



دوره آموزشی امتیازآور نگهداری میوه و سبزیجات در سردخانه ها: از برداشت تا مصرف

عنوان آموزش:

نگهداری میوه و سبزیجات در سردخانه ها: از برداشت تا مصرف شرکت در این دوره آموزشی، دیدی جامع و کاربردی درباره اصول نگهداری میوه ها و سبزیجات از زمان برداشت تا مصرف نهایی در سردخانه ها ارائه می دهد. شرکت کنندگان با بهره گیری از دانش به روز و فناوری های نوین، می آموزند چگونه کیفیت محصولات تازه را حفظ کرده، ضایعات را کاهش دهند و با تحلیل روندهای بازار، در صنعت زنجیره تأمین محصولات کشاورزی جایگاه حرفه ای خود را ارتقا دهند.

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 غیر حضوری، برگزار می شود.

۳- 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: ۰۸ و ۰۹ مرداد ۱۴۰۴
- ساعت برگزاری دوره: ۸:۳۰ تا ۱۵:۰۰
- شهریه دوره: ۷۷۰ هزار تومان است.

هدف آموزش:

هدف این دوره، توانمندسازی فراگیران در شناخت اصول علمی و عملی نگهداری بهینه میوه ها و سبزیجات در سردخانه ها، از لحظه برداشت تا زمان مصرف است. شرکت کنندگان با فرآیندهای پس برداشت، عوامل مؤثر بر کیفیت، روش های کنترل دما، رطوبت و اتمسفر، و همچنین مدیریت زنجیره تأمین آشنا می شوند تا بتوانند ضایعات را کاهش داده و کیفیت محصول را حفظ کنند.

سرفصل های آموزش:

- فیزیولوژی پس از برداشت محصولات کشاورزی و تأثیر آن بر کیفیت
- مدیریت دما، رطوبت و اتمسفر اصلاح شده (MAP)

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



- جلوگیری از خسارت‌های سرمای و افت کیفیت در طول نگهداری
- نحوه تشخیص و کنترل فساد قارچی و میکروبی
- بهینه‌سازی زمان نگهداری برای انواع میوه‌ها و سبزیجات
- بررسی ساز و کار سردخانه

✓ **مزایای شرکت در این دوره:**

- آشنایی با جدیدترین روش‌های علمی در نگهداری محصولات تازه
- کاهش ضایعات پس از برداشت و افزایش بهره‌وری اقتصادی
- ارتقاء توان کارشناسان سردخانه و مدیران لجستیک مواد غذایی
- بهبود کیفیت و ماندگاری محصولات در زنجیره تأمین
- آمادگی برای پیاده‌سازی استانداردهای ملی و بین‌المللی
- ایجاد توان تحلیل و عیب‌یابی در سیستم‌های سردخانه‌ای

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

- درک اصول علمی نگهداری میوه‌ها و سبزیجات از برداشت تا مصرف
- توانایی طراحی و مدیریت شرایط بهینه در سردخانه‌ها
- مهارت در شناسایی علل کاهش کیفیت و ضایعات
- آشنایی با استانداردهای بین‌المللی مرتبط با انبارداری محصولات تازه
- توانایی ارزیابی عملکرد تجهیزات سردخانه‌ای و پیشنهاد بهینه‌سازی
- برنامه‌ریزی و کنترل در زنجیره سرد برای انتقال محصولات تازه

❓ **سوالات متداول در مورد این دوره :**

1. آیا در این دوره به تفاوت نیازهای نگهداری بین گروه‌های مختلف محصولات (میوه‌های نرم، سخت، سبزیجات برگه‌ای، ریشه‌ای و غیره) پرداخته می‌شود؟
بله، دوره به صورت طبقه‌بندی شده به ویژگی‌های فیزیولوژیکی و نیازهای خاص هر گروه محصول پرداخته و شرایط نگهداری بهینه برای هر کدام بررسی می‌شود.
2. آیا مباحث مربوط به طراحی یا ارزیابی فنی سردخانه‌ها در دوره وجود دارد؟
بله، شرکت‌کنندگان با اصول طراحی، نحوه چیدمان، کنترل گردش هوا و ارزیابی عملکرد تجهیزات سرمایشی آشنا می‌شوند

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



3. آیا مواردی مثل بیماری‌های پس از برداشت و نحوه کنترل آن‌ها در سردخانه‌ها پوشش داده می‌شود؟
 بله، علل فیزیولوژیک و میکروبی فساد محصولات، شناسایی علائم، و روش‌های کنترل بدون مواد شیمیایی نیز مطرح می‌شود.

4. این دوره برای چه افرادی مناسب است؟
 برای فعالان بخش کشاورزی، مدیران سردخانه، کارشناسان لجستیک، صادرکنندگان محصولات تازه، دانشجویان کشاورزی و صنایع غذایی، و علاقه‌مندان به مدیریت زنجیره تأمین.

5. آیا نیاز به پیش‌نیاز خاصی برای شرکت در دوره وجود دارد؟
 خیر، مفاهیم پایه و کاربردی از ابتدا آموزش داده می‌شود. آشنایی اولیه با نگهداری مواد غذایی یا سیستم‌های سردخانه‌ای یک مزیت است

🔴 ضرورت‌های شرکت در این دوره آموزشی:

- افزایش ضایعات محصولات کشاورزی در مراحل پس‌برداشت به دلیل عدم آگاهی از شرایط نگهداری صحیح
- کمبود متخصصان آموزش‌دیده در مدیریت سردخانه‌ها و زنجیره سرد
- لزوم بهبود کیفیت محصولات صادراتی و کاهش برگشتی‌ها
- افزایش تقاضا برای مصرف محصولات تازه با ماندگاری بالا
- نیاز به انطباق با استانداردهای بهداشتی و بین‌المللی در نگهداری و حمل‌ونقل
- نقش حیاتی سردخانه‌ها در امنیت غذایی، کاهش هدررفت و توسعه پایدار کشاورزی

🔴 محتوای آموزشی:

فایل اسلایدهای آموزشی + فیلم با فرمت ۴MP (ارسال از طریق لینک دریافت فایل بعد از برگزاری دوره در کانال تلگرام تلویزیون آموزشی آکادمی ثریا به نشانی : <https://t.me/+GNTNk3fzg4VfH914> (برای ورود به کانال تلگرام در حال حاضر نیاز به فیلترشکن دارید).)

همچنین مستندات مربوط به محتوای آموزشی در سایت آکادمی ثریا بارگذاری خواهد شد و کلیه شرکت‌کنندگان در دوره بدون محدودیت زمانی قادر خواهند بود از محتوای دوره استفاده نمایند.

🔴 امکانات دوره:

فایل‌های آموزشی و گواهینامه پایان دوره (که به صورت الکترونیکی در پروفایل شرکت‌کنندگان قرار داده خواهد شد)

🔴 نوع گواهینامه:

گواهینامه امتیازآور سازمان غذا و دارو (برای مسئولین فنی) - معادل ۱۰ امتیاز بازآموزی
 گواهینامه سازمان غذا دارد امتیاز آور برای مدیران کنترل کیفیت - معادل ۱۶ امتیاز بازآموزی
 گواهینامه بین‌المللی به درخواست فراگیر از آکادمی‌های آموزشی معتبر بین‌المللی (به درخواست فراگیر و با پرداخت هزینه جداگانه)، اگر قصد تکمیل رزومه خود را دارید می‌توانید همراه با گذراندن این دوره آموزشی درخواست صدور گواهینامه بین‌المللی را هم داشته باشید.
 TUW آلمان برای مشاهده نمونه گواهینامه موسسه بین‌المللی TUW آلمان اینجا کلیک کنید.

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



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.

دریافت فایل های اطلاعات این دوره:

برای دریافت فرخوان تک صفحه ای این دوره اینجا کلیک کنید!

برای دریافت متن کامل معرفی این دوره اینجا کلیک کنید!

کانال های ارتباطی با ما را بسند:

<https://zil.ink/academysoraya>

کانال تلگرام آکادمی ثریا - کلیک کنید!

گروه واتساپ آکادمی ثریا - کلیک کنید!

صفحه اینستاگرام آکادمی ثریا - کلیک کنید!