

" تقویم آموزشی انجمن علوم و صنایع غذایی ایران - سال ۱۴۰۰ "

ردیف	نام دوره	ساعت	مدرس	هزینه (ریال)	تاریخ	مهلت ثبت نام
۱	بسته بندی مواد غذایی	۱۶-۱۸	دکتر محمدحسین عزیزی	۲/۹۰۰/۰۰۰	۶ تا ۹ اردیبهشت ۱۴۰۰ دوشنبه تا پنجشنبه	۲۸ فرودین
۲	آشنایی با شیمی و قوانین بین المللی و ضوابط سازمان غذا و دارو در خصوص طعم دهنده های خوراکی	۱۰-۱۲ ۱۳-۱۵	دکتر نادر کریمیان خسروشاهی	۲/۹۰۰/۰۰۰	۶ و ۷ خرداد ۱۴۰۰ پنجشنبه و جمعه	۲۵ اردیبهشت
۳	کاربرد صمغ ها و هیدروکلوئیدها در صنایع غذایی	۱۶-۱۸	دکتر حسن کاکویی	۲/۹۰۰/۰۰۰	۷ تا ۱۰ تیر ۱۴۰۰ دوشنبه تا پنجشنبه	۳۰ خرداد
۴	آشنایی با مفاهیم و اصول علمی تعیین مدت ماندگاری Shelf life مواد غذایی	۱۶-۱۸	دکتر نادر کریمیان خسروشاهی	۳/۱۰۰/۰۰۰	۱۱ تا ۱۴ مرداد ۱۴۰۰ دوشنبه تا پنجشنبه	۲۸ تیر
۵	کنترل کیفیت آماری با نرم افزار Minitab در صنایع غذایی	۱۶-۱۸	دکتر نادر کریمیان خسروشاهی	۳/۱۰۰/۰۰۰	۸ تا ۱۱ شهریور ۱۴۰۰ دوشنبه تا پنجشنبه	۳۱ مرداد
۶	نمونه برداری کاربردی مواد غذایی	۱۶-۱۸	دکتر حسن کاکویی	۲/۹۰۰/۰۰۰	۱۹ تا ۲۲ مهر ۱۴۰۰ دوشنبه تا پنجشنبه	۳ مهر
۷	کاربرد شبکه عصبی مصنوعی برای ارزیابی ایمنی و کیفیت مواد غذایی	۱۶-۱۸	دکتر مجید عرب عامری	۲/۹۰۰/۰۰۰	۱۷ تا ۲۰ آبان ۱۴۰۰ دوشنبه تا پنجشنبه	۱ آبان
۸	روش های روتین و نوین تثبیت و آزادسازی عطر و طعم در مواد غذایی	۱۶-۱۸	دکتر حسن کاکویی	۲/۹۰۰/۰۰۰	۸ تا ۱۱ آذر ۱۴۰۰ دوشنبه تا پنجشنبه	۳۰ آبان
۹	آشنایی با مبانی علمی و اجرائی غذاهای عملگرا و غنی سازی مواد خوراکی	۱۰-۱۲ ۱۳-۱۵	دکتر نادر کریمیان خسروشاهی	۲/۹۰۰/۰۰۰	۹ و ۱۰ دی ۱۴۰۰ پنجشنبه و جمعه	۳۰ آذر
۱۰	ارزیابی حسی - اپتیموم سازی فرمولاسیون محصولات غذایی (مقدماتی)	۱۶-۱۸	دکتر حسن کاکویی	۲/۹۰۰/۰۰۰	۴ تا ۷ بهمن ۱۴۰۰ دوشنبه تا پنجشنبه	۲۵ دی
۱۱	کارگاه ارزیابی حسی پیشرفته (آزمون های توصیفی)	۱۶-۱۸	دکتر حسن کاکویی	۲/۹۰۰/۰۰۰	۲ تا ۵ اسفند ۱۴۰۰ دوشنبه تا پنجشنبه	۲۳ بهمن