

تقویم آموزشی حوزه غذا و آزمایشگاه سال ۱۳۹۶

گروه های هدف بر اساس عنوان رشته های شغلی	نحوه اجرا		مشاغل شرکت کنندگان		میزان ساعت دوره	نوع دوره			عنوان دوره یا بودمان آموزشی	ردیف
	غیر حضورى	حضورى	کارکنان	مدیران		عمومی	بهبود مدیریت	شغلی		
کارشناسان حوزه غذا و تغذیه		*	*		۸			*	رنگ و افزودنی ها در مواد غذایی	۱
کارشناسان حوزه غذا و تغذیه		*	*		۸			*	آشنایی با ضوابط حقوقی و قانونی مواد غذایی	۲
کارشناسان حوزه غذا و تغذیه		*	*		۸			*	کاهش مصرف قند، نمک و چربی با نشانگرهای تغذیه ای (۱) و (۲)	۳
کارشناسان حوزه غذا و تغذیه		*	*		۸			*	آلبیماز تولید تا مصرف	۴
کارشناسان حوزه غذا و تغذیه		*	*		۸			*	روش اندازه گیری میزان قند در انواع مواد غذایی	
کارشناسان حوزه غذا و تغذیه		*	*		۸			*	روش اندازه گیری میزان نمک در انواع مواد غذایی	۶
کارشناسان حوزه غذا و تغذیه		*	*		۸			*	روش اندازه گیری میزان چربی در انواع مواد غذایی	۷
کارشناسان حوزه غذا و تغذیه		*	*		۸			*	ظروف مورد مصرف در صنایع غذایی	۸

تقویم آموزشی حوزه غذا و آزمایشگاه سال ۱۳۹۶

گروه های هدف بر اساس عنوان رشته های شغلی	نحوه اجرا		مشاغل شرکت کنندگان		میزان ساعت دوره	نوع دوره			عنوان دوره یا پودمان آموزشی	ردیف
	غیر حضورى	حضورى	کارکنان	مدیران		عمومی	بهبود مدیریت	شغلی		
کلیه کارکنان		*	*		۸	*			چاقی و دیابت و درمان آن	۹
کلیه کارکنان		*	*		۸	*			آشنایی با مواد آرایشی و بهداشتی در سلامت پوست (۱) و (۲)	۱۰
کلیه کارکنان		*	*		۸	*			آشنایی با مواد آرایشی و بهداشتی در سلامت مو (۱) و (۲)	۱۱
گروه پزشکی و پرستاری		*	*		۸			*	حمایت های تغذیه ای در بیماران کلیوی	۱۲
کارشناسان آزمایشگاه		*	*		۸			*	اصول پیاده سازی GLP در آزمایشگاه	۱۳
کارشناسان آزمایشگاه		*	*		۸			*	اعتباربخشی در آزمون های سم شناسی	۱۴
کارشناسان آزمایشگاه		*	*		۸			*	اعتباربخشی در آزمون های شیمی	۱۵

تقویم آموزشی حوزه غذا و آزمایشگاه سال ۱۳۹۶

گروه های هدف بر اساس عنوان رشته های شغلی	نحوه اجرا		مشاغل شرکت کنندگان		میزان ساعت دوره	نوع دوره			عنوان دوره یا بودمان آموزشی	ردیف
	غیر حضورى	حضورى	کارکنان	مدیران		عمومی	بهبود مدیریت	شغلی		
کارشناسان آزمایشگاه		*	*		۸			*	اعتباربخشی در آزمون های میکروبیولوژی	۱۶
کارشناسان آزمایشگاه		*	*		۸			*	تخمین عدم قطعیت در نتایج آزمون	۱۷
کارشناسان آزمایشگاه		*	*		۱۶			*	روش اندازه گیری افلاتوکسین M در فرآورده های لبنی توسط دستگاه HPLC	۱۸
کارشناسان آزمایشگاه		*	*		۱۶			*	روش اندازه گیری افلاتوکسین B1- G1-B2-G2 در فرآورده های غلات و خشکبار	۱۹
کارشناسان آزمایشگاه		*	*		۸			*	اندازه گیری فلزات سنگین در فرآورده های آرایشی - بهداشتی	۲۰
کارشناسان آزمایشگاه		*	*		۸			*	اندازه گیری فلزات سنگین در فرآورده های کشاورزی	۲۱

تقویم آموزشی حوزه غذا و آزمایشگاه سال ۱۳۹۶