

معرفی دوره های آموزشی



مرکز آموزش فنی و حرفه ای خواهران نایین امام خمینی

تولید کننده خانگی ترشی و شور

۷۵۱۴۲۰۶۸۰۰۷۰۰۱۱

۶۳ ساعت

تلفن مرکز	آدرس مرکز
۴۶۲۵۸۰۶۴	خ شهید رجایی بلوار جهاد خ کارگر

شرایط لازم جهت شرکت در دوره آموزشی :

حداقل تحصیلات پایان دوره راهنمایی سلامت کامل جسمانی و ذهنی

اهمیت حرفه مورد نظر :

تولید و درآمد زدایی جهت افراد جویای کار

مشخصات عمومی شغل :

از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که از مرحله برنامه ریزی خرید آماده سازی فرآوری تهیه ترشی و شور بسه بندی و برچسب زنی تا فروش را انجام می دهد و با کشاورزان با عمده فروشان این محصولات کشاورزی و یا خرده فروشان محصولات ترشی و شور در ارتباط هستند .

مهم ترین تجهیزات و مواد مصرفی مورد نیاز جهت اشتغال به این حرفه :

اجاق گاز - چاقوی بزرگ-چاقوی کوچک تخته کار پوستگیر آبکش های مناسب وان وسطل پلاستیکی سینی بزرگ قاشق بزرگ ملاقه قابلمه های مناسب - انواع سبزی و صیفی جات از هر جمله کرفس بادمجان کلم و گل کلم خیار گوجه سیب زمینی هویج هویج انبه لبو ادویه ترشی نمک سرکه سیب درختی هلو و به گوجه سبز آلبالو و گیلاس و گوجه گیلاسی و سبزی معطر لازم دارد .

مسیر ارتقاء و تکمیل مهارت :

تمرین و تکرار در این مهارت باعث ارتقاء و پیشرفتشان می شوند

وضعیت کنونی و آینده شغلی و مزایای اشتغال به این حرفه :

تولید و کسب و کار خانگی در این زمینه

تولید کننده خانگی ترشی و شور



معرفی دوره های آموزشی



نام حرفه آموزشی :
تولید کننده خانگی ترشی و شور

