

**آموزش ویدئو کنفرانس-مجازی**

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح 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	مدیریت جامع کیفیت TQM	۲	۱۶	۱۴۰۲/۰۱/۳۱-۳۰ ۸ تا ۱۶	مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت	مفهوم مدیریت کیفیت جامع-سیر تاریخی مدیریت کیفیت جامع در تولید محصول و ارائه خدمات-اساس مدیریت کیفیت جامع (چرخه دمینگ)-تجزیه و تحلیل محیطی در مدیریت کیفیت جامع-اصول و ارکان مدیریت کیفیت جامع در صنایع-(مشتری مداری ، فرآیند گرایی ، بهبود مستمر)-کیفیت جامع در چرخه مشتری مداری-ابزارهای کاربردی در بهبود فرآیندهای تولیدی-بهبود مستمر در فعالیت های تولیدی و خدماتی-جمع بندی و نتیجه گیری

منبع آموزشی:

**استاندارد ملی ایران ISO 9001-INSO - سیستم های مدیریت کیفیت - الزامات**

کنترل کیفیت جامع: (ابزارهای مدیریت کیفیت جامع)-مؤلفان: جنی والر، درک آلن، ارندریو برنز-ناشر: موسسه عالی آموزش و پژوهش مدیریت و برنامه ریزی-مترجم: ابوالفضل کزازی

کارشناس استاندارد

سعید اسکندری




**آموزش ویدئو کنفرانس-مجازی**

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	نام مدرس مورد تایید و حائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	سرفصل محتوای دوره
۲	پایدارکننده ها و قوام دهنده های تجاری در صنایع غذایی	۴ تخصصی صنایع غذایی	۱۶	۱۴۰۲/۰۲/۷-۶ ۸ تا ۱۶	مهندس سوندرومی کارشناسی صنایع غذایی	مروری بر طبقه بندی و کاربرد افزودنی های غذایی-افزودنی های موثر بر بافت مواد غذایی-هیدروکولیده ها، امولسیفایرها و سایر عوامل موثر بر بافت -طراحی و تولید پایدارکننده ها و قوام دهنده های تجاری- مروری بر کاربردهای پایدارکننده ها و قوام دهنده ها در محصولات غذایی و ...

**منبع آموزشی:**

استاندارد ملی ایران به شماره ۹۴۹-۲ : افزودنی خوراکی مجاز - پایدار کننده ها - فهرست و ویژگیها

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۳۱۷ : افزودنی های خوراکی مجاز- عوامل قوام دهنده- فهرست و ویژگی های عمومی



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

**آموزش ویدئو کنفرانس-مجازی**

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح 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
۳	بهداشت، ایمنی و محیط زیست HSE	۲	۱۶	۱۳-۱۴/۰۲/۱۴۰۲ ۸ تا ۱۶	دکتر حسن هاشمی استادیار دانشکده بهداشت	تعاریف و اصطلاحات -دسته بندی خطرات و عوامل زیان آور محیط کار-عناصرنظام مدیریت HSE -ارزیابی و مدیریت ریسک HSE- اقدامات کاهش ریسک-طرح ریزی (HSE Plan)-مدیریت تغییر(MOC) -برنامه واکنش اضطراری (ERP)

**منبع آموزشی:**

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۰۰۱ : سیستم های مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای -الزامات  
 استاندارد ملی ایران به شماره ۴۵۰۰۱ : سیستم مدیریت بهداشت حرفه ای و ایمنی- الزامات همراه با راهنمای کاربرد  
 استاندارد ملی ایران به شماره ۱۴۰۰۱ : سیستم های مدیریت زیست محیطی- الزامات همراه با راهنمای استفاده  
 مبنای مهندسی محیط زیست، آرن ویسلیند، ترجمه باقر مرتضوی، انتشارات شرکت ملی صنایع پتروشیمی

مدیریت HSE برای پیمانکاران-مهدی ادیبی. تهران: فن آوران، ۱۳۹۲.

اصول مدیریت ایمنی بهداشت و محیط زیست HSE- محمد جواد کاظمینی

آموزش HSE کاربردی ( ایمنی، بهداشت حرفه ای و محیط زیست) محمد ج.اد زمانی- انتشارات پندار قلم-راهنمای استفاده از ایزو ۱۴۰۰۱-۴۵۰۰۱



کارشناس استاندارد  
 سعید اسکندری

**آموزش ویدئو کنفرانس - مجازی**

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح 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
۴	مدیریت فرایندها و تعیین شاخص های کلیدی عملکرد در صنعت	۲	۱۶	۲۰-۱۴۰۲/۰۲/۲۱ تا ۸ تا ۱۶	دکتر حمیدرضا طباطبایی دکتری DBA کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	مقدمه ای بر فرایندهای سازمانی و مدیریت آن‌ها-شناخت فرایندهای کسب و کار و شناسایی فرایندهای کلیدی-شناخت مفاهیم شاخص کلیدی عملکرد KPI -نحوه تدوین و اجرای شیوه نامه به کارگیری شاخص های کلیدی عملکرد -شناسایی ابزارهای کاربردی برای تعیین شاخص های کلیدی عملکرد -تهیه و استفاده از کاربرگ های شاخص های کلیدی عملکرد -بررسی یک نمونه ( مطالعه موردی) از مراحل تدوین، اجرا و به کارگیری شاخص های کلیدی عملکرد- معرفی مهم ترین شاخص های کلیدی فرایندهای سازمانی شامل: شاخص های فرایند واحد مهندسی- واحد منابع انسانی-فرایندهای فروش و بازاریابی-شاخص فرایندهای تولید

**منبع آموزشی:**

الزامات سیستم مدیریت کیفیت - ایزو ۹۰۰۱ ویرایش سال ۲۰۱۵

- Key Performance Indicators, Parmenter, David, 2016-N. Y-US, Spring Pub.
- Business Ratios and Formulas: A Comprehensive Guide, Steven. Bragg-2018, Harvard University.
- KIP Hand Book for Industries, APO, 2014-Malesia Asia Productivity Center
- "Process Identification and Improvement in a Manufacturing Environment" by S. Sivaraju and S. J. Louis. This article focuses on the process identification and improvement in a manufacturing environment, which is a critical aspect of business process management. It provides a case study on a manufacturing company that implemented process improvement techniques to improve their overall efficiency and productivity.



**آموزش ویدئو کنفرانس-مجازی**

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح 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	تصفیه فاضلاب و بازیابی پساب	۴ تخصصی	۱۶	۱۴۰۲/۰۲/۲۸-۲۷ ۸ تا ۱۶	دکتر حسن هاشمی استادیار دانشکده بهداشت	انواع فاضلابها و خصوصیات آنها- مفاهیم شاخصهای آلودگی فاضلابها و روشهای اندازه گیری- فرایندهای تصفیه فاضلابها و معیارهای انتخاب آن- استانداردهای استفاده مفید از پساب و لجن، ارزیابی ریسک بهداشتی و محیط زیستی- عیب یابی و ارتقاء تصفیه خانه فاضلاب بهداشتی و صنعتی- تصفیه پیشرفته پساب برای بهبود کیفیت پساب خروجی- انتخاب گندزدای مناسب پساب

**منبع آموزشی:**

Wastewater Engineering: Treatment and Resource Recovery, 5th Edition. ISBN10: 0073401188 | ISBN13: 9780073401188. By Metcalf & Eddy, Water Reuse: Issues, Technologies, and Applications, 1st Edition. Metcalf & Eddy, Inc. an AECOM Company; Takashi Asano; Franklin Burton Industrial Water Pollution Control. William Wesley Eckenfelder

استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۳۹ : ویژگی های پس آب های صنعتی  
تصفیه کاربردی فاضلاب شهری- حسن هاشمی  
کاربرد پرتو فرابنفش در گندزدایی آب و پساب- حسن هاشمی

کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

رییس موسسه  
سعید اسکندری  
وزارت علوم، تحقیقات و فن آوری  
موسسه آموزش عالی آزاد فن آموزش

**آموزش ویدئو کنفرانس - مجازی**

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح 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	مدیریت ریسک - اصول و رهنمودها بر اساس استانداردهای ISIRI 13245- ISIRI13246- ISIRI19476	۳	۱۶	۱۴۰۲/۰۳/۴-۳ ۸ تا ۱۶	مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت	تشریح استاندارد مدیریت ریسک بر اساس استاندارد ملی ایران به شماره های ۱۳۲۴۶ و ۱۹۴۷۶-هدف و دامنه کاربرد-اصول مدیریت ریسک-اصطلاحات و تعاریف-انواع ریسک ها در سازمان ها - تجزیه و تحلیل محیطی-چارچوب ( راهبری و تعهد / یکپارچگی / طراحی / پیاده سازی)-تکنیک های عملیاتی شناسایی و ارزیابی ریسک -بازخورد فرآیند مدیریت ریسک-بهبود فرآیند مدیریت ریسک-ثبت و گزارش دهی

منبع آموزشی:

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۳۲۴۶: مدیریت ریسک - واژگان

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۹۴۷۶: استاندارد مدیریت ریسک - راهنمایی برای اجرای استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۲۴۵



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

**آموزش ویدئو کنفرانس-مجازی**

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح 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	الزامات کیفیت و ایمنی در آرد و فرآورده های آردی و تقلبات آن	۴ تخصصی صنایع غذایی	۱۶	۱۴۰۲/۰۳/۱۱-۱۰ ۸ تا ۱۶	دکتر محمود فروزان تبار دکترای بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی	الزامات کیفیت و ایمنی در مواد اولیه فرآورده های آردی-الزامات کیفیت و ایمنی در افزودنی های فرآورده های آردی-الزامات کیفیت و ایمنی در فرایند تولید فرآورده های آردی-الزامات تولید فرآورده های آردی غنی شده الزامات تولید فرآورده های آردی فراسودمند-الزامات تولید فرآورده های آردی فاقد گلوتن-تقلبات رایج در فرآورده های آردی-کاربرد PCR در شناسایی تقلبات فرآورده های آردی-کاربرد ELISA در شناسایی تقلبات فرآورده های آردی

**منبع آموزشی:**

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۳: آرد گندم- ویژگی ها و روش های آزمون

استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۷۰: آئین کار ضد عفونی آرد

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۴۹۴: افزودنی های خوراکی مجاز در آرد غلات و فرآورده های آردی و صنایع پخت- فهرست و موارد مصرف

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۹۸۸: آئین کار نگهداری آرد گندم

استانداردهای ملی مرتبط با آرد و فرآورده های آردی، دستورالعمل اجرایی غذاهای عملگرا و غنی سازی اختیاری مواد غذایی، آذر ۱۳۹۸، دستورالعمل اجرایی غنی سازی آرد گندم با آهن و اسید فولیک، تیر ۱۴۰۰.

کتاب تکنولوژی فرآورده های غلات، تالیف دکتر هادی پیغمبر دوست، انتشارات دانشگاه علوم پزشکی تبریز، کتاب مقدمه ای بر تکنولوژی فرآورده های غلات، تالیف مهندس رسول پایان، آبیژ



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

**نشانی:** شیراز، میدان بسیج، (فلکه فرودگاه قدیم) نبش کوچه ۳۸ طبقه فوقانی رستوران بهار **تلفن:** ۳۸۳۰۶۲۱۸ - ۰۷۱

آموزش ویدئو کنفرانس - مجازی

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح 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	آشنایی با استانداردهای ملی و بین المللی شن و ماسه و سنگ	۴ تخصصی عمران	۱۶	۱۴۰۲/۰۳/۱۸-۱۷ ۸ تا ۱۶	دکتر محمد حسن آزادی زمین شناسی	آشنایی با انواع سنگ ها- آشنایی با انواع مصالح ساختمانی- آشنایی با استاندارد ملی (ISIRI) شن و ماسه و سایر سنگ ها- آشنایی با استاندارد بین المللی (ASTM) شن و ماسه و سایر سنگ ها -مقاومت انواع سنگها در برابر حرارت-مقاومت انواع سنگها در برابر اسیدها و قلیاها

منبع آموزشی:

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۰۲: سنگدانه های بتن - ویژگی ها ، مقررات ملی ساختمان مبحث ۵ استاندارد ASTM C94

استاندارد ملی ایران به شماره ۶۰۴۴: بتن آماده- ویژگی ها

استاندارد ملی ایران به شماره ۵۶۹۴: سنگ های ساختمانی- گرانیته - ویژگی ها

استاندارد ملی ایران به شماره ۵۶۹۵: سنگ ساختمانی- سنگ آهک- ویژگی ها



کارشناس استاندارد  
سعیده اسکندری

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۳۲۴۷: سنگ های ساختمانی - تراورتن - ویژگیها



آموزش ویدئو کنفرانس - مجازی

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح 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
۹	آشنایی با آیین کار تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی HACCP ویرایش ۲۰۲۰	۴ تخصصی غذایی	۱۶	۱۴۰۲/۰۳/۲۵-۲۴ ۸ تا ۱۶	دکتر حمیدرضا طباطبایی دکتری DBA کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	مرور بر تاریخچه HACCP-آشنایی با اصلاحات و تعاریف HACCP -آشنایی با گام های ۱۲ گانه HACCP -شناخت اصول HACCP -آشنایی با شیوه مستندسازی الزامات HACCP -شناخت الزامات جدید در HACCP ویرایش سال ۲۰۲۰ شامل : الزامات مدیریت آلرژن های الزامات مدیریت تقلبات مواد غذایی الزامات مدیریت محافظت و دفاع از مواد غذایی شناخت چک لیست ارزیابی HACCP مربوط به سازمان غذا دارو کارگاه اجرای HACCP

منبع آموزشی:

سند آیین کار تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in, 2020 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

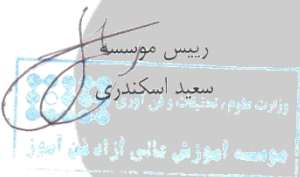
آموزش ویدئو کنفرانس - مجازی

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح 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	تکنولوژیهای پیشرفته و نوین در صنایع غذایی	۴ تخصصی صنایع غذایی	۱۶	۱۴۰۲/۰۴-۰۳/۱-۳۱ ۸ تا ۱۶	دکتر حجت اله گلکاری دکتری بهداشت مواد غذایی	مقدمه تکنولوژی های سنتی-فرآیندهای حرارتی کنونی در صنعت غذا (مزایا و معایب)- انواع تکنولوژیهای نوین و غیر حرارتی-آشنایی با روش اولتراسوند(Ultrasonic)- آشنایی با روش فرآوری در فشار بالا(HPP)- روش میدان الکتریکی پالسی (Pulse electric field) - معرفی روش مایکروویو در صنعت غذا - روش اهمیت در صنایع غذایی-تکنیک الکتروپوریشن در غذا

منبع آموزشی:

صنایع پیشرفته و نوین در فرآوری غذا، مصطفی کرمی

Advanced Technology in food processing. Chaudhary, V. et al. 2021



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری