

عنوان دوره آموزشی

جایگاه محصولات جدید لبنی در ایران

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: فراگیران با آنچه در صنعت لبنیات در ایران در حال تغییر می باشد و بهترین گزینه ها برای آن چيست را می آموزند

محتوای دوره:

- ۱- صنعت لبنیات در جهان و ایران
- ۲- شیر و فرآورده های آن
- ۳- میکروبیولوژی و بهداشت در صنعت لبنیات
- ۴- محصولات لبنی پروبیوتیک
- ۵- محصولات لبنی گیاهی
- ۶- محصولات لبنی غنی شده
- ۷- محصولات لبنی طعمدار و دسری
- ۸- محصولات لبنی بدون لاکتوز

امتیاز دوره

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

مدرس دوره

دانش آموخته مهندسی صنایع غذایی مشاوره و مدرس صنعت غذا- دارای حق ثبت اختراع (پنیر پروسس گیاهی با ام پی سی)- ثبت اختراع (دسر شکلاتی با ام پی سی)- مولف مقالات (فناوری نانو در بسته بندی فرآورده های گوشتی)- مقاله (ماست چوپیل و بررسی خصوصیات آن)	مهندس علیرضا سوند رومی
---	------------------------

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۱۶ ساعت - ۲ روز	۳-۲ مهر ماه ۱۴۰۴ از ساعت ۰۸:۰۰ تا ۱۶:۰۰	حضوری-آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
۷۷۰ هزار تومان: قابل تخفیف ویژه در صورت ثبت نام همزمان با دوره ی تکنولوژی نوین در تولید محصولات جدید صنعت لبنیات شامل: فایل ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهینامه مورد تایید سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت، و نظارت بر مواد غذایی 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 - 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

