

با هدف فرهنگ سازی و استفاده از آبریان در سبد غذایی خانوار شهرستان هریس صورت گرفت:

برگزاری کارگاه آموزشی طبخ انواع ماهی

کارگاه آموزشی طبخ انواع ماهی با رویکرد استفاده از آبریان و گنجاندن آن در سبد غذایی خانواده ها و در راستای اجرای تفاهم نامه همکاری آموزشی بین اداره شیلات استان، آموزش فنی و حرفه ای و سپاه ناحیه هریس برگزار گردید.



کارگاه آموزشی طبخ انواع ماهی با رویکرد استفاده از آبریان و گنجاندن آن در سبد غذایی خانواده ها و در راستای اجرای تفاهم نامه همکاری آموزشی بین اداره شیلات استان، آموزش فنی و حرفه ای و سپاه ناحیه هریس برگزار گردید.

به گزارش روابط عمومی اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی، حبیب گل پسند، رئیس مرکز آموزش فنی و حرفه ای هریس با اعلام این خبر افزود: در راستای اجرایی نمودن تفاهمنامه همکاری آموزشی با اداره شیلات استان و ترویج فرهنگ استفاده از آبریان، مرکز آموزش فنی و حرفه ای هریس با همکاری جهاد کشاورزی شهرستان و سپاه ناحیه هریس اقدام به برگزاری دوره آموزشی طبخ ماهی در محل حسینیه مسجد امام زمان (عج) این شهرستان نموده است. گل پسند خاطر نشان ساخت: این کارگاه آموزشی با حضور بیش از 100 نفر از بانوان با مربیگری سرکار خانم رباب محمد پور، مربی صنایع غذایی مرکز آموزش فنی و حرفه ای اسکو برگزار شد.