

١-١٤ جهاز التحليل الكروماتوجرافي السائل ذو الأداء العالى HPLC :  
الأساس النظرى- طرق التشغيل - الاستخدام فى التطبيقات البحثية  
والصناعية المختلفة

محتوى الدورة :

HPLC

HPLC

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٧/٤

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكى : ١٥٠٠

٢-١٤ كشف وتقدير السموم البحرية فى الأسماك والمحاريات باستخدام  
الطرق الحديثة وعلاقتها بالعوامل البيئية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٧/٢٥

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكى : ١٥٠٠

٣-١٤ الطرق الحديثة للكشف عن الغش فى اللبن ومنتجاته

محتوى الدورة :

\*

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٨/١

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكى : ٨٠٠

## ٤-١٤ تقييم مستحضرات التجميل بالفحص الميكروبي

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٨/١

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

---

## ٥-١٤ التقييم الكيمائى والبيولوجى للأغذية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٨/١

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٦٠٠

---

## ٦-١٤ إنتاج الخميرة الجافة النشطة

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٨/٨

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٧٠٠

---

## ٧-١٤ إنتاج بعض المنتجات النافعة من المخلفات الزراعية ومخلفات الصناعات الغذائية والألبان

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٩/٥

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٨٠٠

---

## ٨-١٤ تكنولوجيا تصنيع المخبوزات

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

---

## ٩-١٤ التطبيقات الحديثة للتحليل الكروماتوجرافى على الأداء فى الصناعات الغذائية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٩/٥ - ٢٠١٠/١١/٧

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٠٠٠

١٤-١٠ التطبيقات الإحصائية في المعامل وتقدير اللاحقين طبقا للمواصفة  
ISO/IEC/17025

محتوى الدورة :

uncertainty

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٠٠٠

١٤-١١ نظام تحليل مصادر الخطر عند نقاط التحكم الحرجة HACCP  
في عمليات تصنيع الألبان والأغذية

محتوى الدورة :

HACCP

HACCP

HACCP

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٩/٥

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٦٠٠

١٤-١٢ إنتاج الألبان والصناعات اللبنية وأهميتها في الصحة الغذائية للإنسان

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١/١٠ - ٢٠١٠/٩/٥ - ٢٠١١/١/٩

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٦٠٠

١٤- ١٣ المراجعة الداخلية لنظام الجودة بمعامل الاختبار والمعايرة طبقاً  
للمواصفة ISO /IEC/ 17025

محتوى الدورة :

ISO/IEC/17025

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكي : ٧٥٠

١٤-١٤ التحكم في التلوث البكتيري أثناء التصنيع الغذائي

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/٣

مدة الدورة : ثلاثة أسابيع

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكي : ١٨٠٠

١٤-١٥ التحاليل الميكروبيولوجية الأساسية للأغذية والألبان

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/٣

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكي : ١٢٠٠

## ١٤-١٦ طرق التحاليل الكيميائية لمجالات الاغذية المختلفة ومنتجاتها

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٠

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٥٠

## ١٤-١٧ عزل وتصنيف بكتريا حمض اللاكتيك و بكتريا البروبيوتيك واستخدامها فى منتجات الألبان الوظيفية

محتوى الدورة :

( )

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٠

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

## ١٤-١٨ زراعة وإنتاج وتصنيع عيش الغراب

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

## ١٤-١٩ تقدير وفصل الأنزيمات الهامة للصناعات الغذائية من مصادر نباتية وميكروبية وحيوانية وتطبيقاتها

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٠

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكي : ١٢٠٠

## ١٤-٢٠ فصل البروتين باستخدام تكتيك الالكتروفوريسيس

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٧

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكي : ٦٠٠

## ١٤-٢١ تنمية وإنتاج تقاوى عيش الغراب ( المحارى- الاجاريكس)

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٧

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكي : ١٢٠٠

## ٢٢-١٤ التقييم الحسى للمواد الغذائية لضمان الجودة

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٧

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

## ٢٣-١٤ تحقيق سلامة الغذاء طبقاً لمتطلبات المواصفة الدولية ISO/22000/2005

محتوى الدورة :

ISO/22000

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٥٠٠

## ٢٤-١٤ تصنيع مربات وحلويات خالية من السكر لذوى الفئات الخاصة

محتوى الدورة :

التعريف باساليب تصنيع مربات وحلويات منخفضة السعرات الحرارية لذوى الفئات الخاصة مع توضيح الاعتبارات العملية والعلمية المتعلقة بالإنتاج من الناحية التكنولوجية والاقتصادية والتسويقية .

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١١/٧

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

## ٢٥-١٤ الممارسات الجيدة للإنتاج GMP وتحليل المخاطر فى النقاط الحرجة HACCP فى الصناعات الغذائية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١١/٧

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٦٠٠

٢٦-١٤ إنتاج خميرة الخباز وخميرة العلف والخميرة الغذائية من المولاس  
ومخلفات الصناعات الغذائية والألبان

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١١/٧

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٧٠٠

٢٧-١٤ تأثير طرق التصنيع على ملوثات الأغذية من الكيماويات الزراعية وطرق متقدمة  
للتعرف على المتبقى منها

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١١/٧

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

## ٢٨-١٤ تكنولوجيا تصنيع البقوليات

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١١/٧

مدة الدورة : ثلاثة أسابيع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٨٠٠

## ٢٩-١٤ قياس الخصائص الطبيعية والريولوجية للأغذية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : ثلاثة أسابيع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٨٠٠

## ٣٠-١٤ الطرق الميكروبيولوجية السريعة وتطبيقاتها فى نظام HACCP

محتوى الدورة :

HACCP

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٠٠٠

## ٣١-١٤ إنتاج الملونات الطبيعية بما فيها مسحوق الطماطم عالي الليكوبين

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

---

## ٣٢ -١٤ مراقبة وضبط جودة المنتجات الغذائية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٢/٥

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٦٠٠

---

## ٣٣-١٤ اقتصاديات وإنتاج اللبن و منتجات الألبان

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٣/٢١ - ٢٠١٠/١٢/١٢ - ٢٠١١/٣/٢٠

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٦٠٠

## ٣٤-١٤ إدارة نظام الجودة بالمعامل طبقا للمواصفة ISO/IEC/17025

محتوى الدورة :

ISO/IEC/17025

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

## ٣٥-١٤ المعايير الدولية لتقدير احتمالية التعرض لملوثات الغذاء الكيميائية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٢/٧ - ٢٠١١/٢/٦

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٦٠٠

## ٣٦-١٤ تقدير المبيدات والمعادن الثقيلة فى الأغذية والأعلاف والأنسجة والسوائل البيولوجية باستخدام جهازى التحليل الكروماتوجرافى الغازى والامتصاص الذرى G . C and A.A

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٣/٧ - ٢٠١١/٣/٦

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٥٠٠

## ٣٧-١٤ التكنولوجيا الحديثة فى صناعة الألبان

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٣/٧ - ٢٠١١/٣/٦

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكى : ٦٠٠

## ٣٨-١٤ التغذية فى الصحة والمرض

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٣/٧ - ٢٠١١/٣/٦

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكى : ١٢٠٠

## ٣٩-١٤ تطبيق نظام الهاسب للتحكم فى الملوثات أثناء إنتاج وتداول الأغذية

محتوى الدورة :

HACCP

تاريخ بدء الدورة : / / - ٢٠١١/٣/٦

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكى : ١٥٠٠

## ٤٠-١٤ تقدير الأفلاتوكسينات فى الأنسجة والسوائل البيولوجية و الفيوماينزين والاوكراتوكسين فى الأغذية والأعلاف باستخدام جهاز التحليل الكروماتوجرافى ذو الأداء العالى HPLC و TLC وكذا جهاز

Elisa reader

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٣/٢٨ - ٢٠١١/٣/٢٧

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٥٠٠

---

### ٤١-١٤ السموم الفطرية : المخاطر وطرق الوقاية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٤/٤ - ٢٠١١/٤/٣

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ٦٠٠

---

### ٤٢-١٤ المواد الحافظة الكيماوية والطبيعية المستخدمة فى صناعة الألبان

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٥/٢ - ٢٠١١/٥/٨

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالدولار الامريكى : ١٢٠٠

### ٤٣-١٤ طرق تقدير الفيتامينات فى المواد الغذائية وفوائدها الصحية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / / - / /

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالدولار الأمريكي : ٦٠٠

---