

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



تقویم آموزشی دوره های غیر حضوری سال ۱۳۹۹

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد

WWW.ICADACADEMY.COM

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ ۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۱	کاربرد مواد افزودنی در صنایع غذایی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	جواد توکلی دکترای صنایع غذایی	تعريف مواد افزودنی مجاز خوارکی، آشنایی و کاربرد انواع مواد افزودنی در صنایع غذایی، آشنایی با طعم دهنده های مواد غذایی و بررسی آنها از جنبه های شیمیایی، آشنایی با مواد نگهدارنده و کاربرد آنها، آشنایی با قوام دهنده ها و کاربرد آنها، آشنایی با رنگ های طبیعی و سنتیک و کاربرد آنها، آشنایی با ضوابط طعم دهنده ها، رنگ ها، قوام دهنده ها و نگهدارندها در مواد غذایی و نحوه بررسی آنلیز آنها، بررسی حدود مجاز افزودنی های در فرمولاسیون ، ویژگی ها و اشکال مختلف مواد افزودنی، تشدید کننده ها و اصلاح کننده های طعم در مواد غذایی، کاربرد افزودنی ها در فرمولاسیون محصولات غذایی، آنالیز و کنترل کیفی مواد افزودنی در محصولات غذایی
۲	تکنولوژی های نوین در صنایع غذایی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تعاریف و اصطلاحات، آشنایی با تکنولوژی های نوین در صنایع غذایی، مزایای استفاده از تکنولوژی های نوین در صنایع غذایی، مایکروویو و کاربرد آن در صنایع غذایی، تکنولوژی فرآصنوت و کاربرد آن در صنایع غذایی، تکنولوژی اهمیک و کاربرد آن در سالم سازی محصولات غذایی، تکنولوژی فشار بالا و کاربرد آن در صنایع غذایی، میدان های پالس الکتریکی، تکنولوژی پلاسم، مادون قرمز، فراینش، نانو و بسته بندی های نوین در صنایع غذایی
۳	بسته بندی های نوین در صنایع غذایی (بسته بندی فعلی و هوشمند)	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تعاریف و اصطلاحات، آشنایی با بسته بندی های نوین در صنایع غذایی، مزایای استفاده از بسته بندی های های نوین در صنایع غذایی، تعریف بسته بندی هوشمند و فعلی، تاریخچه بسته بندی فعلی و هوشمند، انواع بسته بندی فعلی و هوشمند، سیستم های بسته بندی هوشمند، شاخص های دما و زمان، شاخص غلظت گاز، شاخص تازگی، شناسایی فرکانس رادیویی، بسته بندی های خود گرم شونده و خود سرد شونده

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
E-Learn Academy

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۴	تکنولوژی فرآورده های لبنی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	ناصر کهن نیا دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تعاریف و اصطلاحات، آشنایی با فرآورده های لبنی، فرآیندها و مراحل، تحويل و نگهداری شیر خام، کنترل شیر خام، سالم سازی و اصلاح شیر مورد مصرف در تولید فرآورده های لبنی، باکتو فوگا سیون، استاندارد کردن چربی شیر، سالم سازی حرارتی در صنعت شیر، پاستوریزاسیون، ویزگهای میکروبی شیر پاستوریزه، هموژیزاسیون، شرایط فرایند هموژیزاسیون، تکنولوژی فیلتراسیون غشایی، مزایا و محدودیت های استفاده از فیلتراسیون غشایی، فاکتورهای مؤثر بر کارآئی فیلتراسیون، کاربرد میکروفیلتراسیون در صنعت لبنیات، مراحل تهیه استارت در صنعت لبنیات، تکنولوژی تولید محصولات لبنی، عوامل موثر بر کیفیت فرآورده های لبنی، کاربرد افزودنی ها در صنایع لبنی، خطوط تولید صنایع لبنی
۵	تکنولوژی فرآورده های کنسروی	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	سارا سرور دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تعاریف و اصطلاحات، تاریخچه کنسرو سازی، فرآیند ها و مراحل کنسرو سازی، انواع ظروف مورد استفاده در کنسرو سازی، مراحل کنسرو سازی، ویزگی های آب مورد استفاده در صنایع کنسرو، ورود مواد خام، شستشو مواد اولیه، درجه بندی، سورتینگ، پوست گیری و انواع روش های پوست گیری در صنایع کنسرو، آنزیم بری (بلانچینگ)، اهداف آنزیم بری، انواع روش های آنزیم بری، پر کردن محصولات کنسروی، اهمیت فضای خالی ظرف (Head Space). انواع دستگاه های پرکن، اکزاست یا هوایگیری (Exhausting)، درب بندی تحت خلا، تزریق گازهای خنثی، فرآیند حرارتی و انواع فرآیند حرارتی در صنایع کنسرو، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون، اثر pH در اعمال فرآیند حرارتی، دستگاه ها و تجهیزات مورد استفاده در فرآیند حرارتی، انواع روش های استریلیزاسیون، فرآیند آسپتیک (Aseptic)، نحوه اعمال فرآیند حرارتی، بسته بندی و انبارش محصولات کنسروی، فرمولاسیون انواع محصولات کنسروی و کاربرد مواد افزودنی در صنایع کنسرو

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، رو布روی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

دانشگاه اسلام

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۶	تکنولوژی فرآورده های گوشتی	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	ساره روش پور دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تعاریف و اصطلاحات، تاریخچه تولید فرآورده های گوشتی، فرآیند کشتار و بازرگانی بهداشتی در کشتارگاه، دیاگرام مراحل کشتار گاو، مراحل کشتار گاو، فرآیند شستشوی لاش، مراحل کشتار طیور، عمل آوری گوشت، تاثیر عوامل عمل آورنده گوشت، روش های عمل آوری گوشت، ترکیبات عمل آوری گوشت، تولید سوسیس و کالباس، مواد تشکیل دهنده سوسیس و کالباس، کاربرد مواد افزودنی در تولید سوسیس و کالباس، کاربرد و انواع مواد نگهدارنده در فرآورده های گوشتی، تجهیزات مورد استفاده در فرآورده های گوشتی، بسته بندی انواع فرآورده های گوشتی
۷	رهنمودهایی برای ممیزی سیستم های مدیریت براساس استاندارد (ISO-ISO 19011)	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	اصول ممیزی، مدیریت کردن برنامه ممیزی، تعیین اهداف برنامه ممیزی، تهیه برنامه ممیزی، اجرای برنامه ممیزی، پایش برنامه ممیزی، بازنگری و بهبود برنامه ممیزی، انجام ممیزی، کلیات، آغاز ممیزی، آماده سازی برای فعالیت های ممیزی، انجام فعالیت های ممیزی، توزیع گزارش ممیزی، اتمام ممیزی، انجام اقدامات پیگیری بعد از ممیزی، شایستگی و ارزیابی ممیزان، تعیین شایستگی ممیز به منظور برآورده کردن نیازهای برنامه ممیزی، تعیین معیارهای ارزیابی ممیز، انتخاب روش مناسب ارزیابی ممیز، انجام ارزیابی ممیز، حفظ و بهبود شایستگی ممیز
۸	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه، اهداف طراحی کارخانه، مراحل اصلی طراحی کارخانه، جمع آوری و تحلیل، اطلاعات موردنیاز برای طراحی کارخانجات، تعیین ظرفیت کارخانه، طراحی فرایند تولید، آشنایی با نمودارهای فرایند، آشنایی با نمادهای فرایند، انتخاب ماشین آلات جهت ایجاد تعادل در خط تولید، روش های انتقال مواد (سیستمهای انتقال جداگانه مواد)، روش های انتقال مواد (سیستمهای انتقال مواد)، طراحی بخش های مختلف کارخانه (سالن تولید، انبار و ...)، محاسبه فضای لازم برای انبار مواد غذایی، طرح ریزی استقرار بخش های مختلف کارخانه در زمین موجود

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
E-Learn Academy

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۹	محصولات غذایی تاریخته (تغییر ژنتیکی یافته)	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	اهمیت علم زیست فناوری، آشنایی با محصولات تاریخته، سطح زیر کشت محصولات تاریخته، محصولات رایج کشاورزی تاریخته، ارزیابی اینمی محصولات غذایی تاریخته، مزایا و ریسک های محصولات غذایی تاریخته، مروری بر قوانین و مقررات اینمی زیستی، پرتوکل جهانی گمینه اینمی زیستی کار تاهنا، نحوه بررسی اینمی محصولات غذایی تاریخته وارداتی، برچسب گذاری محصولات غذایی تاریخته در ایران و جهان، وضعیت محصولات غذایی تاریخته در جهان، رویکرد سایر کشورها با محصولات تاریخته
۱۰	تکنولوژی پر توده‌ی در صنایع غذایی	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	تاریخچه پر توده‌ی، تقسیم بندی دستگاه‌ها و وسایل پر توساز، منابع تابش، ویژگی‌های منابع تابش، مکانیسم اثر تابش، عوامل موثر بر پر توده‌ی، دوز و دوزبینتری در پر توده‌ی، انواع روش‌های فرآوری با اشعه، تاثیر اشعه بر ترکیبات مواد غذایی، تغییر در خصوصیات حسی مواد غذایی، تاثیر بر میکروارگانیسم‌ها، کاربردهای تجاری پر توده‌ی، تاثیر پر توده‌ی بر بسته بندی مواد غذایی، مزایای پر توده‌ی، معایب پر توده‌ی، قانون گذاری فرآورده‌های اشعه دیده
۱۱	کاربرد پروبیوتیک‌ها در صنایع غذایی	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	جواد توکلی دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تاریخچه، تعریف واژه پروبیوتیک، میکروفلور روده‌ای، معیارهای انتخاب پروبیوتیک‌ها، میکروب‌های مورد استفاده به عنوان پروبیوتیک‌ها، انواع فرآورده‌های پروبیوتیک، مکانیسم اثر پروبیوتیک‌ها، مزایای پروبیوتیک‌ها، محیط‌های پایه

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
E-Learn Academy

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۱۲	ایمنی و تقلبات مواد غذایی	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	انیسه زارعی دکترای صنایع غذایی	مفاهیم پایه، مهمترین سیستم ها و استانداردهای تضمین کننده ایمنی مواد غذایی در دنیا، منطقه خطر حرارتی برای مواد غذایی، ضوابط وزارت بهداشت برای عرضه غذاهای طبخ شده، راهکارهای شناسایی مخاطرات مواد غذایی، کمیسیون کدکس غذایی(CAC) = Codex Alimentarius Commission، فساد در مواد غذایی و انواع فساد، علل تقلب در مواد غذایی، آثار تقلب در مواد غذایی، مهمترین تقلبات مواد غذایی در سطح عرضه، استفاده از مواد اولیه نامرغوب، کاربرد افزودنی های غیرمجاز، روش های شناسایی انواع تقلبات محصولات کنسروی، گوشتشی، لبني و نوشیدنی ها
۱۳	شرایط خوب ساخت در صنایع غذایی (GMP)	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تعاریف و اصطلاحات، مزایای پیاده سازی و استقرار GMP، رعایت فاصله با مراکز آلایند، موقعیت جغرافیایی واحد تولیدی، محوطه کارخانه، ویژگی های سالن تولید، ویژگی های در، دیوار، کف، سقف، پنجره، پله، فاضلاب و آبروهای سالن های تولید و فرآوری و انبارها، ویژگی انبارها، آزمایشگاه کارخانجات، بهداشت تجهیزات، شستشو و ضد عفونی، ترکیبات و شوینده های مناسب شستشو و ضد عفونی، ایمنی تجهیزات، بهداشت فردی، رفتار فردی، ویژگی های آب مورد استفاده، روشنایی قسمت های مختلف کاری، تهیه و مستند سازی
۱۴	تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	اهداف تضمین کننده ایمنی مواد غذایی اهم سیستم ها و استاندارد های تضمین کننده ایمنی مواد غذایی در دنیا، تعریف HACCP، تاریخچه پیدایش HACCP، مزایای استقرار و پیاده سازی سیستم HACCP، تعاریف و اصلاحات رایج در تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی انواع مخاطرات (محل میکروبیولوژی، شیمیایی، فیزیکی و آلرژن ها، هفت اصل و دواوه گام در سیستم HACCP، نمودار کلی مراحل پیاده سازی و استقرار سیستم HACCP اصول و مراحل اجرایی HACCP، راهکارهای شناسایی مخاطرات مواد غذایی، جدول شناسایی و ارزیابی مخاطرات و شناسایی نقاط، راهنمای ارزیابی شدت اثر خطر، راهنمای ارزیابی احتمال وقوع خطر، تعیین نقاط کنترل بحرانی با استفاده از درخت تصمیم گیری، راهنمای استقرار سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی CCP

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
E-Learn Academy

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۱۵	سیستم مدیریت و ایمنی مواد غذایی (ISO 22000 : 2015)	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه ای بر استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰، بند ۱ هدف استاندارد ISO 22000، بند ۲ مراجع قانونی، بند ۳ اصطلاحات و تعاریف استاندارد، بند ۴ الزامات عمومی، بند ۵ مسئولیت مدیریت، بند ۶ مدیریت منابع، بند ۷ برنامه های پیشنبازی، تشریح کامل الزامات HACCP، قابلیت ردیابی، کنترل عدم انطباق، بند ۸ صحه گذاری و بهبود سیستم، تصدیق سیستم، بهبود سیستم مدیریت ایمنی غذا
۱۶	سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد (ISO 9001: 2015)	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	ناصر کهن نیا دکترای صنایع غذایی	شكل گیری و سیر تکاملی سیستم های کیفیت، چگونه کیفیت ایجاد می گردد، آشنایی با سازمان بین المللی استاندارد، تاریخچه شکل گیری مجموعه استانداردهای ISO 9000، آشنایی با سیستم مدیریت کیفیت، الگوی سیستم مدیریت کیفیت مبتنی بر فرآیند، هشت اصل در ISO 9001، اصول مدیریت کیفیت، تشریح الزامات و مستندات سیستم مدیریت کیفیت، دامنه کاربرد، استاندارد مرجع، واژگان و تعریف، سیستم های مدیریت کیفیت، مسئولیت مدیریت، مدیریت منابع، تحقق محصول، اندازه گیری، تجزیه و تحلیل و بهبود، نحوه استقرار و طرح ریزی سیستم مدیریت کیفیت، عارضه یابی سازمان، تدوین خط مشی کیفیت، تدوین اهداف کیفیت، تدوین روش های اجرایی، تدوین دستورالعمل های اجرایی، فرم ها، لیست ها، جداول، گزارشات، پیوست ها، کارت ها، نظامنامه کیفیت
۱۷	مدیریت ایمنی، بهداشت و محیط زیست (HSE)	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	ساره روشن پور دکترای صنایع غذایی	توصیف مفاهیم و تعاریف رایج در HSE-MS. تشریح الزامات سیستم مدیریت HSE. طراحی سیستم مدیریت HSE در یک سازمان، طراحی سیستم مدیریت HSE در یک سازمان، تدوین خط مشی و اهداف HSE-MS، تهیه روش اجرایی و دستورالعمل، انجام ارزیابی ریسک HSE، توصیف فرایند ممیزی HSE-MS، تشریح فرایند مستندسازی HSE-MS، تهیه نظامنامه HSE

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
E-Learn Academy

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۱۸	شرایط خوب آزمایشگاهی (GLP)	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	انیسه زارعی دکترای 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، نگهدارینمونه ها و سوابق در تست های میکروبیولوژی و شیمیایی، الزامات انبارهای آزمایشگاه فیزیکوشیمیایی و میکروب شناسی، الزامات برچسب زنی و انواع برچسب ها در آزمایشگاه میکروبیولوژی و شیمیایی، روش های معترسازی رو ش ها و دستگاه ها در آزمایشگاه میکروبیولوژی و شیمیایی، معترسازی و مستندات مربوط به محیط کشت های میکروبی، پایش محیط در آزمایشگاه الزامات، امحای پسماندهای شیمیایی و میکروبی در آزمایشگاه، بررسی چک لیست جامع بازرگانی آزمایشگاه
۱۹	برنامه های پیش نیاز ایمنی مواد غذایی در کیترینگ بر اساس استاندارد ملی شماره ۲-۱۳۹۶۳	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	دکتر پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	برنامه های پیش نیاز ایمنی مواد غذایی خرید، انبارش و حمل و نقل، پاکیزه سازی و ضد عفنونی، مدیریت پسماند، کنترل آفت ها و جانوران، مدیریت و نظارت، مدون سازی و سوابق، روش های فرآخوانی محصولات، برنامه های پیش نیاز خاص، یخ زدایی، آماده سازی، پخت، تقسیم کردن، سرمایش و انبارش، انجامات، انبارش و یخ زدایی، حمل و نقل، گرم کردن مجدد غذا، سرو غذا، شناسایی و کنترل بهداشت

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روپرتوی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۲۰	مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی (OHSAS 18001 : 2015)	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	ناصر کهن نیا دکترای صنایع غذایی	آشنایی با استاندارد های ایزو، آشنایی با سازمان های حامی ایمنی و بهداشت شغلی، درک ضرورت و نیاز ایمنی در سازمان ها، علل بروز حادثه، انواع هزینه های حادثه، مزایای اجرای سیستم ایمنی و بهداشت شغلی (استاندارد ۱۸۰۰۱) بحران ها و حوادث عظیم صنعتی، تعاریف و اصطلاحات، مبانی سیستم ایمنی و بهداشت شغلی، آشنایی با لوزی خطر، آشنایی با فرآیند شناسایی و ارزیابی ریسک و فعالیت های مخاطره آمیز به همراه نمونه مستندات مورد نیاز، تشریح الزامات سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی، آشنایی با مواردی که در استاندارد ۱۸۰۰۱ باستثنی ممیزی شود (طبق بندهای استاندارد)، آشنایی با ممیزی داخلی، اصطلاحات و تعاریف استاندارد ممیزی، آشنایی با انواع ممیزی و عدم انتباط ها، اصول ممیزی، مدیریت برنامه ممیزی، فعالیتهای انجام ممیزی، آشنایی با جک لیست ممیزی، ابزارهای ممیزی، صلاحيت های لازم برای تعیین شایستگی ممیز، برخی خصوصیات فردی موردنیاز در ممیزی
۲۱	سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای (ISO 45001:2018)	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	امیر دشتستانی ارشد مهندسی صنایع	مقدمه ، هدف مدیریت ایمنی و شغلی ، مولفه های موقوفیت ، چرخه PDCA (برنامه ریزی، انجام، بررسی، اقدام) ، تعاریف ، سازمان ، کارگر ، الزامات و مقررات ، سیستم مدیریت ، سیستم مدیریت و ایمنی شغلی ، مدیریت عالی ، اثر بخشی ، خط مشی ، خط مشی و سلامت شغلی ، هدف ایمنی و سلامت شغلی ، ریسک ایمنی و سلامت شغلی ، فرصت ایمنی و سلامت شغلی ، صلاحيت و شایستگی ، عملکرد ایمنی و سلامت شغلی ، پایش (کنترل و نظارت) ، ممیزی ، زمینه فعالیت و بافت سازمان ، درک سازمان و زمینه فعالیت آن ، درک نیاز ها و انتظارات کارگران و سایر طرف های ذیفعه ، تعیین دامنه سیستم مدیریت OH&S ، رهبری و مشارکت کارگران ، مسویلت ها ، اختیارات و نقش های سازمانی ، مشارکت و مشاوره کارگران ، برنامه ریزی ، اقدامات برای رسیدگی به ریسک ها و فرصت ها ، آشنایی خطرات و ارزیابی ریسک ها و فرصت ها ، اهداف OH&S و برنامه ریزی برای دستیابی به آنها ، حمایت و پشتیبانی ، آگاهی و هوشیاری ، ارتباطات ، اطلاعات مستند ، کنترل و برنامه ریزی عملیاتی ، حذف خطرات و کاهش ریسک های OH&S ، مدیریت تغییر ، تدارکات ، ارزیابی عملکرد ، ارزیابی انتباط ، ممیزی داخلی ، مرور و بررسی مدیریت

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معادن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۲۲	تکنولوژی ریزپوشانی (انکپسولاسیون) در صنایع غذایی	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تعاریف ریز پوشانی، دلایل استفاده از تکنولوژی انکپسولاسیون، تقسیم بندی انکپسولاسیون (بر اساس اندازه ذرات)، مورفولوژی میکروکپسول ها، مفاهیم کلی انکپسولاسیون، مواد اولیه مورد استفاده برای انکپسولاسیون، ویژگی های مواد اولیه جهت انکپسولاسیون، مواد پوششی مورد استفاده در روش های مختلف انکپسولاسیون، مکانیسم رهایش در انکپسولاسیون، تکنیک های میکروانکپسولاسیون، مهم ترین و کاربردی ترین تکنیک های انکپسولاسیون در صنایع غذایی، کاربرد انکپسولاسیون در فراورده های لبنی، کاربرد انکپسولاسیون در صنعت نانوایی، کاربرد انکپسولاسیون در آنزیم ها، کاربرد انکپسولاسیون در بسته بندی مواد غذایی
۲۳	اصول بسته بندی مواد غذایی	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	انیسه زارعی دکترای صنایع غذایی	اهمیت و تاریخچه بسته بندی مواد غذایی، خصوصیات فیزیکی بسته بندی مواد غذایی، ظروف شیشه ای، ظروف فلزی، مواد بسته بندی پلیمری، کاربردهای کاغذ و مقوا در بسته بندی مواد غذایی، پیامدهای زیست محیطی بسته بندی مواد غذایی، مخاطرات استفاده از مواد بسته بندی نامناسب
۲۴	کنترل کیفیت	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	جواد توکلی دکترای صنایع غذایی	آشنایی با کنترل کیفیت ، اصلاحات رایج در کنترل کیفیت ، توانایی تشخیص عوامل موثر بر کیفیت ، توانایی تشخیص کیفیت ، تشخیص مشخصه های کیفیت، تشخیص هزینه های کیفیت، جمع آوری داده ها، توانایی تعزیزی و تحلیل داده ها، به کار گیری فنون کنترل آماری، نمونه گیری از محصول

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
E-Learn Academy

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۲۵	مدیریت ریسک بر اساس استاندارد ملی شماره ۱۳۲۴۵	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	دکتر محمد جواد توکلی دکترای صنایع غذایی	مقدمه، هدف و دامنه کاربرد، تعریف ریسک، مدیریت ریسک، منبع ریسک، چارچوب، راهبری و تعهد، شناسایی سازمان و فضای آن، تشریح تعهد به مدیریت ریسک، واکنایی نقش‌ها، اختیارات، مسئولیت‌ها و پاسخگویی‌های سازمانی، تخصیص منابع، برقراری ارتباط و مشاوره، پیاده سازی، ارزش یابی، بهبود مستمر، فرآیند، دامنه شمول، فضا و معیارها، تعریف دامنه شمول، فضای خارجی و داخلی، تعریف معیارهای ریسک، ارزیابی ریسک، شناسایی ریسک، تحلیل ریسک، ارزش یابی ریسک، علاج ریسک، انتخاب علاج گرینه‌های ریسک، آمده سازی و پیاده سازی علاج ریسک، پایش و بازنگری، ثبت و گزارش دهی
۲۶	محلول سازی و اصول کار در آزمایشگاه	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	انیسه زارعی دکترای صنایع غذایی	مفاهیم پایه برای محلول سازی، استفاده از استوکومتری در محلول سازی، مراحل اساسی محلول سازی، محلول سازی از ترکیبات جامد نمک‌هایمعدنی، محلول سازی از اسیدهای تجاری، تهیه محلول بازی، ساخت بافر (Buffer)، دستورالعمل ساخت معرف‌های پرکاربرد، مفاهیم پیشرفته در محلول سازی
۲۷	سرخانه و اصول نگهداری مواد غذایی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	شناخت انبار، جایگاه انبار، اهمیت انبار، سیستم‌های صحیح انبارداری و ویژگیهای آن، اهمیت انبار در صنعت، فرآیندهای انبارداری، ویژگیهای سیستم‌های صحیح انبارداری، دلایل نگهداری موجودی در انبار، تقسیم بندی انبارها، قفسه بندی، ظروف نگهداری کالا، اصول چیدمان کالا در انبار، قابلیتها و مهارتهای انباردار، طبقه بندی و کد گذاری اقلام انبار، اینمنی در انبار، زنجیره تأمین کالا، اثلاف در انبار محاسبه باربرودتی سردخانه مواد غذایی، تعریف بارهای برودتی، باربرودتی بر روی اوپرатор، باربرودتی بر روی کمپرسور، ظرفیت برودتی کندانسور، روش محاسبه باربرودتی تونل‌های انجامداد، روش چیدن کالا در سردخانه مواد غذایی، ظروف مناسب برای جای چیدن و نگهداری مواد غذایی، روش چیدن کالا در سالن‌های سردخانه، محاسبه ظرفیت وزنی سالن‌های نگهداری سردخانه مواد غذایی

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، رو布روی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۲۸	مدیریت تداوم کسب و کار	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	زهرا فرقانی دکترای صنایع غذایی	ساختار سازمان، درک سازمان و ساختار آن، درک نیازها و انتظارات طرفهای ذینفع، تعیین دامنه شمول سیستم مدیریت، سیستم مدیریت تداوم کسب و کار، رهبری، رهبری و تعهد، تعهد مدیریت، خط مشی، نقشها، مسولیت‌ها و اختیارات سازمانی، طرح ریزی، اقدامات به منظور پرداختن به ریسک‌ها و فرصت‌ها، اهداف تداوم کسب کار و برنامه‌ها برای دستیابی آنها، اطلاعات مدون، عملیات، طرح ریزی عملیاتی و کنترل، تحلیل تاثیرات بر کسب و کار و ارزیابی ریسک، راهبرد تداوم کسب و کار، ایجاد و پیاده سازی روش‌های اجرایی تداوم کسب و کار، تمرين و آزمودن، ارزیابی عملکرد، پایش، اندازه‌گیری، تحلیل و ارزیابی، ممیزی داخلی، بازنگری مدیریت، بهبود، عدم انتباخت و اقدامات اصلاحی،
۲۹	میکروبیولوژی مواد غذایی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	لیلا منجدب دکترای صنایع غذایی	میکروگانیسم‌های مهم در میکروبیولوژی مواد غذایی، تاریخچه میکروگانیسم‌ها در مواد غذایی، خصوصیات درونی و عوامل بیرونی موثر بر فعالیت باکتری‌ها در مواد غذایی، تعیین میکروگانیسم‌ها و فرآورده‌های آن‌ها در مواد غذایی، فساد میکروبی فرآورده‌های غذایی مختلف، نگهداری مواد غذایی با استفاده از مواد افزودنی، نگهداری مواد غذایی با استفاده از اشعه، نگهداری مواد غذایی با استفاده از دمای پایین و خصوصیات میکروگانیسم‌های سایکروتروف (Psychrotrophic)، نگهداری مواد غذایی به وسیلهٔ حرارت و بررسی خصوصیات میکروگانیسم‌های ترموفیل
۳۰	مدیریت کیفیت مراکز عرضه مواد غذایی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	زهرا جعفری دکترای صنایع غذایی	ویژگی و شرایط بهداشتی چلوکبابی‌ها و رستوران‌ها و قهوه خانه، ویژگی‌های ساختمانی، شرایط بهداشتی کلی، وسایل و تجهیزات، شرایط بهداشتی قصابی‌ها، شرایط بهداشتی لبناجاتی و خواربار فروشی‌ها، شرایط بهداشتی اغذیه فروشی‌ها و ساندویچ فروشی‌ها، شرایط بهداشتی آب میوه فروشی‌ها

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
دانشگاه اینترنتی

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۳۱	مدیریت ریسک میکروبی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	لیلا منجدب دکترای صنایع غذایی	خط، ریسک، تجزیه و تحلیل، ارزیابی ریسک، مدیریت ریسک، ارتباط ریسک، خط مشی ارزیابی ریسک، پروفایل ریسک، مشخصه ریسک، تخمین ریسک، شناسایی خط، مشخصه خط، ارزیابی مقدار پاسخ، هدف اینمی غذا، هدف عملکرد، قابلیت ردیابی محصول، اقدام کنترلی، نقطه کنترل بحرانی، معیار میکروبیولوژی، صحه گذاری، تصدیق، مدیریت ریسک میکروبی، فعالیت های مقدماتی به منظور اجرای اصول مدیریت ریسک میکروبی، شناسایی یک موضوع مرتبط با اینمی میکروبی، پروفایل ریسک میکروبی، کدکس غذایی، انتخاب گزینه های MRM، اجرای گزینه های MRM، سازمان های بین المللی، مراجع قانونی و ذی صلاح کشور، صنایع، مصرف کنندگان، پایش و بازنگری، اصول پیشنهادی برای تدوین یک پروفایل ریسک میکروبی، معیار های مدیریت ریسک میکروبی، اصول استقرار و اجرای معیار های مدیریت ریسک میکروبی، ارتباط بین معیار های مختلف ریسک، یکپارچه سازی معیار های مدیریت ریسک میکروبی با سیستم کنترل سلامت غذایی، کلید مفاهیم ارزیابی ریسک در ارتباط با اجرا و به کارگیری معیار های مدیریت ریسک میکروب
۳۲	فرمولاسیون محصولات غذایی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه، اهداف، فرآیند تولید محصول جدید، توسعه خدمات، هدایت و برنامه ریزی چرخه تولید محصول جدید، آنالیز پاسخ بازار مصرف، در نظر گرفتن رقبا، ابداعات جدید در عین کامل بودن محصول، برنامه ریزی جهت شروع عرضه محصول، تست کردن، پیش بینی قبل از عرضه و آزمایشات اولیه، انجام تست های بازار یابی، مهندسی موقعیت محصول، تولید ایده، اصول طراحی فرمولاسیون، انتخاب اجرا فرمولاسیون، توجیه اقتصادی، ویژگی های فیزیکی یا رئولوژیکی، ویژگی های حسی، مشکلات تکنیکی تولید، مدت زمان ماندگاری محصول، ارزش تغذیه ای محصول، ویژگی های انبار مانی، چالش های فرمولاسیون، بررسی

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۳۳	مدیریت کیفیت جامع	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	ناصر کهن نیا دکترای صنایع غذایی	طرح ریزی و سازماندهی، مسئولیت مدیریت، سازماندهی فرآیندی، طرح ریزی فرآیندها، پایش و اندازه گیری فرآیندها، ساختار سازمانی، سازماندهی مستندات در سیستم مدیریت فرآگیر، استاندارد سازی در سیستم مدیریت کیفیت فرآگیر، الزامات قانونی و مقرراتی و سایر الزامات درون سازمانی، اجرا و عملیات، آراستگی محیط کار، مدیریت منابع انسانی، مشاوره، مشارکت، ارتباطات و اطلاع رسانی، آمادگی واکنش در شرایط اضطراری، فروش و مشتری، خرید، پدیدآوری محصول، کنترل ها، بازرگانی، ممیزی داخلی، ارزیابی عملکرد، کنترل عملیات، پایش و اندازه گیری، کنترل تجهیزات پایش و اندازه گیری، شفاف سازی و قابلیت ردیابی، ارزیابی انطباق، بهبود، عدم انطباق، اقدام اصلاحی، اقدام پیشگیرانه، رضایت مشتری، تحلیل داده ها.
۳۴	بهداشت و بازرگانی گوشت در کشتارگاه	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت طیور، اقدامات قبل از کشتار، بارگیری و حمل طیور به کشتارگاه، حمل و نقل طیور زنده، پرهیز غذایی و دارویی پیش از کشتار، دریافت طیور در کشتارگاه، تخلیه طیور در کشتارگاه، کشتار طیور، بازرگانی پیش از کشتار، بازرگانی بهداشتی پس از کشتار، بازرگانی اختصاصی، نکات مهم در بازرگانی پس از کشتار، آماده سازی و بسته بندی، انجامداد، خنک کردن، نشانه گذاری، ویژگی گوشت منجمد طیور، ویژگی های میکروبی، ضوابط استحصال و بسته بندی و عرضه گوشت مرغ مادر و تخمگذار، اقدامات عمومی بهداشتی، تبدیل ضایعات
۳۵	غذاهای پخته و از پیش پخته شده در کیترینگ - آئین کار بهداشتی بر اساس استاندارد ملی شماره ۹۶۴۱	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	جواد توکلی دکترای صنایع غذایی	طراحی و تسهیلات کارگاه تهیه یا تولید، سالن غذا خوری، الزامات بهداشتی، تعمیر و نگهداری، کنترل بهداشت، نگهداری دفع زباله، کنترل آفات، نگهداری مواد خطرناک، لباس و لوازم کارگران، سلامت کارگران و الزامات بهداشتی، آموزش بهداشت، بیماری های قابل انتقال، نظافت و رفتار کارگران، الزامات فرآوری بهداشتی، مواد خام، پیشگیری از آلودگی متقاطع، آب مصرفی در فرآوری غذا، بخ زدایی، فرآیند تقسیم کردن، فرآیند سرد کردن و شرایط نگهداری غذای سرد، ترابری، سیستم شناسایی و کنترل کیفیت

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
دانشگاه اینترنتی

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۳۶	بازرسی بهداشتی و کیفی واحد های صنعتی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مراحل انجام بازرسی بهداشتی، آموزش بازرسان، آموزش پایه، آموزش میدانی، استاندارد سازی و صدور گواهینامه، انجام بازرسی، تعیین منطقه بازرسی، آماده شدن برای بازرسی، ورود به واحد صنعتی، بررسی فهرست فعالیت یا بهره وری، آموزش کارگران با مثال و مشاهدات اولیه، اندازه گیری پارامترهای مهم، تنظیم کردن گزارش بازرسی، روش های بازرسی در جهان، بازرسی روتين، بازرسی شبانه، بازرسی شکایتی یا گزارش ناشی از غذا، بازرسی قبل از بهره برداری، بازرسی تهدید مجوز، مرکز غذایی مشمول بازرسی روتين، تجهیزات بازرسی
۳۷	روش های نوین انبارش و انبارداری	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه، اهداف انبار و انبارداری، اهمیت و مزایای سیستم صحیح انبارداری، دانستنیهایی در مورد انبارهای نوین، بازکد و دستگاه بارکد خوان، استفاده از فناوری RFID. ماهیت خواندن کدها، مزایایی به کارگیری RFID، کاربردهای RFID، تجهیزات موردنیاز، تگ یا شناسه RFID، تگخوان، معایب به کارگیری RFID، برچسب رذیابی، برچسب های فعل، غیر فعل و نیمه فعل، فواید استفاده از فناوری RFID در صنایع غذایی، بکارگیری بارکد در مدیریت انبار، فضای فیزیکی انبار، نیروی انسانی، فرایندها، معیارهای ارزیابی، تجهیزات انبار، ایمنی و مقررات، انبارگردانی

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

آدرس: شیراز، بلوار بعثت، رو布روی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم ۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
WWW.ICAD.COM

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۳۸	مدیریت کیفیت کیترینگ هواپیمایی (بر اساس International & Flight Service Association of و Association IFSA (European Airline AEA	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	ناصر کهن نیا دکترای صنایع غذایی	آموزش اینمنی مواد غذایی ، ارزیابی تامین کنندگان، دریافت مواد اولیه، انبارش، چیدمان صحیح، حذف بسته بندی اولیه، تولید، یخ زایی، شستشو میوه و سبزیجات، تیمار حرارتی مواد غذایی ccp. خنک سازی سریع ccp، توزیع، ارسال مواد غذایی به هواپیما، آزمایشات میکروبی، کنترل جسم خارجی، بهداشت فردی، ظاهر بهداشتی پرسنل، رفتار های بهداشتی، شرایط ساختمان و تجهیزات، شستشو و ضد عفونی، زباله ها، کنترل آفات، جدول انبار مانی مواد غذایی در شرایط مختلف نگهداری، فلوچارت گردش مواد و فعالیت ها در کیترینگ های هواپیمایی
۳۹	الزامات فرآیندی، روش ها و روش های اجرایی، جایگایی موردها و نمونه ها برای بازرگانی، سوابق بازرگانی، گزارش بازرگانی و گواهینامه های بازرگانی، شکایات و درخواست های رسیدگی مجدد، فرآیند شکایات و درخواست های رسیدگی مجدد، الزامات سیستم مدیریت، مستندات سیستم مدیریت، کنترل مدارک، کنترل سوابق، بازنگری مدیریت، ممیزی های داخلی، اقدامات اصلاحی، اقدامات پیشگیرانه، الزامات استقلال برای نهاد های بازرگانی، موارد اختیاری در گزارش ها و گواهینامه های بازرگانی	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	ساره روشن پور دکترای صنایع غذایی	

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، رو布روی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
دانشگاه ایکاد

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۴۰	برچسب گذاری مواد غذایی	۱۶ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تعاریف و اصطلاحات، الزامات عمومی برچسب گذاری، اظهارات توصیفی، غذاهای غنی شده، مواد غذایی پرتو دیده، اظهارات اخطاری، اظهارات برای غذاهای خاص، ضوابط مربوط به تصاویر و عبارات، ادعاهای عمومی، ادعاهای تغذیه ای، ادعاهای سلامتی بخش، نشانگر رنگی تغذیه ای برچسب گذاری مواد غذایی
۴۱	تکنولوژی مایکروویو در صنایع غذایی	۸ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مقدمه، تاریخچه، امواج مایکروویو، اجزای مایکروویو، نحوه کار مایکروویو، مکانیسم اثر مایکروویو، اثر مایکروویو بر ترکیبات مواد غذایی، اثر مایکروویو بر میکرو ارگانیسم ها، ظروف مورد استفاده در مایکروویو، کاربرد امواج مایکروویو در صنعت، مزايا، معایب و محدودیت های استفاده از مایکروویو
۴۲	مدیریت پروژه بر اساس استاندارد ملی شماره ۱۷۴۶۵	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	زهراء فرقانی دکترای صنایع غذایی	مدیریت پیکربندی، چرخه عمر پروژه، مفاهیم مدیریت پروژه، تحقق منافع، محیط پروژه، ارتباط بین مفاهیم مدیریت، فرآیندهای مدیریت پروژه، کاربرد فرآیند مدیریت پروژه، گروه های فرآیندی و گروه های موضوعی، ارتباطات متقابل و تعاملات فرآیندی مدیریت پروژه، کنترل کار پروژه، اختتام مرحله یا کل پروژه، مشخص کردن سهمادران، مدیریت سهمادران، تعریف فعالیت ها، مشخص کردن تیم پروژه، برآورد منابع، مدیریت تیم پروژه، تعیین توالی فعالیت ها، برآورد مدت زمان فعالیت، برآورد هزینه ها، تنظیم بودجه، مشخص کردن ریسک ها، ارزیابی ریسک ها، برنامه ریزی کیفی، انجام کنترل کیفی، انتخاب تامین کنندگان، برنامه ریزی ارتباطات، توزیع اطلاعات

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
دانشگاه اسلام

ردیف	عنوان دوره آموزشی	مدت دوره آموزشی (ساعت)	زمان برگزاری دوره	نام مدرس	سر فصل محتوای دوره
۴۳	مدیریت کنترل و کاهش ضایعات بر اساس استاندارد شماره ۱۱۳۸۵	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	سیستم مدیریت، سیستم مدیریت کنترل و کاهش ضایعات، صدمات و اتلاف، ریسک ضایعات، صدمات و اتلاف، اهداف کلان کنترل ضایعات، اهداف خرد کنترل ضایعات، ممیزی، بررسی وضعیت موجود، مدل سیستم مدیریت کنترل و کاهش ضایعات، صدمات و اتلاف، الزامات سیستم مدیریت و کنترل کاهش ضایعات، صدمات و اتلاف، رهبرب و تعهد، بررسی وضعیت موجود، خط مشی و اهداف استراتژیک، سازمان، منابع و مستند سازی، ساختار سازمانی، مستند سازی و کنترل مستندات، ارزیابی ریسک و مدیریت ضایعات، یکپارچگی دارایی ها، پیشگیری از دوباره کاری، مدیریت تغییر، بازنگری مدیریت
۴۴	مدیریت کیفیت واحد های صنفری	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	تعاریف، بهداشت فردی، بهداشت مواد غذایی، مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود، مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول شناسه نظارت، مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی سنتی، ارائه مواد غذایی در میز سلف سرویس، بهداشت ابزار و تجهیزات، حمل و نقل مواد غذایی، شستشو و گندزدایی سطح، ظروف، ابزار و تجهیزات مواد غذایی، جعبه کمک های اولیه، خودکنترلی و خود ظاهری، بهداشت ساختمان، بهداشت آب فاضلاب رستوران در فضای باز، سرویس بهداشتی، پسماند، اینمنی
۴۵	مستند سازی بر اساس برنامه های پیش نیازی (PRPs)	۲۴ ساعت	سال ۱۳۹۹	پرویز استخر دکترای صنایع غذایی	مستندسازی برنامه های پیش نیازی در خصوص بهداشت فردی و عمومی، آموزش، کنترل حشرات و جوندگان، انبارش و انبارداری، کالیبراسیون تجهیزات، شستشو و ضدغونی، تعمیر و نگهداری، ردبایی و فراخوان، ثبت و نگهداری سوابق، رسیدگی به شکایات، ممیزی داخلی، کنترل سوابق، ارزیابی تامین کنندگان

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

آدرس: شیراز، بلوار بعثت، رو بروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم ۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
E-Learn Academy

تایید کنندگان

مدیر عامل

حمیرا مهماندوست



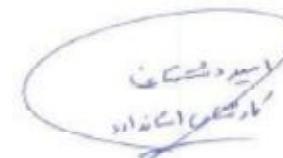
مدیر آموزش

دکتر پرویز استخر



کارشناس حقيقی استاندارد

مهندس امیر دشتستانی



WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم

E-learn ICAD ACADEMY

مرکز آموزش مجازی علم و صنعت ایکاد



مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد
ازوی اینترنتی

مراحل ثبت نام، انتخاب دوره آموزشی، دریافت محتوای آموزشی، ارتباط با استاد دوره، مشاور و پشتیبان دانش پژوه، آزمون نهایی و دریافت گواهینامه:

WWW.ICADACADEMY.COM

□ مرحله اول: ثبت نام در سایت و انتخاب دوره آموزشی

(الف) ثبت نام در سایت از قسمت ورود یا عضویت کاربران

(د) پرداخت شهریه دوره آموزشی مورد نظر

(ب) انتخاب دوره آموزشی مورد نظر (به صورت آنلاین)

□ مرحله دوم: دریافت محتوای آموزشی

دانلود محتوای آموزشی دوره در پنل کاربری اختصاصی دانش پژوه و مطالعه محتوای آموزشی و در صورت نیاز، ارتباط آنلاین با استاد دوره و مشاور دانش پژوه جهت سوالات علمی و راهنمایی و مشاوره در طول دوره آموزشی

□ مرحله سوم: آزمون نهایی

شرکت در آزمون نهایی پایان دوره به صورت آنلاین از طریق پنل کاربری اختصاصی دانش پژوه و پاسخ به سوالات آزمون پایان دوره از طریق پنل کاربری اختصاصی دانش پژوه (به صورت آنلاین)

□ مرحله چهارم: صدور و ارسال گواهینامه پایان دوره آموزشی به آدرس پستی دانش پژوه

پس از بررسی آزمون توسط اساتید دوره، گواهینامه پایان دوره آموزشی دانش پژوه صادر و از طریق پست به آدرس پستی دانش پژوه ارسال می گردد.

WWW.ICADACADEMY.COM

مرکز آموزش علم و صنعت ایکاد

۰۹۱۷۲۶۵۴۴۳۷ ۰۷۱۳۶۴۷۵۲۴۴ آدرس: شیراز، بلوار بعثت، روبروی بانک صنعت و معدن، ساختمان نصرت، طبقه دوم