

دوره های مصوب معاونت غذا و دارو سال ۱۳۹۵

ردیف	عنوان دوره آموزشی	گروه هدف رشته شغلی	گروه هدف پست سازمانی	مدت آموزش به ساعت			حیطه آموزش			سطح نیازها		نوع آموزش		الزامی	اعتباری
				تئوری	علمی	جمع کل	دانشی	مهارتی	نگرشی	فردی	شغلی	سازمانی	حضوری		
۱	آزمون ضوابط فنی و بهداشتی برای تاسیس و بهره برداری واحدهای تولیدی و بسته بندی مواد غذایی			۱۸	۰	۱۸	*	*					*	*	
۲	آزمون ضوابط تاسیس و بهره برداری سیلوهای ذخیره و نگهداری گندم	کارشناس مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	رئیس اداره کنترل دارو، مواد خوراکی، آشامیدنی و بهداشتی، کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی، کارشناس مواد آرایشی، مواد خوراکی، آشامیدنی	۱۲	۰	۱۲	*	*					*	*	
۳	آزمون دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی حداقل ضوابط درج نشانگرهای رنگی روی لیبل محصولات خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	کارشناس مسئول مواد آرایشی و بهداشتی، کارشناس مسئول خوراکی و آشامیدنی		۱۸	۰	۱۸	*	*					*	*	

دوره های مصوب معاونت غذا و دارو

ردیف	عنوان دوره آموزشی	گروه هدف رشته شغلی	گروه هدف پست سازمانی	مدت آموزش بر ساعت			حیطه آموزش			سطح نیازها			نوع آموزش		ایجابی
				تئوری	عملی	جمع کل	دانشی	مهارتی	نگرشی	فردی	شغلی	سازمانی	حضوری	غیرحضوری	
۴	برنامه ریزی تعمیر و نگهداری تجهیزات پزشکی			۴	۲	۶	*	*				*	*	*	
۵	برنامه ریزی تامین تجهیزات پزشکی			۶	۰	۶	*	*				*	*	*	
۶	کاربرد و نگهداشت تجهیزات CSI			۴	۲	۶	*	*				*	*	*	
۷	قوانین و الزامات تجهیزات پزشکی			۶	۰	۶	*	*				*	*	*	
۸	کار با تجهیزات اتاق عمل	مهندس تجهیزات پزشکی و کاردان تجهیزات پزشکی	کارشناس مسئول تجهیزات پزشکی کارشناس تجهیزات پزشکی کاردان تجهیزات پزشکی	۶	۶	۱۲	*	*				*	*	*	
۹	کار با دستگاه الکتروشوک			۴	۲	۶	*	*				*	*	*	
۱۰	کار با دستگاه ماشین بیهوشی و ونتیلاتور			۸	۴	۱۲	*	*				*	*	*	
۱۱	کار با تجهیزات آزمایشگاهی			۸	۴	۱۲	*	*				*	*	*	
۱۲	اصول گزارش نویسی			۶	۰	۶	*	*				*	*	*	
۱۳	نحوه استفاده از نرم افزار مدیریت تجهیزات پزشکی			۴	۲	۶	*	*				*	*	*	

دوره های مصوب معاونت غذا و دارو

ردیف	عنوان دوره آموزشی	گروه هدف رشته شغلی	گروه هدف پست سازمانی	مدت آموزش بر ساعت			حیطه آموزش			سطح نیازها		نوع آموزش		ارزانی	اجتهادی
				تئوری	علی	جمع کل	دانشی	مهارتی	نگرش	فردی	شغلی	سازمانی	حضور		
۱۲	ممیزی و بازرسی بر اساس اصول GLP			۶	۰	۶	*				*		*		
۱۳	بررسی کیفیت رنگ مو و فراورده های بی رنگ کننده		کارشناس مسئول آزمایشگاه مواد	۵	۵	۱۰		*			*		*		
۱۴	اصول و تکنولوژی کنسرو کردن مواد غذایی		کارشناس آزمایشگاه مواد خوراکی و آشامیدنی، کارشناس آزمایشگاه مواد خوراکی و آشامیدنی	۸	۰	۸	*				*		*		
۱۵	اندازه گیری میزان مواد فعال آنیونی، آمفوتریک و مواد فعال کل در شامپو			۵	۲	۷	*	*			*		*		
۱۶	بررسی انواع سموم در گوشت حیوانات			۸	۰	۸	*				*		*		
۱۷	عوارض استفاده از کالاهای آرایشی و بهداشتی قاچاق و آشنایی با نشانگرهای رنگی		رئیس اداره کنترل دارو، مواد خوراکی، آشامیدنی و بهداشتی، کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی، کارشناس مواد آرایشی، کارشناس مواد خوراکی، آشامیدنی، کارشناس مسئول مواد آرایشی و بهداشتی، کارشناس مسئول خوراکی و آشامیدنی، کارشناس مسئول آزمایشگاه مواد خوراکی و آشامیدنی، کارشناس آزمایشگاه مواد خوراکی و آشامیدنی و آشامیدنی	۲	۰	۲	*				*		*		