



دوره آموزشی
کاهش ضایعات در سردخانه

آیا می‌دونستید بیش از ۳۰٪ محصولات در سردخانه‌ها به دلیل نگهداری نادرست از بین می‌روند؟

عنوان آموزش:

کاهش ضایعات و مدیریت بحران در سردخانه‌های مواد غذایی

شرکت در این دوره آموزشی نه تنها به افزایش بهره‌وری سردخانه در سازمان ها کمک می کند، بلکه به شرکت کنندگان این امکان را می‌دهد تا در بازار کار رقابتی، جایگاه بهتری داشته باشند!

توضیحات در مورد ویژگی های این دوره آموزشی:

۱- این دوره آموزشی تابع شرایط سازمان مرجع تایید کننده گواهینامه آموزشی سازمان غذا و دارو است. و سازمان ملی استاندارد ایران است.

۲- این دوره آموزشی به صورت حضورى و غير حضورى، برگزار مى شود. مى توانند با اعلام قبلى با هماهنگى در اين دوره آموزشى به صورت آنلاين حضور داشته باشند. شرايط حضور آنلاين در دوره براى مسئولين فنى و مديران كنترل كيفيت است، كه واحد سازمانى آن ها فاصله مكاني بيش از ۲ ساعت از مركز آموزشى ثريا دارد- براى ديدن نشاني آكادمى ثريا (پرتو ستاره ثريا) [اينجا كليك كنيد](#).

۴- این دوره آموزشی برای همه مسئولین فنی ۱۰ امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو را دارد. و ۱۶ امتیاز بازآموزی برای مدیران کنترل کیفیت سازمان ملی استاندارد ایران دارد.

- تاریخ برگزاری : ۲۱ و ۲۲ خرداد ۱۴۰۴
- ساعت برگزاری دوره: ۸:۳۰ تا ۱۵:۰۰
- شهریه دوره: ۷۷۰ هزار تومان است.
- برای استفاده از **تخفیف ۲۲۰ هزار تومانی** این دوره و در یافت کند تخفیف صفحه اینستاگرام ما را به نشانی academysoraya@ دنبال کنید!

سایت رسمی آکادمی ثریا: <https://academysoraya.ir>

هدف آموزش:

شناسایی انواع ریسک ها و فسادها در مواد غذایی، به منظور کاهش حداکثری ضایعات در سردخانه های نگهداری مواد غذایی

سرفصل های آموزش:

- شناسایی عوامل فساد و کاهش هدررفت مواد غذایی

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۳۹۳۸۱۹۱۳

academysoraya

• ۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲ |

• 9 1 2 9 3 8 1 9 1 2



- ### مزایای شرکت در این دوره:

۱. کاهش چشمگیر ضایعات غذایی

۲. افزایش بهره‌وری، سردخانه

- بهینه‌سازی مصرف انرژی و کاهش هزینه‌های عملیاتی
- مدیریت موجودی به‌صورت دقیق و پیشگیری از انباشت یا کمبود کالا
- ارتقاء سطح عملکرد تجهیزات تبرید با نگهداری صحیح

۳. آمادگی برای مقابله با بحران‌ها

- مدیریت ریسک در زمان قطع برق، خرابی سیستم سرمایش یا بلایای طبیعی
- تدوین و اجرای سناریوهای اضطراری برای حفاظت از موجودی
- آموزش پروتکل‌های ایمنی برای پرسنل در شرایط بحرانی

۴. رعایت الزامات بهداشتی و قانونی

- آشنایی با استانداردهای ملی و بین‌المللی در نگهداری مواد غذایی (HACCP، ISO 22000 و ...).
- پیشگیری از جرمه‌ها و مشکلات قانونی از طریق پیروی از اصول ایمنی غذایی

۵. افزایش اعتبار و اعتماد مشتریان

- کاهش برگشت محصولات خراب یا فاسد از سوی مشتریان
- حفظ کیفیت محصول از تولید تا مصرف (Cold Chain Integrity)
- بهبود برندینگ و اعتماد در بازار رقابتی

۶. آموزش نیروی انسانی، متخصص

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۳۹۳۸۱۹۱۲

academysoraya

• ۲۱۹۱.۹۹۳۱۲ |

• 9 1 2 9 3 8 1 9 1 2



- ## ۷. صرفه‌جویی اقتصادی بلندمدت

- کاهش هزینه‌های ناشی از ضایعات، خرابی تجهیزات، و دوبارکاری
- افزایش سودآوری از طریق حفظ کیفیت محصول و رضایت مشتریان

پس از گذراندن دوره «کاهش ضایعات و مدیریت بحران در سردخانه‌های مواد غذایی»، فراگیران توانمندی‌های تخصصی و عملی مهمی را به‌دست خواهند آورد که مستقیماً در عملکرد بهتر سردخانه‌ها و کاهش هزینه‌ها مؤثر است.

در ادامه، مهم‌ترین توانایی‌هایی که فراگیر پس از این دوره کسب می‌کند آورده شده است:

۱. شناسایی و تحلیل عوامل ایجاد ضایعات

- توانایی تشخیص نقاط بحرانی در زنجیره سرد.
- ارزیابی علل فساد مواد غذایی در انبار و حمل و نقل
- استفاده از شاخص‌های کیفیت برای پیش‌بینی وضعیت محصول

۲. مدیریت بهینه دما و رطوبت در سردخانه

- تنظیم دقیق سیستم‌های تبرید بر اساس نوع محصول
- استفاده از تجهیزات پایش شرایط محیطی به‌صورت هوشمند
- حفظ ثبات دما، بر ای جلوگیری از نوسانات مخرب

۳. آمادگی و واکنش موثر در شرایط بحرانی

- توانایی تدوین طرح مدیریت بحران برای سردخانه
- عکس‌العمل سریع در برابر قطع برق، خرابی سیستم سرمایش یا آلودگی
- آموزش تیم عملیاتی در مواجهه با وضعیت‌های اضطراری

۴. مدیریت اسناد و رديابی محصول

- ثبت و آرشیو اطلاعات مرتبط با ورود و خروج کالا
- ردیابی منبع و مقصد هر محموله جهت پاسخگویی به مشکلات احتمالی
- استفاده از نرم افزارهای مدیریت سرخانه و داده‌نگاری دقیق

۵. ارتباط مؤثر با تیم عملیاتی و فنی

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

academysoraya

• ۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲ |

• 9129381912



- ### سوالات متداول در مورد این دوره :

✓ دوره «کاهش ضایعات و مدیریت بحران در سردخانه‌های مواد غذایی» برای طیف گسترده‌ای از افراد و سازمان‌ها طراحی شده است که به‌طور مستقیم یا غیرمستقیم با نگهداری، حمل‌ونقل، کنترل کیفیت یا مدیریت مواد غذایی سردخانه‌ای سروکار دارند.

۱. مدیران و سرپرستان سردخانه‌ها
۲. کارشناسان کنترل کیفیت و بهداشت مواد غذایی
۳. مسئولان لجستیک، انبار و زنجیره تأمین مواد غذایی
۴. تکنسین‌ها و اپراتورهای سردخانه
۵. مدیران تولید و تأمین مواد غذایی
۶. مشاوران و بازرسان ایمنی مواد غذایی
۷. سرمایه‌گذاران و مالکان سردخانه‌ها و مراکز توزیع مواد غذایی
۸. دانشجویان و پژوهشگران حوزه صنایع غذایی و زنجیره تأمین

✓ خیر، شرکت در دوره «کاهش ضایعات و مدیریت بحران در سردخانه‌های مواد غذایی» معمولاً پیش‌نیاز رسمی ندارد، اما داشتن برخی دانش‌ها و تجربه‌های قبلی می‌تواند به درک بهتر مطالب دوره کمک کند.

۱. تجربه کاری یا تحصیلی در صنایع غذایی، کشاورزی، یا بهداشت محیط.
 ۲. دانش عمومی در زمینه مواد غذایی، نگهداری و فسادپذیری آن‌ها.
 ۳. آشنایی ابتدایی با عملیات سردخانه یا انبار مواد غذایی
۳. این دوره چقدر به ما در کاهش حوادث و ریسک‌های شغلی کمک می‌کند؟

✓ شرکت در دوره «کاهش ضایعات و مدیریت بحران در سردخانه‌های مواد غذایی» می‌تواند نقش کلیدی و بسیار مؤثری در کاهش حوادث و ریسک‌های شغلی در محیط سردخانه داشته باشد. این دوره تنها بر کیفیت نگهداری مواد غذایی تمرکز ندارد، بلکه ایمنی کارکنان، پیشگیری از خطرات شغلی و آمادگی در شرایط بحرانی نیز بخش مهمی از آن را تشکیل می‌دهد.

در ادامه، به‌طور مشخص توضیح می‌دهیم که این دوره چگونه به کاهش ریسک‌های شغلی کمک می‌کند:

۱. شناسایی و پیشگیری از خطرات محیطی سردخانه
۲. آموزش اصول ایمنی و بهداشت شغلی (HSE)
۳. آمادگی در برابر شرایط بحرانی و واکنش سریع
۴. افزایش آگاهی کارکنان نسبت به ریسک‌های پنهان

ضرورت‌های شرکت در این دوره آموزشی:

شرکت در دوره آموزشی «کاهش ضایعات و مدیریت بحران در سردخانه‌های مواد غذایی» از حالت یک انتخاب به یک ضرورت واقعی برای فعالان حوزه صنایع غذایی، لجستیک و زنجیره سرد تبدیل شده است. در دنیای امروز که رقابت شدید، الزامات قانونی و بحران‌های گوناگون رو به افزایش‌اند، این دوره نه تنها یک آموزش تخصصی، بلکه یک ابزار بقا و بهروری سازمانی، به شمار می‌آید.

در ادامه، مهمترین ضرورت‌های شرکت در این دوره آموزشی را بررسی می‌کنیم:

۱. افزایش ضایعات غذایی در زنجیره سرد
۲. افزایش هزینه‌های انرژی و نگهداری سردخانه
۳. مواجهه با بحران‌ها و بلایای پیش‌بینی‌نشده
۴. افزایش الزامات قانونی، بهداشتی و استانداردهای بین‌المللی
۵. رقابت شدید در بازار مواد غذایی
۶. ضرورت حفظ سلامت مصرف‌کننده نهایی
۷. کمبود دانش فنی در بین نیروی انسانی سردخانه‌ها
۸. حفظ سرمایه و موجودی‌های گران‌قیمت

جمع بندی:

شرکت در این دوره، صرفاً یک آموزش فنی نیست؛ بلکه یک اقدام راهبردی برای کاهش ریسک، افزایش سودآوری، حفظ اعتبار برند، و حفاظت از منابع ملی غذایی است.

محتوای آموزشی:

فایل اسلایدهای آموزشی + فیلم با فرمت MP4 (ارسال از طریق لینک دریافت فایل بعد از برگزاری دوره در کانال تلگرام تلویزیون آموزشی آکادمی ثریا به نشانی: <https://t.me/+G4l9vfH4fzg3NTNk> (برای ورود به کانال تلگرام درحال حاضر نیاز به فیلترشکن دارید).)

امكانات دوره:

پذیرایی میان وعده (برای شرکت کنندگان حضوری) + فایل های آموزشی و گواهینامه پایان دوره (که به صورت الکترونیکی در پروفایل شرکت کنندگان قرار داده خواهد شد)

نوع گواہینامہ:

گواہی نامہ امتیاز آور سازمان غذا و دارو (برای مسئولین فنی) – معادل ۱۰ امتیاز بازآموزی

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۳۹۳۸۱۹۱۳

academysoraya

• ۲۱۹۱.۹۹۳۱۲ |

• 9 1 2 9 3 1 1 9 1 2



گواهینامه سازمان غذا دارد امتیاز آور برای مدیران کنترل کیفیت - معادل ۱۶ امتیاز بازآموزی

گواهینامه بین المللی به درخواست فراگیر از آکادمی های آموزشی معتبر بین المللی (به درخواست فراگیر و با پرداخت هزینه جداگانه)، اگر قصد تکمیل رزومه خود را دارید می توانید همراه با گذراندن این دوره آموزشی درخواست صدور گواهینامه بین المللی را هم داشته باشید.

TUW آلمان برای مشاهده نمونه گواهینامه موسسه بین المللی TUW 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.

برای استفاده از **تخفیف ۲۲۰ هزار تومانی** این دوره و دریافت کند تخفیف صفحه اینستاگرام ما را به نشانی academysoraya@ دنبال کنید!

سایت رسمی آکادمی ثریا: <https://academysoraya.ir>

دریافت فایل های اطلاعات این دوره:

برای دریافت فراخوان تک صفحه ای این دوره [اینجا کلیک کنید!](#)

برای دریافت متن کامل معرفی این دوره [اینجا کلیک کنید!](#)

کانال های ارتباطی با ما را ببینید:

[کانال تلگرام آکادمی ثریا - کلیک کنید!](#)

[گروه واتساپ آکادمی ثریا - کلیک کنید!](#)

[صفحه اینستاگرام آکادمی ثریا - کلیک کنید!](#)