

عنوان دوره آموزشی

کاهش ضایعات و مدیریت بحران در سردخانه های مواد غذایی

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: فراگیران با چگونگی فساد در سردخانه ها آشنا می شوند و همچنین نحوه نگهداری و امحاء ضایعات را می آموزند

محتوای دوره:

- ۱- شناسایی عوامل فساد و کاهش هدررفت مواد غذایی
- ۲- ارزیابی ریسک در زنجیره سرد و نحوه مقابله با خرابی تجهیزات
- ۳- استراتژی های نگهداری انرژی در سردخانه ها
- ۴- بررسی مقررات و الزامات قانونی مرتبط با مدیریت ضایعات
- ۵- بهبود سیستم های لجستیک و انبارداری برای کاهش آسیب به مواد غذایی

امتیاز دوره

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

مدرس دوره

دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی، سر ممیز ارشد سیستم های مدیریت IMS و FSMS، مدرس تایید صلاحیت شده آکادمی توف آلمان - ایران، مولف و مترجم کتاب استاندارد مدیریت ایمنی مواد غذایی بر اساس ایزو ۲۲۰۰۰
 دکتر حسین فروزانفر

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۱۶ ساعت - ۲ روز	۲۱-۲۲ خرداد ماه ۱۴۰۴ از ساعت ۸ تا ۱۶	حضوری-آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
۷۷۰ هزار تومان شامل: فایل ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهی نامه مورد تایید سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت، و نظارت بر مواد غذایی برای مسئولین فنی امکان صدور گواهی نامه 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 - دوره مورد نظر را انتخاب کنید - مراحل پرداخت را انجام دهید

در صورت نیاز به اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید.

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

