

ALP ACADEMY CENTER

مرکز آموزش آلپ



تقویم آموزشی دوره های سال ۱۳۹۹

WWW.ALPACADEMY.IR

مرکز آموزش مجازی آلپ

WWW.ALPACADEMY.IR

WWW.ALPACADEMY.IR

☎ ۰۲۱۹۱۰۱۶۶۲۱

مرکز آموزش آلپ

۰۹۱۲۸۹۵۳۸۴۸ 📠

آدرس : یزد - میدان پارالمپیک - بلوار دفاع مقدس - کدپستی ۸۹۱۵۳۴۵۸۹۷

ردیف	نام دوره	استاد	سرفصل	تاریخ، مدت
۱	اصول و مبانی صحیح نمونه برداری از مواد غذایی	مهندس محمد وحدتی	انواع روش های نمونه برداری، اصول نمونه برداری مواد غذایی، روش های تعیین حجم نمونه، خطاهای نمونه گیری و فرآیند آن، وسایل و تجهیزات نمونه گیری، نمونه برداری خطوط تولید، تکنیک های اختصاصی نمونه برداری گروه های مختلف مواد غذایی، مبانی حقوقی و ضوابط مرتبط	مهر - ۴ ساعت
۲	شستشو و ضدعفونی در صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی	مهندس سیدمهدی قریشیان	مشخصات سطوح تمیز، دلایل شستشو و نظافت، نقش طراحی در شستشو، علل اصلی آلودگی میکروبی، عوامل مؤثر بر نتیجه فرآیند شستشو و ضدعفونی، اهمیت استفاده از شوینده ها و ضدعفونی کننده ها، انواع ضدعفونی کننده ها و شوینده ها و کاربردها، نحوه آماده سازی شوینده ها و ضدعفونی کننده ها، علت تفاوت در قیمت انواع شوینده ها و ضدعفونی کننده ها، مکانیسم اثر شوینده ها و ضدعفونی کننده ها، نکات ایمنی در هنگام استفاده از ضدعفونی کننده ها و شوینده ها، شرایط ایده آل نگهداری ضدعفونی کننده ها و شوینده ها، تعیین کفایت مواد ضدعفونی کننده و شوینده	مهر - ۸ ساعت
۳	اصول ممیزی و مستندسازی PRPS	مهندس حمید سبز	اهمیت پیاده سازی PRPS در واحدهای تولیدی، برنامه های پیش نیازی استقرار سیستم مدیریت ایمنی، روش اجرایی ممیزی، نحوه امتیازدهی چک لیست و بررسی هر مورد، مستندات لازم در کارخانه، مستندسازی، فرم ها و مدارک	مهر - ۸ ساعت

WWW.ALPAACADEMY.IR

☎ ۰۲۱۹۱۰۱۶۶۲۱

مرکز آموزش آلپ

۰۹۱۲۸۹۵۳۸۴۸ ☎

آدرس : یزد - میدان پارالمپیک - بلوار دفاع مقدس - کدپستی ۸۹۱۵۳۴۵۸۹۷

مهر - ۸ ساعت	مقدمه، اهداف بکارگیری سیستم ایمنی مواد غذایی، ویژگیها و مزایای استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰، تفاوت HACCP و ایزو ۲۲۰۰۰، الزامات ایزو ۲۲۰۰۰، الزامات مستندسازی ایزو ۲۲۰۰۰، برنامه های پیش نیاز، اصول GMP، اصول HACCP	دکتر یاسائی	اصول کاربردی GMP و ایزو ۲۲۰۰۰ در واحدهای صنایع غذایی	۴
آبان - ۸ ساعت	فلزات سنگین، هیدروکربن های آروماتیک چندحلقه ای، آفت کش ها، داروهای حیوانی و هورمون های جنسی، سموم میکروبی، مواد رادیو اکتیو، نیترات ها و نیتريت ها، مواد ناشی از مهاجرت پلیمرهای بسته بندی، روغن های کانی و موم ها، آکریلامید، مواد طبیعی سمی موجود در مواد غذایی	دکتر محمد مجاهدفر	آشنایی با سموم و آلاینده ها در مواد غذایی	۵
آبان - ۸ ساعت	تعاریف، اصول اساسی، دامنه کاربرد، مزایا، مستندسازی و پیاده سازی	دکتر کمالی اردکانی	اصول GHP و پیاده سازی آن و HACCP در صنایع غذایی	۶
آبان - ۸ ساعت	الزامات، اظهارات، ضوابط مربوط به تصاویر و عبارات برچسب، ادعاها، برچسب گذاری تغذیه ای	دکتر مسعود حبیبی	اصول برچسب گذاری مواد غذایی	۷
آبان - ۸ ساعت	میکروارگانیسم های مؤثر در مواد غذایی، میکروبیولوژی فرآورده های آرایشی و بهداشتی، الزامات محیط کار در آزمایشگاه، آماده سازی نمونه و رقت سازی، محیط کشت، انواع روشهای شمارش	مهندس حمید ضیغمیان	آشنایی با میکروبیولوژی در صنایع غذایی	۸
آبان - ۸ ساعت	مقدمه، دامنه کاربرد، مراجع الزامی، تعاریف و واژگان، محیط سازمان، رهبری، طرح ریزی، پشتیبانی، عملیات، ارزیابی عملکرد، بهبود	دکتر حسن دهقان	الزامات سیستم مدیریت کیفیت مبتنی بر ایزو ۹۰۰۱	۹

WWW.ALPAACADEMY.IR

☎ ۰۲۱۹۱۰۱۶۶۲۱

مرکز آموزش آلپ

☎ ۰۹۱۲۸۹۵۳۸۴۸

آدرس : یزد - میدان پارالمپیک - بلوار دفاع مقدس - کدپستی ۸۹۱۵۳۴۵۸۹۷

آبان - ۸ ساعت	سیر و تحول تاریخی بسته بندی مواد غذایی، تعاریف، ظروف شیشه ای، آلومینیوم، فولاد قلع اندود (حلبی)، پلاستیک ها (پلی مرها)، چوب و کاغذ، روش های پر کردن، بسته بندی مواد غذایی در محیط تغییر داده شده	مهندس محمد وحدتی	مبانی و اصول صحیح بسته بندی مواد غذایی	۱۰
آبان - ۶ ساعت	معرفی و توضیح کامل چند فرآورده جدید کنجدی، بهبود کیفیت و فرمولاسیون محصولات موجود، استفاده بهینه و مطلوب از ضایعات این صنعت، تولید محصولات رژیمی کنجدی	دکتر کمالی اردکانی	نوآوری در صنعت فرآورده های کنجدی	۱۱
آذر - ۸ ساعت	پلی آمیدها، لاستیک ها، پلیمریزاسیون و انواع پلیمر، هموپلیمرها، کوپلیمرها، اسفنجها، ترموپلاست ها، چند کاربرد مهم پلیمرها، پلیمرهای مقاوم حرارتی، پلیمرها و روش های شکل دهی، افزودنی های پلیمرها	مهندس بتول قادری	آشنایی با بنیان و شیمی پلیمرها و کاربرد آنها	۱۲
آذر - ۸ ساعت	معرفی مختصر سازمان ایزو، تاریخچه شکل گیری ایزو ۱۷۰۲۵، مزایای استقرار ایزو ۱۷۰۲۵، تشریح بخش های مختلف ایزو ۱۷۰۲۵، تشریح الزامات عمومی، تشریح الزامات ساختاری، تشریح الزامات منابع، تشریح الزامات فرآیندی، تشریح الزامات سیستم مدیریت	مهندس مریم سوربانی	تشریح الزامات و سیستم مدیریت آزمایشگاه ها (ایزو ۱۷۰۲۵)	۱۳
آذر - ۸ ساعت	الزامات عمومی، الزامات مستندات، منابع، طراحی و کنترل آزمون، تضمین کیفیت نتایج آزمون و کالیبراسیون، ایمنی، رسیدگی به شکایت مشتریان و اقدامات پیشگیرانه و اصلاحی	مهندس حمید ضیغمیان	شرایط خوب آزمایشگاهی در کارخانجات صنایع غذایی	۱۴
آذر - ۸ ساعت	تعاریف، تکنیک های تولید، تکنیک های مدیریت، انواع روش های تولید	دکتر حسن دهقان	آشنایی با اصول صحیح مدیریت تولید در واحدهای صنایع غذایی	۱۵

WWW.ALPAACADEMY.IR

☎ ۰۲۱۹۱۰۱۶۶۲۱

مرکز آموزش آلپ

۰۹۱۲۸۹۵۳۸۴۸ ☎

آدرس : یزد - میدان پارالمپیک - بلوار دفاع مقدس - کدپستی ۸۹۱۵۳۴۵۸۹۷

ردیف	نام دوره	استاد	سرفصل	تاریخ، مدت
۱۶	اصول تخمیر در صنعت لبنیات	مهندس محمد وحدتی	مقدمه، انواع فرآورده های لبنی تخمیری، کشت های آغازگر، بیوشیمی تخمیر، تولید پلی ساکاریدها، تولید باکتریوسین ها، فعالیت لیپولیتیکی آغازگرها، پروتئولیز	آذر - ۸ ساعت
۱۷	اصول طراحی و چیدمان آزمایشگاه صنایع غذایی	مهندس اکرم زاده	مقدمه، الزامات عمومی آزمایشگاه شیمی مواد غذایی، الزامات عمومی آزمایشگاه میکروبی مواد غذایی، وسایل آزمایشگاه صنایع غذایی، چیدمان آزمایشگاه صنایع غذایی، اصول و روش طراحی آزمایشگاه صنایع غذایی	آذر - ۸ ساعت
۱۸	تکنولوژی تولید روغن	مهندس کمالی اردکانی	روغن کشی از میوه زیتون، روغن کشی از دانه های روغنی با پرس، روغن کشی از دانه های روغنی با حلال، تصفیه و فرآیندهای اصلاحی روغن، کنترل کیفیت روغن	آذر - ۸ ساعت
۱۹	انواع ظروف پلیمری (ماحل تولید، کنترل کیفیت و مخاطرات)	مهندس بتول قادری	مراحل مختلف تولید انواع ظروف پلیمری، مخاطرات مراحل مختلف تولید، روشهای مستند سازی، کاربردهای ظروف پلیمری در سطح عرضه، آشنایی با آزمونهای مهم ظروف پلیمری	آذر - ۸ ساعت
۲۰	تکنولوژی تولید لبنیات	دکتر غلامرضا یاسائی	تولید شیر پاستوریزه، تولید فرآورده های تخمیری شیر، تولید بستنی، تولید پنیر، تولید خامه و کره	دی - ۸ ساعت
۲۱	تکنولوژی تولید و بسته بندی فرآورده های غلات	مهندس سیدمهدی قریشیان	تولید نان های سنتی، تولید نان های صنعتی، تولید شیرینی جات آردی : کیک و کلوچه و دونات، تولید بیسکویت، تولید فرآورده های خمیری : رشته آشی و پلویی و پاستا	دی - ۸ ساعت

WWW.ALPAACADEMY.IR

☎ ۰۲۱۹۱۰۱۶۶۲۱

مرکز آموزش آلپ

۰۹۱۲۸۹۵۳۸۴۸ ☎

آدرس : یزد - میدان پارالمپیک - بلوار دفاع مقدس - کدپستی ۸۹۱۵۳۴۵۸۹۷

دی - ۸ ساعت	اثر افزودنی های مواد غذایی، اثر نگهدارنده های شیمیایی در مواد غذایی، اثر نگهدارنده های با منشأ میکروبی در مواد غذایی، کاربرد طعم دهنده های مواد غذایی، شیرین کننده ها، ترکیبات ایجادکننده طعم ترش در مواد غذایی	مهندس محمد وحدتی	افزودنی های مواد غذایی	۲۲
دی - ۸ ساعت	شمارش کلی، کلیفرم، استاف، اشرشیاکلی، کلسترییدیوم، ...	دکتر سمیه موسوی	آشنایی با آزمایش های تخصصی میکروبیولوژی مواد غذایی	۲۳
دی - ۸ ساعت	آشنایی با مفهوم عدم قطعیت و خطاهای اندازه گیری، عدم قطعیت نوع آ و ب و اندازه گیری آنها، بررسی شاخص های آماری، آشنایی با توابع توزیع، محاسبه عدم قطعیت استاندارد مرکب، تعداد درجات آزادی مؤثر و نحوه گزارش عدم قطعیت، روش اجرایی تضمین کیفیت آزمون، الزامات استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵ و مراجع اعتباردهی در خصوص عدم قطعیت اندازه گیری	مهندس حمید ضیغمیان	عدم قطعیت در اندازه گیری	۲۴
دی - ۸ ساعت	فرآوری گوشت قرمز، فرآوری گوشت طیور، فرآوری آبزیان، تولید فرآورده های گوشتی منجمد نیمه آماده (ناگت مرغ، برگر و کباب لقمه)، تولید فرآورده های گوشتی عمل آوری شده (سوسیس و کالباس)	دکتر محمد مجاهدفر	تکنولوژی تولید فرآورده های گوشتی	۲۵
دی - ۸ ساعت	تهیه مواد اولیه، اصول انتقال و شرایط نگهداری، اصول کنترل کیفی مواد اولیه، تقطیر، پاستوریزاسیون، خشک کردن، سورتینگ و خرد کردن، فرمولاسیون، بسته بندی و انبارش	مهندس سبز	تکنولوژی تولید عرقیات و دمنوش ها	۲۶
دی - ۸ ساعت	تولید میوه خشک، تولید لواشک، تولید و بسته بندی پودر ادویه جات، تولید سبزی خشک، فرآوری مغزهای خوراکی	مهندس سیدمهدی قریشیان	تکنولوژی تولید خشکبار و ادویه جات	۲۷

WWW.ALPAACADEMY.IR

☎ ۰۲۱۹۱۰۱۶۶۲۱

مرکز آموزش آلپ

☎ ۰۹۱۲۸۹۵۳۸۴۸

آدرس : یزد - میدان پارالمپیک - بلوار دفاع مقدس - کدپستی ۸۹۱۵۳۴۵۸۹۷

۲۸	آشنایی و کار با دستگاه های پیشرفته آزمایشگاهی مورد مصرف در صنایع غذایی (GC و HPLC)	دکتر بنی طبا و دکتر ترابی	تئوری و آشنایی با مفاهیم پایه ای، آشنایی با قسمت های مختلف دستگاه، نحوه کار با دستگاه، نحوه انتخاب ستون مناسب، آشنایی با انواع محفظه تزریق و عملکرد آنها، نحوه انتخاب دتکتور، کالیبراسیون دستگاه، آنالیز نمونه ها و محاسبه غلظت، روش های آنالیز	بهمن - ۱۶ ساعت
۲۹	اصول صحیح محلول سازی در آزمایشگاه کارخانجات صنایع غذایی	دکتر الهه نوربالا	آشنایی با انواع واحدهای غلظتی و شیوه تبدیل آنها به یکدیگر، آشنایی با درجه خلوص مواد آزمایشگاهی و برچسب خوانی، آشنایی با محاسبات لازم جهت تهیه محلول ها از مواد جامد و مایع، انواع محلولسازی از جامدات و مایعات و وسایل لازم، آشنایی با محلول های استاندارد و پایداری آنها، نحوه تهیه محلول استاندارد از مواد جامد و مایع در حلال های آبی، آشنایی با استانداردهای اولیه و ثانویه و مفاهیم ابتدایی، سیستم های بافری، ساخت انواع بافر و نحوه تنظیم پی اچ	بهمن - ۸ ساعت
۳۰	آشنایی با آزمون های شیمیایی مواد غذایی	مهندس حمید ضیغمیان	قند، ماده خشک، ماده خشک جامد، چربی، پروتئین، خاکستر، خاکستر نامحلول در اسید، ...	بهمن - ۸ ساعت
۳۱	راه کارهای کاهش اسید چرب در فرمولاسیون مواد غذایی	دکتر صادقی زاده	ویژگی های روغن ها و چربی های خوراکی، خصوصیات شیمیایی روغنها، مقایسه اسید چرب ترانس در مواد غذایی مختلف، روش های رایج برای کاهش و جایگزینی اسید چرب ترانس	بهمن - ۸ ساعت

WWW.ALPAACADEMY.IR

☎ ۰۲۱۹۱۰۱۶۶۲۱

مرکز آموزش آلپ

۰۹۱۲۸۹۵۳۸۴۸ ☎

آدرس : یزد - میدان پارالمپیک - بلوار دفاع مقدس - کدپستی ۸۹۱۵۳۴۵۸۹۷

ردیف	نام دوره	استاد	سرفصل	تاریخ، مدت
۳۲	ایمنی مواد غذایی در فرایند تولید	دکتر صادقی زاده	مقدمه، ایمنی مواد غذایی و سلامت جامعه، محاطرات فیزیکی، شیمیایی و میکروبی در مواد غذایی، سترون سازی در مواد غذایی، رعایت اصول بهداشتی در طراحی کارخانه	بهمن - ۸ ساعت
۳۳	آشنایی با ویژگیهای لوله ها و اتصالات پلیمری بهداشتی	دکتر وطنچیان	ویژگی های مواد اولیه، ویژگی های لوله ها و اتصالات، اندازه گیری ابعاد، اندازه گیری مقدار دوده، اندازه گیری بازگشت حرارتی، ارزیابی مقاومت و رفتار لوله ها، روش های آزمون و الزامات، آزمون فشردگی در سیستم های فشار قوی	بهمن - ۸ ساعت
۳۴	سردخانه و انبار و نگهداری مواد غذایی	مهندس سیدمهدی قریشیان	اهمیت سردخانه و انبار در نگهداری مواد غذایی، ویژگیهای مواد غذایی برای نگهداری در سردخانه و انبار، ویژگیهای انبارها و سردخانه های نگهداری مواد غذایی، انبارهای نگهداری مواد غذایی، سردخانه های نگهداری مواد غذایی، تأثیر سردخانه و انبار بر مواد غذایی	اسفند - ۸ ساعت
۳۵	روشهای نوین افزایش ماندگاری مواد غذایی	مهندس محمد وحدتی	مقدمه، بسته بندی های جدید، پرتودهی مواد غذایی، روشهای حرارتی، فشار هیدرواستاتیک بالا	اسفند - ۸ ساعت
۳۶	آشنایی با ماشین آلات صنایع غذایی	مهندس سیدمهدی قریشیان	دستگاه های آماده سازی مواد خام، دستگاه های خردکننده، مخلوط کن ها و شکل دهنده ها و اکسترودرها، دستگاه های جداکننده و صافی ها، دستگاه های سالم سازی و پخت، تبخیرکننده ها و خشک کن ها، دستگاه های تولیدکننده سرما، دستگاه های پرکن و دربندی و بسته بندی، دستگاه های جابجایی مواد،	اسفند - ۸ ساعت

WWW.ALPAACADEMY.IR

☎ ۰۲۱۹۱۰۱۶۶۲۱

مرکز آموزش آلپ

☎ ۰۹۱۲۸۹۵۳۸۴۸

آدرس : یزد - میدان پارالمپیک - بلوار دفاع مقدس - کدپستی ۸۹۱۵۳۴۵۸۹۷

اسفند - ۸ ساعت	مقدمه، ساماندهی، پاکیزه سازی، انضباط، استانداردها	دکتر مسعود حبیبی	نظام آراستگی 5S	۳۷
اسفند - ۸ ساعت	مقدمه، کنترل کیفیت مواد اولیه، شناخت نقاط بحرانی تولید، اصول نمونه برداری در واحد های تولیدی، خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی فراورده های آردی و شیرینی	دکتر کمالی اردکانی	آشنایی با اصول کنترل کیفیت در واحدهای تولید شیرینی و فراورده های آردی	۳۸
اسفند - ۸ ساعت	تاریخچه تقلبات، انواع تقلبات در مواد غذایی، روشهای شناسایی کمی و کیفی تقلبات در مواد غذایی، بررسی تغییرات شیمیایی و فیزیکی در مواد غذایی تقلب شده، شناسایی تشریح برخی از تقلبات بارز و معمول در مواد اولیه، نکات مربوط به برچسب گذاری	مهندس محمد وحدتی	تقلبات مواد غذایی	۳۹
اسفند - ۸ ساعت	فرآیند تولید محولات جدید، چالش های فرمولاسیون جدید، برنامه ریزی و تست های اولیه، مهندسی محصول، فرمولاسیون محصولات فراسودمند، برآورد اقتصادی فرمولاسیون محصولات جدید	دکتر کمالی اردکانی	فرمولاسیون محمولات غذایی	۴۰

WWW.ALPAACADEMY.IR

☎ ۰۲۱۹۱۰۱۶۶۲۱

مرکز آموزش آلپ

۰۹۱۲۸۹۵۳۸۴۸ 📠

آدرس : یزد - میدان پارالمپیک - بلوار دفاع مقدس - کدپستی ۸۹۱۵۳۴۵۸۹۷