

به نام خالق اندیشه ها

*****فهرست دوره های 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)	۲۵۰	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)	۲۵۰	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)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۵	افزودنی های مجاز در صنایع غذایی	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۵۰	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 الات 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)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۱۰	ضوابط برچسب گذاری محصولات غذایی و نشانگر رنگی تغذیه ای	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۵۰	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)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره

ادامه در صفحه بعد

به نام خالق اندیشه ها

صنایع غذایی : مشاوره، آموزش، بازرگانی

فهرست دوره های 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)	۲۵۰	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)	۲۵۰	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)	۲۵۰	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)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۱	آشنایی با محصولات غذایی تراریخته و قوانین مرتبط با آنها	۸ ساعت (۵امتیاز)	۲۵۰	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)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره

ادامه در صفحه بعد

به نام خالق اندیشه ها

*****فهرست دوره های 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)	۲۵۰	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)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۲۹	تقلبات مواد غذایی و روشهای شناسایی آنها	۸ ساعت (۵ امتیاز)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۰	اصول نمونه برداری مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	۸ ساعت (۵ امتیاز)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۱	اصول و مبانی بسته بندی مواد غذایی	۸ ساعت (۵ امتیاز)	۲۵۰	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)	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره

به نام خالق اندیشه ها

*****فهرست دوره های 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	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۵	آشنایی با اصول HSE در صنایع غذایی، آراییشی و بهداشتی	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۶	تشریح چک لیست برنامه های پیش نیازی واحدهای تولیدی مواد غذایی، آراییشی و بهداشتی (PRPS)	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۷	آشنایی با دستگاههای کنترل کیفی آرد و آزمایشات رئولوژی خمیر و تفسیر نمودارهای آن	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۸	اصول سردخانه و انبار مواد غذایی	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۳۹	آشنایی با آلاینده های صنایع غذایی	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۴۰	طراحی و اجرای سیستم HACCP در صنعت غذا	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۴۱	تعیین زمان ماندگاری کاربردی در صنعت غذا	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره

به نام خالق اندیشه ها

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

ردیف	نام دوره	تعداد ساعات آموزشی (امتیاز بازآموزی)	هزینه دوره (هزار تومان)	مرجع تایید کننده	بسته آموزشی
۴۲	تشریح الزامات، طراحی، استقرار و مستند سازی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ایزو ۲۲۰۰۰ ویرایش ۲۰۱۸	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۴۳	میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی	۸ ساعت ۵ امتیاز	۲۵۰	سازمان غذا و دارو	فیلم آموزشی + فایل pdf دوره
۴۴	آشنایی با نظام آراستگی S5 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 ۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

www.plkfood.ir

09135811531