

عنوان دوره آموزشی

تکنولوژی و فرمولاسیون فراورده های کنسروی (محصولات کنسرو رب گوجه و شوربیجات و ترشیجات)

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: انتظار می رود که فراگیر پس از شرکت در این دوره بتواند نحوه تولید و کنترل کیفیت در صنایع کنسرو را تعریف کرده استانداردهای آنها را شناسایی نماید و روش های کاهش ضایعات در فرآیند تولید رب گوجه و کنسرو و شوری و ترشیجات را بشناسد و فساد آنها را تشخیص دهد.

محتوای دوره:

- آشنایی با اصول کنسرو سازی و فرآیند تولید
- آشنایی با فرمولاسیون شوربیجات و ترشیجات
- مبانی کنترل کیفیت در صنعت کنسرو سازی
- روش کاهش ضایعات در فرآیند تولید رب گوجه و کنسرو شوری و ترشیجات
- استانداردها و قوانین و ضوابط کیفی و بهداشتی در فرآیند تولید رب گوجه فرنگی ، شوربیجات و ترشیجات
- علل فساد محصولات کنسروی و راههای پیشگیری از آنها
- آزمون پایان دوره

امتیاز دوره

۱۰ امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو و ۱۶ امتیاز بازآموزی استاندارد

مدرس دوره

دانش آموخته دوره دکتری مدیریت بازرگانی و کارشناسی ارشد صنایع غذایی و مدرس دانشگاه علمی و کاربردی

دکتر محمد مهدی مقدم

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۲ روز	۵-۶ دی ۱۴۰۳ از ساعت ۸ تا ۱۶	حضوری-آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
۶۹۰ هزار تومان شامل: فایل های آموزشی / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده، صدور گواهینامه مورد تایید سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت، و گواهینامه مورد تایید سازمان غذا و دارو برای مسئولین فنی، امکان صدور گواهینامه بین المللی از TUV آلمان با پرداخت هزینه جداگانه وجود دارد.	واقع بودن واحد صنعتی محل کار فراگیر در شهرهای با فاصله بیش از ۲ ساعت از شهر شیراز

نحوه ثبت نام

ثبت نام مستقیم آنلاین از طریق سایت آکادمی ثریا به نشانی :

www.academySORAYA.ir

وارد سایت آکادمی ثریا بشوید - در سایت ثبت نام کنید (اکانت بگیرید)- دوره مورد نظر را از سید خرید خود انتخاب کنید - مراحل پرداخت را انجام دهید.

در صورت نیاز به اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید

۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

علم اگر در ستاره ثریا هم باشد، ایرانیان آن را به دست می آورند.

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲



academySORAYA



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

