

عنوان دوره آموزشی

آشنایی با مبارزه با آفات و جوندگان در انبارداری مواد غذایی

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: این دوره آموزشی با هدف ارتقای دانش و مهارت کارشناسان، انبارداران، مدیران کنترل کیفیت و مسئولین فنی در زمینه پیشگیری، شناسایی، کنترل و مبارزه اصولی با آفات و جوندگان در مراکز نگهداری مواد غذایی طراحی شده است. شرکت کنندگان با انواع آفات انباری، روش های ارزیابی خطر، اصول بهداشت انبار، کنترل شیمیایی و غیر شیمیایی، استانداردها و الزامات قانونی آشنا می شوند.

محتوای دوره:

- ۱- مبانی بهداشت انبارداری مواد غذایی
- ۲- شناخت آفات انباری
- ۳- زیست شناسی و رفتار آفات و جوندگان
- ۴- پیشگیری
- ۵- روش های مبارزه
- ۶- مدیریت تلفیقی آفات (IPM)
- ۷- مستند سازی، گزارش دهی و ممیزی بهداشتی

امتیاز دوره

۵ امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو + ۸ ساعت سازمان استاندارد

مدرس دوره

دانش آموخته مدیریت کسب و کار DBA، کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی، با سابقه فعالیت به عنوان مشاور، مدرس و سرممیز سیستم های مدیریت با تایید صلاحیت از QSI و ACS، مدرس منتخب سازمان غذا و دارو، کارشناس رسمی سازمان استاندارد ایران مولف کتاب کترینگ ایمن توسعه گر کاربرد هوش مصنوعی در سیستم های مدیریت

دکتر
حمیدرضا طباطبایی

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۸ ساعت - ۱ روز	۰۴ دی ماه ۱۴۰۴ - از ساعت ۸:۳۰	حضوری / آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
شامل: فایل ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهینامه مورد تایید نظارت بر مواد غذایی برای مسئولین فنی و سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت، همچنین 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

