

فره نیازسنجی آموزشی مسوولین فنی استان گیلان

سال ۱۳۹۲



مسوول فنی محترم شرکت های تولیدی و خدماتی صنایع غذایی و آرایشی و بهداشتی و کارگاههای تولیدی احتراماً بدینوسیله به اطلاع می رساند، انجمن مسوولین فنی گیلان در نظر دارد دوره های آموزشی مشروحه زیر را بر اساس نیازسنجی از مسوولین فنی (اولویت بر اساس تعداد درخواست کننده) برگزار نماید. لذا خواهشمند است با دقت دوره های مورد نیاز را انتخاب و به انجمن مسوولین فنی گیلان اعلام فرمایید (مهلت ارسال نظرسنجی به دفتر انجمن تا مورخ ۱۳۹۲/۱/۲۰)

دوره های اختصاصی جهت کلیه مسوولین فنی صنایع غذایی و آرایشی و بهداشتی

ردیف	دوره آموزشی	استاد	امتیاز
۱	تولید ناب	دکتر آوخ	۵
۲	مدیریت و برنامه ریزی و کنترل تولید	مهندس ضیائی	۵
۳	روش های نمونه برداری در کنترل کیفیت	دکتر آوخ	۵
۴	آشنایی با سیستم مدیریت بهداشت و ایمنی شغلی ۱۸۰۰۱	مهندس ضیائی	۱۰
۵	تشریح الزامات و مستند سازی ایزو ۱۷۰۲۵	مهندس خلفی	۱۰
۶	ممیزی داخلی استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵	مهندس خلفی	۱۰
۷	روش تحقیق پیشرفته استفاده از منابع اینترنتی	دکتر شریف زاده	۵
۸	مبانی الزامات و مستند سازی استاندارد ایزو ۹۰۰۱:۲۰۰۸	مهندس ضیائی	۱۰
۹	کاهش ضایعات با استفاده تکنیک FMEA	دکتر آوخ	۵
۱۰	ممیزی داخلی استاندارد ایزو ۹۰۰۱:۲۰۰۸	مهندس ضیائی	۱۰
۱۱	کنترل کیفیت آماری	دکتر آوخ	۵
۱۲	اصول مدیریت و سرپرستی (مقدماتی)	مهندس ضیائی	۵
۱۳	اصول تکنولوژی مواد پلیمری در بسته بندی	دکتر شریف زاده	۵
۱۴	اصول و مبانی ایزو IMS	مهندس خلفی	۱۰
۱۵	اصول و مبانی ایزو ۱۴۰۰۰	مهندس ضیائی	۱۰
۱۶	مدیریت بدون استرس	دکتر حلوائی	۵
۱۷	سلامت و بهداشت محیط کار	دکتر حلوائی	۵
۱۸	آموزش بدو استخدام - جهت مسوولین فنی بدون سابقه کار	مهندس شریعت پناه	۵

دوره های آموزشی اختصاصی جهت مسوولین فنی صنایع غذایی

ردیف	دوره آموزشی	استاد	امتیاز
۱	اصول و برنامه های بهداشتی پیشتاز در صنایع غذایی ایزو ۲۲۰۰۲	مهندس غیاثی	۱۰
۲	تقلبات در صنایع غذایی	مهندس کاکوئی	۵
۳	تکنولوژی های نوین در صنایع غذایی	مهندس کاکوئی	۵
۴	نقش ادویه و طعم دهنده ها در صنایع غذایی	*	۵
۵	فناوری نوین در بسته بندی مواد غذایی	*	۵
۶	ابزارهای کنترل کیفیت آماری در صنایع غذایی	مهندس کاکوئی	۵
۷	استفاده از آنتی اکسیدانهای طبیعی به عنوان مواد نگهدارنده	*	۵

فره نیاز سنجی آموزشی مسوولین فنی استان گیلان

سال ۱۳۹۲



ردیف	دوره آموزشی	استاد	امتیاز
۸	مدیریت آفات و انبارداری	دکتر حلوایی	۵
۹	اصول فراوری و بسته بندی چای	مهندس سنجری	۵
۱۰	آزمون های شیمیایی و میکربی چای	مهندس حقیقت	۵
۱۲	تست ارگانولپتیکی چای	آقای ادیب	۵
۱۳	اصول و مبانی استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰	مهندس غیاثی	۱۰
۱۴	ممیزی داخلی استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰	مهندس غیاثی	۱۰
۱۵	نمونه برداری در صنایع غذایی	مهندس کاکوئی	۵
۱۶	نانوتکنولوژی در صنایع غذایی	*	۵
۱۷	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	*	۵
۱۸	اصول بهداشت و ضد عفونی خطوط تولید	مهندس کاکوئی	۵
۱۹	اصول تهویه در صنایع غذایی	*	۵
۲۰	اصول تصفیه آب های صنعتی در صنایع غذایی	*	۵
۲۱	شناسایی لایه های بسته بندی در صنایع غذایی و آشامیدنی و ویژگی های آن	*	۵
۲۲	سیستم های بخار ویژه صنایع غذایی	*	۵
۲۳	آشنایی با محصولات فراسودمند	*	۵
۲۴	کاربرد آنزیم ها در صنایع غذایی	*	۵
۲۵	کاربرد تفسیر نتایج آزمایشگاهی در کنترل کیفیت	*	۵
۲۶	آشنایی با مقررات صادرات مواد غذایی	*	۵
۲۷	ارزیابی حسی در محصولات آردی	مهندس پزشکیان	۵
۲۸	کارگاه تخصصی بیسکویت و کراکر و نان سوخاری و شکلات و تافی	مهندس پزشکیان	۵
۲۹	اصول بازرسی و ممیزی در صنایع غذایی	مهندس کاکوئی	۵
۳۰	کنترل کیفیت فراورده های لبنی	*	۱۰
۳۱	کنترل کیفیت در صنایع روغن	*	۱۰
۳۲	اصول برچسب گذاری و محاسبه ارزش تغذیه ای	مهندس نجفی	۵

مسوول فنی محترم لطفاً مقابل دوره آموزشی مدنظر خود علامت بزنید و یا لسیت درخواستی دوره های آموزشی خود را به دفتر انجمن ارسال فرمایید.

علامت *: توضیح آنکه مدرس دوره های مذکور پس از هماهنگی با شرکت های مورد تایید معاونت غذا و دارو و ثبت نام اولیه متعاقباً اعلام می شود .

دوره های آموزشی پیشنهادی شما مسوولین فنی محترم که در جدول درج نگردیده است عبارتند از :

- ۱-
- ۲-
- ۳-
- ۴-
- ۵-