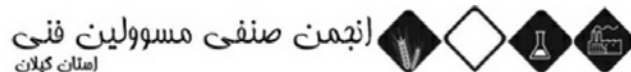


به نام خدا



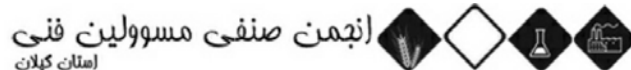
تقویم آموزشی نیمسال اول ۱۴۰۲ انجمن صنفی مسوولین فنی صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی استان گیلان

ردیف	عنوان دوره	مدرس	زمان و مدت دوره	سرفصل های دوره	محل برگزاری
۱	اصول کنترل کیفیت در صنعت چای	آقای دکتر حسن کاکویی	۱۴۰۲/۰۲/۱۴ - ۸ساعت	آشنایی با ترکیبات برگ چای سبز و تاثیر آنها بر کیفیت محصولات نهایی- آشنایی با انواع آنزیم ها و تاثیر بر کیفیت چای خشک تولیدی- آشنایی با نقش و تاثیر ترکیبات تولیدی در حین مراحل فرآوری بر کیفیت چای خشک-عوامل موثر بر کیفیت حسی چای خشک-تکنیک های ارزیابی حسی جای- پارامترهای موثر بر مخلوط کردن انواع چای ها- آشنایی با مبانی توسعه محصول و انواع محصولات نوآورانه چای- پروژه عملی ارزیابی حسی چای	سالن کنفرانس پارک علم و فناوری
۲	آشنایی با آزمونهای میکروبی در لبنیات	خانم دکتر فاطمه احمدیان	۱۴۰۲/۰۲/۱۷ - ۸ساعت	مقدمه-بار میکروبی چیست-روش اندازه گیری بار میکروبی لبنیات-استاندارد بار میکروبی-گزارش کار میکروبیولوژی لبنیات-کنترل کیفیت و تفسیر آزمون های شیر و محصولات -مروری بر ابزار مورد نیاز بررسی آزمون های میکروبی لبنیات- بررسی بهترین حالت میکروبی لبنیات بعد از پاستوریزاسیون	سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو

نشانی: گیلان - رشت - چهارراه حشمت- کوی بیانی - کوچه اول - معاونت غذا و دارو - انجمن مسوولین فنی گیلان

شماره تلفن: ۰۱۳۳۳۶۱۸۸۳۰ تلفن همراه: ۰۹۱۱۷۱۹۲۶۱۰ آدرس سایت: www.foodbaran.com

به نام خدا

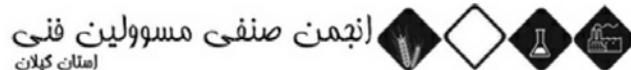


۳	کنترل فرایند تولید	خانم دکتر فاطمه احمدیان	۱۴۰۲/۰۲/۳۱ - ۸ ساعت	کنترل خطرات تهدید کننده مواد غذایی- نقش مدیران و سرپرستان- جنبه های کلیدی کنترل بهداشت- مواد ورودی- آب مصرفی در کارخانه- بسته بندی مواد غذایی و نکات قابل توجه- فرایند فراخوانی-ثبت مستندسازی	سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو
۴	محلول سازی در آزمایشگاه	خانم دکتر زهره غلامی	۱۴۰۲/۰۳/۰۷ - ۸ ساعت	آشنایی با مفاهیم پایه محلول سازی- آشنایی با واحدهای غلظت و شیوه تبدیل آنها- آشنایی با درجه خلوص مواد شیمیایی آزمایشگاهی- آشنایی با تجهیزات آزمایشگاهی مورد نیاز جهت محلول سازی- آشنایی با محلول های استاندارد- دستورالعمل ساخت محلول های پرمصرف	سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو
۵	آشنایی با سامانه TTAC	خانم مهندس فاطمه فلاح	۱۴۰۲/۰۳/۰۹ - ۸ ساعت	آشنایی با نحوه ثبت نام و تایید صلاحیت مسوول فنی در سامانه- نحوه ثبت منبع- نحوه ثبت فرآورده	سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو
۶	آشنایی با اسانس های کاربردی در صنایع	خانم دکتر زهره غلامی	۱۴۰۲/۰۳/۲۱ - ۸ ساعت	تعریف اسانس و تاریخچه آن - اهمیت اقتصادی اسانس ها- خصوصیات و ترکیبات اسانس ها- فعالیت های بیولوژیکی و خواص درمانی اسانس ها- عصاره گیری	سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو

نشانی: گیلان - رشت - چهارراه حشمت- کوی بیانی - کوچه اول - معاونت غذا و دارو - انجمن مسوولین فنی گیلان

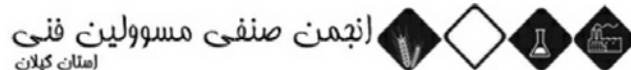
شماره تلفن: ۰۱۳۳۳۶۱۸۸۳۰ تلفن همراه: ۰۹۱۱۷۱۹۲۶۱۰ آدرس سایت: www.foodbaran.com

به نام خدا



<p>سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو</p>	<p>روش های شناسایی، طبقه بندی و تعریف پسماندها- شناسایی ، جابه جایی و کنترل انواع پسماندها در آزمایشگاه های کنترل کیفیت- قوانین ملی، بین المللی و زیست محیطی مدیریت پسماند- روش های کاهش تولید پسماند در صنایع مختلف- آشنایی با خطرات و اصول ایمنی در واحدهای دفع و نگهداری پسماند</p>	<p>۱۴۰۲/۰۳/۳۱- ۸ ساعت</p>	<p>آقای دکتر بهمن شریف زاده</p>	<p>مدیریت پسماند در صنایع غذایی، بسته بندی، آرایشی و بهداشتی</p>	<p>۷</p>
<p>سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو</p>	<p>مقدمه ای بر استاندارد iso22000- اهداف و دامنه این استاندارد-تفاوتهای استاندارد قدیم با ویرایش جدید- آشنایی با رویکرد فرایندی در سیستم - اصطلاحات و تعاریف استاندارد- الزامات عمومی- محیط کسب و کار، رهبری، طرح ریزی، پشتیبانی، عملیات، برنامه های پیشینیزی -تشریح کامل الزامات HACCP-قابلیت ردیابی - کنترل خطر- تصدیق- کنترل عدم انطباق-ازریابی عملکرد-بهبود و بروزآوری سیستم مدیریت ایمنی غذا</p>	<p>۱۴۰۲/۰۴/۷و۶- ۱۶ ساعت</p>	<p>خانم دکتر فاطمه احمدیان</p>	<p>آشنایی با الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO22000:2018 و اصول ممیزی</p>	<p>۸</p>
<p>سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو</p>	<p>هدف از اجرای استاندارد حلال-دامنه کاربرد استاندارد حلال- اخذ گواهینامه حلال محصولات غذایی- مراجع الزامی- اصطلاحات و تعاریف - اصطلاحات فقهی غذای حلال-مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال-اصطلاحات فنی در غذای حلال-فرایند تولید غذاهای حلال-الزامات فرآوری، انبارش بسته بندی و عرضه-دشناسایی و قابلیت ردیابی غذای حلال- نشانه گذاری</p>	<p>۱۴۰۲/۰۴/۱۱- ۸ ساعت</p>	<p>خانم دکتر مهسا تبری</p>	<p>آشنایی با استاندارد ملی ایران-فرایند تولید غذای حلال</p>	<p>۹</p>

به نام خدا

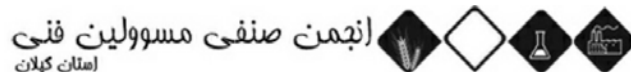


سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو	نحوه ارزیابی، تکمیل، ارتقا و رتبه بندی واحدهای تولیدی بر اساس آخرین بازنگری	۱۴۰۲/۰۴/۲۵- ۸ ساعت	خانم دکتر مریم موسوی	نحوه تکمیل چک لیست PRPS در واحدهای غذایی آرایشی و بهداشتی	۱۰
سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو	مقدمه-معرفی کلیات و اهداف-آشنایی با ۷ اصل مدیریت کیفیت ISO 9001:2015-دامنه کاربرد استاندارد-تعاریف کاربردی و مرتبط با استاندارد سیستم مدیریت کیفیت-تشریح الزامات	۱۴۰۲/۰۵/۴۳- ۱۶ ساعت	آقای مهندس میثم شهرستانی	آشنایی با الزامات سیستم مدیریت کیفیت ISO9001:2015	۱۱
سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو	استخراج روغن- تهیه مواد اولیه در تکنولوژی روغن-ویژگی های دانه های روغنی- انتخاب دانه روغنی- شرایط انتقال دانه ها-شرایط ذخیره سازی-اصول کنترل کیفیت ماده اولیه در روغن-مرحله ذخیره سازی-صمغ گیری-رنگ بری-بی بو کردن-فرایندهای اصلاحی و هیدروژنه کردن	۱۴۰۲/۰۵/۱۱- ۸ ساعت	خانم دکتر فرشته اخوان	تکنولوژی روغن	۱۲
سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو	نحوه کار در آزمایشگاه، کار با تجهیزات، ایمنی در آزمایشگاه، نحوه محلول سازی و عیارسنجی و msds و	۱۴۰۲/۰۵/۱۸- ۸ ساعت	خانم دکتر زهره غلامی	اصول کار در آزمایشگاه	۱۳
سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو	آشنایی با تاریخچه و تعاریف hse و سازمانهای مرتبط با آن- عوامل زیان آور محیط کار- آشنایی با بیماری های ناشی از کار- آشنایی با حوادث ناشی از کار-	۱۴۰۲/۰۵/۲۲- ۸ ساعت	خانم مهندس شبنم اکباتانی نژاد	مبانی، تشریح و الزامات و مستندسازی HSE	۱۴

نشانی: گیلان - رشت - چهارراه حشمت - کوی بیانی - کوچه اول - معاونت غذا و دارو - انجمن مسوولین فنی گیلان

شماره تلفن: ۰۱۳۳۳۶۱۸۸۳۰ تلفن همراه: ۰۹۱۱۷۱۹۲۶۱۰ آدرس سایت: www.foodbaran.com

به نام خدا



سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو	آنزیم و ساختار آن- اهمیت عملکرد آنزیم ها- بررسی مشخصات آنزیم های پر کاربرد در صنایع غذایی- حد مجاز آنزیم ها بر اساس Codex و طریقه جستجوی آن	۱۴۰۲/۰۵/۲۹- ۸ ساعت	آقای دکتر حسن کاکویی	کاربرد آنزیم ها در صنایع غذایی	۱۵
سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو	آشنایی با مفهوم ISO 17025- اهمیت داشتن مدرک ISO017025- مدارک و مستندات مربوط به آن- چگونگی تهیه مدارک در راستای ISO 17025- ضرورت مستندسازی و شرح وظایف و ..	۱۴۰۲/۰۶/۰۶- ۸ ساعت	خانم دکتر زهره غلامی	مبانی و تشریح الزامات بر اساس استاندارد ISO17025	۱۶
سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو	تعریف کالیبراسیون- ضرورت و اهمیت کالیبراسیون- مفاهیم کالیبراسیون- انواع خطاها در کالیبراسیون- مراحل و روش های کالیبراسیون- معیارهای انتخاب کالیبره کننده- بررسی گواهی کالیبراسیون	۱۴۰۲/۰۶/۱۸- ۸ ساعت	خانم دکتر زهره غلامی	اصول و مفاهیم کالیبراسیون	۱۷
سالن کنفرانس معاونت غذا و دارو	مبانی و مفاهیم SPC، آشنایی با استانداردهای مربوطه، آشنایی با minitab، رسم نمودارهای پارتو، پراکنش، هیستوگرام، علت و معلولو.. با minitab به همراه تحلیل های کاربردی، تست نرمال بودن داده ها، تست تصادفی بودن داده ها، تجزیه و تحلیل	۱۴۰۲/۰۶/۲۹- ۸ ساعت	آقای مهندس میثم شهرستانی	کنترل کیفیت آماری	۱۸