



## تقویم آموزشی سالیانه هلدینگ شرکت مهندسی بهینه سنجش آزما - بهسا ( سال ۱۳۹۹ )

ردیف	عنوان دوره	اردیبهشت	خرداد	تیر	مرداد	شهریور	مهر	آبان	آذر	دی	بهمن	اسفند	
مدیریت کیفیت	۱	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت کیفیت مبتنی بر استاندارد ISO 9001 : 2008	۲۹-۳۱	۹-۱۱		۲۴-۲۶		۵-۷		۲۲-۲۴		۴-۶	
	۲	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت کیفیت در صنایع خودرو ISO/TS 16949:2002			۱ و ۳-۳۱				۳-۵				
	۳	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت کیفیت تجهیزات پزشکی مبتنی بر استاندارد ISO 9004:2008		۱۹-۲۱				۱۴-۱۶			۱۳-۱۵		
	۴	آشنایی با راهنمای ممیزی داخلی سیستم مدیریت کیفیت و سیستم بهبود عملکرد سازمان و فرآیندهای آن مبتنی بر استاندارد ISO 17025 : 2008			۳-۴			۱-۲			۲-۳		
	۵	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت کیفیت در آزمایشگاهها مبتنی بر استاندارد ISO 9004:2005				۱۳-۱۵			۱۹-۲۱			۱۰-۱۲	
	۶	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت در صنایع جوش مبتنی بر استاندارد EN 729/ISO 3834-2		۱۹-۲۱				۳-۵		۲۴-۲۶			۲۵-۲۷
	۷	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت در صنایع نفت ، گاز و پتروشیمی مبتنی بر استاندارد ISO/TS/ 29001:2007		۱۶-۱۸				۲۸-۳۰			۳۰-۲۹ و ۱		
مدیریت زیست محیطی و مدیریت بهداشت حرفه ای	۸	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت درزیست محیطی مبتنی بر استاندارد ISO 14001:2004		۲۶-۲۸		۱۷-۱۹			۱۰-۱۲				
	۹	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت بهداشت حرفه ای ، ایمنی و محیط زیست مبتنی بر استاندارد HSE	۱-۳		۶-۸			۲۶-۲۸		۲۷-۲۹			
	۱۰	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم ایمنی کار و بهداشت حرفه ای OHSAS 18001:2007			۲۳-۲۵		۳۱ و ۲-۱		۱۷-۱۶				
	۱۱	تکنیک های ارزیابی ریسک Risk Assessment Techniques		۱۲-۱۳						۱۶-۱۷			
صنایع غذایی	۱۲	آشنایی با مبانی ، تشریح الزامات ، طراحی سیستم ، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم ایمنی کار و کیفیت مواد غذایی مبتنی بر استاندارد ISO 22000:2005	۱۵-۱۷		۶-۸			۱۲-۱۴		۶-۸			
	۱۳	کنترل کیفیت آماری در صنایع غذایی		۲۷-۲۸			۲۹-۳۰			۲۳-۲۴			
	۱۴	آنالیز ریسک در صنایع غذایی		۳		۱			۱۳		۱۵		
	۱۵	کارگاه ISO 22000:2005 با فراگیری کاربردی سیستم مدیریت مواد غذایی (FSMS)		۱۷-۱۸			۱۱-۱۲		۴-۵			۱۱-۱۲	
	۱۶	آشنایی با استاندارد محصول اروپا CE-Marking و نحوه دریافت گواهینامه محصول		۱۰				۳۰			۱۵		
گواهی محصول	۱۷	آشنایی ، بررسی دلایل وجودی و تشریح الزامات جایزه ملی کیفیت ایران INQA مبتنی بر محصول		۲۷-۲۸			۱۵-۱۶						
	۱۸	اصول و مبانی سیستم مدیریت امنیت اطلاعات مبتنی بر استاندارد ISO / IEC 27001 : 2005				۱۳-۱۵		۵-۷				۱۸-۲۰	
مدیریت فناوری اطلاعات	۱۹	ممیزی داخلی سیستم مدیریت امنیت اطلاعات مبتنی بر استاندارد ISO / IEC 27001 : 2005				۱۰-۱۲				۱۳-۱۵			
	۲۰	آشنایی با مبانی کالیبراسیون عمومی	۲۴	۲۵		۱۹		۷		۱۷			
کالیبراسیون	۲۱	آشنایی با کالیبراسیون ابعادی		۳۱			۱۶			۱۰			
	۲۲	آشنایی با کالیبراسیون الکتریک		۱۷		۱۵		۱۴		۱			
	۲۳	آشنایی با کالیبراسیون دما و رطوبت		۶			۲۶		۵		۱۲		
	۲۴	آشنایی با کالیبراسیون جرم و حجم		۳-۴			۸-۹			۹-۱۰			
	۲۵	آشنایی با کالیبراسیون شیمی		۲۰-۲۱		۱۸-۱۹			۱۱-۱۲		۵-۶		
	۲۶	آشنایی با کالیبراسیون نیرو و گشتاور			۱			۲۱		۲۱			
	۲۷	آشنایی با کالیبراسیون فلومتر		۱۳			۱۲		۵		۱۹		
	۲۸	آشنایی با کالیبراسیون فشار		۱۰		۱۵		۲۸		۲۹			
	۲۹	عدم قطعیت و تعیین فاصله زمانی کالیبراسیون تحلیل و تضمین کیفیت نتایج اندازه گیری		۱۷					۲۲				
	۳۰	آشنایی با مبانی مدل تعالی سازمانی EFQM با دیدگاه چشم انداز مناسب و کارت امتیاز دهی متوازن BSC		۲۴-۲۵				۲۰-۲۱					
تعالی سازمانی	۳۰	تربیت ارزیاب و کارگاه خود ارزیابی مدل تعالی سازمانی EFQM			۷-۸				۳-۴				
	۳۱	تدوین اظهارنامه مدل تعالی سازمانی EFQM				۱۸-۱۸				۳۰ و ۱			