

عنوان دوره آموزشی

کاربرد هوش مصنوعی در تحقیق و توسعه محصولات غذایی

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: هدف این دوره آشنا کردن شرکت کنندگان با مفاهیم و کاربردهای هوش مصنوعی در صنعت غذا، به ویژه در زمینه تحقیق و توسعه محصولات غذایی است. در این دوره یاد می گیرید چگونه از ابزارهای هوش مصنوعی برای تحلیل داده ها، پیش بینی بازار، بهینه سازی فرمولاسیون، بهبود تولید و نوآوری در محصولات غذایی استفاده کنید.

محتوای دوره:

- ۱- مقدمه ای بر هوش مصنوعی و صنعت غذا
- ۲- تعریف هوش مصنوعی و کاربردهای آن در صنعت غذا. / مروری بر تحولات اخیر در استفاده از هوش مصنوعی برای تحقیق و توسعه محصولات غذایی. / انواع فناوری های هوش مصنوعی در صنعت غذا / معرفی فناوری هایی مانند یادگیری ماشین (Machine Learning)، پردازش زبان طبیعی (NLP) و بینایی ماشین (Computer Vision).
- ۳- بررسی کاربردهای هر فناوری در تحقیق و توسعه محصولات غذایی.
- ۴- تحلیل داده ها و پیش بینی بازار با هوش مصنوعی
- ۵- روش های جمع آوری و تحلیل داده های بازار با استفاده از هوش مصنوعی.
- ۶- پیش بینی روندهای مصرف و ترجیحات مشتریان با ابزارهای هوش مصنوعی. / بهینه سازی فرمولاسیون و فرایند تولید / استفاده از هوش مصنوعی برای بهینه سازی فرمولاسیون محصولات غذایی.
- ۷- بهبود فرآیندهای تولید با کمک الگوریتم های هوش مصنوعی.
- ۸- کاربرد هوش مصنوعی در کنترل کیفیت و تشخیص آلاینده ها در مواد غذایی.
- ۹- استفاده از بینایی ماشین برای بازرسی خودکار خطوط تولید. /
- ۱۰- نوآوری در محصولات غذایی با هوش مصنوعی
- ۱۱- استفاده از هوش مصنوعی برای ایجاد محصولات جدید و متناسب با نیازهای مصرف کنندگان. / بررسی نمونه های موفق از نوآوری های مبتنی بر هوش مصنوعی در صنعت غذا
- ۱۲- چالش ها و آینده هوش مصنوعی در صنعت غذا
- ۱۳- بررسی چالش های فعلی در استفاده از هوش مصنوعی در تحقیق و توسعه محصولات غذایی. / پیش بینی روندهای آینده و فرصت های نوظهور در این حوزه

امتیاز دوره

۱۰ امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو و ۱۶ امتیاز سازمان استاندارد

مدرس دوره

دانش آموخته مدیریت کسب و کار DBA، کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی، با سابقه فعالیت به عنوان مشاور، مدرس و سرممیز سیستم های مدیریت با تایید صلاحیت از QSI و ACS، مدرس منتخب سازمان غذا و دارو، کارشناس رسمی سازمان استاندارد ایران مولف کتاب کترینگ ایمن توسعه گر کاربرد هوش مصنوعی در سیستم های مدیریت

دکتر حمیدرضا طباطبایی

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۱۶ ساعت - ۲ روز	۰۲-۰۱ - مرداد ماه ۱۴۰۴ - از ساعت ۸ تا ۱۶	حضوری - آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
۷۷۰ هزار تومان شامل: فایل ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهینامه مورد تایید سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت، و نظارت بر مواد غذایی برای مسئولین فنی امکان صدور گواهینامه بین المللی از TUV آلمان با پرداخت هزینه جداگانه وجود دارد.	واقع بودن واحد صنعتی محل کار فراگیر در شهرهای با فاصله بیش از ۲ ساعت از شهر شیراز

نحوه ثبت نام

ثبت نام مستقیم آنلاین از طریق سایت آکادمی ثریا به نشانی:

www.academySoraya.ir

وارد سایت آکادمی ثریا بشوید - در سایت ثبت نام کنید - دوره مورد نظر را انتخاب کنید - مراحل پرداخت را انجام دهید در صورت نیاز به اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید.

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

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۳۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲



academySoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

