

موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

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	ردیف
<p>تعریف فرایند مستند سازی و مقدمه ای در مورد اهمیت آن، بررسی فرایند مستند سازی از منظر استاندارد های بین المللی و دستورالعمل های داخلی، تعیین فعالیت هائی که باید فرایند مستند سازی در مورد آنها صورت بگیرد (اختصاصی کردن فرایند مستند سازی)، ارائه متد کلی جهت تهیه روش های اجرائی فرم ها و لیست ها، شرح مستندات الزامات مدیریتی (هویت شرکت، تعهدات مدیریت و کارکنان ، ممیزی ، پیمانکار فرعی ، شکایات و نظر سنجی و ...)، شرح مستندات الزامات مربوط به کارکنان (چارت سازمانی، لیست پرسنل جانشین ، آموزش ، اثر بخشی آموزش و...)، شرح مستندات الزامات فنی (مشخص نمودن جایگاه و شرایط محیطی آزمایشگاه ، تعیین سطح ایمنی ، تعیین سطح توانمندی فعالیت های آزمایشگاهی ، مستندات روش از مون نمونه ، خرید و تهیه مواد اولیه ، تجهیزات ، مواد شیمیائی و داروها ، محلول سازی و ...)، شرح مستندات مربوط به تضمین کیفیت و از مون های مقایسه ای، معرفی فرایند رکورد گیری از مستندات و تعیین اهمیت پیپرلس بودن، (paperless) آنها (جدید)، مرور کلی موضوعات و توضیح بیشتر مطالب مورد نظر توسط شرکت کنندگان، ارزیابی آموزشی</p>	<p>مهندس عیسی شکیب کارشناسی ارشد صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۰۲/۵-۴ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>آشنایی با مستندسازی فعالیت های آزمایشگاهی در صنایع غذایی</p>	<p>۱</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>مقدمه، تعاریف، انواع خطاها، عدم قطعیت، روشهای محاسبه عدم قطعیت، مروری بر تغییرات کلیدی در ISO/IEC 17025: 2017، دامنه کاربرد، اصطلاحات و تعاریف جدید، رویکرد فرایندی، تفکر بر پایه مخاطره، تمرکز بیشتر روی فناوری اطلاعات، ساختار جدید</p>	<p>مهندس آرش مردانی کارشناسی ارشد برنامه ریزی و تحلیل سیستم ها</p>	<p>۹۸/۰۲/۵-۴ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>عدم قطعیت و آشنایی با سیستم مدیریت کیفیت استاندارد ۲۰۱۷/ ۱۷۰۲۵</p>	<p>۲</p>
<p>تعاریف و مفاهیم بهبود و بهروری، کارآیی و اثربخشی منابع سازمانی، تحلیل محیطی در سازمان، تکنیک های عرضه یابی در سازمان، تکنیکها و رویکردهای ارتقاء بهره وری، فرهنگ بهبود و بهره وری در سازمان، طرح ریزی و اجرای بهبود مستمر و بهره ری</p>	<p>مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت</p>	<p>۹۸/۰۲/۱۲-۱۱ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>عارضه یابی و تکنیک های بهبود ارتقاء بهره وری در کیفیت و تولید</p>	<p>۳</p>
<p>زنجیره غذایی تا مصرف، عناصر کلیدی، ارتباطات متعامل، مدیریت سیستمی، اصول HACCP، برنامه های پیش نیازی، ISO22000 مزایای سیستم، ایمنی مواد غذایی، زنجیره غذایی، خطر ایمنی مواد غذایی، خط مشی ایمنی مواد غذایی، محصول نهایی، نمودار جریان، اقدام کنترلی،</p>	<p>مهندس مسعود رئیسی کارشناسی ارشد صنایع و مشاور صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۰۲/۱۸-۱۹ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>الزامات مستندسازی سیستم ایمنی بر مواد غذایی ایزو ۲۲۰۰۰ ویرایش ۲۰۱۸</p>	<p>۴</p>
<p>واژه ها 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 HSEMS، 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</p>	<p>مهندس منوچهر سلیمی کارشناسی ارشد بهداشت</p>	<p>۹۸/۰۲/۲۵-۲۶ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>بهداشت، ایمنی و محیط زیست HSE</p>	<p>۵</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>آشنایی با کیفیت، مشتری، فرآیند، سیر تحول مدیریت کیفیت، رویکرد مبتنی بر بازرسی، رویکرد مبتنی بر پیشگیری، مدیریت جامع کیفیت، ۱۴ اصل دمنینگ در مدیریت کیفیت جامع، ارتقای فرآیند و ارتباط آن با TQM و برنامه ریزی، فرآینده و اصول مدیریت جامع کیفیت، مدل تعالی سازمانی EFQM</p>	<p>مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت</p>	<p>۹۸/۰۳/۰۱-۰۲ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>مدیریت جامع کیفیت TQM</p>	<p>۶</p>
<p>روش شناسی تعیین عمر قفسه ای، تکنولوژی نگهداری مواد غذایی و ارتباط آن با زمان ماندگاری، روش های تسریع زمان ماندگاری، سیستمهای مدیریت کیفیت و ارتباط آن با ماندگاری محصولات، حالات عمده و مهم فساد غذایی، سیستم تجزیه و تحلیل خطر نقطه کنترل بحرانی، تعیین هدف مصرف یا موارد استفاده، ارزیابی کیفیت مواد غذایی، فن آوری حفظ مواد غذایی و ارتباط آن با عمر قفسه ای، مشخص نمودن حدود بحرانی برای هر CCP، متدولوژی تعیین عمر قفسه ای، HACCP و عمر قفسه ای، پایه ریزی روش پایش برای هر CCP، بسته بندی و کیفیت مواد غذایی، توصیف محصول یا شرح فرآورده</p>	<p>دکتر محمد مهدی مقدم کارشناسی ارشد صنایع غذایی دکترای مدیریت</p>	<p>۹۸/۰۳/۰۸-۰۹ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>روش های تعیین ماندگاری (تعیین عمر قفسه ای) محصولات غذایی</p>	<p>۷</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>تعریف گروه و تیم، معرفی انواع گروه ها و تیم ها، محاسن و معایب کار گروهی و تیمی، مراحل تشکیل گروه و تیم، روش های گروهی تصمیم گیری، تکنیک های گروهی حل مسئله</p>	<p>مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت</p>	<p>۹۸/۰۳/۲۳-۲۲ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>کاربرد کار تیمی در صنایع</p>	<p>۸</p>
<p>5S چیست؟ درک فلسفه وجودی 5S، جایگاه 5S در سیستم های مدیریت کیفیت، اهمیت 5S در سازمان ها، کارخانجات و ... اهداف اجرای 5S؛ نقش 5S در بهبود مستمر، مبانی و اجزای 5S، آموزش کاربرد و گام به گام پیاده سازی 5S، نحوه استقرار و روش های پیاده سازی 5S، چرخه استقرار S2، چک لیست های ممیزی 5S</p>	<p>مهندس منوچهر سلیمی کارشناسی ارشد بهداشت</p>	<p>۹۸/۰۳/۲۹-۳۰ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>نظام آراستگی محیط کار 5S</p>	<p>۹</p>
<p>گوجه فرنگی و خصوصیات کشاورزی و فیزیولوژیکی آن، آمار تولید گوجه فرنگی و محصولات تولیدی آن در ایران و جهان، پراکندگی و وضعیت تولید گوجه فرنگی در ایران، فیزیولوژی پس از برداشت گوجه فرنگی، فرایند تولید رب گوجه فرنگی، پوره، سس کچاپ، کنسرو گوجه فرنگی و آب گوجه فرنگی، آزمونهای مربوط به فرآورده های گوجه فرنگی، مشکلات تولید رب گوجه فرنگی و بررسی وضعیت شیمیائی و میکروبی محصول، بررسی قوانین سازمان غذا و دارو و سازمان ملی استاندارد در خصوص فرآورده های گوجه فرنگی، بررسی وضعیت بسته بندی فرآورده های گوجه فرنگی در ایران و جهان، بررسی مسائل مربوط به انبارش،</p>	<p>دکتر محمد مهدی مقدم کارشناسی ارشد صنایع غذایی دکترای مدیریت</p>	<p>۹۸/۰۴/۰۵-۰۶ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>گوجه فرنگی و فرآیندهای صنعتی آن</p>	<p>۱۰</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>کاربرد آنزیم‌ها در صنایع غذایی، تعریف، تاریخچه، طبقه بندی، آنزیم‌های صنعتی در صنعت غذا، معرفی آنزیم‌های کاربرد آنزیم‌ها در صنایع مختلف غذایی شامل صنایع لبنی؛ گوشت، نان و غلات، میوه و سبزی و صنایع دریایی</p>	<p>مهندس علیرضا سوند رومی کارشناسی ارشد صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۰۴/۱۳-۱ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>کاربرد آنزیم‌ها در اصلاح خصوصیات محصولات غذایی</p>	<p>۱۱</p>
<p>روش‌های میکرواستخراج در آنالیز مواد غذایی، استخراج با سیال فوق بحرانی در آنالیز مواد غذایی، فرآیندهای MICRO WAVE ASSISTED، فرآیندهای ULTRA SOUND DASSITED کاربرد HPLC در آنالیز مواد غذایی، کاربرد GC در آنالیز مواد غذایی، کروماتوگرافی لایه نازک در آنالیز مواد غذایی، یون کروماتوگرافی در آنالیز مواد غذایی، یون کروماتوگرافی در آنالیز مواد غذایی، اسپکترومتری جرم در آنالیز مواد غذایی، کاربرد NIR و NMR در آنالیز مواد غذایی، کاربرد جذب اتمی و نشر اتمی در آنالیز مواد غذایی، بینی الکترونیک در آنالیز مواد غذایی، استفاده از ابزارهای رتو لوژیکی در آنالیز مواد غذایی، TEM و SEM در آنالیز مواد غذایی</p>	<p>دکتر محمد تقی گل مکانی دکترای صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۰۴/۱۹-۲۰ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>آنالیزهای مواد غذایی</p>	<p>۱۲</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>شرایط کارخانجات برای تولید مواد غذایی غنی شده و فراسودمند، معیارهای محصولات برای تولید به صورت غنی شده و فراسودمند، ضوابط کاربرد انواع املاح و ویتامین ها در غنی سازی موغذایی، معرفی انواع ترکیبات، فراسودمند و ضوابط قانونی کاربرد آنها شامل: پروبیوتیکها، پری بیوتیک ها، اسیدهای چرب امگا ۳، اسید لینولئیک مزدوج) CLA، کاروتنوئیدها، اصول برچسب گذاری مواد غذایی غنی شده و فراسودمند</p>	<p>دکتر محمود فروزان تبار دکترای صنایع غذای</p>	<p>۹۸/۰۴/۲۶-۲۷ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>ضوابط مواد غنی شده و فراسودمند</p>	<p>۱۳</p>
<p>الزامات GMP، وسایل و تجهیزات مناسب، بهداشت فردی و عمومی کارکنان، مخاطرات موجود در فرآیندهای غذایی؛ کنترل حشرات و حیوانات موزی، 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</p>	<p>مهندس احمدرضا عسگری کارشناسی ارشد صنایع غذایی و معاون غذایی دکتر رزمجو</p>	<p>۹۸/۰۵/۰۲-۰۳ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>روش های خوب ساخت GMP</p>	<p>۱۴</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>اهمیت تعیین فلزات سنگین در صنایع غذایی و آشنایی مختصر با عوارض سمی بیوشیمیائی، منابع انتشار فلزات سنگینو راه های ورود آن به بدن ، ترمینولوژی و واژه های مرتبط با فلزات سنگین در صنایع غذایی، جایگاه تعیین فلزات سنگین و حد مجاز ان در استاندارد های ملی و بین المللی، آشنایی با نحوه نمونه برداری و آماده سازی نمونه های مواد غذایی جهت اندازه گیری و پایش مجاز فلزات سنگین در این نمونه ها، آشنایی با روش فلیم فوتومتري، آشنایی با دستگاه جذب اتمی و روش قرائت فلزات سنگین با دستگاه مذکور، آشنایی با روش های تضمین کیفیت نتایج تعیین فلزات سنگین ، محاسبه ، LOB, LOD, LOQ و میزان خطای نتایج آزمون</p>	<p>مهندس عیسی شکیب کارشناسی ارشد صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۰۵/۰۹-۱۰ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>آشنایی با روش های تعیین میزان فلزات سنگین در صنایع غذایی</p>	<p>۱۵</p>
---	--	--------------------------------	-----------	---	-----------



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<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 9001 FAMILY □ ISO 9000، 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 (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 مدیریت</p>	<p>۹۸/۰۵/۱۶-۱۷ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>آشنایی با الزامات سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2015.</p>
--	--	--------------------------------	-----------	--



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>آشنایی با مفاهیم اصول پس از برداشت میوه، سبزی و گل، تشریح میانی بلوغ میوه، سبزی و گل، روش های تعیین بلوغ محصول و زمان دقیق برداشت، هورمون ها و کاربرد آنها در پس از برداشت میوه، سبزی و گل، نابسامانی های فیزیولوژیکی و راهکارهای لازم، تنش های محیطی سرما، رطوبت و...، روش های کنترل کاهش وزن میوه، سبزی و گل، اصول نگهداری محصول در سردخانه بر پایه کنترل عوامل محیطی</p>	<p>دکتر بیژن کاووسی دکترای باغبانی</p>	<p>۹۸/۰۵/۲۳-۲۴ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>آشنایی با اصول فیزیولوژی پس از برداشت محصولات باغی به منظور نگهداری در سردخانه</p>	<p>۱۷</p>
<p>نام تجاری محصول، وزن فرآورده، شماره پروانه ساخت، تاریخ تولید و انقضا مصرف، مواد تشکیل دهنده، دستورالعمل آماده سازی مصرف، نام و نشانی تولید کننده و بسته بندی کننده، الزامات و توصیه های بهداشتی، سری ساخت؛ شرایط نگهداری، فرآوری های عاری از لاکتوز، فرآوری های عاری از گلوتن، دارنده گواهی سیستم مدیریت، ادعاهای سلامتی بخش</p>	<p>مهندس احمدرضا عسگری کارشناسی ارشد صنایع غذایی و معاون غذایی دکتر رزمجو</p>	<p>۹۸/۰۵/۳۱ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۸</p>	<p>آشنایی با نشانه گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی</p>	<p>۱۸</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>خواص شیمیایی پلیمرها، ۱-۱ قطبیت، ۱-۲ وزن مولکولی، خواص فیزیکی پلیمرها، ۱-۲ حالت آمورف (بی‌نظم)، ۲-۲ حالت بلورینگی، خواص رئولوژیکی پلیمرها، ۱-۳ عوامل سینتیکی، ۲-۳ دستگاه‌های اندازه‌گیری خواص رئولوژی، خواص مورفولوژیکی پلیمرها، ۱-۴ عوامل موثر بر آن، ۲-۴ روش‌های بررسی خواص مورفولوژی؛ عوامل موثر در آلیاژسازی پلیمرها، عوامل موثر در کامپوندهای پلیمرها، ۱-۶ میکرو کامپوزیت‌ها، ۲-۶ نانوکامپوزیت‌ها، تقویت کننده‌های و تاثیر آنها در رفتار آمیزه‌های پلیمری، افزودنی‌ها و تاثیر آنها در رفتار آمیزه‌های پلیمری، بررسی روابط بین خواص مکانیکی و ریزساختار در پلیمرها</p>	<p>مهندس محمدعلی پایدارفرد دانشجو دکترای پلیمر</p>	<p>۹۸/۰۶/۰۶-۰۷ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>ریزساختار ترکیبات و مواد در محصولات پلیمری</p>	<p>۱۹</p>
<p>مواد اولیه، نام محصولات غذایی، محوطه اطراف کارخانه، امکانات ساختمانی، تصفیه آب و فاضلاب، تهویه، سرویس بهداشتی، سرویس رفاهی، بهداشت کارگران، توانمندی‌های بهداشت فردی، انبارها - سردخانه، تولید و فرآوری، کنترل حشرات و جوندگان، شستشو/ ضد عفونی/ نظافت تعمیر و نگهداری، برچسب گذاری، شناسایی خط و پایش، شناسایی و ردیابی</p>	<p>مهندس احمد رضا عسگری کارشناسی ارشد صنایع غذایی و معاون غذایی دکتر رزمجو</p>	<p>۹۸/۰۶/۱۲-۱۳ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>مستند سازی اصول کلی بهداشتی در مواد غذایی مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶</p>	<p>۲۰</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>مقدمه، عوامل موثر در تخریب میکروارگانیسم ها، روشهای مختلف فرآیند حرارتی، محاسبات مربوط به زمان عمل آوری حرارتی، ظروف بسته بندی، ظروف فلزی، شیشه ای و نیمه سخت، مراحل مختلف عمومی در کنسروسازی و تجهیزات بکار گرفته در هر مرحله، درجه بندی بازرسی، تغلیظ؛ تخلیه هوا، استریلیزاسیون و انواع روشها، انبار کردن، تولید انواع کنسروها، انواع رب های تهیه شده از میوه ها، سس ها، مرباجات، ترشیدجات، تعیین قابلیت نگهداری محصول، استفاده از مواد زائد کارخانجات کنسروسازی، شناخت ویژگی ها و نقش های ترکیبات و مواد اولیه مصرفی در تولید محصولات کنسروی</p>	<p>دکتر محمد تقی گل مکانی دکترای صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۰۶/۲۱-۲۲ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>اصول کنسروسازی</p>	<p>۲۱</p>
<p>اصول HACCP، برقراری سیستم پایش برای نقاط کنترل بحرانی، برقراری یک سیستم HACCP، شناسایی و ارزیابی مخاطرات، تعیین و برقراری اقدامات اصلاحی، تشکیل تیم HACCP، تعیین نقاط کنترل بحرانی، تأیید سیستم HACCP، اجرای آموزش HACCP برای اعضای تیم، تعیین حدود بحرانی، مستند سازی</p>	<p>مهندس علیرضا سوند رومی کارشناسی ارشد صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۰۶/۱۲-۱۳ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>شناسایی و ارزیابی نقطه خطر کنترل بحرانی HACCP</p>	<p>۲۲</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>آشنایی با واژگان و اصول عمومی ارزیابی، آشنایی با مفهوم ارزیابی انطباق، رویکرد فرآیندی، آشنایی با علائم انطباق، تعیین معیار یا استاندارد ارزیابی برای محصول مورد نظر، شاخص های اندازه گیری، آشنایی با مراحل اجرایی فرآیند ارزیابی انطباق محصول، ارزیابی انطباق نتایج آزمون ها با الزامات معیار، آشنایی با ارزیابی انطباق شخص اول و دوم وسوم، اندازه گیری، تجزیه و تحلیل بهبود، آشنایی با استاندارد ارزیابی انطباق بی طرفی، پایش و اندازه گیری</p>	<p>مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت</p>	<p>۹۸/۰۷/۰۳-۰۴ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>ارزیابی انطباق</p>	<p>۲۳</p>
<p>مروری بر خصوصیات امولسیونهای غذایی، معرفی و شناخت امولسیفایرهای غذایی، برهمکنش امولسیفایرها با سایر اجزای غذایی، جنبه های فیزیکوشیمیایی امولسیونها و امولسیفایرها، کاربرد امولسیفایرها در صنایع غذایی (صنایع لبنیات، محصولات پخت، قنادی، مارگارین و محصولات گسترش پذیر، سسهای امولسیونی، امولسیونهای هوادهی شده امولسیونهای کم چرب)</p>	<p>مهندس علیرضا سوند رومی کارشناسی ارشد صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۰۷/۱۰-۱۱ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>امولسیفایرهای غذایی و کاربرد آنها در محصولات و صنایع غذایی</p>	<p>۲۴</p>
<p>مقدمه و تعاریف، آشنایی با اصول زمین شناسی، مهندسی، آشنایی با زمین شناسی مهندسی مصالح ساختمانی، آشنایی با کاربردهای مصالح ساختمانی از دیدگاه زمین شناسی مهندسی و معدن، آشنایی با کاربردهای جدید سایر مصالح ساختمانی</p>	<p>دکتر محمد حسن آزادی دکترای زمین شناسی</p>	<p>۹۸/۰۷/۱۷-۱۸ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>زمین شناسی مصالح ساختمانی</p>	<p>۲۵</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>تعاریف و مفاهیم مدیریت ریسک ، مراحل و فرآیندهای مدیریت ریسک ،انواع ریسک های موثر در پروژه ،ریسک پذیری تصمیم گیری در مدیریت ریسک،فاکتورها و مولفه های ارزیابی و کنترل در مدیریت ریسک</p>	<p>مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت</p>	<p>۹۸/۰۷/۲۴-۲۵ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>ارزیابی ریسک</p>	<p>۲۶</p>
<p>اهمیت کیفیت اندازه گیری،فرآیند سیستم اندازه گیری،تقسیم بندی خطاهای سیستم اندازه گیری،انواع خطاهای سیستم اندازه گیری،اجزاء پراکندگی در اندازه گیری نمونه های تولیدی،محدوده پذیرش پراکندگی سیستم اندازه گیری،عوامل ایجاد کننده سیستم پراکندگی،اصول اجرای آزمون و محاسبات تحلیلی R&R،مراحل تحلیل R&R،ارتباط NDC با R&R،تحلیل ثبات سیستم اندازه گیری،روش بررسی ثبات سیستم اندازه گیری،تحلیل قابلیت ابزار،نمونه تحلیل ثبات،مطالعه سیستم های بارزسی وصفی،تحلیل خطی بودن سیستم اندازه گیری</p>	<p>مهندس آرش مردانی کارشناسی ارشد برنامه ریزی و تحلیل سیستم ها</p>	<p>۹۸/۰۸/۰۱-۰۲ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>تجزیه و تحلیل سیستم اندازه گیری MSA</p>	<p>۲۷</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>شناخت بافت درموادغذایی،امولسیفایرها به عنوان اصلاح کننده ساختار،ژلها وساختارهای پروتئینی غذایی ،روغنها وچربیها به عنوان بهبوددهنده های بافت،بهبود فرایندهای حرارتی بمنظور اصلاح ساختاربافتی ،کنترل جداسدن فاز درصنایع غذایی ،تاثیرذرات پرکننده در ساختار ژلهای غذایی،ساختارهای برپایه غلات،سویاواجایگزین های چربی</p>	<p>مهندس سوند رومی کارشناسی ارشد صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۰۹/۱۳-۱۴ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>آشنایی با اصلاح ساختار بافتی مواد غذایی</p>	<p>۳۲</p>
<p>آشنایی با برنامه ریزی و انواع آن،سطوح برنامه ریزی در سازمان،تدوین برنامه استراتژیک (تبیین رسالت،ماموریت، ارزش های ،سازمانی،تعیین اهداف کلان)،تجزیه و تحلیل محیطی swot (نقاط ضعف و قوت،فرصت ها و تهدیدها)،شاخص های سنجش، ارزیابی و پایش عملکرد سازمان</p>	<p>مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت</p>	<p>۹۸/۰۹/۲۰-۲۱ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>تدوین و تجزیه و تحلیل برنامه ریزی استراتژیک در صنایع</p>	<p>۳۳</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>مقدمه ،سیستم‌های اختلاط مذاب (Mixing)،سیستم‌های امولسیوني ،سیستم‌هایسوپانسیوني،دستگاه‌های اختلاط، آمیخته‌های پلیمری (Blending)، آمیخته‌های تک فازی ،آمیخته‌های چند فازی (آلیاژها)،کامپوزیت‌های پلیمری، میکروکامپوزیت‌ها، نانوکامپوزیت-ها،عوامل موثر بر کامپوندينگ،جنس و ترکیب درصد مواد،ترتیب خوراكدهی، شرایط فرآیند تولید و شکل‌دهی،پرکننده‌ها (Fillers)،تقویت کننده‌ها،غیرتقویت کننده‌ها،افزودنی‌ها (Additives)، رنگدانه‌ها (Pigment)، نرم‌کننده‌ها،پایدارکننده-ها،آزمون‌های بررسی خواص قبل و بعد از کامپوندينگ</p>	<p>مهندس محمدعلی پایدارفرد دانشجو دکترای پلیمر</p>	<p>۹۸/۰۹/۲۷-۲۸ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>کامپوندينگ پلیمرها</p>	<p>۳۴</p>
<p>آشنایی با مفهوم عدم قطعیت در اندازه گیری،مراحل محاسبه و تخمین عدم قطعیت،مشخص نمودن اندازه ده،استخراج مدل ریاضی،شناسایی منابع ایجاد عدم قطعیت،مقدمه ای بر علم آمار،حل چند مثال برای آزمون های شیمیایی،محاسبه عدم قطعیت در توزین،محاسبه عدم قطعیت در تعیین حجم،محاسبه عدم قطعیت در تهیه محلول استاندارد کالیبراسیون،محاسبه عدم قطعیت در تیتراسیون،محاسبه عدم قطعیت در اندازه گیری PH</p>	<p>مهندس عیسی شکیب کارشناسی ارشد صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۱۰/۰۴-۰۵ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>تخمین عدم قطعیت نتایج آزمون در آزمایشگاههای صنایع غذایی</p>	<p>۳۵</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>مفاهیم و اصول کارسنجی و زمان سنجی، کارشکافی تولید ، ستاد و امور پشتیبانی در سازمان ،انواع تکنیک های کارسنجی و زمان سنجی، اصول کاربردی برنامه ریزی و کنترل مواد MRP، اصول کاربردی برنامه ریزی و کنترل تولید ERP</p>	<p>مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت</p>	<p>۹۸/۱۰/۱۱-۱۲ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>کارسنجی و زمان سنجی کاهش هزینه و تسهیل زمان بندی تولید</p>	<p>۳۶</p>
<p>تکنولوژی روغن، ترکیبات چربی ها، اسیدهای چرب غیراشباع، درجه بندی روغن ها، فرآیند استخراج و تصفیه روغن، حلال های مورد استفاده در استخراج، واکنش های شیمیایی روغن ها و چربی ها، سرد کردن روغن، محافظت روغن در برابر اکسیداسیون؛ ساختار و ترکیب روغن ها و چربی ها، واکنش شیمیایی روغن ها و چربیها، پلیمریزاسیون، اکتورهای موثر در نقطه ذوب، پلی مورفیسیم و ساختار کلسترول، بررسی خصوصیات کریستال ها، جابجایی، انبار کردن و درجه بندی روغن ها در مواد روغن کشی، بهره وری و کاربرد تجاری روغن ها، طبقه بندی چربی ها و روغن ها</p>	<p>دکتر محمدتقی گل مکانی دکترای صنایع غذای</p>	<p>۹۸/۱۰/۱۸-۱۹ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>روغن ها و چربی های خوراکی</p>	<p>۳۷</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>آزمایش آب تغذیه و آب دیگ بخار، نگهداشت با شیوه مرطوب، نگهداشت با شیوه خشک، تمیز کردن سطوح داخلی (سمت آب)، شستشوی شیمیایی، دمیدن بخار، خواص فرآیندی بخار آب، بررسی کارکرد و کارآیی دیگ های بخار، معرفی تله بخار، شرح کارکرد انواع تله های بخار، انتخاب بهینه تله های بخار، نصب تله های بخار، بازرسی تله های بخار، بهینه سازی خطوط کندانس</p>	<p>مهندس داودی کارشناسی ارشد طراحی کاربردی</p>	<p>۹۸/۱۰-۲۶-۲۵ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>بهینه سازی کاربردی و مدیریت سیستم های بخار آب در صنایع غذایی</p>	<p>۳۸</p>
<p>مفاهیم، اصول و اجزا چک لیست های سازمانی، انواع چک لیست های ارزیابی و کنترل و ویژگی آنان، کاربرد چک لیست های کنترل کیفیت در منابع سازمانی (منابع انسانی، منابع مالی، مواد اولیه، تجهیزات و فرآیندها)، چگونگی طراحی و تدوین چک لیست های ارزیابی و کنترل</p>	<p>مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد مدیریت</p>	<p>۹۸/۱۱/۰۲-۰۳ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>روش های ارزیابی و تدوین چک لیست های کنترل کیفیت</p>	<p>۳۹</p>
<p>تجزیه و تحلیل اقتصادی کارخانه های صنایع غذایی، ساختار صنعت غذا، طراحی کارخانه صنایع غذایی با دیدگاه اقتصادی، اقتصاد مهندسی فرایند، جریان نقدینگی، هزینه تولید، تحلیل حساسیت مالی، هزینه بهره برداری در کارخانه های صنایع غذایی، هزینه مواد، هزینه انرژی، هزینه نیروی انسانی، تحلیل اقتصادی مواد کارخانه های مواد غذایی، تولید کنسرو، تولید شیر، تولید نان، تولید آب میوه</p>	<p>دکتر محمد مهدی مقدم کارشناسی ارشد صنایع غذایی دکترای مدیریت</p>	<p>۹۸/۱۱/۱۶-۱۷ ۱۶ تا ۸</p>	<p>۱۶</p>	<p>آشنایی با اقتصاد مهندسی در صنایع غذایی</p>	<p>۴۰</p>



موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

<p>روش دسترسی سریع به استانداردها و منابع علمی، مفاهیم دقت و صحت، انواع واحدهای غلظت درصد، مولالیت، مولاریته، 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</p>	<p>دکتر محمود فروزان تبار دکترای صنایع غذایی</p>	<p>۹۸/۱۱/۲۵-۲۴ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>محاسبات کاربردی در صنایع غذایی</p>	<p>۴۱</p>
<p>تعاریف و فرایندهای مدیریت در کارخانه های مواد غذایی، مدیریت منابع انسانی، مدیریت تولید و عملیات، بسیج منابع سازمانی در تولید مواد غذایی، مدیریت بازار، مدیریت مالی، مدیریت پشتیبانی، مدیریت ایمنی بهداشت، بهسازی کارخانه تولید مواد غذایی، تولید مواد غذایی دریائی، تولید گوشت و طیور، تولید مواد لبنی، انبارهای نگهداری، ایمنی کار در صنایع غذایی</p>	<p>دکتر محمد مهدی مقدم کارشناسی ارشد صنایع غذایی دکترای مدیریت</p>	<p>۹۸/۱۲/۳۰-۰۱ ۸ تا ۱۶</p>	<p>۱۶</p>	<p>اصول مدیریت کارخانه های صنایع غذایی</p>	<p>۴۲</p>



