

وبینار تفسیر آزمون‌های شیر و فرآورده‌ها با تحلیل استانداردهای ملی و بین‌المللی برگزار می‌شود

وبینار
تفسیر آزمون‌های شیر و فرآورده‌ها با تحلیل استانداردهای
ملی و بین‌المللی

زمان برگزاری: ۲۱، ۱۴، ۷ شهریور ماه - ساعت ۱۴ الی ۱۷

محتوای دوره:

- * تعریف شیر خام از دیدگاه فدراسیون بین‌المللی شیر و استاندارد ملی ایران ۱۶۴
- * طبقه‌بندی آزمونهای شیر خام (ارگانولپتیک، فیزیکوشیمیایی، بهداشتی و ایمنی)
- * اهمیت آزمون بالک تانک
- * آزمون‌های اصلی شیر خام
- * بررسی آزمون‌های بهداشتی و اهمیت آنها در کیفیت محصولات با نگاهی به استانداردهای ملی و بین‌المللی
- * بررسی آزمون‌های ایمنی و اهمیت آنها در سلامت مصرف‌کنندگان
- * بررسی و تفسیر آزمون‌های فیزیکوشیمیایی
- * بررسی و تفسیر آزمون‌های میکروبی شیر و فرآورده‌ها با تحلیل استاندارد ۲۴۰۶

اعضای انجمن مدیریت کیفیت ایران
۱۰ درصد تخفیف ویژه
مدت دوره: ۹ ساعت

هزینه وبینار
۷,۰۰۰,۰۰۰ ریال

LMS

وبینار تفسیر آزمون‌های شیر و فرآورده‌ها با تحلیل استانداردهای ملی و بین‌المللی توسط دکتر شهریار دبیریان برگزار می‌گردد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، دکتر شهریار دبیریان دکتری دامپزشکی، متخصص بهداشت و ایمنی مواد غذایی، مدرس دانشگاه، کارشناس رسمی استاندارد، عضو کمیته‌های فدراسیون بین‌المللی تخصصی شیر، عضو هیات مدیره و ریاست کمیته فنی شیر می باشد.

محتوای دوره این وبینار:

تعریف شیر خام از دیدگاه فدراسیون بین‌المللی شیر و استاندارد ملی ایران ۱۶۴

طبقه‌بندی آزمونهای شیر خام

اهمیت آزمون بالک تانک

آزمون‌های اصلی شیر خام

بررسی آزمون‌های بهداشتی و اهمیت آنها در کیفیت محصولات با نگاهی

به استانداردهای ملی و بین‌المللی
بررسی آزمون‌های ایمنی و اهمیت آنها در سلامت مصرف‌کنندگان
بررسی و تفسیر آزمون‌های فیزیکوشیمیایی
بررسی و تفسیر آزمون‌های میکروبی شیر و فرآورده‌ها با تحلیل
استاندارد ۲۴۰۶ است.

زمان برگزاری این وبینار ۷ و ۱۴ و ۲۱ شهریورماه سال ۱۴۰۱ از ساعت
۱۴ الی ۱۷ می‌باشد.

بر اساس این گزارش، ارائه به صورت آنلاین از طریق سامانه LMS. و
ثبت‌نام به صورت آنلاین از طریق
لینک <https://iranqms.com/?p=1493> صورت می‌پذیرد.

انجمن مدیریت کیفیت ایران برگزار می‌کند:

وبینار

تفسیر آزمون‌های شیر و فرآورده‌ها با تحلیل استانداردهای
ملی و بین‌المللی

زمان برگزاری: ۲۱، ۱۴، ۷ شهریورماه - ساعت ۱۴ الی ۱۷

محتوای دوره:

- * تعریف شیر خام از دیدگاه فدراسیون بین‌المللی شیر و استاندارد ملی ایران ۱۶۴
- * طبقه‌بندی آزمون‌های شیر خام (ارگانولپتیک، فیزیکوشیمیایی، بهداشتی و ایمنی)
- * اهمیت آزمون بالک تانک
- * آزمون‌های اصلی شیر خام
- * بررسی آزمون‌های بهداشتی و اهمیت آنها در کیفیت محصولات با نگاهی به استانداردهای ملی و بین‌المللی
- * بررسی آزمون‌های ایمنی و اهمیت آنها در سلامت مصرف‌کنندگان
- * بررسی و تفسیر آزمون‌های فیزیکوشیمیایی
- * بررسی و تفسیر آزمون‌های میکروبی شیر و فرآورده‌ها با تحلیل استاندارد ۲۴۰۶

مدرس

دکتر شهریار دبیریان

دکتری دامپزشکی، متخصص بهداشت و ایمنی مواد غذایی، مدرس دانشگاه، ۳۱ سال تجربه در صنعت شیر، عضو کمیته‌های تخصصی بین‌المللی شیر، ریاست کمیته فنی متناظرشیر و فرآورده‌ها سازمان ملی استاندارد، مشارکت در تدوین ۱۱۰ استاندارد ملی و ۱۵ استاندارد بین‌المللی

۱۰ درصد تخفیف ویژه

اعضای انجمن مدیریت کیفیت ایران

مدت دوره: ۹ ساعت

هزینه وبینار
۷,۰۰۰,۰۰۰ ریال

ارائه بصورت آنلاین از طریق سامانه LMS
ثبت‌نام بصورت آنلاین از طریق لینک:
<https://iranqms.com/?p=1493>

شماره کارت: ۶۱۰۴۳۳۷۶۵۱۱۸۹۷۲۰
(بنام انجمن مدیریت کیفیت ایران)
- جهت اطلاعات بیشتر با (واحد آموزش) ۸۸۱۰۱۱۹۲ تماس حاصل فرمایید.

صدور گواهینامه آموزشی:
- گواهینامه انجمن مدیریت کیفیت ایران
- گواهینامه بین‌المللی تحت لایسنس Equal Assurane استرالیا

WWW.IRANQMS.COM

سرویس خبری: رویدادهای صنایع غذایی