

ردیف	عنوان دوره آموزشی مجازی	تاریخ برگزاری دوره	مدت زمان برگزاری دوره	شهریه دوره آموزشی (ریال)
۱	طرح ریزی پیشاپیش محصول (APQP)	۱۴ مهر ماه	یک روزه ۸:۳۰-۱۳:۳۰	۲/۱۰۰/۰۰۰
	بررسی مدل‌های مختلف جهت تحقق محصول- درک و تحلیل نیازها- جمع آوری و بررسی صدای مشتری - درک ویژگی های فنی محصول - تعیین مراحل ساخت - لیست مشخصات مهم محصول- ماتریس ارتباط محصول / فرآیند- امکان سنجی ، برنامه ریزی و عقد قرارداد- طراحی ، کنترل و تصدیق فرآیند ساخت تهیه نقشه های اجزاء و ....- تحت کنترل در آوردن مدارک- تهیه LAYOUT- آشنایی با تکنیک FMEA- DFMEA- PFMEA- تهیه برنامه کنترل CONTROL PLAN - بررسی و تائید مدارک آماده شده توسط مشتری- تصدیق تولید آزمایشی و صدور تائیدیه موقت- ممیزیهای مشتری			
۲	اصول تشریفات و روابط عمومی	۱۵ مهر ماه	یک روزه ۸:۳۰-۱۳:۳۰	۲/۱۰۰/۰۰۰
	فرایند و مراحل تشریفات- اصول طلایی تشریفات- الگوها و استانداردهای رفتاری و مشتری مداری- موارد مهم در جلب رضایت دیگران- نحوه رفتار در مهمانی ها مانند آداب صحیح غذا خوردن- موارد مربوط به گوش دادن، صحبت کردن، نوشتن و خواندن جهت برقراری ارتباط بهتر- لبخند- برخورد چشمی- استقرار هوشمندانه- پاسخگویی مسئولانه- ایجاد ارتباط صمیمانه- ظاهر رسمی- ظاهر محیط کاری- بهداشت فردی و عمومی- آداب مربوط به پذیرایی و موارد دیگر که لازم باشد...			
۳	مبانی و تشریح الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت کیفیت (ISO9001:2015)	۲۱ و ۲۲ مهر ماه	دو روزه ۸:۳۰-۱۳:۳۰	۲/۶۰۰/۰۰۰
	بررسی و تاریخچه ویرایش جدید استاندارد ISO 9001:2105 و بررسی اصول نوین مدیریت کیفیت - تشریح بندهای ده گانه استاندارد مواردی مانند ( دامنه کاربرد ، تعاریف و مراجع ، سازمان و ذینفعان ، رهبری و مسئولیتها ، طرحریزی شامل اقداماتی برای تعیین ریسک ها و فرصتها و تعریف اقدامات لازم ، تعیین اهداف و مدیریت تغییرات ، منابع و ارتباطات ، عملیات شامل ارتباط با مشتری ، طراحی و توسعه محصولات و خدمات ، پایش ، اندازه گیری ، تحلیل و ارزیابی ، ممیزی داخلی ، بازنگری مدیریت ، بهبود و اقدامات مرتبط )			
۴	کنترل کیفیت در کارخانجات مواد غذایی	۲۴ مهر ماه	یک روزه ۸:۳۰-۱۳:۳۰	۱/۸۰۰/۰۰۰
	- تاریخچه و سیر تکاملی کیفیت - آشنایی با چارت سازمانی واحد کیفیت و شرح وظایف پرسنل مربوطه- نقش واحدهای مختلف یک سازمان در کیفیت-مراحل اصلی کنترل کیفیت -عوامل موثر بر کیفیت مواد غذایی -آشنایی با اصول و کاربرد روشهای کنترل کیفیت در صنایع غذایی - روشهای ارتقاء کیفیت - بررسی ارتباط زیر ساختها و شرایط محیط کار با کیفیت محصولات غذایی -آشنایی با اصول کنترل کیفیت در طراحی و تکوین محصولات جدید در صنایع غذایی			
۵	تجزیه و تحلیل خطا و آثار آن (FMEA)	۲۸ مهر ماه	یک روزه ۸:۳۰-۱۳:۳۰	۲/۱۰۰/۰۰۰
	متعاقبا اعلام میگردد.			
۶	مدیریت مخاطرات فیزیکی، شیمیایی و میکروبی در صنایع غذایی	۲۹ مهر ماه	یک روزه ۸:۳۰-۱۳:۳۰	۱/۲۰۰/۰۰۰
	مقدمه- تعاریف پایه -انواع مخاطرات فیزیکی، شیمیایی و زیستی شایع در صنایع غذایی- طراحی بهداشتی -شیوه های صحیح بهداشتی و ممیزی- رفتار صحیح کارکنان شیوه صحیح انبارداری- مدیریت جامع آفات- کنترل مخاطرات فیزیکی و شیمیایی -کنترل مخاطرات زیستی- بیوفیلم- سخن آخر			
۷	آشنایی با زیر ساختار و خواص پلی اتیلن های نسل جدید PE100	۱ آبان ماه	یک روزه ۸:۳۰-۱۳:۳۰	۲/۳۰۰/۰۰۰
	ریزساختار مولکولی مواد PE100 و تفاوت آن با مواد نسل قدیم- اثر ساختار مولکولی بر عملکرد بلند مدت و عمر مفید لوله- روش های نوین ارزیابی شاخص رشد آهسته ترک (SCG)- عوامل تاثیرگذار بر افت شاخص SCG - شاخص های جدید استانداردهای ملی برای ارزیابی کیفیت لوله های پلی اتیلن- مثال هایی از خرابی خطوط لوله های پلی اتیلن کشور- جلسه پرسش و پاسخ			
۸	تخمین عدم قطعیت اندازه گیری	۶ و ۷ آبان ماه	دو روزه ۸:۳۰-۱۳:۳۰	۲/۷۰۰/۰۰۰
	مفهوم عدم قطعیت و شناخت علل آن- تشریح الزام استاندارد ISO/IEC 17025 درخصوص عدم قطعیت نتایج اندازه گیری-تعاریف علم اندازه شناسی و یکاهای اندازه گیری-انواع خطا در نتایج اندازه گیری-تعاریف و مفاهیم کالیبراسیون و قابلیت ردیابی-تشریح اصطلاحات آماری و شاخص های آماری-مفهوم تابع توزیع نرمال و ویژگی های آن-فواصل اطمینان-تشریح سایر توزیع های آماری-معرفی انواع روش های مختلف در محاسبات عدم قطعیت-تشریح روش GUM-شناسایی منابع عدم قطعیت اندازه گیری-محاسبه عدم قطعیت نوع A و B-اثر توابع در عدم قطعیت نوع B-محاسبه عدم قطعیت استاندارد مرکب-محاسبه ضریب حساسیت-محاسبه عدم قطعیت گسترده-تعیین فاصله اطمینان و ضریب پوشش K-گزارش دهی عدم قطعیت-انطباق نتایج عدم قطعیت با حدود تعیین شده-چگونگی کاهش عدم قطعیت			