

به نام خالق اندیشه ها

*****فهرست دوره های آفلاین غذایی شرکت PLK*****

ردیف	نام دوره	تعداد ساعات آموزشی (امتیاز بازآموزی)	هزینه دوره (هزار تومان)	مرجع تایید کننده	بسته آموزشی
۱	بدو خدمت مسئولین فنی کارخانجات صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲	اصول شستشو و ضد عفونی در واحد های تولید مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳	تکنولوژی تولید و کنترل کیفیت کنسرو ماهی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۴	اصول تعیین زمان ماندگاری فرآورده های غذایی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۵	افزودنی های مجاز در صنایع غذایی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۶	تحلیلی بر استقرار ایزو ۲۲۰۰۰ باهداف تولید غذای ایمن	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۷	اصول بهداشتی، ماشین آلات و بسته بندی خلاقانه خرما و فرآورده های آن	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۸	صنایع تبدیلی و تکمیلی پسته و ایده های جدید جهت تولید محصول از پسته	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۹	غذای ارگانیک	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۱۰	ضوابط برچسب گذاری محصولات غذایی و نشانگر رنگی تغذیه ای	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۱۱	نقش مواد اولیه و افزودنی ها در تولید انواع فرآورده های آردی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره

ادامه در صفحه بعد

به نام خالق اندیشه ها

*****فهرست دوره های آفلاین غذایی شرکت PLK*****

ردیف	نام دوره	تعداد ساعات آموزشی (امتیاز بازآموزی)	هزینه دوره (هزار تومان)	مرجع تایید کننده	بسته آموزشی
۱۲	روانشناسی کار، مربوط به کارکنان فعال کارخانجات غذایی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۱۳	شناسایی آلودگی های میکروبی در واحدهای تولید مواد غذایی و راهکارهای کاربردی به منظور جلوگیری، حذف و کاهش عوامل میکروبی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۱۴	محلول سازی در صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۱۵	شناخت محصولات سلامت محور (غذایی، آرایشی و بهداشتی) مجاز و اثر محصولات غیر مجاز بر سلامت مصرف کننده	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۱۶	آشنایی کاربردی با ارزیابی سیستم تجزیه تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۱۷	تکنولوژی تولید و فرمولاسیون انواع کیک	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۱۸	غنی سازی مواد غذایی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۱	آشنایی با محصولات غذایی تراریخته و قوانین مرتبط با آنها	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۲	آشنایی با روش های مبارزه با آفات (حشرات، جونندگان و...) در واحد های تولیدی مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره

ادامه در صفحه بعد

به نام خالق اندیشه ها

*****فهرست دوره های آفلاین غذایی شرکت PLK*****

ردیف	نام دوره	تعداد ساعات آموزشی (امتیاز بازآموزی)	هزینه دوره (هزار تومان)	مرجع تایید کننده	بسته آموزشی
۲۳	کاهش ضایعات در صنایع غذایی و تولید محصولات با ارزش افزوده از ضایعات	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۴	بهینه سازی فرمولاسیون مواد غذایی با روش سطح پاسخ (RSM)	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۵	آشنایی با روشهای کاربردی اهرم ایمنی مواد غذایی (GMP)	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۶	الزامات کلی عملیات خوب آزمایشگاهی در صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی مقدماتی (GLP)	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۷	الزامات کلی عملیات خوب آزمایشگاهی در صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی پیشرفته (GLP)	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۸	شش مرحله کلیدی جهت تضمین کیفیت کاربردی در صنایع غذایی	۸ ساعت (۵ امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۹	تقلبات مواد غذایی و روشهای شناسایی آنها	۸ ساعت (۵ امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۰	اصول نمونه برداری مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	۸ ساعت (۵ امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۱	اصول و مبانی بسته بندی مواد غذایی	۸ ساعت (۵ امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۲	تکنولوژی تولید محصولات غذایی رژیمی و بررسی راهکارهای کاهش چربی، قند و نمک در آنها	۸ ساعت (۵ امتیاز)	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره

ثبت نام و کسب اطلاعات بیشتر از طریق واتس آپ ۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

به نام خالق اندیشه ها

*****فهرست دوره های آفلاین غذایی شرکت PLK*****

ردیف	نام دوره	تعداد ساعات آموزشی (امتیاز بازآموزی)	هزینه دوره (هزار تومان)	مرجع تایید کننده	بسته آموزشی
۳۳	تضمین کیفیت شیر و فرآورده ها با تشریح استانداردهای ملی و بین المللی	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۴	آشنایی با انواع شیرین کننده ها در صنایع غذایی	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۰۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۵	آشنایی با اصول HSE در صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره

ثبت نام و کسب اطلاعات بیشتر از طریق واتس آپ ۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

PLK
Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

www.plkfood.ir

09135811531