



اطلاعات و سوابق استادان بهمدام

۱. مشخصات فردی:

نام : هایده	نام خانوادگی: مطهری
-------------	---------------------

۲. سوابق تحصیلی :

سال اخذ مدرک	گرایش	رشته تحصیلی	مقطع تحصیلی
۱۳۶۹	(صنایع غذایی)	صنایع فرآورده های کشاورزی	مهندسی (لیسانس)

۳. سوابق شغلی (تجارب کاری):

از سال - تا سال	سازمان / موسسه	عنوان / سمت (مسئولیت)	ردیف
۱۳۷۰-۱۳۷۲	گلنوش - کنسرو ، رب گوجه فرنگی و کمپوت	مدیریت اجرایی کنترل کیفیت	۱.
۱۳۷۲-۱۳۷۶	بهزاد - کنسرو ، مربا ، ترشی و شوری	مدیریت اجرایی کنترل کیفیت	۲.
۱۳۷۳-۱۳۷۶	دژپاد تجهیزات جابجایی و انبارش	مهندسی فروش در صنایع غذایی	۳.
۱۳۷۷-۱۳۷۸	مواد غذایی فرایند - کنسرو خورش	بهینه سازی سیستم کنترل کیفیت	۴.
۱۳۷۸-۱۳۷۹	شیر و لبنیات فیروزکوه	پژوهش و نوآوری	۵.
۱۳۷۸-۱۳۷۹	سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران	پژوهش و نوآوری	۶.
۱۳۷۹	سولماز - لواشک و آلوچه	تجهیز بندی آزمایشگاه	۷.

۴. سوابق تدریسی استاد :

مدت دوره / سال تدریس	عنوان دوره تدریس شده	نام موسسه / شرکت	ردیف
۵ روز / ۱۳۷۹	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	صنایع قند اصفهان	۱.
۵ روز / ۱۳۷۹	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	شیلانہ - کنسرو ماهی	۲.
۵ روز / ۱۳۷۹	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	صنایع شیر فارس	۳.
۳ روز / ۱۳۷۹	آموزش مفاهیم و تشریح مستندات سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	فدلک - کنسرو ماهی	۴.
۳ روز / ۱۳۷۹	آموزش مفاهیم و تشریح مستندات سیستم HACCP	QMI Certification Body	۵.
۵ روز / ۱۳۸۰	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	صنایع شیر پاستوریزه تهران (پگاه)	۶.
۵ روز / ۱۳۸۰	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	صنایع ته شیر و لبنیات فیروزکوه ران (پگاه)	۷.
۵ روز / ۱۳۸۰	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	ویلا ماکارون	۸.
۵ روز / ۱۳۸۱	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	روغن زیتون سفید رود	۹.
۳ روز / ۱۳۸۱	آموزش مفاهیم و تشریح مستندات سیستم HACCP	گروهی از رستورانهای تهران، Fast Foods (با همکاری شرکت پیک خوان رنگین)	۱۰.
۳ روز / ۱۳۸۱	آموزش مفاهیم و تشریح مستندات سیستم HACCP	نوشابه سازی ساسان (با همکاری شرکت کاویان پویا)	۱۱.
۵ روز / ۱۳۸۲	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	بهپاک وابسته به توسعه صنایع بهشهر روغن گیاهی و پروتئین سویا	۱۲.

مدت دوره / سال تدریس	عنوان دوره تدریس شده	نام موسسه / شرکت	ردیف
۵ روز / ۱۳۸۲	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	میان کاله - شیر و فراورده های لبنی	۱۳
۵ روز / ۱۳۸۲	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	صنایع غذایی ماهی کوچولو - کنسرو ماهی	۱۴
۵ روز / ۱۳۸۲	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	آرد ورامین	۱۵
۵ روز / ۱۳۸۲	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	پارس کادوس - کنسرو ماهی و کیلکا	۱۶
۵ روز / ۱۳۸۳	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	صنایع غذایی ترخوش (آب میوه)	۱۷
۵ روز / ۱۳۸۳	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	هوکامه (Fast Food)	۱۸
۵ روز / ۱۳۸۴	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	خوراک دام هرم طلایی شرق هتل	۱۹
۵ روز / ۱۳۸۴	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	خوراک دام سبزدانه سهند	۲۰
۵ روز / ۱۳۸۴	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	هتل گسترش تبریز	۲۱
۲ سال دوره های ۳ روزه / ۱۳۸۴	آموزش مفاهیم و تشریح مستندات سیستم HACCP	سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی استان تهران	۲۲
۳ روز / ۱۳۸۵	آموزش سیستم مدیریت ایمنی غذایی ISO22000-2005	شرکت آسه آرد مشهد	۲۳
۳ روز / ۱۳۸۵	آموزش سیستم مدیریت ایمنی غذایی ISO22000-2005	شیرخوارگاه آمنه	۲۴
۳ روز / ۱۳۸۶	آموزش سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001-2000	آلومینیوم فرم مبنا - سقف کاذب آلومینیوم	۲۵

مدت دوره / سال تدریس	عنوان دوره تدریس شده	نام موسسه / شرکت	ردیف
۳ روز / ۱۳۸۶	آموزش سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001-2000	شیر و اتصالات شیلان - شیرآلات بهداشتی	۲۶
۶ روز / ۱۳۸۶	آموزش سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001-2000 مدیریت ایمنی غذایی ISO22000-2005	صنایع غذایی بنا فرآورده های باستوریزه و یخ زده تخم مرغ	۲۷
۵ روز / ۱۳۸۷	آموزش مفاهیم سیستم HACCP پیش ارزیابی GLP, GMP, GHP	شرکت شهذناپ پارس قند خرم	۲۸
۶ روز / ۱۳۸۸	آموزش سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001-2000 مدیریت ایمنی غذایی ISO22000-2005	آماده لگدیز - برند تجاری البیت فرآورده های غذایی خشک	۲۹
۳ روز / ۱۳۹۲	آموزش سیستم مدیریت ایمنی غذایی ISO22000-2005	کشت و صنعت زرنند نشاسته اصلاح شده و گلوتن	۳۰
۶ روز / ۱۳۹۴	آموزش سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001-2000 مدیریت ایمنی غذایی ISO22000-2005	شیرینی و کیک Sweet Bliss	۳۱
۶ روز / ۱۳۹۵	آموزش سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001-2000 مدیریت ایمنی غذایی ISO22000-2005	خشکبار آرات	۳۲
۶ روز / ۱۳۹۶	آموزش ، GMP / ISO 22716 آموزش مفاهیم و تشریح مستندات سیستم HACCP	پارس حیان - بهداشتی و آرایشی	۳۳
۳ روز / ۱۳۹۸	آموزش سیستم مدیریت ایمنی غذایی ISO22000-2018	شرکت مویز خرمای توپر و ترافل خرما	۳۴

۵- سوابق مشاوره ای :

مدت انجام مشاوره	موضوع / استاندارد مشاوره	نام موسسه / شرکت	ردیف
۱۳۷۸-۱۳۸۰	Technical expert ممیزی سیستم های مدیریت در صنایع غذایی	QMI Certification Body	۱.
۱۳۷۸-۱۳۷۹	آموزش، طراحی و استقرار سیستم مدیریت کیفیت ISO 9002- 1994	بهفام پودر بناب سیب زمینی نیم سرخ منجمد	۲.
۱۳۸۰-۱۳۸۱	آموزش، طراحی و استقرار سیستم HACCP	آرد تک کرج	۳.
۱۳۸۱-۱۳۸۲	آموزش، طراحی و استقرار سیستم HACCP	صنایع شیر و لبنیات سحر	۴.
۱۳۸۱-۱۳۸۵	آموزش، طراحی، استقرار و به روزآوری سیستم HACCP & ISO9001- 2000	صنایع غذایی کمان پرتو کنسرو ماهی و کیلکا	۵.
۱۳۸۱-۱۳۸۵	آموزش، طراحی، استقرار و به روزآوری سیستم HACCP & ISO9001- 2000	آرات - خشکبار صادراتی	۶.
۱۳۸۲-۱۳۸۳	آموزش - طراحی و استقرار سیستم HACCP & ISO9001- 2000	خشکبار آذربایجان شرقی خشکبار صادراتی	۷.
۱۳۸۳-۱۳۸۹	آموزش، طراحی، استقرار و به روزآوری سیستم ISO22000-2005 , HACCP ISO9001- 2008	آسه آرد مشهد	۸.
۱۳۸۳-۱۳۸۴	آموزش - طراحی و استقرار سیستم ISO22000-2005 , HACCP, ISO9001- 2000	آرد ارس مهر تبریز	۹.
۱۳۸۶-۱۳۹۱	آموزش، طراحی، استقرار و به روزآوری سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001-2008	آلومینیوم فرم مبنا سقف کاذب آلومینیم	۱۰.
۱۳۸۶-۱۳۸۹	آموزش، طراحی، استقرار و به روزآوری سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001-2008	شیر و اتصالات شیلان شیرآلات بهداشتی	۱۱.
۱۳۸۶-۱۳۸۷	احداث کارخانه بر پایه GLP,GMP,GHP آموزش و طراحی سیستم ISO22000-2005 , HACCP	صنایع غذایی بنا فراورده های باستوریزه و یخ زده تخم مرغ	۱۲.
۱۳۸۸-۱۳۸۹	احداث کارخانه برپایه GLP,GMP,GHP	شرکت برگ پرمیس طلائی سبزی و سالاد آماده	۱۳.

مدت انجام مشاوره	موضوع / استاندارد مشاوره	نام موسسه / شرکت	ردیف
۱۳۸۸-۱۳۹۳	گسترش و بازسازی کارخانه / GLP,GMP,GHP آموزش، طراحی، استقرار و به روزآوری سیستم ISO22000-2005, HACCP ISO9001- 2008	آماده لذیذ - برند تجاری الیت فراآورده های غذایی خشک	۱۴
۱۳۹۲	بازبینی کنترل بهداشت و خطرات ایمنی غذایی در سالن ها و خطوط تولید.	شیوا - برند تجاری شیبا پاستیل، پودرنوشیدنی، ژله و دسر، بستنی زمستانی	۱۵
۱۳۹۲-۱۳۹۳	بازنگری، ساده سازی و بهبود سیستم ها ISO 9001- 2008 & ISO 22000-2005	کشت و صنعت زرند نشاسته اصلاح شده و گلوتن	۱۶
۱۳۹۴-۱۳۹۶	بازسازی کارگاه / GLP,GMP,GHP آموزش، طراحی، استقرار و به روزآوری سیستم ISO22000-2005, HACCP ISO9001- 2015	تولیدی شیرینی و کیک Sweet Bliss	۱۷
۱۳۹۶-۱۳۹۸	آموزش - طراحی و استقرار سیستم ISO 22716 / GMP, HACCP به روزآوری سیستم ISO 9001- 2015	پارس حیان - بهداشتی و آرایشی	۱۸
۱۳۹۸-۱۳۹۹	آموزش، طراحی و استقرار سیستم ها ISO22000 - 2018, HACCP, FSSC 2200-V5	شرکت مویز خرمای توپر و ترافل خرما	۱۹

۶. سوابق پژوهشی :

مقالات علمی پژوهشی و ISI:

تاریخ چاپ	عنوان مجله	عنوان مقاله	ردیف
۱۳۷۵	مجله خرنوش شماره ۱۵ - نشریه تخصصی صنایع غذایی	جایگاه و کاربرد R&D در صنایع غذایی	۱
۱۳۷۷	چاپ در کتاب سال کنگره	رابطه بسته بندی و نگهدارنده های شیمیایی	۲
۱۳۷۹	مجله بهکام	دستاورد قرنها تلاش بشر برای کسب اطمینان از سلامت محصولات غذایی	۳

۷. تألیف یا ترجمه کتاب :

ردیف	عنوان کتاب	نوع (تألیف / ترجمه)	ناشر / محل نشر	سال انتشار
۱	همیشه تندرست و شاداب باشید	تالیف	انتشارات نظری	۱۳۹۱

۸. سایر توانمندی ها :

۱. عضویت در انجمن های تخصصی و شرکت در همایش ها علمی و مدیریتی
۲. همکاری در تدوین استاندارد های ایمنی خوراک دام و ایمنی غذایی در کمیته های فنی و ملی موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
۳. دارنده پروانه اشتغال از نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی به درجه مشاور خبره در مدیریت و پژوهش طرح های صنایع غذایی
۴. بازدید و ارزیابی های کیفی، دست کم در ۲۵۰ کارخانه مواد غذایی با سابقه کاری ۲۹ سال

۹. زبان خارجی

ردیف	عنوان زبان خارجی	سطح تسلط			
۱	انگلیسی	<input type="checkbox"/> حرفه ای	<input type="checkbox"/> عالی	<input checked="" type="checkbox"/> خوب	<input type="checkbox"/> متوسط
۲	فرانسه	<input type="checkbox"/> حرفه ای	<input type="checkbox"/> عالی	<input type="checkbox"/> خوب	<input type="checkbox"/> متوسط
۳	آلمانی	<input type="checkbox"/> حرفه ای	<input type="checkbox"/> عالی	<input type="checkbox"/> خوب	<input type="checkbox"/> متوسط
۳	سایر :	<input type="checkbox"/> حرفه ای	<input type="checkbox"/> عالی	<input type="checkbox"/> خوب	<input type="checkbox"/> متوسط