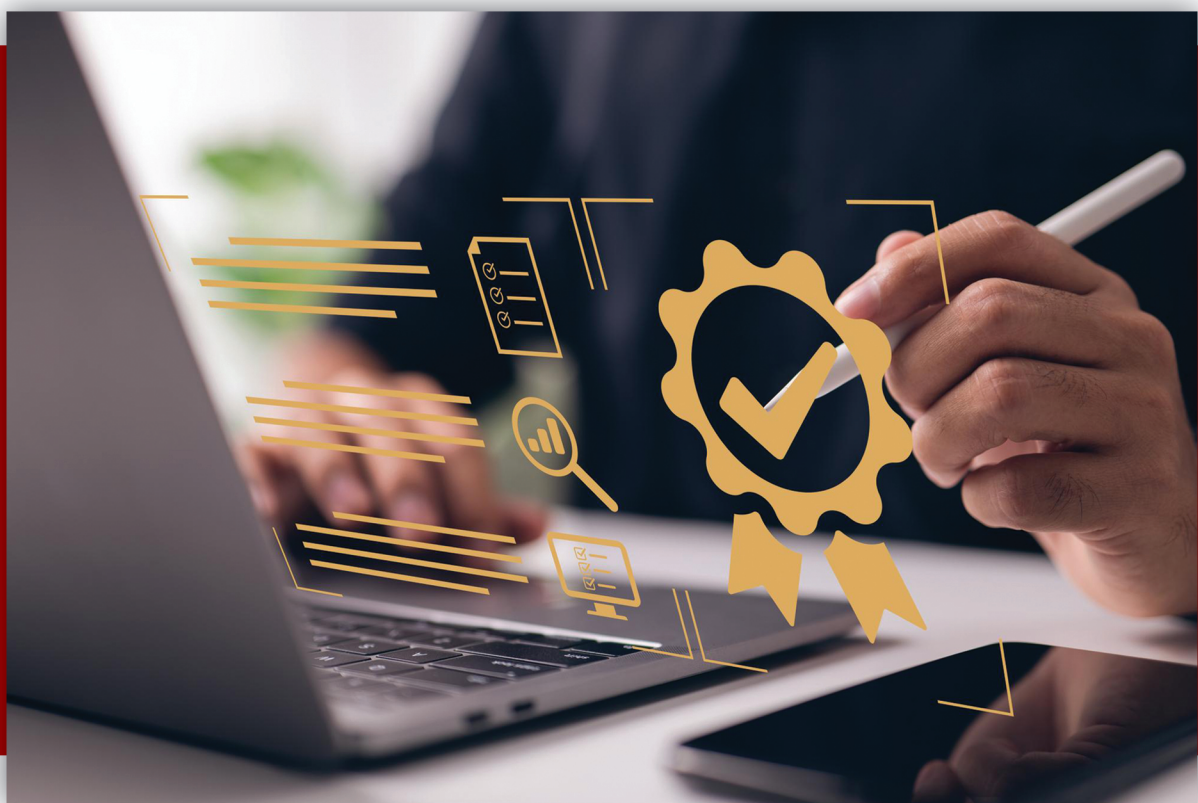




معرفی :

شرکت پرتو ستاره ثریا، که به اختصار شرکت ثریا نامیده می شود، در سال ۱۳۸۹، فعالیت خود را در سه محور آموزش، استانداردسازی و توسعه کسب و کار، با شماره ثبت ۲۹۶۷۸ از سازمان ثبت شرکت ها و پروانه فنی مهندسی با شناسه ۲۴۹۶۱۲۴۹۴۲۶۸ از وزارت صنعت، معدن و تجارت، آغاز کرد.

دلیل انتخاب نام ”پرتو ستاره ثریا“، توسط موسسان شرکت با توجه به دامنه فعالیت های آن، علاقه و باور به این جمله زیبا بوده است:

”ایرانیان علم را به دست می آورند حتی در ستاره ثریا“
شرکت ثریا، در مدت فعالیت های حرفه ای خود در حال تغییر و حرکت آرام ولی پیوسته به سوی تعالی و بهبود بوده است.

نهاد گواهی کننده ثریا (نام تجاری ثبت شده)
SCS-SORAYA CERTIFICATION SERVICES

فعال در زمینه ارزیابی ، ممیزی و صدور گواهی نامه و آموزشگاه فنی حرفه ای غذا صنعت، فعال در زمینه اجرای آموزش های رسمی سازمان فنی حرفه ای کشور ، از زیر مجموعه های شرکت پرتو ستاره ثریا هستند.

مجوزها و اعتبارنامه ها:

* پروانه فنی مهندسی سازمان صنعت، معدن و تجارت در حوزه صنایع غذایی و دارویی
* پروانه فعالیت آموزشی از سازمان فنی- حرفه ای کشور
* گواهی تایید صلاحیت در حوزه ارزیابی سیستم های مدیریت از مرجع ارزیابی انطباق NISAB کانادا
* عضو سازمان بین المللی – IFOM ایفام – در حوزه ارزیابی تولیدات مواد غذایی سالم و ارگانیک
* دارای نمایندگی در حوزه فعالیتهای آموزشی از نهاد گواهی کننده QSI ترکیه با امکان برگزاری و صدور گواهینامه های آموزشی سرممیزی سیستم های مدیریت با تایید مرجع EXEMPLAR

چشم انداز و ماموریت:

شرکت پرتو ستاره ثریا، با هدف گسترش دامنه فعالیت های خود، با نگاهی هوشمندانه می خواهد به انتخاب اول و مورد اعتماد مشتریان در حوزه آموزش استانداردسازی توسعه کسب و کار، تبدیل شود. با در نظر گرفتن این خواسته، چشم انداز و ماموریت های خود را تدوین کرده است.

چشم انداز:

* به دست آوردن بالاترین صلاحیت ها در حوزه فعالیت های، آموزش، استانداردسازی، توسعه کسب و کار
* شناخته شدن به عنوان برند تخصصی و حرفه ای و خلاق مورد اعتماد بین مشتریان
* ارائه کامل ترین زنجیره تامین خدمات مشاوره مدیریت، آموزش و استانداردسازی کسب و کارها

ماموریت:

* برکت آفرینی برای مشتریان
* توسعه و ترویج اصول استاندارد سازی در کسب و کارها

ارزش ها و باورها:

* مسئولیت پذیری، احترام متقابل، تعهد، رازداری، وقت شناسی و انضباط در کار، احترام به محیط زیست، راستگویی، دوری از تبعیض و احترام به حقوق انسان ها، بخشی از ارزش های ما هستند.
* باور داریم بهترین راه برای موفقیت در فضای کسب و کار صداقت و راستی است!

خدمات شرکت :

شرکت پرتو ستاره ثریا، خدمات زیر را به سازمان های تولیدی، خدماتی و سازمان های بخش

عمومی و دولتی، ارائه می دهد:

*آموزش های تخصصی و استانداردهای مدیریت و تکنیک های مهندسی کیفیت

*مشاوره مدیریت

*آموزش و مشاوره فنی مهندسی در حوزه صنعت

*آموزش و مشاوره مدیریت و مهندسی بازار و فروش و توسعه برندینگ

*مشاوره امور مالی، حسابداری و مطالعات سرمایه گذاری

*مشاوره بهبود فرایندهای سازمانی و طرح ریزی نرم افزاری فرایندها و فعالیت های سازمان

*ارائه خدمات کارگزاری برای ارزیابی انطباق، ممیزی، ثبت و صدور گواهینامه های

سیستم های مدیریت



دامنه فعالیت های شرکت:

* صنایع غذایی، تبدیلی و کشاورزی

* صنعت کیترینگ (رستوران، فست فود، آشپزخانه های صنعتی)

* صنایع تولید تجهیزات پزشکی

* صنایع تولید خوراک دام، طیور و آبزیان

* صنایع شیمیایی

* آزمایشگاه های آزمون و کالیبراسیون در تمامی دامنه ها

* سازمان های دولتی و ارایه دهنده خدمات عمومی



خدمات آموزشی:

دپارتمان آموزشی شرکت پرتو ستاره ثریا، همزمان با فعالیت این شرکت، خدمات آموزشی خود را با موضوعات و دامنه کاربردهای گوناگون آغاز کرده است.

این شرکت برای توسعه فعالیت های آموزشی خود، بخش اختصاصی آموزشگاه فنی حرفه ای غذا صنعت را در سال ۱۳۹۸ با مجوز شناسایی آموزشگاه به شماره ۲۲۴۵۰، از سازمان فنی حرفه ای کشور، با رویکرد آموزش های تخصصی در حوزه صنعت غذا و صنایع وابسته به آن راه اندازی کرده است.

آموزش های مرتبط با مهندسی و ابزارهای کیفیت شامل:

- * ساماندهی محیط کار براساس تکنیک 5S
- * مدیریت ابزارهای کاربردی در برنامه های پیش نیازی صنایع غذایی
- * و دهها عنوان برنامه آموزشی در حوزه های استانداردسازی، مهندسی کیفیت و ابزارهای بهبود سازمان

مزیت ها و اعتبارنامه های آموزشی :

- * دارای نمایندگی در حوزه فعالیت های آموزشی از نهادگواهی کننده QSI
- ترکیه با امکان برگزاری و صدور گواهینامه های آموزشی سرممیزی سیستم های مدیریت با تایید مرجع Exemplar
- * امکان صدور گواهینامه های حرفه ای و بین المللی از سازمان های فنی حرفه ای کشور، نهادهای گواهی کننده بین المللی TUV آلمان، IEC انگلستان

بخشی از عناوین دوره ها و حرفه های آموزشی شرکت ثریا عبارتند از:

- * آموزش فنی حرفه ای مدیریت کیتترینگ (تدارکات غذایی) - مدیریت رستوران، فست فود، کافی شاپ و آشپزخانه های صنعتی
- * آموزش فنی حرفه ای مدیر در صنایع غذایی
- * آموزش فنی حرفه ای مدیر کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- * آموزش استاندارد مدیریت کیفیت سری ISO9001
- * آموزش سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی ISO45001
- * آموزش سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی سری ISO22000&HACCP&GMP
- * آموزش سیستم مدیریت زیست محیطی سری ISO14001
- * آموزش نظام های مدیریتی ویژه کیتترینگ ها و مراکز تهیه و توزیع خوراک
- * آموزش الزامات استاندارد شرایط احراز صلاحیت آزمایشگاه های آزمون و کالیبراسیون بر اساس ISO/IEC17025
- * آموزش استانداردهای بین المللی ویژه سازمان جهانی استاندارد در حوزه خدمات بهداشت ، درمان و خدمات آموزشی و صنایع نفت و گاز

عناوین آموزشی بیشتر در سایت

WWW.ISOSORAYA.COM

معرفی حرفه ی مدیر تدارکات غذایی

مدیر کترینگ

* آشنایی با فرانچایز و اعطای نمایندگی

* فرصت استثنایی برای کار در بازارهای خارجی صنعت کترینگ

فراگیران پس از حضور در این کارگاه فنی حرفه ای و موفقیت در آزمون پایانی که از طرف سازمان فنی حرفه ای کشور برگزار می شود، با دریافت گواهینامه مهارت می توانند با شانس بیشتری در بیش از ۱۴۰ کشور دنیا، در صنعت کترینگ، مشغول به کار مشغول کار شوند.

اعتباردهی دوره:

به فراگیرانی که آزمون فنی حرفه ای پایان دوره را با موفقیت پشت سر بگذارند، مدرک رسمی از سازمان فنی حرفه ای کشور به همراه مدرک بین المللی مدیریت کترینگ Catering Manager از مرجع بین المللی آموزشی IEC انگلستان یا TUV آلمان (به انتخاب حرفه آموز)، اعطا خواهد شد.

پرسش های متداول

پرسش: کترینگ یعنی چی؟

پاسخ: کترینگ به طور کلی به مکان های، آماده سازی، فراوری، طبخ و توزیع مواد غذایی گفته می شود مثل یک آشپزخانه صنعتی، رستوران، فست فود، کافی شاپ، آشپزخانه یک بیمارستان یا آشپزخانه شرکت های هواپیمایی، کشتی ها و مکان هایی شبیه به این ها همگی کترینگ هستند.

پرسش: من قصد مهاجرت به یک کشور دیگر را دارم و می خواهم در صنعت کترینگ کار کنم، آیا شرکت در دوره مدیریت کترینگ، میتونه به من کمک کنه؟

پاسخ: بله. دوره فنی حرفه ای مدیریت کترینگ در سازمان بین المللی کار ثبت شده است و شما با داشتن مدرک فنی حرفه ای دوره مدیریت کترینگ (تدارکات غذایی) میتوانید به راحتی تخصص خودتان در زمینه مدیریت یک کترینگ را اثبات کنید و به سرعت جذب بازار کار در سایر کشورها بشوید!

پرسش: گذراندن مهارت مدیریت کترینگ چه کمکی به من می کنه؟

پاسخ: داشتن گواهی نامه فنی - حرفه ای مدیریت کترینگ، به شما کمک می کنه که کسب و کار کترینگ تان را گسترش بدهید. اگر قصد راه اندازی یک رستوران یا فست فود یا کافی شاپ را دارید، این دوره به شما کمک می کند تا با اصول مهم مدیریت در یک کترینگ آشنا بشوید و دچار دوباره کاری و صرف هزینه زیاد برای راه اندازی یک کترینگ نشوید.

داشتن مدرک فنی حرفه ای مدیریت کترینگ به شما در گرفتن پروانه صنفی از اتحادیه ها کمک می کند.

آیامی دانید مدارک فنی حرفه ای معتبرترین مدارک برای اثبات توانایی های حرفه ای در سطح بین المللی است. با شرکت در این دوره مهارت های لازم برای مدیریت کترینگ (رستوران، فست فود، کافی شاپ، آشپزخانه صنعتی) را کسب کنید و مدرک خود را در سطح بین المللی به کار بگیرید.

در این دوره آموزشی فنی حرفه ای شیوه های کاهش هزینه های، افزایش فروش، تکنیک های تبلیغات و بازاریابی در رستوران، فست فود، کافی شاپ (کترینگ)، نحوه مصاحبه و استخدام کارکنان و دهها مهارت مدیریتی دیگر در حوزه صنعت کترینگ را فرا می گیرید!

با مدرک معتبر بین المللی فنی حرفه ای، موفقیت خود را در بازار کار صنعت کترینگ (رستوران و فست فود، کافی شاپ و آشپزخانه های صنعتی) تضمین کنید!

امکان برگزاری دوره در محل کترینگ ها، آشپزخانه های صنعتی و رستوران های و فست فود های متقاضی به طور اختصاصی در زمان کمتر وجود دارد!

شما پس از گذراندن دوره فنی حرفه ای مدیر کترینگ از عهده انتخاب مکان، انتخاب تجهیزات لازم و مناسب برای کترینگ ها، شیوه مصاحبه و استخدام و گزینش کارکنان، هزینه یابی و منو نویسی، برنامه ریزی تبلیغات و شیوه های افزایش فروش، کاهش هزینه ها، مدیریت تدارکات و خرید مواد اولیه، برنامه ریزی تعیین زمان فعالیت آشپزخانه و انعقاد قرارداد های مختلف دولتی و خصوصی و چندین توانایی دیگر در حوزه صنعت کترینگ بر می آید.

این دوره فنی حرفه ای برای چه کسانی کاربرد دارد؟

این دوره برای تمام علاقمندان کار در حوزه مدیریت رستوران و فست فود، کافی شاپ و آشپزخانه های صنعتی، کاربرد دارد. این دوره برای افراد شاغل صنعت کترینگ، کاربرد دارد و به آنها کمک می کند تا تجربیات عملی خود را با توصیه های علمی تلفیق کنند و مدرک بین المللی دانش آموختگی در حوزه فعالیت خود را دریافت کنند.

این دوره برای سرمایه گذاران در صنعت کترینگ به منظور آشنایی با اصول، ریسک ها و فرصت های مدیریت یک رستوران، فست فود، کافی شاپ و یا آشپزخانه صنعتی کاربرد دارد.

سرفصل آموزشی دوره فنی حرفه ای مدیر تدارکات غذایی (مدیر کترینگ)

- * توانایی تشخیص ویژگی های مهم ساختمان و تجهیزات و ابزار مورد نیاز طبخ و توزیع مواد غذایی
- * توانایی عقد قرارداد با افراد و شرکت ها
- * توانایی سرپرستی و مدیریت کارکنان
- * توانایی تجزیه و تحلیل گزارش افراد تحت سرپرستی و ارایه گزارش تحلیلی
- * توانایی کنترل کیفیت مواد اولیه و خرید
- * توانایی مدیریت تدارکات و خرید مواد اولیه مورد نیاز
- * توانایی انبارداری و انبارگردانی
- * توانایی تشخیص مراحل آماده سازی و انواع سرویس دهی
- * توانایی بکارگیری اصول و مبانی حسابداری در مدیریت هزینه ها و قیمت تمام شده هر پرس غذا

- * توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت در محیط کار و ایمنی مواد غذایی
- * آشنایی با اصول تبلیغات و بازاریابی و فروش در صنعت رستوران داری
- * آشنایی با نحوه استفاده از شبکه های اجتماعی در افزایش فروش

اگر می خواهید به عنوان مشاور سیستم های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی فعالیت کنید، در این دوره آموزشی شرکت کنید!

یک فرصت بی نظیر برای افرادی که علاقه به راه اندازی کسب و کار خود در زمینه مشاوره سیستم های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی دارند!

بیشتر کارخانه های صنایع غذایی از نظر نیروی انسانی با تجربه و دارای مهارت در بخش تضمین کیفیت و سیستم های مدیریت کیفیت و ایمنی غذای خود با کمبود شدید روبرو هستند

اگر شما دوره فنی حرفه ای مدیریت کیفیت و ایمنی غذا را با موفقیت پشت سر بگذارید با بازار کار بسیار وسیع و در دسترس برای کار در بخش های تضمین کیفیت شرکت های صنایع غذایی و شرکت های ارائه خدمات مشاوره مدیریت در این حوزه روبرو خواهید بود.

فراگیران پس از حضور در این کارگاه فنی حرفه ای و موفقیت در آزمون پایانی که از طرف سازمان فنی حرفه ای کشور برگزار می شود، با دریافت گواهینامه مهارت می توانند با شانس بیشتری در بیش از ۱۴۰ کشور دنیا، در حوزه خدمات مشاوره کیفیت و ایمنی در صنایع غذایی، مشغول به کار شوند.

برای آگاهی خوب است این موضوع را بدانید که محدوده ی متوسط حقوق سالیانه یک کارشناس حرفه ای و دارای مهارت در خدمات مشاوره کیفیت و ایمنی مواد غذایی در کشور آمریکا مبلغی معادل ۹۶ تا ۱۵۴ هزار دلار است.

این دوره فنی حرفه ای برای چه کسانی کاربرد دارد؟

این دوره فنی حرفه ای ،

- * برای کارشناسان، فارغ التحصیلان و دانشجویان صنایع غذایی
- * برای کارشناسان تضمین کیفیت در صنایع غذایی
- * برای مشاوران سیستم های مدیریت که مایل به ارائه خدمات مشاوره مدیریت در صنایع غذایی هستند.
- * و برای افرادی که بر اساس علاقه و توانایی های فردی خود، مایل به راه اندازی کسب و کار خود در زمینه خدمات مشاوره در صنایع غذایی هستند، کاربرد دارد.

شما پس از گذراندن دوره فنی حرفه ای مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی می توانید به عنوان کارشناس تضمین کیفیت در صنایع غذایی مشغول به کار شوید. یا به عنوان مشاور سیستم های مدیریت کیفیت و ایمنی غذا

بر اساس استانداردهای بین المللی ISO9001 و ISO22000 و HACCP در صنایع غذایی خدمات مشاوره مدیریت را ارائه کنید.

می توانید با داشتن گواهینامه پایان دوره مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی شرکت خدمات مشاوره خود را تاسیس و با دریافت پروانه فنی مهندسی وزارت صنعت، معدن و تجارت در زمینه ارائه خدمات فنی مشاوره ای در صنایع غذایی فعالیت کنید.

توانایی هایی که با شرکت در این دوره فنی حرفه ای به دست می آورید:

- * توانایی ارزیابی وضعیت موجود واحد صنایع غذایی
- * توانایی طراحی و مستندسازی نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- * توانایی استقرار نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- * توانایی انجام بهبود مستمر و به روز آوری نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- * توانایی انجام ممیزی های داخلی در زمینه کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- * توانایی انجام تحلیل های آماری در صنایع غذایی

اعتباردهی دوره:

به فراگیرانی که آزمون فنی حرفه ای پایان دوره را با موفقیت پشت سر بگذارند، مدرک رسمی از سازمان فنی حرفه ای کشور به همراه مدرک بین المللی مشاور سیستم های مدیریت و ایمنی غذا، از مرجع بین المللی آموزشی IEC انگلستان یا TUV آلمان (به انتخاب حرفه آموز)، اعطا خواهد شد.

پرسش های متداول:

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

پاسخ: این دوره آموزشی برای تمامی کسانی علاقه دارند تا با راه اندازی کسب و کار مشاوره یا فعالیت اقتصادی مستقل و درآمد داشته باشند، طراحی شده است.

پرسش: این دوره آموزشی به جز آموزشگاه فنی حرفه ای غذا صنعت در کجا برگزار می شود؟

پاسخ: حرفه مدیریت کیفیت و ایمنی در صنایع غذایی، در کل ایران فقط در آموزشگاه غذا صنعت برگزار می شود و هیچ آموزشگاه دیگری این حرفه را تدریس نمی کند.

پرسش: مدرس این دوره چه کسی است؟ و چه صلاحیتی دارد؟

پاسخ: تیم تدریس این دوره از مشاوران با تجربه و شناخته شده در مدیریت و مشاوره در صنایع غذایی با بیش از ۲۴ سال سابق مشاوره و تدریس در این حوزه هستند.

پرسش: من مسئول فنی و کنترل کیفیت در صنایع غذایی هستم، دوره های زیادی در مورد استانداردهای کیفیت و ایمنی غذا گذرانده ام، این آموزش با بقیه آموزش ها چه تفاوتی دارد؟

پاسخ: دوره های آموزشی برای مسئولین فنی و کنترل کیفیت در صنایع غذایی بیشتر برای کسب امتیازهای سازمانی هایی مانند سازمان استاندارد و سازمان غذا - دارو هست. این دوره ها به شما راهکارهای کسب و کار مشاوره را یاد نمی دهد.

هیچکدام این دوره های آموزشی به شما یاد نمی دهد که چطور با آموزش در حوزه مدیریت کیفیت و ایمنی غذا یک کسب و کار برای خودتان ایجاد کنید. این دوره خیلی متفاوت است!

مدت دوره:

این دوره ۲۰۰ ساعت آموزش فنی حرفه ای شامل ۷۰ ساعت آموزش تئوری و ۱۳۱ ساعت آموزش عملی است.



معرفی حرفه‌ی مدیر صنایع غذایی

پرسش: 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.

پرسش: 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.

پرسش: 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.

اعتباردهی به حرفه مدیر در صنایع غذایی

فراگیران پس از حضور در این کارگاه فنی حرفه ای، و موفقیت در آزمون پایانی که از طرف سازمان فنی حرفه ای کشور برگزار می شود، با دریافت گواهینامه مهارت می توانند با شانس بیشتری در بیش از ۱۴۰ کشور دنیا، در واحدهای صنعتی غذایی، مشغول به کار شوند.

مدت دوره فنی حرفه ای مدیر در صنایع غذایی

این دوره شامل ۵۰ ساعت آموزش شامل: ۳۵ ساعت آموزش تئوری و ۱۵ ساعت آموزش عملی است.



چرا فارغ التحصیلی از دانشگاه نمی تونه برای ورود تون 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!

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

توانایی هایی که با شرکت در این دوره فنی حرفه ای به دست می آورید:

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.

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 فنی حرفه ای برای چه کسانی کاربرد دارد؟

دوره فنی حرفه ای، مدیر در صنایع غذایی، برای تمام علاقمندان به اصول مدیریت در صنعت غذا، دانشجویان صنایع غذایی که می خواهند با اطلاعات و دانش بالاتری در امور اجرایی واحدهای صنایع غذایی مشغول به کار شوند و برای مدیران و سرمایه گذارانی که به طور تجربی در صنایع غذایی کار می کنند و ضرورت آموزش اصول و مبانی مدیریت در صنایع غذایی را احساس کرده اند، کاربرد دارد!

خدمات مشاوره فنی مهندسی:

خدمات فنی مهندسی شرکت ثریا، با توجه به تخصص و سوابق حرفه ای موسسان آن، به طور ویژه متمرکز بر صنایع غذایی و وابسته به آن است.

برخی خدمات فنی مهندسی شرکت ثریا:

- * طراحی و محاسبات خطوط تولید صنایع غذایی
- * طراحی یا اصلاح فرمولاسیون تولید مواد غذایی
- * اجرای عملیات تحقیق توسعه در واحدهای صنایع غذایی
- * طراحی و تهیه نقشه های جانمایی بهداشتی GMP در صنایع غذایی با تایید سازمان غذا دارو
- * طراحی جانمایی بهداشتی در آشپزخانه های صنعتی
- * طراحی و راه اندازی آزمایشگاه های آزمون و تحقیقاتی در صنایع غذایی
- * اصلاحی چیدمان LAYOUT خطوط تولید در صنایع غذایی
- * تهیه لیست تجهیزات، مواد و منابع تولید در صنایع غذایی
- * انجام عملیات مکان یابی LOCATING برای استقرار واحدهای صنایع غذایی
- * انجام مطالعات مدیریت ریسک خطرات ایمنی غذا برای تعیین مکان استقرار واحدهای صنایع غذایی
- * طراحی و اجرای اصول برنامه های پیش نیازی و زیر ساخت های بهداشتی در صنایع غذایی، خوراک دام، طیور و آبزیان و حیوانات خانگی FOOD & FEED & PET
- * اجرای برنامه های ارزیابی کار و زمان
- * ارائه خدمات نظارت بر کار پیمانکار ساخت در مرحله اجرایی مربوط به زیر ساخت های بهداشتی

شرکت ثریا، خدمات مشاوره مدیریت و مهندسی کیفیت خود را با دامنه ای وسیع از نیازمندیهای مدیران و سازمان های تولیدی و خدماتی ارائه می کند.

برخی خدمات مشاوره مدیریت و تکنیک های کیفیت :

- * طراحی و استقرار سیستم های مدیریت (ISO SERIES)
- * طراحی و استقرار نظام های تعالی سازمانی
- * استقرار نظام بهره وری سازمانی
- * استقرار ارزیابی عملکرد کارکنان
- * طرح ریزی، مطالعه و تدوین برنامه های استراتژی سازمانی (مدیریت استراتژیک)
- * استقرار الزامات نظام مدیریت دانش در سازمان
- * طراحی و استقرار نظام مشارکت و ارتقای سطح صلاحیت کارکنان سازمان
- * شناسایی گلوگاه های تولید و استقرار اصول تولید ناب
- * طراحی و استقرار نظام ساماندهی محیط کار صنعتی
- * طراحی و اجرای اصول روش های خوب آزمایشگاهی GLP در آزمایشگاه های آزمون و کالیبراسیون
- * طراحی و اجرای اصول و فنون آماری در کنترل فرایندها و محصول SPC & SQC و تکنیک های مرتبط
- * طراحی و اجرای اصول تهیه و تولید محصولات HALAL
- * تهیه نقشه های جانمایی بهداشتی تجهیزات و مکان ها در صنایع غذایی و کیتینگ ها
- * طراحی و اجرای تکنیک های مهندسی کیفیت مانند : طرح ریزی پیشاپیش کیفیت محصول APQP ، گسترش عملکرد کیفیت QFD ، تجزیه و تحلیل خطا و آثار ناشی از آن FMEA ، و ...



خدمات مهندسی فروش و بازاریابی و توسعه برندینگ:

شرکت ثریا در قالب تفاهم نامه های همکاری بین متخصصین و سازمان های ارایه دهنده خدمات توسعه بازار و مهندسی فروش و برندینگ، نقش تسهیلگر و کنترل کننده پروژه های توسعه بازار، خدمات در این حوزه را طرح ریزی و به مشتریان خود ارائه می کند.

برخی از خدمات مهندسی بازاریابی و فروش و توسعه برندینگ:

- * تهیه، اجرا و کنترل برنامه های بازاریابی
- * مدیریت برند و برندسازی
- * مشاوره استقرار و پیاده سازی ابزارهای بازاریابی و تبلیغات
- * تیم سازی و آموزش تیم بازاریابی
- * طراحی و برنامه ریزی کمپین های تبلیغاتی
- * مدیریت رسانه و شبکه های اجتماعی
- * اجرای پروژ های بازاریابی دیجیتال E-MARKETING
- * سنجش و بررسی عملکرد فرایند بازاریابی

- * تحقیقات بازار MARKET RESEARCH
- * تدوین استراتژی بازاریابی MARKETING STRATEGY
- * طراحی برنامه بازاریابی MARKETING PLAN
- * مدیریت بازاریابی MARKETING MANAGEMENT
- * تجزیه و تحلیل فرصتهای بازار
- * انتخاب بازارهای هدف
- * تهیه ترکیب عناصر بازاریابی
- * هدف گذاری بازارهای هدف برای فروش بالاتر محصولات



مشاوره امور مالی و سرمایه گذاری:

شرکت ثریا در قالب تفاهم نامه های همکاری بین متخصصین و سازمان های ارایه دهنده خدمات مالی و سرمایه گذاری و با ایفای نقش تسهیلگر و کنترل کننده پروژه های سرمایه گذاری و بهبود امور مالی، خدمات در این حوزه را طرح ریزی و به مشتریان خود ارائه می کند.

برخی از خدمات مشاوره امور مالی و سرمایه گذاری شرکت پرتو ستاره ثریا:

- * تهیه طرح های مطالعات اقتصادی و مطالعات بازار
- * تهیه طرح های توجیهی با استفاده از نرم افزار کامفار
- * تهیه طرح های توجیهی و محاسبات هزینه احداث و راه اندازی واحدهای صنعتی و کشاورزی برای ارایه به بانک ها، وزارت صنعت، معدن و تجارت، وزارت جهاد کشاورزی و بنیادهای مالی و اقتصادی
- * محاسبات قیمت تمام شده محصول
- * تهیه گزارش های مالی میان دوره و سالیانه و تهیه صورت های مالی
- * نظارت و کنترل حساب ها به طور مداوم
- * مشاوره مالیاتی و تهیه و تنظیم اظهارنامه های مالیاتی
- * عملکرد، مالیات تکلیفی و ارزش افزوده
- * تهیه و تنظیم دفاتر قانونی و تحریر دفاتر
- * تهیه گزارش مالیات حقوق
- * شرکت در دفاعیات مالیاتی و پیگیری پرونده ای مالیاتی

خدمات توسعه فرآیندهای سازمان بر اساس IT :

شرکت ثریا، با توجه به درک ضرورت مدیریت فرایندهای سازمانی بر پایه فن آوری اطلاعات، از سال ۱۳۹۹، نسبت به توسعه خدمات خود در حوزه IT، اقدام کرده است.

با توجه به تخصصی بودن این حوزه فعالیت، شرکت ثریا با همکاری متخصصان و سازمان های فعال و باتجربه در زمینه فن آوری اطلاعات، همکاری های تخصصی برای تهیه و تولید نرم افزارهای کاربردی برای اجرای اثربخش ماژول های مختلف فرایندهای سازمان ها را، آغاز کرده است.

طراحی نرم افزار ایزو ایزی - منحصر به فرد - برای اجرای اثربخش سیستم های مدیریت از محصولات بخش تحقیق و توسعه شرکت ثریا است.

برخی از خدمات توسعه فرایندهای سازمان بر پایه IT :

* طراحی نرم افزار تحت وب، "ایزو ایزی"، برای مدیریت اثربخش اجرای سیستم های مدیریت بر پایه استانداردهای مدیریتی سازمان جهانی استاندارد شامل:

ISO9001/ISO14001/ISO45001 / ISO22000 & HACCP / ISO 13485

با استفاده از نرم افزار تحت وب ایزوایزی سیستم های مدیریت را به سرعت و با دقت به طور کامل در سازمان خود اجرا کنید!

* طراحی و اجرای سامانه LMS برای توسعه آموزش در سازمان ها
* طراحی سامانه CMS برای مدیریت جامع نرم افزارهای مختلف درون سازمانی

* طراحی و ایجاد سیستم های فروش اینترنتی E-COMMERCE

* طراحی و اجرای نرم افزار سیستم حمل و نقل و توزیع کالا برای سازمان های حمل و توزیع کننده کالا TRANSPORTATION SYSTEM
* انجام فعالیت های بهبود و افزایش بازدید از سایت SEO به منظور افزایش فروش های سازمانی

* طراحی سیستم مدیریت یکپارچه فرایندهای سازمان BPMS
* طراحی و اجرای وب سایت با توجه به نیازهای کسب و کار سازمان



خدمات ارزیابی انطباق و ممیزی سیستم های مدیریت:

یکی از فعالیت های شرکت ثریا، ارائه خدمات ارزیابی انطباق و ممیزی سیستم های مدیریت به واحدهای صنعتی، خدماتی و کشاورزی است. در حال حاضر شرکت پرتو ستاره ثریا با نام تجاری ثبت شده در حوزه فعالیت ارزیابی فرایندها و سیستم های مدیریت و تایید صلاحیت از مرجع تایید صلاحیت غیر دولتی NISAB کانادا بر اساس الزامات شرایط احراز صلاحیت نهادهای گواهی کننده و نهادهای بازرسی بر اساس استانداردهای ISO/IEC17021 و ISO/IEC17020، مورد تایید صلاحیت قرار گرفته است. در همین مدت سازمان های بسیاری در حوزه صنایع غذایی، صنایع شیمیایی، صنایع بسته بندی، خدمات بهداشت و درمان، از نهاد گواهی کننده ثریا SCS، پس از ارزیابی و تایید انطباق، گواهی نامه استانداردهای بین المللی ایزو را دریافت کرده اند. شرکت ثریا ضمن ثبت نهاد گواهی کننده ثریا، SCS CERTIFICATION SERVICES، کارگزاری چند نهاد معتبر گواهی کننده بین المللی را نیز بر عهده دارد. انتخاب هر یک از این نهاد های معتبر گواهی کننده با توجه به نیاز سازمان های مشتری و حوزه فعالیت آنها و همچنین انتخاب مشتری بر اساس بودجه تخصیصی برای مرحله ارزیابی و ثبت و صدور گواهینامه انجام می شود.

عناوین خدمات ارزیابی انطباق و ممیزی سیستم های مدیریت:

*انجام ممیزی و ثبت و صدور گواهینامه ی سیستم های مدیریت: ISO9001:2015/ISO14001:2015/ISO45001:2018/ISO22000:2018/HACCP
*انجام ممیزی و صدور گواهی نامه های راهنما در حوزه ارتباط با مشتری CRM، شامل: ISO10004:2018/ISO10002:2018/ISO10001:2018/ISO10003:2018
*انجام ممیزی و صدور گواهی نامه های تایید استقرار نظام های مهندسی کیفیت و تعالی سازمانی، مانند: نظام ساماندهی محیط کار 5S، تولید ناب LEAN PRODUCT، رویه تجزیه و تحلیل خطا و آثار ناشی از آن FMEA / استقرار مدل تعالی سازمانی EFQM
*انجام مراحل ثبت و صدور گواهی نامه های تایید محصول مانند: CE MARK / گواهینامه انطباق محصول برای صادرات به روسیه EAC
*انجام ارزیابی و صدور گواهی نامه های زیر ساخت های بهداشتی در صنایع غذایی مانند: گواهینامه GMP / گواهینامه استقرار الزامات برنامه های پیش نیازی PRPS بر اساس استاندارد ISO/TS220002-1 تا ISO/TS 220002-6 در صنایع غذایی، کیتترینگ ها خوراک دام، طیور و حیوانات خانگی صنایع بسته بندی و خدمات حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی
*انجام ارزیابی و صدور گواهینامه های ویژه مراکز تهیه و پخت و توزیع خوراک (کیتترینگ ها، رستوران ها، فست فودها، آشپزخانه های صنعتی و کافی شاپ ها) مانند: مدیریت بهداشت مواد غذایی بر اساس SFBB و مدیریت ارتباط با مشتری CRM

راه های ارتباطی شرکت ثریا:

☎ ۰۷۱ - ۳۶۲۹۰۰۵۵ | ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۳۲۳۲۲۸۵۷

☎ ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۹۳۶۷۵۵۶۰۵۱

✉ info@isosoraya.com

☎ ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

☎ ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

🌐 SCS.SERVICES.CO

🌐 [HTTPS://APARAT.COM/ISOSORAYA](https://apararat.com/isosoraya) : لینک آپارات شرکت ثریا

شیراز، خیابان نادر، جنب بلوار استقلال (باسکول نادر)، ساختمان نمای آلومینیوم، طبقه فوقانی دفتر مسافرتی بهار شیراز





مجوزها و
اعتبارنامه ها





[Www.isosoraya.com](http://www.isosoraya.com)