



تقویم سال ۱۴۰۰ آموزش آذران

نام دوره	مدرس	تاریخ برگزاری	ساعت آموزشی	امتیاز آموزشی
اصول نگهداری و فرآوری میوه ها و سبزی ها	حمید ضیغمیان	فروردین	۸	۵
الزامات و مبانی گوشت حلال	محمد مجاهدفر	فروردین	۸	۵
مبارزه با آفات و جوندگان انباری	علی اکبر کمالی اردکانی	اردیبهشت	۶	۴
خلاقیت، نوآوری و کارآفرینی در صنایع غذایی	سیدمهدی قریشیان	اردیبهشت	۶	۴
اصول تخمیر در صنعت لبنیات	محمد وحدتی	تیر	۶	۴
آشنایی با سامانه ttac و اخذ مجوزهای بهداشتی	مسعود حبیبی	تیر	۸	۵
افزودنی های مواد غذایی	مسعود حبیبی	مرداد	۶	۴
شناسایی و کاربرد انواع رنگ ها در صنایع غذایی	علی اکبر کمالی اردکانی	مرداد	۶	۴
آشنایی با نشاسته در غذاها و نقش تغذیه ای کربوهیدرات ها	جلال صادقی زاده	شهریور	۶	۴
اصول اندازه گیری در صنایع غذایی	حمید ضیغمیان	شهریور	۴	۳
عوامل مؤثر بر کیفیت نان	سیدمهدی قریشیان	مهر	۶	۴
مبانی فرآوری محصولات گیاهی	حمید ضیغمیان	مهر	۶	۴
مدیریت انرژی در صنایع غذایی	سیدمهدی قریشیان	آبان	۸	۵
معرفی، تولید و کاربرد نانوامولسیون های مواد غذایی	محمد وحدتی	آبان	۴	۳
خصوصیات کیفی و ویژگی های انواع روغن های خوراکی	علی اکبر کمالی اردکانی	آذر	۶	۴
میکروبیولوژی تخمیر	سمیه موسوی	آذر	۸	۵
تولید و کنترل کیفیت فرآورده های کنجیدی	علی اکبر کمالی اردکانی	دی	۶	۴



تقویم سال ۱۴۰۰ آموزشیار آذران

۴	۶	دی	مسعود حبیبی	آلودگی های میکروبی در واحدهای مواد غذایی و راهکارهای شناسایی و رفع آنها
۵	۸	بهمن	جلال صادقی زاده	کاهش قند، چربی و نمک در فرمولاسیون محصولات غذایی
۵	۸	بهمن	سمیه موسوی	آزمون های میکروبی و شیمیایی صنایع غذایی
۴	۶	اسفند	مسعود حبیبی	شناسایی محصولات غذایی و آرایشی و بهداشتی مجاز و عوارض محصولات غذایی و آرایشی و بهداشتی غیرمجاز بر سلامت مصرف کننده