



هدف:

این دوره به صورت اختصاصی و متناسب با نیاز آزمایشگاه‌های صنایع غذایی طراحی شده است. در این دوره آموزشی تکنیک‌های کنترل کیفیت مرتبط با آزمون‌های خاص آزمایشگاه‌های این صنعت به همراه کارگاه‌های آموزشی متنوع تشریح میگردد. شرکت‌کنندگان پس از اتمام دوره قادر خواهند بود فعالیت‌های کنترل کیفیت را مطابق الزامات استاندارد ISO/IEC 17025 و سایر استانداردهای بین‌المللی، اجرا و تجزیه و تحلیل نمایند.

رویکرد آموزشی: تئوری و کارگاه آموزشی
پیش نیاز: ندارد
مدت دوره: ۲ روز

سرفصل‌های دوره:

- کلیات تایید صلاحیت و اعتباردهی
- مفاهیم و تعاریف اولیه
- تصدیق و صحه‌گذاری روش‌های آزمون
- سیستم مدیریت کیفیت در آزمایشگاه‌های صنایع غذایی
- الزامات کیفی، کنترل کیفیت و ارزیابی عملکرد روش آزمون
- نمودارهای کنترلی
- پردازش، ارزیابی و تفسیر نتایج آزمون
- آزمون‌های مهارت (PT)

