



آموزش حضوری / مجازی

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	اصول و مبانی نظام آراستگی - 5S	۱۶	۱۹-۱۴۰۲/۰۷/۲۰ تا ۸ تا ۱۶	مهندس ناصر ابراهیمی	۱- تعاریف و مفاهیم ۲- ضرورت و اهمیت نظام آراستگی محیط کار ۳- فرآیند پیاده سازی نظام آراستگی محیط کار ۴- معرفی واژه های پنج گانه نظام آراستگی ۵- اصول پنج گانه نظام آراستگی محیط کار ۶- تشریح نمونه های اجرایی اصول پنج گانه ۷- ارائه تصاویر و عکس های مربوطه

منبع آموزشی:

- کتاب به کارگیری 5S در محیط کار نویسنده: هیرویوکی هیرانو
- کتاب PDF ساماندهی محیط کار نویسنده: کریس اورتیز



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

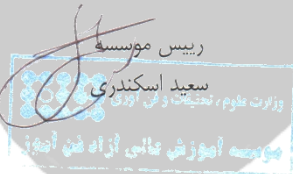
**آموزش حضوری / مجازی**

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
۴	مبانی، تشریح الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت زیست محیطی بر اساس استاندارد ISO 14001:2015	۱۶	۱۴۰۲/۰۷/۲۷-۲۶ ۸ تا ۱۶	دکتر حمیدرضا طباطبایی	۱. تاریخچه و خاستگاه تدوین سیستم مدیریت محیط زیست ۲. شناخت مقاصد و مزایای سیستم مدیریت محیط زیست ۳. مبانی و واژگان سیستم مدیریت محیط زیست ۴. تشریح و الزامات استاندارد سیستم مدیریت محیط زیست بر اساس ISO 14001: 2015 ۵. تشریح ساختار استاندارد ایزو ۱۴۰۰۱ ویرایش جدید در سال ۲۰۱۵ ۶. شناخت الزامات بافت سازمانی ۷. شناخت الزامات رهبری ۸. شناخت الزامات پشتیبانی ۹. شناخت الزامات برنامه ریزی

**منبع آموزشی:**

- کتاب الزامات استاندارد سیستم مدیریت زیست محیطی ISO 14001:2015، مهندس فرزاد پرنور

- ISO 14001:2015, Environmental management systems — Requirements with guidance for use



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

**آموزش حضوری / مجازی**

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
۵	محاسبات کاربردی در صنایع غذایی	۱۶	۱۴۰۲/۰۸/۳-۴ ۸ تا ۱۶	دکتر محمود فروزان تبار	۱. روش دسترسی سریع به استانداردها و منابع علمی ۲. انواع واحدهای غلظت (غلظت درصد، مولالیت، مولالیت، نرمالیت) ۳. آزمون های شیمیایی (محلول سازی) ۴. آزمون های میکروبی (رقت سازی و شمارش) ۵. موازنه جرم در فرمولاسیون محصول صنایع مختلف ۶. آنالیز فاکتورهای شیمیایی محصول ۷. محاسبه اطلاعات جدول حقایق تغذیه ای ۸. محاسبه اطلاعات جدول نشانگرهای رنگی ۹. سالن تولید و انبار

**منبع آموزشی:**

- تجزیه مواد غذایی. تالیف: زیبا حسینی. انتشارات دانشگاه شیراز.
- اصول مهندسی صنایع غذایی. تالیف: ار. پائول سینگ و دنیس آر هلمدن. مترجم: علی مرتضوی، علی اکبر سیف کردی و عبدالرضا محمدی نافچی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.
- دستورالعمل و راهنمای درج نشانگر رنگی تغذیه ای، خرداد ۱۳۹۴.



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

**آموزش حضوری / مجازی**

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	ایمنی در صنعت ساختمان	۱۶	۱۴۰۲/۰۸/۱۰-۱۱ ۸ تا ۱۶	مهندس محمود کدخدا	۱. مسئولیت و وظایف عوامل اجرایی در اصول ایمنی ساخت و ساز ۲. ایمنی در کارگاه ساختمانی ۳. مهمترین علل ایجاد حوادث ناشی از کار و کمک‌های اولیه ۴. الزامات کارگران در هنگام کار ۵. مسئولیت کارگر و کارفرما (پیمانکار) در ایمن سازی محیط کار ۶. مسئولیت کارفرما در قبال پیمانکار ۷. مسئولیت‌های پیمانکار ۸. مدیریت سیستم‌های ایمنی و بهداشتی ۹. اجزای مدیریت ایمنی در پروژه‌های ساختمانی ۱۰. موارد ایمنی مورد بحث در کارگاه‌های ساختمانی ۱۱. وسایل ایمنی و تجهیزات فردی در کارگاه‌های ساختمانی ۱۲. وسایل و سازه‌های حفاظتی در کارگاه‌های ساختمانی ۱۳. ایمنی در تخریب و گود برداری و عملیات خاکی و اجرای اسکلت ساختمان

**منبع آموزشی:**

- کتاب هندبوک ایمنی در کارگاه‌های ساختمانی و صنعتی، مولفین: دکتر ایمان سریری، دکتر امین گشتی، ناشر: نوآور
- مبحث دوازدهم مقررات ملی ساختمان (ایمنی و حفاظت کار در حین اجرا)
- مبحث سوم مقررات ملی ساختمان (حفاظت ساختمان‌ها در برابر حریق)



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

**آموزش حضوری / مجازی**

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	مدیریت کیفیت - رضایت مشتری - راهنمایی هایی برای پایش و سنجش بر اساس بر اساس استاندارد 10004	۱۶	۱۴۰۲/۰۸/۱۷-۱۸ ۸ تا ۱۶	مهندس ناصر ابراهیمی	۱. تعاریف و مفاهیم الزامات ۲. اهداف و اصول راهنما ۳. اجزا مدیریت کیفیت رضایت مشتری ۴. سیستم پایش و سنجش و بازخوردهای مربوطه ۵. شاخص های اندازه گیری رضایت مشتری ۶. چرخه عمر محصول در کیفیت رضایت مشتری ۷. بهبود کیفیت در رضایت مشتری ۸. تدوین برنامه ریزی راهبردی و عملیاتی

**منبع آموزشی:**

- سیستم مدیریت کیفیت در رضایت مشتری ISO 10004، مؤلف: سجاد جلالی فر، ناشر: موسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

## آموزش حضوری / مجازی

سرفصل محتوای دوره	نام مدرس مورد تأیید وحائز شرایط تدریس بر اساس روش اجرایی	زمان برگزاری دوره آموزشی (ساعت و روز)	مدت دوره آموزشی (ساعت)	عنوان دوره آموزشی	ردیف
۱. تاریخچه GFSI و خاستگاه تدوین استاندارد FSSC22000 ۲. شناخت ساختار استاندارد FSSC22000 ۳. شناخت مقاصد و مزایای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر اساس FSSC22000 ۴. تشریح و الزامات استاندارد FSSC22000 : Version 06 ۵. شیوه های ارزیابی FSSC22000 ۶. بررسی ارتباط استاندارد FSSC22000 با استانداردهای راهنمای سری ISO/TS 22002-01 ۷. بررسی موضوعات بهداشت محیط کار در استاندارد بر اساس ISO22002-02 ۸. شناخت الزامات اضافی در رویه Additional FSSC22000 Requirements	دکتر حمیدرضا طباطبایی	۱۴۰۲/۰۸/۲۴-۲۵ ۸ تا ۱۶	۱۶	<b>آشنایی با الزامات استاندارد بین المللی مدیریت ایمنی غذا بر اساس FSSC22000 Version 06</b>	۸

منبع آموزشی:

- استاندارد بین المللی : FSSC22000-۰۶ Version
- ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programmers for food safety – Part 1: Food manufacturing
- ISO/TS 22002-2:2013 Prerequisite programmers for food safety – Part 2: Catering
- ISO/TS 22002-3:2011 Prerequisite programmers for food safety – Part 3: Farming



کارشناس استاندارد  
سعيد اسکندري

نشانی: شیراز، فلکه فرودگاه قدیم، ابتدای کوچه ۳۸، طبقه فوقانی رستوران بهار، تلفن: ۰۷۱-۳۸۳۰۶۲۱۸

## آموزش حضوری / مجازی

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	<b>آشنایی با ضوابط انواع مجوزهای بهداشتی تولید در سطح ملی و بین المللی</b>	۱۶	۱۴۰۲/۰۹/۱-۲ ۸ تا ۱۶	دکتر محمود فروزان تبار	۱. شرایط اخذ انواع مجوزهای بهداشتی: ۲. پروانه بهداشتی ساخت ۳. شناسه نظارت کارگاهی ۴. گواهی اظهار مشاغل خانگی ۵. پروانه بهداشتی ساخت تولید قراردادی و جهت صادرات ۶. گواهی بهداشت جهت صادرات ۷. شرایط نام تجاری مورد قبول و برچسب مورد تایید ۸. نکات مهم قانونی در تنظیم فرمولاسیون برای اخذ مجوز بهداشتی ۹. تاریخچه پیدایش و ساختار تشکیلاتی کدکس ۱۰. معرفی کمیته های کدکس ۱۱. آشنایی با پایگاه های اطلاعاتی آنلاین کدکس ۱۲. روش دسترسی به استانداردهای کدکس

### منبع آموزشی:

- دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی ساخت، خرداد ۱۳۹۶.
- دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی ساخت تولید قراردادی، خرداد ۱۳۹۶.
- دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی ساخت جهت صادرات، بهمن ۱۳۹۳.



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

**نشانی:** شیراز، فلکه فرودگاه قدیم، ابتدای کوچه ۳۸، طبقه فوقانی رستوران بهار، **تلفن:** ۰۷۱-۳۸۳۰۶۲۱۸



## آموزش حضوری / مجازی

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	تکنیک های حل مسئله	۱۶	۱۴۰۲/۰۹/۸-۹ ۸ تا ۱۶	مهندس ناصر ابراهیمی	۱. تعریف گروه و تیم ۲. اهمیت و ضرورت کار تیمی ۳. معرفی انواع گروه ها و تیم ها ۴. محاسن و معایب کار گروهی و تیمی ۵. مراحل تشکیل گروه و تیم ۶. انواع مسئله ۷. فرآیند مسئله یابی و تصمیم گیری ۸. تکنیک های تصمیم گیری گروهی و حل مسئله

### منبع آموزشی:

- کار تیمی و روش های تصمیم گیری و حل مسئله در سازمان، مؤلفان: محمود فاتحی پیکانی، مرجان سادات حر، ناشر: مهرآذین



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

## آموزش حضوری / مجازی

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	تجزیه و تحلیل نقص و آثار آن FMEA	۱۶	۱۴۰۲/۰۹/۱۵-۱۶ ۸ تا ۱۶	دکتر حمیدرضا طباطبایی	۱. تاریخچه و پیدایش FMEA ۲. روش های ارزیابی ریسک ۳. کاربرد FMEA در سیستم مدیریت کیفیت ۴. انواع FMEA ۵. شیوه طرح ریزی و ساختار FMEA ۶. مراحل اجرای FMEA ۷. تفسیر و نتیجه گیری از اجرای تکنیک FMEA

### منبع آموزشی:

- کتاب FMEA (تجزیه و تحلیل حالات بالقوه خرابی و اثرات آن)، محمدرضا برزیده، محمد مرادی
- Paul Palady, FMEA, 1995 Pub: Inc (USA)
- ISO 31000:2018 Risk Assessment Methods



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

## آموزش حضوری / مجازی

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	آشنایی با اصول GMP	۱۶	۱۴۰۲/۰۹/۲۲-۲۳ ۸ تا ۱۶	دکتر محمد مهدی مقدم	۱. طراحی کارخانه های مواد غذایی ۲. روشهای بهینه در تولید و بهداشت صنایع غذایی (GMP) ۳. مبانی مدیریت در کارخانه های مواد غذایی ۴. خصوصیات طرح خوب ۵. مراحل طراحی کارخانه ۶. توجیه اقتصادی طرح ۷. محاسبه راندمان فیزیکی و اقتصادی ۸. برآورد نیاز در کارخانه های صنایع غذایی

### منبع آموزشی:

- طراحی کارخانه های مواد غذایی (اصول و مبانی)، دکتر غضنفر فرحناکی، چاپ اول ۱۳۸۹
- روشهای بهینه در تولید و بهداشت صنایع غذایی (GMP)، مهندس مسعود فلاحی
- مبانی مدیریت در کارخانه های مواد غذایی، دکتر گیتی کریم، چاپ دوم ۱۳۹۳



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

## آموزش حضوری / مجازی

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 امور اداری	۱۶	۱۴۰۲/۰۹/۲۹-۳۰ ۸ تا ۱۶	مهندس محمود کدخدا	۱. شناخت قطعات سخت افزاری کامپیوتر ۲. شناخت دستگاه های ورودی به کامپیوتر و کار با آنها ۳. شبکه های کامپیوتری ۴. نصب ویندوز و نرم افزارهای کلیه رشته ها ۵. اصول دفترداری اداری ۶. گزارش گیری با ورد، اکسل و پاورپوینت ۷. نحوه ارائه گزارش ۸. نحوه نگارش نامه های اداری ۹. نحوه ویرایش نامه های اداری

### منبع آموزشی:

- کتاب کارمند: آشنایی با امور اداری و دفتری، مؤلفان: سیفاله قربانی، فیروز رازنهن، مریم کریمی، ناشر: عطر یاس



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری