری: استفاده از مایکروویو در فراوری
جلسه نهم عملی: تهیه کیک	جلسه نهم تئوری: اشعه دهی
جلسه دهم عملی: تهیه رب گوجه فرنگی	جلسه دهم تئوری: فرایندها مختلف اشعه دهی
	جلسه یازدهم تئوری: استفاده از اتمسفر تغییر یافته و کنترل شده برای نگهداری مواد غذایی
	جلسه دوازدهم تئوری: استفاده از تبخیر برای نگهداری مواد غذایی
	جلسه سیزدهم تئوری: استفاده از تغلیظ برای نگهداری مواد غذایی
	جلسه چهاردهم تئوری: بسته بندی مواد محصولات کشاورزی
	جلسه پانزدهم تئوری: آنزیم بری
	جلسه شانزدهم تئوری: فیزیولوژی میوه و سبزی پس از برداشت