

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تائید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۱	مستند سازی اصول کلی بهداشتی در مواد غذایی مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶	۱۶	۱۳۹۹/۰۴/۵-۳ ۱۵ تا ۱۹	مهندس احمد رضا عسگری کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی و صنایع غذایی	اصول کلی بهداشت مواد غذایی-زنجیره مواد غذایی-بهداشت محیط- تولید بهداشتی منابع غذایی- جابجایی- انبارداری حمل و نقل- تمیز کردن-بهداشت کارکنان ر تولید مواد اولیه- ساختمان و تاسیسات-طراحی تاسیسات-محل- ساختمان-و محوطه-تجهیزات-تسهیلات -کنترل عملیات-کنترل خطرات مواد غذایی-جنبه های کلیدی-سیستم های کنترل بهداشتی-الزامات مواد ورودی-بسته بندی-آب-مدیریت و نظارت-مستندسازی وثبت سوابق

منبع آموزشی: استاندارد مورد نظر

کارشناس استاندارد

سعید اسکندری

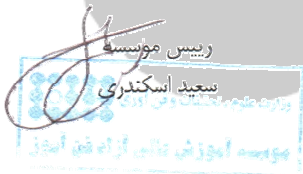



آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۲	محاسبات کاربردی در صنایع غذایی	۱۶	۹۹/۰۴/۱۲-۱۰ ۱۵ تا ۱۹	محمود فروزان تبار بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (در مراحل نهایی اخذ مدرک دکترای علوم و صنایع غذایی)	روش دسترسی سریع به استانداردها و منابع علمی، مفاهیم دقت و صحت، انواع واحدهای غلظت، غلظت درصد، مولالیت، مولالیت، نرمالیت، محاسبات آزمایشگاهی، آزمون های شیمیایی محلول سازی، آزمون های میکروبی رقت سازی و شمارش، محاسبات فرمولاسیون و آنالیز محصول، محاسبات فرمولاسیون محصول در صنایع مختلف فرآورده های پخت، کنسروی، لبنی، گوشتی و پروتئینی، محاسبات آنالیز فاکتورهای شیمیایی محصول، محاسبات برچسب محصول، محاسبه اطلاعات جدول حقایق تغذیه ای، محاسبه اطلاعات جدول نشانگرهای رنگی، محاسبات برنامه های پیش نیازی در زمان احداث، سالن تولید، انبار

منبع آموزشی: اصول مهندسی صنایع غذایی - دکتر قهرودی

محاسبات در مهندسی صنایع غذایی - دکتر زهرا معدی زاده



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۳	واکنش در شرایط اضطراری در سیستم ایمنی غذا	۱۶	۹۹/۰۴/۱۹-۱۷ ۱۵ تا ۱۹	دکتر حمیدرضا طباطبایی دکتری DBA کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	رویه ها-وضعیت های اضطراری -محصولات نامنطبق عرضه شده به بازار - مسئولیت و اختیارات-پیشگیری از ایجاد وضعیتهای اضطراری- نحوه اعلام وضعیتهای اضطراری -روش مقابله با وضعیتهای اضطراری-وضعیت های اضطراری -محصولات نامنطبق عرضه شده به بازار مسئولیت و اختیارات

منبع آموزشی: PRINCIPLES AND GUIDELINES FOR THE EXCHANGE OF INFORMATION IN FOOD SAFETY EMERGENCY SITUATIONS-CAC/GL 19-1995

FAO/WHO
guide for application of
risk analysis principles and
procedures during
food safety emergencies- FAO and WHO 2011



کارشناس استاندارد
سعيد اسکندري

آموزش ویدئو کنفراس

سرفصل محتوای دوره	نام مدرس مورد تائید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	مدت دوره آموزشی (ساعت)	عنوان دوره آموزشی	شماره
<p>معرفی اجمالی سیستم مدیریت کیفیت و استاندارد ISO 9001/2015، ضرورت پیاده سازی سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001/2015، در سازمان ها، معرفی اجمالی سازمان بین المللی استاندارد ISO، تاریخچه استاندارد سیستم مدیریت کیفیت ISO 9000 ISO 9001 FAMILY، مزایای استقرار سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001/2015، معرفی سیستم های اعتباردهی و صدور گواهینامه، نحوه پیاده سازی استاندارد ISO 9001 / 2015 در سازمان، مراحل استقرار و ممیزی سیستم مدیریت کیفیت و صدور گواهینامه، معرفی اصول هفت گانه مدیریت کیفیت (کیفیت) سنگ بنای ISO 9001/2015، دلایل تغییرات استاندارد ISO 9001 از نسخه 2008 به نسخه 2015، آشنایی با تغییرات بنیادین استاندارد ISO 9001 نسخه 2015 در قیاس با نسخه 2008</p>	<p>مهندس یوسف پارسایی کارشناسی ارشد صنایع</p>	<p>۹۹/۰۴/۲۶-۲۴ ۱۵ تا ۱۹</p>	<p>۱۶</p>	<p>آشنایی با الزامات سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2015</p>	<p>۴</p>

منبع آموزشی: استاندارد مورد نظر



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۵	روش‌های خوب ساخت GMP	۱۶	۹۹/۰۴/۳۱ ۹۹/۰۵/۱-۲ ۱۵ تا ۱۹	مهندس احمد رضا عسگری کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی و صنایع غذایی	الزامات GMP، وسایل و تجهیزات مناسب، بهداشت فردی و عمومی کارکنان، مخاطرات موجود در فرآیندهای غذایی؛ کنترل حشرات و حیوانات موذی، شرایط و ویژگی های انبار، بخش های سرویس دهنده و تاسیسات، تامین آب سالم، ویژگی های سالن های بسته بندی، ساختمان و محیط مناسب، دفع زباله و مواد زائد، فضاهای مورد نیاز در سالن تولید

منبع آموزشی: مستندسازی سوابق GMP دکتر مهدی زاده



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۶	بهداشت، ایمنی و محیط زیست HSE	۱۶	۹۹/۰۵/۹-۷ ۱۵ تا ۱۹	مهندس منوچهر سلیمی کارشناسی بهداشت حرفه ای	واژها و تعاریف، اجزای کلیدی مدل HSE MS، مدل HSE MS، مدیریت تغییر، طرح ریزی وضعیت اضطراری و غیر مترقبه، نظام مدیریت HSE، اهداف و معیارهای کارآیی عملکرد، خط مشی و اهداف استراتژیک، مجموعه اجرایی از مدل HSE MS، اقدامات کاهش ریسک، عوامل بیولوژیکی حین کار، استاندارد سیستم مدیریت فراگیر، تعیین اقدامات اصلاحی در صورت وجود کاستی در فرآیند تولید / کنترل کیفی محصول و اعلام آن به سازمان

منبع آموزشی: کتاب اصول و مدیریت HSE در صنعت و فرمات نویسنده منصور فیلی زاده، مریم سروستانی، ممرضه فیلی زاده انتشارات نفت جمشید

۲. کتاب مدیریت ایمنی در صنایع نفت و گاز پتروشیمی ترجمه و تالیف مهندس علیرضا امیری انتشارات سپهر خاظمی به

۳. کتاب آلودگی های محیط زیست نویسنده فروغ گلکار، علیرضا فرهمند انتشارات ماندگار

۴. کتاب مهندسی بهداشت حرفه ای نویسنده شیرازه ارقامی، عبدالرحمان پورانی، مهری مهاگیری



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۷	سویا و کاربردهای آن در صنایع غذایی	۱۶	۹۹/۰۵/۲۳-۲۱ تا ۱۵	مهندس سوندرومی کارشناسی صنایع غذایی دانشجو کارشناسی ارشد	سویا-تاریخچه، تولید و بازار-تبدیل سویا به اجزای مختلف غذایی سویا-کاربرد سویا در صنایع پخت -- کاربرد سویا در محصولات پروتئینی غله ای-سویا در پاستاها و نودل ها-شیر سویا و محصولات شبه لبنی سویا-سویای بافت دار در صنایع گوشت-نوشیدنی های سویا-موارد مرتبط به سلامت و ایمنی در سویا

منبع آموزشی: soya plications in food-mian n riazCrc press 2006



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۸	بررسی معیارهای ارزیابی تامین کنندگان با چشم انداز مسئولیت اجتماعی در شرایط بحرانی	۱۶	۹۹/۰۵/۱۶-۱۴ ۱۵ تا ۱۹	دکتر حمیدرضا طباطبایی دکتری DBA کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	Outsourcing Strategies- نحوه تعیین ریسک تأمین اقلام خریدنی Sourcing Risk- نحوه بخش بندی تأمین کنندگان بر اساس ماتریس کراچیک Supplier Segmentation- نحوه تعامل با هر بخش از تأمین کنندگان و راهبردهای تأمین Sourcing Strategies- نحوه مشارکت تأمین کنندگان کلیدی در فرایندهای برنامه ریزی، توسعه محصول و... تعریف قواعد کسب و کار با تأمین کنندگان Business Rules- کانالهای شناسایی تأمین کنندگان- روشهای انتخاب تأمین کنندگان Supplier Selection ارزیابی و کنترل عملکرد تأمین کنندگان Supplier Assessment- گرید بندی / سطح بندی تأمین کنندگان- انواع سیاستهای تشویقی تأمین کنندگان- انواع سیاستهای توییحی تأمین کنندگان

منبع آموزشی: 2012-Prof.Itir karasmen-Logistics and supply chain management

Supply chain Integration-Michelle M.Franciose-Mit 2015

ISO 26000:2010 — Social responsibility



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۹	روش های نمونه برداری و کنترل ارقام غذایی	۱۶	۲۸-۳۰/۰۵/۹۹ تا ۱۵/۰۶/۹۹	مهندس عیسی شکیب کارشناسی ارشد صنایع غذایی	اصول بازرسی و نمونه برداری، آشنائی با تعاریف و واژه های اماری و فنی مربوطه، اربرد و مزایا و معایب بازرسی نمونه ای، رویه های نمونه برداری پذیرشی، سطوح کیفیت پذیرفتنی، فنون و روش های نمونه برداری، نکات عمده در نمونه برداری (حجم و تعداد نمونه)، نمونه برداری از آب اشامیدنی، نمونه برداری از ارقام کشاورزی بسته بندی شده، نمونه برداری جهت تعیین باقیمانده سموم کشاورزی و قارچی، نمونه برداری جهت تعیین باقیمانده و فلزات سنگین، بازرسی و نمونه برداری از لاشه دام، نمونه برداری از شکر، نمونه برداری از غلات و حبوبات؛ نمونه برداری از شیر و فراورده های آن

منبع آموزشی: نمونه برداری مواد غذایی - فیروز گوهی و مریم اسلامی

کار در آزمایشگاه مواد غذایی - محمد بیک - فرخنده فیروزی

شماره استانداردهای نمونه برداری شامل: ۲۷۶-۳۲۶-۳۳۱-۴۹۳-۱۲۰۰۴-۵۱۲-۶۲۴-۱۳۵۵۵-۱۰۳۶ و ...



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۱۰	آلاینده های شیمیایی مواد غذایی و راهکارهای مقابله با آن	۱۶	۹۹/۰۶/۰۶-۰۴ ۱۵ تا ۱۹	محمود فروزان تبار (در مراحل نهایی اخذ مدرک دکترای صنایع غذایی)	کمپسیون کدکس غذایی- تفاوت نقطه ذوب ایزومر سیس و ترانس- ترکیبات ناشی از اکسیداسیون چربی ها- انواع آلاینده های شیمیایی - مقایسه وضعیت اسیدهای چرب در منابع مختلف - عوامل موثر در رشد میکروبهها- مراحل اتواکسیداسیون-سطح بدون مشاهده عوارض مضر- افزودنی های شیمیایی غیر مجاز و غیرمنطبق با الزامات قانونی - پایش کیفیت روغن طی فرایند سرخ کردن-- مواد ضد میکروب افزودنی آثار شرایط فرایند روی هیدروژناسیون - هیدروکسی متیل فورفورال-منشاء مخاطرات فیزیکی -عوارض ناشی از وجود مواد شیمیایی-اهمیت میکروبیولوژی و شیمی

منبع آموزشی: شناسایی تقلبات غذایی دکتر احسانی
عوامل شیمیایی زیان آور- بهرام رحیم زاده

کارشناس استاندارد

سعید اسکندری



آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۱۱	ضوابط نمونه گیری و پذیرش بتن مطابق با استاندارد ۶۰۴۴ سال ۱۳۹۷	۱۶	۹۹/۰۶/۱۳-۱۱ ۱۵ تا ۱۹	محمد رهنورد کارشناسی ارشد عمران- دانشجوی دکتری عمران که در آزمون جامع قبول شده اند	نحوه نمونه گیری-تواتر نمونه برداری-ارزیابی و پذیرش بتن-بررسی بتن های با مقاومت کم-مبنای سفارش و خرید بتن-اطلاعات سفارش-اختلاط و تحول- حمل بتن با اسفاده از دستتگاه غیر هم زن-نمونه برداری از بتن تازه - الزامات بتن تازه-الزامات بتن سخت شده- برگه تحویل بتن آماده-الزامات تجهیزات تولید بتن آماده- کنترل تولید و بازرسی واحد تولید- ارزیابی انطباق

منبع آموزشی: مبحث ۹ مقررات ملی ساختمان - استاندارد بتن ۶۰۴۴



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۱۲	سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای بر اساس استاندارد OHSAS 18001 & iso 45001-2018	۱۶	۹۹/۰۶/۲۰-۱۸ ۱۵ تا ۱۹	مهندس منوچهر سلیمی کارشناسی بهداشت حرفه ای	طرح ریزی وضعیت اضطراری و غیر مترقبه، خط مشی و اهداف استراتژیک، عوامل بیولوژیکی حین کار، ارزیابی، اهداف و معیارهای کارآیی عملکرد، اقدامات کاهش ریسک، شناسایی خطر، بیماری شغلی، عناصر سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی، کاهش مخاطرات، استفاده از تجهیزات ایمنی در سیستم، مدل‌های مختلف ارزیابی خطر

منبع آموزشی: OHSAs 18001 یا ISO 40005 کتاب رضایی کامران انتشارات مرکز هنری دیدار
۲. ایمنی و بهداشت حرفه ای نویسنده مصطفی گرمی ۳ جلدی انتشارات امید مهر



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تأیید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۱۳	آشنایی با الزامات استاندارد بین المللی ایمنی مواد غذایی بر اساس BRC	۱۶	۹۹/۰۶/۲۷-۲۵ ۱۵ تا ۱۹	دکتر حمیدرضا طباطبایی دکتری DBA کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	تاریخچه و خاستگاه-BRC شناخت مقاصد و مزایای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی -BRC مبانی و واژگان سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی -BRC تشریح و الزامات استاندارد سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر اساس -BRC آشنایی با برنامه ارزیابی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر اساس BRC

منبع آموزشی: BRC: BRC issue 08 Reference Document

بی آر سی از مجموعه استاندارد های بین المللی ایمنی غذا است.

این استاندارد به عنوان یک استاندارد بین المللی ایمنی غذا و در مجموعه استاندارد های بین المللی ایمنی غذا GFSI قرار دارد.

منشأ تدوین این استاندارد بریتانیا است که در حال حاضر در مجموعه استاندارد های جهانی ایمنی غذا طبقه بندی شده است.



کارشناس استاندارد
سعید اسکندری