

دليل برامج المختبرات

خمسة عشر برنامجًا مبنية على تشغيل مختبرات فعالية: نظام الجودة ISO/IEC 17025 من التوعية إلى التدقيق الداخلي وتأكد الجودة في التحاليل الكيميائية، وتشغيل أجهزة التحليل (GC · LC · ICP)، والسلامة المخبرية، وممارسات التصنيع الجيدة، والأساليب الإحصائية وقياس أداء العاملين، ونظم سلامة الغذاء HACCP وISO 22000.

البرامج 15 المحاور 4 التنفيذ قاعة افتراضي · داخل المنشأة
الاعتماد المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني · المركز الوطني للتعليم الإلكتروني

09 توصيف المواد بالطرق الحديثة	01 نظام الجودة ISO/IEC 17025 برامج
03 الجودة والسلامة والأداء 4 برامج	01 نظام إدارة الجودة في المختبرات ISO/IEC 17025
10 السلامة المخبرية والتعامل مع المواد الخطرة	02 ضمان الجودة في المختبرات وفق ISO/IEC 17025
11 ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)	03 التوعية بـ ISO/IEC 17025 وتطبيقاتها
12 الأساليب الإحصائية في المختبرات	04 التدقيق الداخلي على ISO/IEC 17025
13 قياس مؤشرات أداء العاملين في المختبرات	05 تأكيد الجودة في التحاليل الكيميائية طبقاً للآيزو 17025
04 سلامة الغذاء 2 برنامجاً	02 التقنيات والأجهزة 4 برامج
14 تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)	06 تقنيات المختبرات الأساسية
15 نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000	07 التحليل الكروماتوجرافي الغازي والسائل (GC · LC)
	08 جهاز الحث البلازمي (ICP)

لطلب أي برنامج بأرقامه أو تركيب برنامج على مقاس الجهة: +966 11 248 1747 · training@t-experts.com. تُحدد المدة والمحاور مع الاحتياج.