

علم اگر در ستاره **ثریا** هم باشد، ایرانیان آن را به دست می آورند.



دوره آموزشی درون سازمانی ویژه صنایع غذایی

"کارگاه راه اندازی بخش ارزیابی حسی و تربیت ارزیاب حسی مواد غذایی"

این دوره آموزشی به درخواست سازمان ها و به طور اختصاصی برای آنها برگزار می شود. شما می توانید درخواست برگزاری این دوره را برای سازمان خود داشته باشید.

این کارگاه آموزشی سه روزه، در برگیرنده در برگیرنده مفاهیم و اصول پایه تا راهکارها و اصول راه اندازی و استقرار یک واحد ارزیابی حسی و تربیت ارزیابان حسی مواد غذایی را در بر می گیرد.

در این کارگاه خواهید آموخت:

بخش تئوری کارگاه:

روز اول:

- دانش و مفاهیم و کلیات ارزیابی حسی
- ارزیابی حسی و تحقیق و توسعه (تحلیل های آماری و تصمیمات کلان)
- ارزیابی حسی و کنترل کیفیت

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲

 academysoraya



 +9129381912

علم اگر در ستاره **ثریا** هم باشد، ایرانیان آن را به دست می آورند.

- الزامات سخت افزاری ارزیابی حسی (جانمایی و طرح ریزی) - معرفی کتب مرتبط

روز دوم:

- آموزش محلول سازی و روش اجرای آزمون حواس سنجی و ذائقه سنجی معرفی دستورالعمل و اجرای ارزیابی حسی معرفی نرم افزار
- آماده سازی الزامات جهت انجام آزمون حواس سنجی و برنامه ریزی اجرای آزمون

موضوعات کارگاه در بخش تئوری:

- معرفی علم ارزیابی حسی
- نقش ارزیابی حسی در تحقیق و توسعه و کنترل کیفیت
- انواع آزمون ها
- استانداردهای ارزیابی حسی
- توصیف خطاها در ارزیابی
- الزامات و تجهیزات مورد نیاز
- روش تحلیل نتایج
- تعریف پروفایل عطر و طعم

بخش عملی کارگاه:

روز سوم:

- اجرای آزمون حواس سنجی (تشخیص آستانه ها و شدت ها)
- کارگاه تربیت ارزیاب (آموزش اصول ارزیابی حرقه ای، انجام آزمون حواس سنجی و طبقه بندی ارزیابان)

موضوعات کارگاه در بخش عملی:

- ساخت محلول های استاندارد ذائقه سنجی بر اساس استاندارد ملی روش حساسیت چشایی و کدکس مربوطه
- ساخت محلول های بویایی با اسانس های استاندارد
- طراحی فرم تخصصی تست تراکم رنگ برای محصولات پودری و باز ساخته
- طراحی تست های رنگ شناسی و آموزش رنگ های اصلی

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲

academysoraya

۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

علم اگر در ستاره **ثریا** هم باشد، ایرانیان آن را به دست می آورند.

- آموزش روند اجرای آزمون به مسئول آزمایشگاه
- طراحی فرم ذائقه سنجی بر اساس طعم های ساخته شده
- انجام آزمون حواس سنجی
- تحلیل نتایج و معرفی تیم های ارزیابی

مدرس کارگاه:

مهندس سید حسام حمیدی؛

کارشناس رسمی سازمان ملی استاندارد در حوزه آموزش و ترویج با زمینه تکنولوژی های صنایع غذایی ، مشاور و مدرس راه اندازی و احداث واحدهای ارگانولپتیک (ارزیابی حسی) در صنایع غذایی

مخاطبان این کارگاه آموزشی:

کارکنان بخش های، تحقیق و توسعه ، تولید، کنترل کیفیت ، آزمایشگاه ، فروش، مجریان آزمون ارزیابی (آزمایشگاه یا کیفیت)

امکانات مورد نیاز برای برگزاری این کارگاه آموزشی:

فضای آموزشی، ویدئوپروژکتور، وایت برد، ظروف آزمایشگاهی، محیط آزمایشگاه مواد غذایی

ویژگی های قابل توجه:

- ۱- در صورت تمایل سازمان متقاضی، برگزاری این کارگاه در محل آکادمی ثریا، با هماهنگی و بازنگری در شهریه کارگاه، امکان پذیر است.
- ۲- امکان دریافت امتیاز بازآموزی برای مدیران کنترل کیفیت و مسئولین فنی سازمان متقاضی از سازمان ملی استاندارد ایران و سازمان غذا و دارو ، با هماهنگی قبلی وجود دارد.
- ۳- به تمامی شرکت کنندگان سازمان در این دوره گواهینامه ملی آکادمی ثریا اعطا خواهد شد.
- ۴- در پایان دوره امکان دریافت گواهینامه های بین المللی از آکادمی بین المللی و معتبر TUV آلمان با پرداخت هزینه جداگانه برای شرکت کنندگان وجود دارد.

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

هزینه دوره : با ما تماس بگیرید!

مدت زمان دوره: ۲۴ ساعت

روز برگزاری دوره : با هماهنگی سازمان متقاضی انجام خواهد شد.

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲

academysoraya

۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲