

١٤-١ 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 بالجنيه المصرى : ١٥٠٠

١٤-٢ 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 بالجنيه المصرى : ١٥٠٠

١٤-٣ الطرق الحديثة للكشف عن الغش فى اللبن ومنتجاته

محتوى الدورة :

*

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٨/١

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ٨٠٠

٤-١٤ تقييم مستحضرات التجميل بالفحص الميكروبي

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٨/١

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ١٢٠٠

٥-١٤ التقييم الكيمائى والبيولوجى للأغذية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٨/١

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ٦٠٠

٦-١٤ إنتاج الخميرة الجافة النشطة

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/٨/٨

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ٨٠٠

٨-١٤ تكنولوجيا تصنيع المخبوزات

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ١٢٠٠

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

محتوى الدورة :

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

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ٨٠٠

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 بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ٧٥٠

١٤-١٤ التحكم في التلوث البكتيري أثناء التصنيع الغذائي

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/٣

مدة الدورة : ثلاثة أسابيع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ٢٠٠٠

١٤-١٥ التحاليل الميكروبيولوجية الأساسية للأغذية والألبان

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/٣

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ١٢٠٠

١٤-١٦ طرق التحاليل الكيميائية لمجالات الاغذية المختلفة ومنتجاتها

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٠

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ١٢٠٠

١٤-١٨ زراعة وإنتاج وتصنيع عيش الغراب

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ١٦٠٠

١٤-٢٠ فصل البروتين باستخدام تكتيك الالكتروفوريسيس

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٧

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ٦٠٠

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

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٧

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ١٢٠٠

٢٢-١٤ التقييم الحسى للمواد الغذائية لضمان الجودة

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٠/١٧

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ١٥٠٠

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 بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ١٥٠٠

٢٨-١٤ تكنولوجيا تصنيع البقوليات

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١١/٧

مدة الدورة : ثلاثة أسابيع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ١٨٠٠

٢٩-١٤ قياس الخصائص الطبيعية والريولوجية للأغذية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : ثلاثة أسابيع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ٢٠٠٠

٣٠-١٤ الطرق الميكروبيولوجية السريعة وتطبيقاتها فى نظام HACCP

محتوى الدورة :

HACCP

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ١٠٠٠

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

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / /

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ١٢٠٠

٣٢ - ١٤ مراقبة وضبط جودة المنتجات الغذائية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : ٢٠١٠/١٢/٥

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ١٥٠٠

٣٧-١٤ التكنولوجيا الحديثة فى صناعة الألبان

محتوى الدورة :

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

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ٦٠٠

٣٨-١٤ التغذية فى الصحة والمرض

محتوى الدورة :

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

مدة الدورة : أسبوعان

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ١٥٠٠

٤٠-١٤ تقدير الأفلاتوكسينات فى الأنسجة والسوائل البيولوجية و الفيومايزين 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 بالجنيه المصرى : ١٥٠٠

٤١-١٤ السموم الفطرية : المخاطر وطرق الوقاية

محتوى الدورة :

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

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : 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 بالجنيه المصرى : ١٢٠٠

٤٣-١٤ طرق تقدير الفيتامينات فى المواد الغذائية وفوائدها الصحية

محتوى الدورة :

تاريخ بدء الدورة : / / - / /

مدة الدورة : أسبوع

رسم الاشتراك بالجنيه المصرى : ٦٠٠