



ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (روز و ساعت)	شیوه برگزاری (حضور و غیر حضوری)	زمان و مکان برگزاری دوره (روز و ساعت)	نام مدرس مورد تأیید (رشته و مدرک تحصیلی)	سرفصل ها
1	سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی iso 22000	3 و 4 خرداد 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	3 و 4 خرداد از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر فروزان تبار دکتر/بهداشت مواد غذایی	- تشریح الزامات و مستندات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی - الزامات استاندارد 22000 -
3	مبانی تشریح الزامات و پیاده سازی سیستم HACCP	10 و 11 خرداد 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	10 و 11 خرداد از ساعت 8 تا 16	آقای مهندس سوند رومی ارشد/صنایع غذایی	تشریح واژه مخفف HACCP اهمیت و ضرورت HACCP در ایمنی صنایع غذایی ورود به آزمایشگاه شیمی
4	دوره تخصصی آزمایشگاه شیمی مواد غذایی	24 و 25 خرداد 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	24 و 25 خرداد از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر نیاکوثری دکتر/صنایع غذایی	مقدمات ورود به آزمایشگاه شیمی مواد غذایی و اصول اولیه برای انتخاب روش کار و دستورالعمل
5	دوره تخصصی آزمایشگاه و کنترل کیفیت میکروبی مواد غذایی	3 خرداد و 1 تیر 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	31 خرداد و 1 تیر از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر گلکمانی دکتر/صنایع غذایی	مقدمات ورود به آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی و اصول اولیه برای انتخاب روش کار و دستورالعمل اصول شناسایی محصول نگاهی به اصول انجام آزمون ها
6	دوره تخصصی فرمولاسیون نوشیدنی های انرژی زا و ورزشی	14 و 15 تیر 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	14 و 15 تیر از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر جوکار دکتر/تکنولوژی مواد غذایی	بررسی محسوس اجرای مهم فرمولاسیون های انرژی زا و ورزشی بررسی عوامل فرمولاسیونی
7	آموزش کنترل کیفی نوشابه ها و شربت ها و قندها	21 و 22 تیر 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	21 و 22 تیر از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر جوکار دکتر/تکنولوژی مواد غذایی	مقدمه - تاریخچه کنترل کیفیت در جهان اهمیت و سیر تکاملی کنترل کیفیت در صنایع غذایی
8	آموزش کنترل کیفی کنسروها و کمپوت ها	28 و 29 تیر 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	28 و 29 تیر از ساعت 8 تا 16	آقای مهندس سوند رومی ارشد/صنایع غذایی	آموزش فرایند تولید کنسرو به صورت کامل (از انتخاب مواد اولیه تا فرایند حرارتی و سرد کردن)-انتخاب مواد اولیه-کلرژنی آب سختی-آب-بررسی افزودنی های مواد غذایی-تمیز کردن مواد اولیه درجه بندی و سورتینگ-جداسازی قسمت های زائد-پوست گیری آنزیم بری-پر کردن- هواگیری-بسته بندی-لاک ها-اشکال قوطی انواع فولاد-ابعاد قوطی-فرایند حرارتی-انواع تقسیم بندی مواد غذایی اصول کنترل کیفیت پوست نرم-ویرجی های ظاهری پوست-کنترل کیفیت میکروبی گوشت-اصول کنترل کیفیت گوشت فرمز بسته بندی شده-فلور میکروبی گوشت های بسته بندی شده و نگهداری شده در چه میکروپ های در اولیه و چاسنی وجود دارد-ادویه ها و چاسنی های مختلف چه نوع فلور میکروبی دارند؟-آماده سازی نمونه ها برای آزمون های میکروبی ادویه تهیه رقت از میوه های دانه ها و آشنایی با قوانین، دستورالعمل ها و آیین نامه های ایجاد و توسعه واحدهای تحقیق و توسعه
9	آموزش کنترل کیفی گوشت و فراورده های آن	11 و 12 مرداد 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	11 و 12 مرداد از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر فروزان تبار دکتر/بهداشت مواد غذایی	اصول کنترل کیفیت پوست نرم-ویرجی های ظاهری پوست-کنترل کیفیت میکروبی گوشت-اصول کنترل کیفیت گوشت فرمز بسته بندی شده-فلور میکروبی گوشت های بسته بندی شده و نگهداری شده در چه میکروپ های در اولیه و چاسنی وجود دارد-ادویه ها و چاسنی های مختلف چه نوع فلور میکروبی دارند؟-آماده سازی نمونه ها برای آزمون های میکروبی ادویه تهیه رقت از میوه های دانه ها و آشنایی با قوانین، دستورالعمل ها و آیین نامه های ایجاد و توسعه واحدهای تحقیق و توسعه
10	آموزش کنترل کیفی ادویه ها و چاشنی ها و مواد افزودنی	18 و 19 مرداد 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	18 و 19 مرداد از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر جوکار دکتر/تکنولوژی مواد غذایی	اصول کنترل کیفیت پوست نرم-ویرجی های ظاهری پوست-کنترل کیفیت میکروبی گوشت-اصول کنترل کیفیت گوشت فرمز بسته بندی شده-فلور میکروبی گوشت های بسته بندی شده و نگهداری شده در چه میکروپ های در اولیه و چاسنی وجود دارد-ادویه ها و چاسنی های مختلف چه نوع فلور میکروبی دارند؟-آماده سازی نمونه ها برای آزمون های میکروبی ادویه تهیه رقت از میوه های دانه ها و آشنایی با قوانین، دستورالعمل ها و آیین نامه های ایجاد و توسعه واحدهای تحقیق و توسعه
11	آموزش تحقیق و توسعه (R&D) در صنایع غذایی	24 و 25 و 26 مرداد 24 ساعت	حضور/غیر حضوری	24 و 25 و 26 مرداد از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر نیاکوثری دکتر/صنایع غذایی	اصول کنترل کیفیت پوست نرم-ویرجی های ظاهری پوست-کنترل کیفیت میکروبی گوشت-اصول کنترل کیفیت گوشت فرمز بسته بندی شده-فلور میکروبی گوشت های بسته بندی شده و نگهداری شده در چه میکروپ های در اولیه و چاسنی وجود دارد-ادویه ها و چاسنی های مختلف چه نوع فلور میکروبی دارند؟-آماده سازی نمونه ها برای آزمون های میکروبی ادویه تهیه رقت از میوه های دانه ها و آشنایی با قوانین، دستورالعمل ها و آیین نامه های ایجاد و توسعه واحدهای تحقیق و توسعه
12	عملیات بهینه تضمین بهداشت محصولات غذایی: GHP	1 و 2 شهریور 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	1 و 2 شهریور از ساعت 8 تا 16	آقای مهندس سوند رومی ارشد/صنایع غذایی	دامنه کاربرد شرایط خوب بهداشتی GHP تعاریف و اصطلاحات
13	آموزش اس پی اس اس SPSS و کاربرد آن در علوم و مهندسی صنایع غذایی	7 و 8 و 9 شهریور 24 ساعت	حضور/غیر حضوری	7 و 8 و 9 شهریور از ساعت 8 تا 16	خانم اسدی پویا ارشد/مدیریت فناوری اطلاعات	کتاب یحیی: مفاهیم علم آمار مورد تیر رشته صنایع غذایی ... فصل دوم: معرفی پنجره های موجود در نرم افزار SPSS ... فصل سوم: ورود داده ها و ویرایش آن ها در پروژه های مرتبط با رشته صنایع غذایی ...
14	آموزش GLP یا صحت نتایج آزمایشات به منظور تولید بهینه محصول	29 و 30 شهریور 16 ساعت	حضور/غیر حضوری	29 و 30 شهریور از ساعت 8 تا 16	آقای مهندس سوند رومی ارشد/صنایع غذایی	تاریخچه سیستم کیفیت در آزمایشگاه (good laboratory practice) or GLP تعریف GLP (Good Laboratory Practice)-هدف GLP- اصول 10 گانه (OECD)GLP-الزامات مستندسازی-ایمنی و

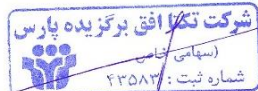


15	آموزش تکنولوژی روغن های خوراکی	5 و 6 مهر 16 ساعت	حضور/غیر حضور	5 و 6 مهر از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر گلکمانی دکتر/صنایع غذایی	درس یکم: مقدمه تعریف روغن و کاربرد آن در صنایع غذایی ... درس دوم: شیمی روغن ... درس سوم: منابع روغن دار ... درس یکم: تولید شیر، خام و ماس و نگهداری آن ...
16	آموزش تکنولوژی شیر و فرآورده های لبنی	19 و 20 مهر 16 ساعت	حضور/غیر حضور	19 و 20 مهر از ساعت 8 تا 16	آقای مهندس سوند رومی ارشد/صنایع غذایی	درس دوم: شیمی شیر و عوامل موثر بر ترکیبات آن ... درس سوم: کیفیت بهداشتی شیر (عوامل موثر در کمیت و کیفیت ... طراحی بهداشت کارخانه: (سطوح - خاک، دیوارها، سقف ها - درها ، پنجره ها) ، نور و روشنایی، کنترل آفات، بخش های خارج کارخانه
17	آموزش عملیات خوب ساخت (GMP)	26 و 27 مهر 16 ساعت	حضور/غیر حضور	26 و 27 مهر از ساعت 8 تا 16	آقای مهندس سوند رومی ارشد/صنایع غذایی	درس یکم: مقدمه ... درس دوم: قوانین مرتبط با غذاهای فراسودمند ... درس سوم: اهداف و نقش غذاهای فراسودمند ...
18	آموزش غذاهای فراسودمند	3 و 4 آبان 16 ساعت	حضور/غیر حضور	3 و 4 آبان از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر فروزان تبار دکتر/بهداشت مواد غذایی	تعریف استاندارد ها ، عناوین علمی ، الزامات ، اهداف ، پارامترها ، روش ها ، الویت ها ، مدارک و ... مقدمه و مفاهیم کاربرد آنروسی ها در صنایع غذایی
19	آموزش بهداشت آشپزخانه و مواد غذایی	17 و 18 آبان 16 ساعت	حضور/غیر حضور	17 و 18 آبان از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر نیاکوثری دکتر/صنایع غذایی	مواد تشکیل دهنده فرمولاسیون غذایی اهم آلاینده های غذایی
20	نگهدارنده ها و افزودنی ها در صنایع غذایی	24 و 25 آبان 16 ساعت	حضور/غیر حضور	24 و 25 آبان از ساعت 8 تا 16	آقای مهندس سوند رومی ارشد/صنایع غذایی	سیستم های سردخانه سیستم های سرما زا مخلوط های مواد شیمیایی سرما زا
22	آموزش نگهداری مواد غذایی در سردخانه ها	1 و 2 آذر 16 ساعت	حضور/غیر حضور	1 و 2 آذر از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر جوکار دکتر/تکنولوژی مواد غذایی	مقدمه ای بر ویترینس جدید ISO 9001:2015 معرفی بندهای استاندارد (10 بند) الزام مرتبط با محیط کسب و کار (بند 4 استاندارد)
23	سیستم مدیریت کیفیت (ISO 9001 : 2015)	8 و 9 آذر 16 ساعت	حضور/غیر حضور	8 و 9 آذر از ساعت 8 تا 16	آقای مهندس سوند رومی ارشد/صنایع غذایی	انواع تقلبات از نظر علت ایجاد انواع تقلبات از نظر میزان خطر
24	تقلبات مواد غذایی	15 و 16 آذر 16 ساعت	حضور/غیر حضور	15 و 16 آذر از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر نیاکوثری دکتر/صنایع غذایی	برشته کردن (کاکائو، قهوه و بادام زمینی) حرارت دهی چغندر به منظور تسهیل روغن گیری
25	تکنولوژی میکروویو در صنایع غذایی	22 و 23 آذر 16 ساعت	حضور/غیر حضور	22 و 23 آذر از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر نیاکوثری دکتر/صنایع غذایی	تعریف پرتو دهی مواد غذایی-پرتو دهی با استفاده از انواع پرتو دهی مواد غذایی-مزایای استفاده از پرتو دهی در صنایع غذایی-معایب استفاده از پرتو دهی در صنایع غذایی-مهم ترین پرتوهای مورد استفاده
26	تکنولوژی پرتو دهی در صنایع غذایی	6 و 7 دی 16 ساعت	حضور/غیر حضور	6 و 7 دی از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر نیاکوثری دکتر/صنایع غذایی	نظر مسئولان مراجع ذیصلاح ملی و بین المللی در خصوص محصولات غذایی تغییر ژنتیکی یافته (تراریخته)
27	محصولات غذایی تراریخته GMO	13 و 14 دی 16 ساعت	حضور/غیر حضور	13 و 14 دی از ساعت 8 تا 16	خانم دکتر اشرفی دکتر/ژنتیک مولکولی	طبقه بندی گندم کربوهیدرات های گندم
28	تکنولوژی و فرمولاسیون فرآورده های آردی و غلات	20 و 21 دی 16 ساعت	حضور/غیر حضور	20 و 21 دی از ساعت 8 تا 16	آقای دکتر جوکار دکتر/تکنولوژی مواد غذایی	کلیه امور مربوط به آشنایی -خدمات بهداشتی و ایمنی-طراحی داخلی و ظاهر رستوران -ایده های جلب رضایت مشتری
29	مدیریت کیفیت کترینگ و رستوران	27 و 28 دی 16 ساعت	حضور/غیر حضور	27 و 28 دی از ساعت 8 تا 16	آقای مهندس سوند رومی ارشد/صنایع غذایی	

راز، معالی آباد بین خلبانان و برج پارمین، جنب بانک پاسارگاد - شماره تماس: ۰۷۱۳۶۲۵۸۶۱۳ - ۰۹۰۵۹۱۷۴۰۷۸ - ۰۹۱۷۳۱۰۵۷۸۵

تاریخ: ۱۳/۱۰/۲۰۲۲

فکس: ۰۷۱۳۶۲۳۲۲۲۷



b a r g o z i d e h p a r s . i r