

مرکز آموزشی همکار خدمات علمی صنعتی استان فارس

آموزش حضوری

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح دوره	مدت دوره (ساعت)	زمان برگزاری دوره (ساعت و روز)	نام مدرس (رشته و مدرک تحصیلی)	سرفصل محتوای دوره	مراجع و منابع تدریس
۱	اصول طراحی کارخانه مواد غذایی	۲	۱۶ ساعت	۱۴۰۲/۰۴/۲۹-۲۸ ۸ الی ۱۶	محمد مهدی مقدم کارشناسی ارشد صنایع غذایی دکتری مدیریت	معیارهای اصلی گزینش محل طرح کارخانه، رعایت قانون های محلی، ملی و مقررات منطقه ای، ویژگی های بهداشت بنا، نور، شرایط بهداشتی ماشینها و تجهیزات، چیدمان و طراحی کارخانه، زمان طراحی کارخانه، اهداف طراحی کارخانه، مراحل مختلف طراحی کارخانه، قسمت های مختلف یک کارخانه صنایع غذایی، قوانین بهداشتی در طراحی کارخانه	۱- استانداردهای آیین کار در محصولات کنسروی گوشتی و غیر گوشتی ۲- جزوه حداقل ضوابط بهداشتی تاسیس کارخانجات کنسروسازی (سازمان غذا و دارو) ۳- طراحی کارخانجات مواد غذایی، مؤلف دکتر میرزایی. ۴- طراحی کارخانجات مواد غذایی، مؤلف دکتر عسگر فرحناکی.
۲	مدیریت کیفیت و رویکرد سیستماتیک در مدیریت بر اساس استاندارد ایزو: ISO ۹۰۰۱:۲۰۱۵	۲	۱۶ ساعت	۱۴۰۲/۰۵/۱۲-۱۱ ۸ الی ۱۶	امیر حسین خسروی کارشناسی ارشد مکانیک	مقدمه ای بر بندهای استاندارد ISO 9001:2015، الزام مرتبط با محیط کسب و کار، آشنایی اجمالی با مدیریت استراتژیک، آشنایی با ماتریس سوات (SWOT) و نقش آن در استاندارد ISO 9001:2015، مثالی از تحلیل محیط های داخل و خارج سازمان، معرفی ذینفعان و نحوه شناسایی الزامات آنها، نگرش فرآیندی، آموزش مستند سازی در فرآیندها، معرفی نمونه فرایندهای سازمانی و هم چنین نقشه فرآیندها، تعریف رهبری در ارزیابی ریسک ها، اصول تدوین اهداف و برنامه دستیابی به آنها، تعریف مفهوم پایش و اندازه گیری، برنامه ریزی و مدیریت تغییر (از اصول اضافه شده در (نسخه ۲۰۱۵: ISO 9001)، پشتیبانی، منابع انسانی، زیرساخت ها، محیط مناسب برای اجرای فرآیندها، پایش و اندازه گیری منابع، آشنایی با دانش سازمانی و مدیریت دانش در سازمانها، اصول مرتبط با صلاحیت و آگاهی کارکنان، ارتباطات در ISO 9001:2015.	متن استاندارد ملی ISO 9001:2015

نام و نام خانوادگی مسئول برنامه ریزی آموزش

ابراهیم روغنی حقیقی فرد

امضاء



نام و نام خانوادگی مدیرعامل/مدیر آموزش

کورش کهبیری حقیقت

امضاء



نشانی: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ شیراز، میدان دوم، ساختمان کسب فناوری، طبقه

اول، واحد ۱۱۰، تلفن: ۲-۳۷۷۴۴۵۶۰-۰۷۱، آدرس سایت: WWW.Farsiss.com

مرکز آموزشی همکار خدمات علمی صنعتی استان فارس

آموزش حضوری

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح دوره	مدت دوره (ساعت)	زمان برگزاری دوره (ساعت و روز)	نام مدرس (رشته و مدرک تحصیلی)	سرفصل محتوای دوره	مراجع و منابع تدریس
۳	مدیریت کیفیت در صنایع کنسروسازی	۲	۱۶ ساعت	۱۴۰۲/۰۵/۲۶-۲۵ ۸ الی ۱۶	محمد مهدی مقدم کارشناسی ارشد صنایع غذایی دکتری مدیریت	فساد مواد غذایی، روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی، مراحل مختلف کنسروسازی، مراحل تولید شوریجات و ترشیجات، اساس کنسرواسیون، انواع روشهای تمیز کردن، درجه بندی و سور تینگ، عملیات کاهش اندازه	۱- استانداردهای ضوابط بهداشتی طرح نمونه گیری پذیرش ۲- استانداردهای سیستم مدیریت کیفیت ۳- استانداردهای ویژگی و روش های آزمون محصولات کنسروی ۴- کتاب کنترل کیفیت مواد غذایی، مؤلف رسول پایان. ۵- کتاب کنسروسازی، مؤلف غلامرضا مصباحی. ۶- کتاب کنسروسازی، مؤلف شهرام مقصودی
۴	مهندسی فرمولاسیون محصولات غذایی	۲	۱۶ ساعت	۱۴۰۲/۰۶/۰۸-۰۹ ۸ الی ۱۶	علیرضا سوند رومی لیسانس صنایع غذایی	معرفی مهندسی فرمولاسیون محصولات غذایی، فیزیک فرآیند خوردن و تغذیه، طراحی امولسیونهای غذایی، طراحی فرمولاسیونهای غذایی با مواد غذایی طبیعی، طراحی بافت مواد غذایی با هیدروکولویدها، طراحی غذاهای پروتئینی سلامت بخش، کاهش نمک در فرمولاسیونهای غذایی، تکنیکهای کنترل و آزادسازی طعم، طراحی فرمولاسیون برای تغییر عادات تغذیه ای، طراحی ساختارهای مورد قبول مصرف کننده	جزوات درسی تولید و فرمولاسیون ۲- علم و تکنولوژی فرمولاسیون، تادروس تی اف، ۲۰۱۸

نام و نام خانوادگی مسئول برنامه ریزی آموزش

نام و نام خانوادگی مدیرعامل/مدیر آموزش

ابراهیم روغنی حقیقی فرد

امضاء

نشانی: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ شیراز، میدان دوم، ساختمان کسب فناوری، طبقه

اول، واحد ۱۱۰، تلفن: ۲-۰۷۱-۳۷۷۴۴۵۶۰، آدرس سایت: WWW.Farsiss.com




کورس کهبای حقیقت

امضاء

مرکز آموزشی همکار خدمات علمی صنعتی استان فارس

آموزش حضوری

ردیف	عنوان دوره آموزشی	سطح دوره	مدت دوره (ساعت)	زمان برگزاری دوره (ساعت و روز)	نام مدرس (رشته و مدرک تحصیلی)	سرفصل محتوای دوره	مراجع و منابع تدریس
۵	ویژگیهای پروتئین گوشت درفرمولاسیون	۲	۸ ساعت	۱۴۰۲/۰۶/۲۲ ۱۶-۸	محمد هادی اسکندری دکترای بهداشت مواد غذایی	اهمیت ویژگیهای کاری پروتئین ها در تکنولوژی گوشت، آشنایی با مهم ترین پروتئین های سازنده گوشت و ویژگیهای آنها، معرفی مهم ترین ویژگیهای کاری پروتئین ها، نقش مواد اولیه بر ویژگیهای کاری پروتئین های گوشت، نقش فراوری بر ویژگیهای کاری پروتئین های گوشت، پروتئین های کارآمد جایگزین پروتئین های گوشت، روشهای ارزیابی ویژگیهای کاری پروتئین ها، آشنایی با مهم ترین نقایص حاصل از عدم کارایی پروتئین های در فرآورده های گوشتی	۱- استانداردها رعایت امور بهداشتی خوب (GHP:1981) ۲- تکنولوژی پیشرفته برای فرایندهای گوشت، ویرایش شده بوسیله نولت و تولدرا ۳- ایمنی گشت و فرایندهای گوشت، ویرایش شده بوسیله بوسترا و همکاران

نام و نام خانوادگی مسئول برنامه ریزی آموزش

ابراهیم روغنی حقیقی فرد

امضاء



نام و نام خانوادگی مدیرعامل/مدیر آموزش

کورش کهبیری حقیقت

امضاء



نشانی: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ شیراز، میدان دوم، ساختمان کسب فناوری، طبقه

اول، واحد ۱۱۰، تلفن: ۲-۰۷۱-۳۷۷۴۴۵۶۰، آدرس سایت: WWW.Farsiss.com