方便大家学习,为大家整理了食学宝上实验室管理及食品检验相关课程推荐,欢迎大家学习。绝大多数课程食学宝VIP会员都可以免费看,欢迎开通。

食学宝VIP包年服务开通链接: http://study.foodmate.net/user/vip ygk?fuid=8

食学宝实验室管理及食品检验技术课程推荐

食品检验管理课程推荐

1、实验室建设与管理类

课程题目	课时长	课程售价	VIP价格
实验室建设与布局			
微生物实验室布局及设计(食品伙伴网"微生物检测技术"网络 研讨会直播回看)	6小时14分	49.9	免费
【感官有约】线上主题沙龙(第一期)——感官分析实验室建设 专场	3小时	199	199
实验室管理			
实验室检验原始记录解析	59分47秒	19.9	免费
实验室管理经验分享	44分19秒	19.9	免费
实验室危险化学品管理概述	49分44秒	9.9	免费
实验室标准物质管理培训直播回看	1时09分57秒	9.9	免费
实验室文件(含检测报告)管理要点及案例分析	50分	99	99
实验室管理评审要点及案例分析	55分	59	59
实验室主要安全事故及法律责任	32分4秒	9.9	免费
实验室管理体系文件的编写及管理	1小时10分	39.9	免费
食品微生物实验室人员管理概述	40分49秒	19.9	免费

2、实验室认证认可相关

资质认定相关

【食品论坛大讲堂】食品生产企业实验室申请CNAS流程及注意事 项	1小时28分	1	免费
食品检验检测机构的资质认定体系培训(解读RB/T 214-2017)	2小时04分	49.9	免费
实验室认可/检验检测机构资质认定内审员培训	10小时5分	700	616
检验检测机构资质认定/实验室认可内审员培训试卷讲解直播回看	1小时11分	0.01	免费
ISO/IEC 17025: 2017 实验室认可人员管理	55分	19.9	免费
食品检测实验室与IS017025	51分21秒	9.9	免费
基于IS017025,如何策划实验室的质量监控?	56分36秒	9.9	免费

1小时56分	199	175.12
43分	29.9	19.73
控制		
6小时14分	49.9	免费
1小时22分		
1小时59分		
1小时12分	49.9	免费
1小时38分	9.9	免费
1小时11分	9.9	9.9
1小时13分	19.9	免费
4小时33分	49.9	免费
1小时22分		
40分46秒		
2小时16分	49.9	免费
 荐		
		1
40分钟	0.01	免费
1小时	1	免费
32分钟	9.9	免费
58分52秒	9.9	免费
1小时1分	0.01	免费
		
45分33秒	9.9	免费
45分	9.9	免费
1小时22分	19.9	免费
1小时3分	19.9	免费
	43分 控制 6小时14分 1小时22分 1小时59分 1小时12分 1小时13分 1小时13分 4小时33分 1小时22分 40分46秒 2小时16分 本 40分46秒 2小时16分 本 40分46秒 1小时32分 40分46秒 2小时16分	43分 29.9

纯水在食品检测实验室的应用及相关法规标准解读直播回看	51分48秒	0.01	免费
实验室标准的应用	· ·		<u> </u>
食品安全标准在检测工作中的应用	1小时3分	19.9	免费
能力验证	•		-
实验室能力验证的实施及注意事项	34分	9.9	免费
质量控制样品在实验室检测中的使用(检验检测能力验证网络研讨会直播回看)	55分28秒	0.01	免费
测量不确定度			_
测量不确定度评估——GUM法直播回看	57分55秒	9.9	免费
实验室用章管理			
检验检测专用章、CMA章及CNAS认可标识的使用规范	44分	19.9	免费
管理评审			
实验室管理评审	50分4秒	59.9	39.53
2、微生物检测技术			
基础知识及技能			
微生物实验基础操作及常见问题解析直播回看	57分17秒	9.9	免费
标准菌株的活化与使用	27分	9.9	免费
瓷珠菌种保存方法	1小时6分	0.01	免费
微生物样品采集及制备			
食品采样操作培训	23分36秒	9.9	免费
食品微生物学检验二级和三级采样方案释析(食品微生物检测技术网络研讨会直播回看)	1时18分11秒	49.9	免费
食品微生物检测样品前处理的发展趋势	1小时03分	0.01	免费
微生物固体样品制备前处理解决方案(食品伙伴网"微生物检测 技术"网络研讨会直播回看)	36分26秒	49.9	免费
微生物实验常用仪器设备使用管理			
微生物检测实验室常用仪器设备的使用和管理直播回看	53分48秒	1	免费
微生物实验室管理之灭菌锅	31分23秒	9.9	免费
培养基配制及使用			
微生物试验培养基的保存与使用	1小时23分	19.9	免费
微生物实验室培养基制备技术及无菌操作直播回看	41分35秒	9.9	9.9
食品微生物检验			_
食品微生物学检验 菌落总数的测定(GB 4789.2-2016)	46分47秒	19.9	免费
食品微生物学检验大肠菌群计数一平板法(GB4789.3-2016 第二 法)	40分50秒	19.9	免费
食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 (GB4789.10-2016)	61分02秒	19.9	免费
金黄色葡萄球菌盲样检测关键控制点及注意事项	29分55秒	9.9	免费
食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌的检验(GB4789.14-2014)	84分35秒	19.9	免费
《(GB 4789.4-2016)食品微生物学检验 沙门氏菌检验》标准解读	53分40秒	19.9	免费
(GB 4789.30-2016) 单核细胞增生李斯特氏菌检验标准解读	1小时03分	19.9	免费

《(GB 4789.15-2016)食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》(第一法)标准解读	59分钟	19.9	免费
GB4789.44-2020《食品安全国家标准 食品微生物学检验 创伤弧菌检验》直播回看	1小时10分	1	免费
GB 4789.29-2020《食品安全国家标准 食品微生物学检验 唐菖蒲伯克霍尔德氏菌(椰毒假单胞菌酵米面亚种)检验》直播回看	1小时	1	免费
可疑致病菌鉴定注意事项	41分钟	9.9	免费
食源性致病菌检测与鉴定的应用经验分享直播回看	58分42秒	0.01	免费
【检测实操系列课】大肠菌群检测计数关键技术分享	27分45秒	1	免费
环境微生物检验			
一次性卫生用品微生物检验方法	2小时06分	49.9	免费
GB/T 18204.3-2013公共场所卫生检验方法 第3部分:空气微生物	2小时01分	49.9	免费
GB/T 16294-2010医药工业洁净室(区)沉降菌的测试方法	1小时51分	49.9	免费
GB/T 16293-2010医药工业洁净室(区)浮游菌的测试方法	1小时51分	49.9	免费
食品加工过程沉降菌的检测	55分29秒	9.9	免费
目标导向式环境微生物监控方案的建立直播回看	1小时03分	0.01	免费
病毒检验			_
动物疾病检验检测技术网络研讨会直播回看	3小时04分	9.9	免费
家禽主要垂直传播性病毒病及其净化和综合防控	51分49秒		
禽流感病毒检测技术	65分35秒		
非洲猪瘟冻干型荧光PCR检测试剂的研发思路	67分30秒		
赛默飞动物源性新型冠状病毒与禽流感病毒实验室检测方案	1小时02分	0.01	免费
3、理化分析检测技术			
常规理化分析			
食品中总酸的测定(GB/T 12456-2008)	1小时25分	19.9	免费
食品安全国家标准 食品中酸价的测定(GB 5009.229-2016)	1小时44分	9.9	免费
食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定(GB 5009.5-2016)	1小时33分	19.9	免费
(GB 5009.6-2016) 食品中脂肪的测定—— 第一法 索氏抽提法	52分钟	9.9	免费
_(GB 5009.6-2016)食品中脂肪的测定—— 第二法 酸水解法	1小时15分	9.9	免费
食品安全国家标准 食品中还原糖的测定——直接滴定法(第一法)	40分34秒	9.9	免费
归一化法检测食用动植物油脂中的脂肪酸(GB 5009.168-2016)	1小时10分	19.9	免费
食品中酸价的测定	1小时31分	0.01	免费
食品中过氧化值的测定 标准解析及测定技巧	1小时05分	0.01	免费
农药残留检测技术与实验室质量控制	1小时10分	19.9	免费
动物性食品中兽药残留检测	24分11秒	9.9	免费

兽药残留检测技术与实验室质量控制	1小时18分	1.99	免费
农残检测中的标准物质应用解析	56分31秒	0.01	免费
农残分析中如何兼顾方法选择性、方法通量及无偏向性	1小时03分	0.01	免费
SCIEX兽药风险评估自动筛查方案(『SCIEX50周年』 风险评估系列讲堂直播回看)	46分31秒	0.01	免费
天然毒素(真菌毒素、海洋毒素、植物毒素等)	_		_
粮食及其制品中多种真菌毒素检测	48分23秒	1	免费
SCIEX 毒素风险评估自动筛查方案(『SCIEX50周年』 风险评估系列讲堂直播回看)	27分45秒	0.01	免费
食品添加剂、非法添加物等			
离子色谱法检测食品中的硝酸盐与亚硝酸盐(GB 5009.33-2016)	50分钟	19.9	免费
GB 5009.33-2016食品中亚硝酸盐的测定(分光光度法)直播回看	41分09秒	9.9	免费
食品添加剂、非法添加物、营养成分以及食品中有毒有害物质分析检测技术直播回看	1小时21分	0.01	免费
食品中的营养成份、有毒有害成份及添加剂检测解决方案	57分29秒	0.01	免费
<u>让非法添加食品无处可藏(食品添加剂、污染物及非法添加物检</u> <u>测技术网络研讨会直播回看)</u>	1小时03分	0.01	免费
重金属及元素分析	1		
石墨炉原子吸收分光光度计的使用及对铅、镉、铬的测定	94分钟	19.9	免费
<u>ICP-MS的使用及对食品中多元素的测定(GB 5009.268-2016第一</u> 法)	47分	19.9	免费
食品中总砷的测定原理及注意事项	1小时5分	19.9	免费
食品中磷的测定(GB 5009.87-2016 第一法和第二法GB/T 5537- 2008第一法)	30分钟	9.9	免费
食品中元素分析最新国标及方法解读	57分16秒	0.01	免费
微波消解在食品元素分析前处理中应用	1小时01分	0.01	免费
您的金属检测机准备好复工了吗?直播回看	1小时22分	0.01	免费
珀金埃尔默元素分析检测技术系列讲堂直播回看	4时15分	0.01	免费
食品中铅的前处理和检测	9分57秒		
原子吸收检测食品中的铅	41分14秒		
食品中全元素分析与解决方案	49分43秒		
食品中砷、汞、铬、硒形态分析难点及解决方案	44分40秒		
食品中总硒和硒形态的测定-难点及解决方案	1小时01分		
ICP-MS做单颗粒单细胞分析的技术要领与硬件支持	30分40秒		
食品营养成分分析			
GB5009.82-2016食品中维生素A、D、E的测定解读及最新液相色谱 技术解决方案	1小时12分	0.01	免费
食品中的营养成份、有毒有害成份及添加剂检测解决方案	57分29秒	0.01	免费

维生素最新检测方案助力实验室提升检测效率(实验室精益管理	53分43秒	0.01	免费
<u>系列课程之一-实验室检测效率提升直播回看)</u>			
食品保质期检测	54分	0.01	名
走进第三方实验室之食品保质期评估直播回看	3471	0.01	免费
<u>食品快速检测</u> 	1.1.5-0.47	0.0	6 H
餐饮业食品安全快速检测	1小时04分	9.9	免费
食品安全现场快速检测	1小时06分	0.01	免费
食品快速检测技术的现状和应用直播回看	41分32秒	0.01	免费
各类食品相关检测要求			
食用油、油脂及其制品出厂检验要点解析	58分22秒	9.9	免费
果葡糖浆的检测(GB/T 20882-2007)	44分26秒	9.9	免费
食用油中酸价和过氧化值的检测培训	1小时32分	49.9	29.95
精密仪器使用及检测技术			
实时荧光PCR检测流程直播回看	1小时13分	9.9	免费
液质联用仪在食品安全未知风险物监测中的应用	1小时08分	0.01	免费
GB2762、5009方法介绍及ICPMS技术最新应用进展直播回看	1小时29分	0.01	免费
别让前处理成为制约实验室效率的短板	53分20秒	0.01	免费
超级微波消解制备平台在各行业的应用与解决方案	1小时09分	0.01	免费
近红外光谱分析技术在肉品检测行业中的应用及前景	47分43秒	0.01	免费
从手工滴定到电位滴定-浅谈食品标准对滴定技术的发展	1小时01分	0.01	免费
一优化工艺流程以获得最佳的产品质量—食品中的水份控制 (快速水分测定解决方案)	56分22秒		
一滴定仪等理化分析仪器在食品行业的应用	37分47秒		
【检测实操系列课】液相色谱质谱检测技术	27分50秒	1	免费
【检测实操系列课】气相色谱检测技术	19分47秒	1	免费
【检测实操系列课】离子色谱检测技术	24分37秒	1	免费
【检测实操系列课】ICP/ICP-MS电感耦合等离子体发射光谱仪/质谱仪检测技术	24分58秒	1	免费
【检测实操系列课】原子荧光检测技术	20分26秒	1	免费
4、感官分析技术			
感官"线上集训营"公开课	3时13分	0.01	免费
食品保质期判定中的感官评价	1小时03分		
食品包装选择及质控中的智能感官解决方案+在线答疑	53分57秒		
一围绕"感官分析&包装材料"进行在线圆桌论坛	1小时15分		
感官"线上企业内训"公开课	4小时46分	0.01	免费
感官协同作用—解密食品形状、颜色、温度、背景音乐对感官 评价的影响	1小时2分		

一智能感官解决方案——电子感官设备如何有效补充或增强人工 感官小组的评价能力	1小时9分		
"定量描述性测试(QDA)感官评价小组的管理和培训"	51分45秒		
感官分析关键技术解读+在线答疑	38分33秒		
一调味品相关的感官评定(案例实践)	48分37秒		
【规范化感官评价实操班】线上专题培训	5小时16分	1600	1600
"消费者测试"方法介绍及应用案例分享	35分钟		
"描述性分析"方法介绍及应用案例分享	1小时		
"差别检验"方法介绍及应用案例分享	32分11秒		
人工感官测试实操演示、影响因素分析、关键点确定及结果分 析	40分23秒		
智能感官测试实操演示、影响因素分析、关键点确定及结果分 析	1小时38分		
感官实操项目总结、共性问题及解决措施	50分23秒		
《感官科学与评定线上课程》升级版	1小时42分	199	199
【感官有约】线上主题沙龙(第一期)——感官分析实验室建设 专场	3小时	199	199
【感官有约】线上沙龙(第二期)食品货架期预测专场	1小时24分	129	129
【食品论坛•大讲堂】智能感官设备如何辅助人工品评 直播回看	59分	1	免费

食品伙伴网食学宝项目组 联系电话: 0535-2122281 邮箱: study@foodmate.net

网址: http://study.foodmate.net/ 地址: 山东省烟台市芝罘区海特路29号

