



صنایع غذایی

ردیف	عنوان	ردیف	عنوان
۱	GLP یا صحت نتایج آزمایشات به منظور تولید بهینه محصول	۲۴	اصول کیفیت در صنایع غذایی
۲	HACCP (پیشرفته)	۲۵	اصول و روشهای تولید بسته بندی ویفر
۳	HACCP (مقدماتی)	۲۶	اصول و کنترل کیفیت در فرآورده های گوشتی
۴	ارزیابی حسی مواد غذایی	۲۷	اصول و کنترل کیفیت غلات و فرآورده های نشاسته ای
۵	ارزیابی میکروبی مواد غذایی با کمک PCR	۲۸	اصول ومبانی HPLC در تشخیص و اندازه گیری
۶	آشنایی با لبنی تخمیری	۲۹	افزودنیهای مجاز در صنایع غذایی
۷	آشنایی با ماشین آلات صنایع شکلات سازی	۳۰	بهداشت آشپزخانه و مواد غذایی (ویژه کارکنان آشپزخانه)
۸	آشنایی با مبانی شیمی شیر	۳۱	بهداشت آشپزخانه و مواد غذائی
۹	اصول بهداشت در کارخانجات مواد غذایی	۳۲	بیو تکنولوژی در صنایع غذایی
۱۰	اصول تولید و بسته بندی آببات و تافی	۳۳	تکنولوژی آسیاب در صنایع غذایی
۱۱	اصول سرکه سازی پیشرفته	۳۴	تکنولوژی بسته بندی در صنایع غذایی
۱۲	اصول سرکه سازی مقدماتی	۳۵	تکنولوژی صنایع تبدیلی (خشکبار ، میوجات و مرکبات)
۱۳	اصول کنترل کیفی ظروف و بسته بندی	۳۶	تکنولوژی محصولات خمیری
۱۴	اصول کنترل کیفیت اویه جات ، چاشنی ها و مواد افزودنی	۳۷	تکنولوژی نوین در تولید نوشابه و آبمیوجات
۱۵	اصول کنترل کیفیت بستنی	۳۸	تکنولوژی نوین محصولات لبنی تخمیری با تاکید بر محصولات پروبیوتیک
۱۶	اصول کنترل کیفیت چیپس	۳۹	روشهای بهینه در تولید بیسکوئیت
۱۷	اصول کنترل کیفیت در صنایع قند	۴۰	روشهای بهینه در تولید ماکارونی
۱۸	اصول کنترل کیفیت روغن های خوراکی	۴۱	روشهای تشخیص مواد غذایی ناسالم
۱۹	اصول کنترل کیفیت شکلات و کاکائو	۴۲	روشهای نگهداری مواد غذایی
۲۰	اصول کنترل کیفیت شیر و فرآورده های لبنی	۴۳	روشهای نمونه برداری در صنایع غذایی
۲۱	اصول کنترل کیفیت کنسروها و کمپوتها	۴۴	سیستم GHP در صنایع غذایی
۲۲	اصول کنترل کیفیت گندم و آرد	۴۵	سیستم تجزیه و تحلیل و کنترل نقطه بحرانی در تولید مواد غذایی HACCP
۲۳	اصول کنترل کیفیت نوشابه ها ، شربتها و قندها	۴۶	طراحی انبار و نحوه انبار کردن مواد غذایی

صنایع غذایی

ردیف	عنوان	ردیف	عنوان
۴۷	طراحی و بسته بندی و نقش آن در صادرات مواد غذایی	۵۶	محصولات گوشتی تخمیری
۴۸	فن آوریهای جدید در صنایع کمپوت و کنسرو	۵۷	مروری بر تکنولوژی صنایع غذایی
۴۹	کاهش ضایعات در صنایع قند	۵۸	میکرو بیولوژی صنایع غذایی
۵۰	کنترل کیفی روغنها و لبنیات	۵۹	نحوه نگهداری شیر و فرآورده های آن در سردخانه
۵۱	کنترل کیفیت بستنی	۶۰	نحوه نگهداری گوشت ، مرغ ، تخم مرغ و ماهی در سردخانه
۵۲	کنترل کیفیت در تولید کره	۶۱	نقش مواد اولیه و افزودنیها در فرآورده های غلات
۵۳	کنترل کیفیت فرآورده های لبنی	۶۲	نگهداری شیر و فرآورده های آن در سردخانه
۵۴	کنترل کیفیت و HACCP ، خطوط مختلف صنایع غذایی	۶۳	نگهداری مواد غذایی در سردخانه ها
۵۵	کنترل و بازرسی مواد غذایی	۶۴	ویژگیهای لیبل زنی محصولات غذایی