



تکنولوژی های نوین در تولید محصولات جدید صنعت لبنیات

شرکت در این دوره آموزشی نه تنها به افزایش توانایی طراحی و تولید محصولات لبنی جدید، درک بازار و نیاز مصرف‌کننده، 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 حضور و غیر حضوری، برگزار می شود. می توانید با اعلام قبلی با هماهنگی در این دوره آموزشی به صورت آنلاین حضور داشته باشند. شرایط حضور آنلاین در دوره برای مسئولین فنی و مدیران کنترل کیفیت است، که واحد سازمانی آن ها فاصله مکانی بیش از ۲ ساعت از مرکز آموزشی ثریا دارد- برای دیدن نشانی آکادمی ثریا (یرتو ستاره ثریا) [اینجا کلیک کنید](#).

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 : ۰۴ و ۰۵ تیر ۱۴۰۴
- ساعت برگزاری دوره: ۸:۳۰ تا ۱۵:۰۰
- شهریه دوره: ۷۷۰ هزار تومان است.

نشانی academysoraya@ دنبال کنید!

آشنایی مسئولین کنترل کیفیت در صنایع لبنیات با فن آوری روز جهان با تولید کارگاهی

۱- فناوری‌های غشایی

۲- فناوری‌های حرارتی نوین

۳- فناوری‌های بسته‌بندی نوین

۴- فناوری‌های اطلاعات و ارتباطات

۵-تولید محصولات لینی پروبیوتیک در مقیاس کوچک

۶- تولید محصولات لینی گیاهی در مقیاس کوچک

۷-آزمون‌های کنترل کیفیت و بهداشتی محصولات لبنی

۱- آشنایی با فناوری‌های روز دنیا

• شناخت روش‌ها و تجهیزات نوین در تولید، فرآوری و بسته‌بندی محصولات لبنی.

• بررسی روندهای جهانی در تولید محصولات سلامت‌محور (مانند پروبیوتیک‌ها، محصولات بدون لاکتوز و غنی‌شده).

۲- نوآوری در تولید محصولات جدید

- آموزش چگونگی طراحی و توسعه محصولات لینی جدید بر اساس نیاز بازار و سلیقه مصرف‌کننده.

- بهره‌گیری از فناوری برای ایجاد محصولات با ماندگاری بالا، ارزش غذایی بیشتر یا ویژگی‌های خاص (مثل

بدون لاکتوز یا کم چرب).

۳- افزایش بهره‌وری و کاهش هزینه‌ها

- استفاده از تکنولوژی برای بهینه‌سازی فرآیندهای تولید و کاهش ضایعات.

- آشنایی با اتوماسیون، سنجش هوشمند و تحلیل داده در خط تولید.

۴- افزایش توان رقابتی شرکت‌ها

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

academysoraya

• ۲۱۹۱.۹۹۳۱۲ |

• 9 1 2 9 3 8 1 9 1 2



- توانایی‌هایی که پس از این دوره فراگیر به دست می‌آورد:**

- ### ۳- تحلیل بازار و رفتار مصرف‌کننده

• 9129311912



- ### سوالات متداول در مورد این دوره :

دوره برای افراد زیر مناسب است:

-

- ## ۲-پیش‌نیاز شرکت در این دوره چیست؟

- معمولاً آشنایی پایه با مفاهیم صنایع غذایی و تولید لبنیات کافی است. برخی دوره‌ها ممکن است برای شرکت در آن‌ها مدرک کارشناسی مرتبط توصیه شود، اما الزامی نیست.

۳- آیا این دوره به ورود به بازار کار کمک می‌کند؟

کسب‌وکار مستقل را افزایش دهد.

۱- همگام شدن با تحولات سریع صنعت لبنیات

۲- پاسخ به نیازهای جدید مصرف‌کنندگان

۳- افزایش رقابت در صنعت لاسیات

۲- ارتقاء کیفیت و ایمنی مواد غذایی

5- صرفه‌جویی در هزینه‌ها و افزایش بهره‌وری

۶- آمادگی برای صادرات و ورود به بازارهای جهانی

۷- لزوم توانمندسازی منابع انسانی

۸- پشتیبانی از راه‌اندازی کسب‌وکارهای نوآورانه

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)

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

academysoraya

• ۲۱۹۱.۹۹۳۱۲ |

• 9 1 2 9 3 8 1 9 1 2



