

صنایع غذایی

ردیف	عنوان	ردیف	عنوان	ردیف
۱	Glp یا صحت نتایج آزمایشات به منظور تولید بهینه ی محصول	۲۰	تکنولوژی آسیاب در صنایع غذایی	۲۰
۲	Haccp (پیشرفته)	۲۱	تکنولوژی بسته بندی در صنایع غذایی	۲۱
۳	Haccp (مقدماتی)	۲۲	تکنولوژی صنایع تبدیلی (خشکبار، میوه جات و مرکبات)	۲۲
۴	ارزیابی حسی مواد غذایی	۲۳	تکنولوژی محصولات خمیری	۲۳
۵	ارزیابی میکروبی مواد غذایی با کمک per	۲۴	تکنولوژی نوین در تولید نوشابه و آبمیوه جات	۲۴
۶	آشنایی با لبنی تخمیری	۲۵	تکنولوژی نوین محصولات لبنی تخمیری با تاکید بر محصولات پروبیوتیک	۲۵
۷	آشنایی با ماشین آلات صنایع شکلات سازی	۲۶	روش های بهینه در تولید بیسکوئیت	۲۶
۸	آشنایی با مبانی شیمی شیر	۲۷	روش های تولید بهینه در تولید ماکارونی	۲۷
۹	اصول بهداشت در کارخانجات مواد غذایی	۲۸	روش های تشخیص مواد غذایی نا سالم	۲۸
۱۰	اصول تولید و بسته بندی آبنبات و تافی	۲۹	روش های نگهداری مواد غذایی	۲۹
۱۱	اصول سرکه سازی پیشرفته	۳۰	روش های نمونه برداری در صنایع غذایی	۳۰
۱۲	اصول سرکه سازی مقدماتی	۳۱	سیستم ghp در صنایع غذایی	۳۱
۱۳	اصول کنترل کیفی ظروف و بسته بندی	۳۲	سیستم تجزیه و تحلیل و کنترل نقطه بحرانی در تولید مواد غذایی haccp	۳۲
۱۴	اصول کنترل کیفیت ادویه جات، چاشنی ها و مواد افزودنی	۳۳	طراحی انبار و نحوه انبار کردن مواد غذایی	۳۳
۱۵	اصول کنترل کیفیت بستنی	۳۴	طراحی و بسته بندی و نقش آن در صادرات مواد غذایی	۳۴
۱۶	اصول کنترل کیفیت چیپس	۳۵	فناوری های جدید در صنایع کمپوت و کنسرو	۳۵
۱۷	اصول کنترل کیفیت در صنایع قند	۳۶	کاهش زاینات در صنایع قند	۳۶
۱۸	اصول کنترل کیفیت روغن های خوراکی	۳۷	کنترل کیفی روغن ها و لبنیات	۳۷
۱۹	اصول کنترل کیفیت شکلات و کاکائو	۳۸	کنترل کیفیت بستنی	۳۸

صنایع غذایی

ردیف	عنوان	ردیف	عنوان
۳۹	اصول کنترل کیفیت شیر و فراورده های لبنی	۵۲	کنترل کیفیت در تولید کره
۴۰	اصول کنترل کیفیت کنسروها و کمپوت ها	۵۳	کنترل کیفیت فراورده های لبنی
۴۱	اصول کنترل کیفیت گندم و آرد	۵۴	کنترل کیفیت و haccp، خطوط مختلف صنایع غذایی
۴۲	اصول کنترل کیفیت نوشابه ها، شربت ها و قند ها	۵۵	کنترل و بازرسی مواد غذایی
۴۳	اصول کیفیت در صنایع غذایی	۵۶	محصولات گوشتی تخمیری
۴۴	اصول و روش های تولید و بسته بندی ویفر	۵۷	مرووری بر تکنولوژی صنایع غذایی
۴۵	اصول و کنترل کیفیت در فراورده های گوشتی	۵۸	میکروبیولوژی صنایع غذایی
۴۶	اصول و کنترل کیفیت غلات و فراورده های نشاسته ای	۵۹	نحوه نگهداری شیر و فراورده های آن در سرد خانه
۴۷	اصول و مبانی hplc در تشخیص و اندازه گیری	۶۰	نحوه نگهداری گوشت، مرغ، تخم مرغ و ماهی در سرد خانه
۴۸	افزودنی های مجاز در صنایع غذایی	۶۱	نقش مواد اولیه و افزودنی ها در فراورده های غلات
۴۹	بهداشت آشپزخانه و مواد غذایی (ویژه کارکنان آشپزخانه)	۶۲	نگهداری شیر و فراورده های آن در سرد خانه
۵۰	بهداشت آشپزخانه و مواد غذایی	۶۳	نگهداری مواد غذایی در سرد خانه ها
۵۱	بیوتکنولوژی در صنایع غذایی	۶۴	ویژگی های لیبل زنی محصولات غذایی