

آموزش ویدئو کنفرانس

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
۱	کاربرد ارزیابی انطباق در صنایع	۱۶	۱۳۹۹/۰۷/۱-۳ ۱۵ تا ۱۹	مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد MBA	آشنایی با واژگان و اصول عمومی ارزیابی انطباق در صنایع-- آشنایی با مفهوم ارزیابی انطباق-- رویکرد فرآیندی - آشنایی با علائم انطباق در هنگام تولید - تعیین معیار یا استاندارد ارزیابی برای محصول مورد نظر-شاخص های اندازه گیری- آشنایی با مراحل اجرایی فرآیند ارزیابی انطباق-ارزیابی انطباق نتایج آزمون ها با الزامات معیار - اندازه گیری، تجزیه و تحلیل بهبود

منبع آموزشی:

استاندارد بین المللی ISO/IEC 17000

کتاب ارزیابی انطباق و تایید صلاحیت - مؤلف: بهروز ریاحی - ناشر: مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی ایران

کارشناس استاندارد

سعید اسکندری



آموزش ویدئو کنفرانس

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
۲	آشنایی با استاندارد شرایط احراز صلاحیت برای آزمایشگاه ها آزمون و کالیبراسیون بر اساس ISO/IEC17025 :2017	۱۶	۹۹/۰۷/۰۸-۱۰ ۱۵ تا ۱۹	دکتر حمیدرضا طباطبایی دکتری DBA کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	تاریخچه تغییرات ۱۷۰۲۵-آشنایی با الزامات عمومی-آشنایی با الزامات ساختاری-آشنایی با الزامات منابع-آشنایی با الزامات فرآیندی-آشنایی با الزامات مدیریت- کمیت قابل اندازه گیری- الزامات مدیریتی- روش های توسعه یافته به وسیله آزمایشگاه- نحوه گزارش دهی در گواهینامه ها-خرید خدمات و ملزومات - استانداردهای اندازه گیری مرجع و مواد مرجع - کنترل مدارک -و...

منبع آموزشی:

استاندارد و ملی ایران به شماره ۱۷۰۲۵



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

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
۳	مقدمه ای بر ردیابی محصولات در صنایع غذایی و اصول جمع آوری فرآورده های نا ایمن	۱۶	۹۹/۰۷/۱۵-۱۶ تا ۱۵	مهندس سلیمان ارجمند طلب کارشناسی ارشد بهداشت ایمنی مواد غذایی	اهمیت و لزوم ردیابی مواد غذایی در استانداردهای بین المللی-استاندارد ردیابی مواد غذایی بر مبنای ایزو ۲۲۰۰۵-نقطه کنترل بحرانی تبادل اطلاعات و مشاوره -CCP مدل اجرایی ردیابی مواد غذایی-حمایت از مصرف کننده و حفظ سلامت غذا -استانداردهای بین المللی ایمنی مواد غذایی- فراخوان و بازپس گیری مواد غذایی- قابلیت فساد در فرآورده غذایی- (IFS international featured standard)-دلایل عمده بر ضرورت بهداشت مواد غذایی- الزام مشتری (خریدار)

منبع آموزشی: اصول مهندسی صنایع غذایی - دکتر رضوی

طراحی مدل انعطاف پذیر ردیابی محصولات غذایی • سامان سیادتی-حسن حاله- مریم سلیمانی



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

## موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

### آموزش ویدئو کنفرانس

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
۴	عملیات واحد در کنسرو سازی	۱۶	۹۹/۰۷/۲۲-۲۴ ۸ تا ۱۳	دکتر محمد مهدی مقدم دکتری MBA کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	خواص بیوفیزیک محصولات کشاورزی-تمیز کردن و درجه بندی-شستشو- پوست گیری و هسته گیری-عملیات کاهش اندازه-گریدینگ-سونینگ-آسیاب کردن- حمل و نقل و انتقال مواد

#### منبع آموزشی:

اصول و مبانی کنسروسازی-مولف شهرام مقصودی-انتشارات مرز دانش  
عملیات واحد در فرآوری محصولات کشاورزی-مولف کی ام ساهی سینگ ترجمه هاشم پور- انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد  
خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی و مواد غذایی-مولف رضوی و اکبری - انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

آموزش ویدئو کنفرانس

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
۵	رنگ های خوراکی (طبیعی و مصنوعی) در مواد و محصولات غذایی	۱۶	۹۹/۰۷/۲۹-۳۰-۱ ۱۵ تا ۱۹	مهندس سوندرومی کارشناسی صنایع غذایی دانشجو کارشناسی ارشد	نگهدارنده ها و آنتی اکسیدانها- پایدارکننده ها و امولسیفایرها- اندازه گیری رنگ در مواد غذایی - طعم دهنده ها و تشدید کننده های طعم- سایر گروههای افزودنی ها- انتخاب و آماده سازی نمونه- رنگها- مکانیزم درک رنگ- کنترل رنگ در محصولات غذایی- افزودنی های تغذیه ای- پدیده رنگ- طبقه بندی شیمیایی رنگها- تعریف رنگ و مکانیزم درک رنگ توسط انسان- سیستمهای اندازه گیری رنگ درمواد غذایی روشهای لایوباند، هانتر لب و اسپکتروفوتومتر- جنبه های فیزیکی و زیست شناختی رنگ - رنگدانه های طبیعی موجود در مواد غذایی- تاثیر متقابل رنگها و تغییرات آنها با عوامل فرایندی- رنگهای سنتزی و کاربردهای آنها در صنایع غذایی

منبع آموزشی:

- Color in Food-Technological and Physiologica Aspects Jose Luis Caviano and Maria del Pilar Buera-CRC Press.2012  
 ۲. Color Quality of Fresh and Processed Food Catherine A. Culver and Ronald E. Wrolstad .American Chemical Society ۲۰۰۸  
 ۳. Color in Food Improving Quality Douglas. B. Mac Dougall CRC Press.2002  
 ۴. Food Colorants Carmen Socaciu. CRC Press.2008



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

نشانی: شیراز، خیابان پارامونت، ابتدای خیابان قصردشت، روبروی طلا و جواهر دریا، پلاک ۲۶، تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۳۶۱۸۱-۳۲۳۰۴۴۲۱

آموزش ویدئو کنفرانس

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	آشنایی با استاندارد ملی ایران شماره ۳۰۲ مطابق با آخرین تغییرات	۱۶	۹۹/۰۸/۶-۸ ۱۵ تا ۱۹	مهندس ره نورد کارشناسی ارشد مهندسی عمران دانشجو دکترای مهندسی عمران	دانه بندی سنگدانه های ریز و درشت-ویژگی های اجباری سنگدانه ریز (ماسه)- ویژگی های اجباری سنگدانه درشت (شن)-ویژگی های فیزیکی-شیمیایی-روش های نمونه برداری و آزمون-فیلتر با نرمه-محدودیت های بزرگترین اندازه اسمی سنگدانه درشت (مطابق مبحث نهم مقررات ملی ساختمان)-ضوابط حمل و نقل، تحویل، و نگهداری سنگدانه های مصرفی بتن (مطابق مبحث نهم مقررات ملی ساختمان)

منبع آموزشی: استاندارد ملی ایران شماره ۳۰۲



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

## موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

### آموزش ویدئو کنفرانس

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	کنترل کیفیت آماری SQC	۱۶	۹۹/۰۸/۲۰-۲۲ ۱۵ تا ۱۹	مهندس ناصر ابراهیمی کارشناسی ارشد MBA	مزایا و الزامات استقرار SQC-بررسی شرایط استقرار SQC-مقدمه ای بر کیفیت-معرفی استانداردها-تفسیر نمودارها و تعیین حالات خاص-بررسی شاخص های قابلیت فرآیند-تحلیل شاخص های قابلیت فرآیند و اقدامات اصلاحی مربوطه-ابزار هفتگانه کنترل فرآیند آماری SPC-نمودار کنترل-توانایی فرآیند-پیاده سازی کنترل فرآیند آماری

#### منبع آموزشی:

استاندارد ایزو ۱۰۰۱۷

کتاب کنترل کیفیت آماری-تالیف سید محمدتقی فاطمی-ناشر: دانشگاه صنعتی امیرکبیر



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

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
۸	فیزیک سطح پلیمرها	۱۶	۹۹/۰۸/۲۷-۲۹ ۸ تا ۱۳	مهندس سوندرومی کارشناسی صنایع غذایی دانشجو کارشناسی ارشد	طبیعت شیمیایی پلیمرها-خواص ذاتی و کاربرد پلیمرها-فرآیندهای شکل‌دهی-سیستم‌های اختلاط پلیمری ( Mixing سیستم‌های امولسیون- سیستم‌های سوسپانسیون-تکنیک‌های مطالعه خواص فیزیکی پلیمرها- دانسیته-آنالیزهای حرارتی ) (DSC & DTA) آنالیزهای تابشی (-) (light Scattering, X-ray, IR, NMR, ...)اوزن مولکولی، اندازه و شکل فیزیکی آنها-زنجیرهای منظم و بلورینگی (-) (Smi-Crystallinity) خواص مورفولوژی و حرکت زنجیرها- جنس و ترکیب درصد مواد- ترتیب خوراکدهی- شرایط فرآیند تولید و شکل‌دهی- آمیخته‌های پلیمری (آلیاژها، کامپوزیت‌ها و بلورهای مایع (-) (LCP) آمیخته‌های تک فازی- آمیخته‌های چند فازی (آلیاژها)-خواص مکانیکی پلیمرها- الاستیسیته مستقل از زمان- الاستیسیته وابسته به زمان-تغییر فرم، تسلیم و شکست پلیمرها

منبع آموزشی:

The Physics of Polymers, Gert Strobl, Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2007.

1. An Introduction to Polymer Physics, David I. Bower, Information on this title: [www.cambridge.org/9780521631372](http://www.cambridge.org/9780521631372), 2002.
2. Mass Spectrometry of Polymers, G. Montaudo, R. P. Lattimer, QD139.P6 M66 2001.



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری



## موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

### آموزش ویدئو کنفرانس

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	الزامات کلی عملیات خوب آزمایشگاهی GLP در آزمایشگاه های کنترل مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	۱۶	۹۹/۰۹/۰۶-۰۸ ۱۵ تا ۱۹	مهندس عیسی شکیب کارشناسی ارشد صنایع غذایی	سیستم مدیریت کیفیت در آزمایشگاه-اصول ساختمانی و طراحی در آزمایشگاه شیمی و میکروبیولوژی-مواد، تجهیزات، دستگاه ها و ابزار-مستندسازی و کنترل مستندات در آزمایشگاه-الزامات نمونه برداری، نگهداری، نمونه ها و سوابق در تست های میکروبیولوژی و شیمیایی-الزامات انبارهای آزمایشگاه فیزیکی و شیمیایی و میکروب شناسی-الزامات برچسب زنی و انواع برچسب ها در آزمایشگاه میکروبیولوژی و شیمیایی-روش های معتبرسازی روش ها و دستگاه ها در آزمایشگاه میکروبیولوژی و شیمیایی-معتبرسازی و مستندات مربوط به محیط کشت های میکروبی-پایش محیط در آزمایشگاه الزامات-امحاء پسماندهای شیمیایی و میکروبی در آزمایشگاه-نحوه بررسی و برخورد با OOS در آزمایشگاه-CAPA در آزمایشگاه-QRM در آزمایشگاه-بررسی چک لیست جامع بازرسی آزمایشگاه-مستندات مربوط به خرید مواد شیمیایی، محلول ها، پودرها و استانداردها-نمونه برداری برای انجام آزمون-محل نگهداری تجهیزات خاص -روش اجرایی آزمون-روش نتایج آزمون

منبع آموزشی: -

- 1- Training manual of GLP, second edition, WORLD HEALTH ORGANIZATION Switzerland.
- 2- Hand book of GLP, second edition, WORLD HEALTH ORGANIZATION, Switzerland.

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو، الزامات عملیات خوب آزمایشگاهی AL.2,



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

نشانی: شیراز، خیابان پارامونت، ابتدای خیابان قصردشت، روبروی طلا و جواهر دریا، پلاک ۲۶، تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۳۶۱۸۱-۳۲۳۰۴۴۲۱

## موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

### آموزش ویدئو کنفرانس

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	آشنایی با مدیریت کیفیت میکروبی در صنایع غذایی	۱۶	۹۹/۰۹/۱۱-۱۳ ۸:۳۰ تا ۱۴	دکتر حمیدرضا طباطبایی دکتری DBA کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	اهمیت مدیریت کیفیت میکروبی در مواد غذایی-شناسایی میکروارگانیسم های عامل فساد در مواد غذایی-بررسی علل فساد در مواد غذایی-شناخت عوامل مؤثر بر کیفیت مواد غذایی-شناخت عوامل مؤثر بر کیفیت میکروبی مواد غذایی-تدوین طرح های کیفیت میکروبی مواد غذایی-مدیریت کیفیت میکروبی مواد اولیه-تدوین طرح های میکروبی در فرآیندهای تولید-شناسایی و تدوین اقدامات کنترلی در مدیریت کیفیت میکروبی-بررسی عوامل محیطی در تدوین طرح مدیریت کیفیت میکروبی-کارگاه تدوین طرح مدیریت کیفیت میکروبی.

#### منبع آموزشی:

ارزیابی مخاطرات میکروبی مواد غذایی، دکتر مرتضوی - دانشگاه فرودسی

The haacp concept and microbiological hazard categories, food tech 28-3-342, 2002  
Cac (1999) principles and guidelines for the conduct of microbiological risk assessment



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری

آموزش ویدئو کنفرانس

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	تکنولوژی فرآورده های گوشتی	۱۶	۹۹/۰۹/۱۸-۱۹ ۱۵ تا ۱۹	دکتر محمود فروزان تبار دکترای صنایع غذایی	ساختار و ترکیبات شیمیایی گوشت - ویژگی های عملکردی پروتئین های گوشت - روش های ترد کردن گوشت - مواد اولیه مصرفی در فرآورده های گوشتی - Salt نمک-چربی Fat- Sugar قند- Nitrite نیتريت-- Alkaline phosphates فسفاتهای قلیایی- مواد اسیدی کننده Acidulants-تسريع کننده های عمل آوری Cure accelerators- هیدروکلوئیدها--Hydrocollidsادويه جات -Spicesمحاسبات فرمولاسیون فرآورده های گوشتی - نکات فنی و بهداشتی در تولید فرآورده های گوشتی

منبع آموزشی: کتاب شیمی و فناوری گوشت و فرآورده های گوشتی، تالیف دکتر مهدی کدیور و دکتر نفیسه سلطانی زاده، ناشر دانشگاه صنعتی اصفهان.

کتاب راهنمای تکنولوژی تولید محصولات گوشتی، تالیف مایکل رنکن، ترجمه رامین رادفر، ناشر دیباگران تهران.

استانداردهای ملی مرتبط با فرآورده های گوشتی

کارشناس استاندارد

سعید اسکندری



## موسسه آموزش عالی آزاد فن آموز

### آموزش ویدئو کنفرانس

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 فنی نگهداری محصولات باغی جهت بهبود عمر انبارمانی در سردخانه	۱۶	۹۹/۰۹/۲۵-۲۷ ۱۵ تا ۱۹	دکتر بیژن کاووسی دکترای علوم باغبانی-استاد یار دانشگاه	آشنایی با ارقام درختان میوه- آشنایی با ناهنجارهای فیزیولوژیکی و غیر زنده و راهکارهای آن- آشنایی با ناهنجارهای ناشی از عوامل زنده- آشنایی با ناهنجارهای شاخص برداشت میوه و نگهداری آن- آشنایی با ناهنجارها و مشکلات داخل سردخانه- آشنایی با ناهنجارهای تیمارهای قبل از سردخانه- ناهنجارهای عوامل محیطی داخل سردخانه- بررسی علت وجود لک، رنگ و غیره روی سطوح محصولات داخل سردخانه- تیمارهای بدو ورود محصول به سردخانه- دماها، رطوبت ها و مدت زمان نگهداری محصولات- آشنایی با واریته های مختلف (سیب، انار، کیوی، انگور، مرکبات و ...)

#### منبع آموزشی:

آشنایی با ناهنجارهای فیزیولوژیکی قبل و پس از برداشت محصولات باغی و عوامل محیط داخل سردخانه- مولف بیژن کاووسی



کارشناس استاندارد  
سعید اسکندری