

ردیف	عنوان دوره آموزشی	کد دوره	سطح دوره	مدت دوره (ساعت)	نوع دوره	مبلغ دوره (ریال)	تاریخ برگزاری	نام استاد
۱	مدیریت کنترل کیفیت حرفه ای	۴۰۴۰۷۲۹	کنترل کیفیت عمومی و تخصصی واحد تولید	۲۴	مجازی حضوری	۳۵۰۰۰۰۰ ۷۵۰۰۰۰۰	۱۴۰۴/۰۷/۲۹ ۱۴۰۴/۰۷/۳۰ ۱۴۰۴/۰۸/۰۱	پویان مرادی
۲	سیستم مدیریت و ایمنی مواد غذایی - الزامات هر سازمان در زنجیره مواد غذایی بر اساس استاندارد ملی ISO ۲۲۰۰۰-۱۳۹۹	۴۰۴۰۷۳۰	تخصصی غذایی	۱۶	مجازی	۴۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۷/۳۰ ۱۴۰۴/۰۸/۰۱	مریم موسوی
۳	نمونه برداری عمومی و بازرسی کالا	۴۰۴۰۸۰۳	ارزیابی انطباق	۸	مجازی	۳۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۰۳	علی جهانگیری
۴	کالیبراسیون عمومی	۴۰۴۰۸۰۵	سطح ۱ مقدماتی	۸		۳۴۰۰۰۰۰ ۳۲۰۰۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۰۵	علی واحدی
۵	مدیریت تضمین کیفیت حرفه ای	۴۰۴/۰۸۰۶	سطح ۲ مقدماتی	۱۶	حضوری مجازی	۵۰۰۰۰۰۰ ۳۰۰۰۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۰۶ ۱۴۰۴/۰۸/۰۷	پویان مرادی
۶	رضایت مشتری - راهنمایی هایی برای پایش و سنجش بر اساس ISIRI ۱۰۰۰۴	۴۰۴۰۸۱۲	سطح ۲ متوسطه	۸	حضوری مجازی	۳۳۰۰۰۰۰ ۳۱۰۰۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۱۲	آماندا حسنی
۷	فناوری در بسته بندی صنایع غذایی	۴۰۴۰۸۱۲	تخصصی غذایی	۸	مجازی	۳۲,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۱۲	مریم موسوی
۸	اصول بازرسی و نمونه برداری از فرآورده های غذایی، محصولات کشاورزی و افزودنی خوراکی	۴۰۴۰۸۱۴	تخصصی غذایی	۸	مجازی	۳۳,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۱۴	علی مرادی بهجو
۹	کلید فولاد	۴۰۴۰۸۱۴	تخصصی مکانیک و فلزشناسی	۸	مجازی	۳۳,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۱۴	محبت امیرنژاد
۱۰	میکروبیولوژی بیماری های انسانی با منشأ غذایی	۴۰۴۰۸۱۵	تخصصی غذایی	۸	مجازی	۳۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۱۵	زهره آهنگری
۱۱	اصول و روشهای ارزیابی حسی مواد غذایی	۴۰۴۰۸۱۷	تخصصی غذایی	۸	مجازی	۳۲,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۱۷	مریم موسوی
۱۲	دوره حرفه ای مدیریت کیفیت بر مبنای ISO ۳۸۳۴, ISO ۹۰۰۱	۴۰۴۰۸۱۸	تخصصی مکانیک و فلزشناسی	۱۶	حضوری مجازی	۴۰۰۰۰۰۰ ۳۲۰۰۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۱۸ ۱۴۰۴/۰۸/۱۹	پویان مرادی
۱۳	طراحی، مدیریت و بهبود فرآیندها در سیستم های مدیریت	۴۰۴۰۸۲۱	سطح ۲ متوسطه	۸	حضوری مجازی	۳۳۰۰۰۰۰ ۳۱۰۰۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۲۱	پویان مرادی
۱۴	آشنائی با الزامات ۱۷۰۲۰	۴۰۴۰۸۲۱	سطح ۲ پیشرفته	۸	حضوری مجازی	۳۵۰۰۰۰۰ ۳۰۰۰۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۲۱	آماندا حسنی
۱۵	اصول و روش های تولید بهداشتی و مناسب در صنایع غذایی	۴۰۴۰۸۲۲	تخصصی غذایی	۸	مجازی	۳۱,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۲۲	زهره آهنگری
۱۶	بازرسی مخازن تحت فشار بر اساس استاندارد ASME Sec III	۴۰۴۰۸۲۲	تخصصی فلزشناسی	۱۶	حضوری مجازی	۷۵۰۰۰۰۰ ۵۰۰۰۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۲۲	ایمان زهتابچی

ردیف	عنوان دوره آموزشی	کد دوره	سطح دوره	مدت دوره (ساعت)	نوع دوره	مبلغ دوره (ریال)	تاریخ برگزاری	نام استاد
۱۷	آشنائی با آزمایشات پایه فیزیک و شیمیایی و میکروبی در صنایع غذایی	۴۰۴۰۸۲۴	تخصصی غذایی	۸	مجازی	۳۲,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۲۴	مریم موسوی
۱۸	دوره تجزیه و تحلیل خطر و نقاط بحرانی/ استقرار سیستم HACCP در صنایع غذایی	۴۰۴۰۸۲۶	تخصصی غذایی	۸	مجازی	۳۲,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۲۶	مریم موسوی
۱۹	سیستم مدیریت کیفیت جوش بر اساس استاندارد ISO ۳۸۳۴:۲۰۲۱	۴۰۴۰۸۲۷	تخصصی مکانیک و فلزشناسی	۲۴	حضوری	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۲۷ ۱۴۰۴/۰۸/۲۸ ۱۴۰۴/۰۸/۲۹	محمدرضا پورارباب
۲۰	هزینه های کیفیت	۴۰۴۰۸۲۷	سطح ۱ پیشرفته	۸	مجازی	۳۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۲۷	پویان مرادی
۲۱	هفت ابزار کنترل کیفیت آماری و کاربرد آن در صنعت	۴۰۴۰۸۲۸	سطح ۱ پیشرفته	۱۶	مجازی	۳۸,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۰۴/۰۸/۲۸ ۱۴۰۴/۰۸/۲۹	پویان مرادی
۲۲	الزامات عمومی برای افزودنی های اضافه شده به غذای حلال	-	حلال	۸	مجازی	۳۳,۰۰۰,۰۰۰	-	محمد دانشی
۲۳	ارزیابی اثرات زیست محیطی	-	تخصصی محیط زیست	۸	مجازی	۳۰,۰۰۰,۰۰۰	-	مهجبین ردایی