

دوره فنی و حرفه‌ای
مدیر صنایع غذایی
 همراه با گواهینامه فنی و حرفه‌ای مورد پذیرش در ۱۴۰ کشور جهان



academysoraya.ir
 07132323028 - 09129381912

دوره آموزشی
مدیر امور صنایع غذایی
 با تأیید سازمان ملی استاندارد ایران
 سازمان غذا و دارو
 سازمان فنی و حرفه‌ای کشور

عنوان آموزش فنی و حرفه‌ای

مدیر امور صنایع غذایی

دوره‌ای اختصاصی برای شاغلین در صنایع غذایی که تحصیلات مدیریتی ندارند اما مدیریت واحدهای صنایع غذایی را برعهده دارند یا می‌خواهند برعهده بگیرند!

اگر به دنبال یک دوره حرفه‌ای و جذاب در زمینه صنایع غذایی هستید؟ آموزش فنی حرفه‌ای "مدیر در صنایع غذایی" با گواهینامه سازمان فنی حرفه‌ای با اعتبار در بیش از ۱۴۰ کشور دنیا، بهترین گزینه برای شماست!

توضیحات در مورد ویژگی‌های این دوره آموزشی:

چرا فارغ التحصیلی از دانشگاه نمی‌تونه برای ورودتون به بازار کار کافی باشه!

چون داشتن مدرک تحصیلی شرط لازم برای ورود به دنیای کاری هست اما کافی نیست!

در کنار تحصیل باید مهارت هم داشته باشی!

آیا در صنایع غذایی فعالیت می‌کنید یا قصد ورود به این صنعت پرسود را دارید؟

آیا به دنبال تقویت رزومه خود و کسب مدرک معتبر بین‌المللی هستید؟

آیا بدون تحصیلات مدیریتی یا مرتبط با صنایع غذایی، در حال کار در این حوزه هستید و می‌خواهید مهارت‌های خود را به صورت حرفه‌ای ارتقا دهید؟

دوره آموزشی فنی و حرفه‌ای مدیریت امور صنایع غذایی، دقیقاً همان چیزی است که به آن نیاز دارید!

چرا این دوره؟

- گواهینامه فنی و حرفه‌ای با اعتبار بین‌المللی: مدرک این دوره مورد تأیید ۱۴۰ کشور جهان است و می‌تواند به عنوان یک امتیاز قوی در رزومه شما قرار گیرد.

- تقویت شانس استخدام: با دریافت این مدرک معتبر، شانس خود را برای پذیرش در موقعیت‌های شغلی بهتر در صنایع غذایی افزایش دهید.
- تبدیل مهارت‌ها به مدرک معتبر: اگر در حال حاضر در صنایع غذایی فعالیت می‌کنید اما مدرک مرتبط ندارید، این دوره فرصتی است تا مهارت‌های شما را به یک مدرک رسمی و معتبر تبدیل کنید.
- مناسب برای همه: این دوره برای تمامی فعالان صنایع غذایی، مدیران، کارآفرینان و حتی کسانی که قصد ورود به این صنعت را دارند، طراحی شده است.

مزایای شرکت در دوره:

- مدت زمان کوتاه و کاربردی: تنها ۵۰ ساعت آموزش (شامل مباحث تئوری و عملی) شامل ۳۵ ساعت آموزش تئوری و ۱۵ ساعت آموزش عملی
- پوشش جامع مباحث مدیریتی: از برنامه‌ریزی و تصمیم‌گیری تا کنترل مالی و اجرای مقررات، همه چیز را یاد بگیرید.
- مهارت‌های عملی: با آموزش‌های عملی، آماده مدیریت یک واحد صنایع غذایی شوید.
- مدرک معتبر: دریافت گواهینامه فنی و حرفه‌ای با قابلیت ترجمه و استفاده بین‌المللی

این دوره برای چه کسانی مناسب است؟

- فعالان صنایع غذایی که به دنبال ارتقای مهارت‌های مدیریتی خود هستند.
- کسانی که بدون تحصیلات مدیریتی یا مرتبط، در صنایع غذایی فعالیت می‌کنند.
- کارآفرینانی که قصد راه‌اندازی یا مدیریت یک واحد صنایع غذایی را دارند.
- افرادی که به دنبال دریافت مدرک معتبر برای تقویت رزومه خود هستند.

فرصت را از دست ندهید!

با شرکت در این دوره، نه تنها مهارت‌های خود را ارتقا می‌دهید، بلکه یک مدرک معتبر بین‌المللی دریافت می‌کنید که در ۱۴۰ کشور جهان قابل استفاده است.

برای ثبت نام و اطلاعات بیشتر همین امروز ثبت نام کنید.
صنایع غذایی آینده‌ای روشن دارد، با ما حرفه‌ای شوید!

- ساعت برگزاری دوره: ۱۵ تا ۱۹:۰۰-
- روزهای: شنبه و چهارشنبه
- شروع دوره: از ۳۱ خرداد تا ۱۱ تیر ۱۴۰۴ (چهار جلسه چهار ساعته)

- نحوه برگزاری: ترکیبی از آموزش حضوری + آنلاین
- شهریه دوره:
- دو میلیون و دویست هزار تومان (شامل جزوات آموزشی، هزینه های ثبت نام در آزمون های کتبی و عملی سازمان فنی و حرفه ای، هزینه ثبت و صدور گواهینامه فنی و حرفه ای)
- توضیحات شهریه: در صورتیکه متقاضی فقط درخواست گواهی امتیاز آور از مراجع را داشته باشد فقط مبلغ ۷۷۰ هزار تومان پرداخت می کنید و در صورتیکه دوره را کامل و تا مرحله آزمون فنی حرفه ای درخواست نمایند می بایست مبلغ کامل از طریق انتخاب گواهی نامه فنی حرفه ای در سبد خرید را پرداخت نمایند

هدف آموزش:

- پروژش افرادی که بتوانند امور مدیریت در صنایع غذایی را بر عهده بگیرند. اصول سرپرستی و مدیریت منابع انسانی را بدانند و عملکرد مالی سازمان را بهبود دهند.
- محتوای آموزشی این دوره، به شما کمک می کند تا با مفاهیم مدیریت در صنایع غذایی آشنا شوید. برای برنامه ریزی های سازمانی و اتخاذ تصمیم های درست در واحد صنایع غذایی توانایی لازم را به دست آورید.
- همچنین، با استفاده از این دوره، شما می توانید به صورت حرفه ای یک واحد صنایع غذایی را هدایت و رهبری کنید و عملکرد کارکنان را نظارت و کنترل کنید.
- در این دوره همچنین مقررات و دستورالعمل های کاری در صنایع غذایی به شما آموزش داده می شود تا شما بتوانید آن ها را به صورت صحیح اجرا کنید و به عنوان یک مدیر حرفه ای در صنایع غذایی عمل کنید.

سرفصل های آموزش:

برای دریافت فایل برشور این دوره آموزشی [اینجا کلیک کنید](#).

ساختار دوره و عناوین اصلی:

- آشنایی با مفاهیم مدیریت و سطوح آن
- تصمیم گیری و برنامه ریزی در صنایع غذایی
- سازمان دهی و هماهنگی در واحدهای تولیدی
- کنترل و نظارت بر عملکرد مالی
- اجرای مقررات و دستورالعمل های اداری و قانونی
- و بسیاری مباحث دیگر که شما را به یک مدیر حرفه ای در صنایع غذایی تبدیل می کند.

○ برای دریافت سند آموزشی این دوره از طرف سازمان فنی و حرفه ای کشور [اینجا کلیک کنید!](#)

اساتید دوره :

این دوره توسط تیمی از مدرسان با تجربه در زمینه آموزش ، مشاوره و اجرای سیستم های مدیریت تدریس خواهد شد. برخی از مدرسان این دوره عبارتند از:

- دکتر آرام مروی : مشاور ارشد و سرممیز سیستم های مدیریت ،مشاور مدیریت در بیش از ۱۶۰ سازمان صنایع غذایی ایرانی و خارجی ،مربی سازمان فنی و حرفه ای در حرفه های مدیریت صنایع غذایی،مدیریت کیفیت و ایمنی غذا، کارشناس سابق معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز

- دکتر حمیدرضا طباطبایی،مشاور و ممیز ارشد سیستم های مدیریت، کارشناس حقیقی تایید صلاحیت شده سازمان ملی استاندارد ایران در زمینه سیستم های مدیریت،موسس آموزشگاه فین و حرفه ای غذا صنعت در حرفه های مدیریت صنایع غذایی ، مدیریت کیفیت و مدیر کیتیرینگ

پرسش های متداول:

این کارگاه آموزشی برای چه کسانی کاربرد دارد و نتیجه آن چه خواهد بود؟

جواب : این دوره آموزشی،برای دانشجویان صنایع غذایی که به دنبال پیدا کردن شغلی مناسب در واحدهای صنعتی هستند و برای مدیران صنعت غذا که تحصیلات مدیریت ندارند اما مایل هستند اصول مهارت های کاربردی مدیریت در صنایع غذایی را کسب کنند،کاربرد دارد.

این دوره آموزشی در چه سازمان های دیگری برگزار می شود؟ مدرس این دوره چه کسی است؟ و چه صلاحیتی دارد؟

جواب:این دوره آموزشی در هیچ سازمان دیگری در ایران برگزار نمی شود.تیم تدریس این دوره از مشاوران با تجربه و شناخته شده در مدیریت و مشاوره در صنایع غذایی هستند.

من شاغل هستم و شاید نتوانم در بعضی از جلسات آموزشی شرکت کنم و آن را از دست بدهم ! آیا برای من هم فکری کرده اید؟

جواب: بله. برای شما،برگزاری دوره را به شکل آنلاین و با تعداد کمی جلسات حضوری در ساعات بعد از ظهر در نظر گرفته ایم که بتوانید به طور کامل از این دوره آموزشی استفاده کنید.

مزیت این دوره آموزشی:

محتوای کاربردی این دوره ، فراگیر را برای ورود به بازار کار آماده می کند.

این دوره برای شاغلین در صنایع غذایی هم می تواند فرصتی برای توسعه مهارت هایشان باشد.

گواهینامه پایانی این دوره آموزشی در سطح بین المللی اعتبار دارد و مورد تایید سازمان جهانی کار ILO برای ورود به بازارهای جهانی کار است.

این دوره آموزشی را هم ببینید شاید مایل باشید در این دوره آموزشی هم شرکت کنید! اینجا کلیک کنید : دوره فنی و حرفه ای مدیر کیفیت و ایمنی مواد غذایی

محتوای آموزشی:

فایل اسلایدهای آموزشی + فیلم با فرمت MP4 (ارسال از طریق لینک دریافت فایل بعد از برگزاری دوره در کانال تلگرام ویژه این دوره آموزشی بارگذاری خواهد شد.

شیوه برگزاری دوره:

آنلاین و حضوری و کار عملیاتی در یک پروژه سازمانی

نوع گواهینامه:

۱. گواهینامه فنی و حرفه ای پس از موفقیت در آزمون های تئوری و عملی که توسط سامان فنی و حرفه ای برگزار می شود. در صورت انتخاب گزینه گواهینامه فین و حرفه ای و ادامه دوره تا ۵۰ ساعت آموزش

۲. گواهینامه مورد تایید سازمان غذا و دارو برای مسئولین فنی

۳. گواهینامه مورد تایید سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفی

برگزاری آزمون در محل سازمان فنی و حرفه ای شیراز انجام می شود. شرکت کنندگان از سایر شهرها لازم است در تاریخ آزمون های تئوری و عملی در شیراز حضور داشته باشند.

برای مشاهده نمونه گواهینامه موسسه بین المللی TUV آلمان [اینجا کلیک کنید](#).

قبل از ثبت نام به قوانین و مقررات آکادمی ثریا توجه کنید. برای دیدن این بخش [اینجا کلیک کنید](#).

یادآوری مهم:

در زمان پرداخت به نام پذیرنده "پرتو ستاره **ثریا**" توجه شود.