

عنوان دوره آموزشی

تکنولوژی های نوین در تولید محصولات جدید صنعت لبنیات

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: آشنایی فراگیران با تکنولوژی های جدید در صنایع لبنیات

محتوای دوره:

- ۵- تولید محصولات لبنی پروبیوتیک در مقیاس کوچک
- ۶- تولید محصولات لبنی گیاهی در مقیاس کوچک
- ۷- آزمون های کنترل کیفیت و بهداشتی محصولات لبنی

- ۱- فناوری های غشایی
- ۲- فناوری های حرارتی نوین
- ۳- فناوری های بسته بندی نوین
- ۴- فناوری های اطلاعات و ارتباطات

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 (پنیرپروسس 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	۵-۴ - تیر ماه ۱۴۰۴ از ساعت ۸ تا ۱۶	حضوری - آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
۷۷۰ هزار تومان: قابل تخفیف ویژه در صورت ثبت نام همزمان با دوره ی جایگاه محصولات جدید لبنی در ایران 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

