



کاربرد بسته بندی هوشمند در صنایع غذایی

و

فرآوری و بسته بندی خرما

همراه با ۱۰ امتیاز غذا و دارو + ۱۶ امتیاز استاندارد

عنوان آموزش:

کاربرد بسته بندی هوشمند در صنایع غذایی و فرآوری و بسته بندی خرما

شرکت در این دوره آموزشی، فرصتی منحصر به فرد برای آشنایی عمیق با مفاهیم نوین بسته بندی هوشمند در صنایع غذایی فراهم می کند. این دوره نه تنها به شرکت کنندگان کمک می کند تا با چالش های کاهش کیفیت و فساد زودهنگام محصولات بسته بندی شده آشنا شوند، بلکه با بهره گیری از فناوری های نوین مانند بسته بندی فعال، ساشه های جاذب اکسیژن و کیسه های ضد حشره، توانایی تحلیل و انتخاب بسته بندی مناسب برای هر محصول را در فضای رقابتی بازار به دست آورند.

همچنین با پرداختن به فرآیند کامل بسته بندی و فرآوری خرما از مرحله برداشت تا تولید محصولات متنوع، این دوره به ارتقای دانش تخصصی و کاربردی فعالان حوزه خرما و صنایع غذایی کمک کرده و زمینه ساز بهبود کیفیت محصول، کاهش ضایعات و افزایش رضایت مشتری خواهد بود.

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 حضور، برگزار می شود. می توانند 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 (پرتو ستاره ثریا) اینجا کلیک کنید.

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: ۱۲ و ۱۳ شهریور ۱۴۰۴
- ساعت برگزاری دوره: ۸:۳۰ تا ۱۵:۰۰
- شهریه دوره: ۷۷۰ هزار تومان است.

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



🎯 هدف آموزش:

- ۱- افزایش آگاهی و مهارت تولیدکنندگان خرد و متوسط در انتخاب و به کارگیری بسته بندی های فعال، به ویژه ساشه های جاذب اکسیژن و کیسه های ضد حشره، با هدف حفظ کیفیت محصولات خشک، افزایش ماندگاری، کاهش ضایعات، و ارتقاء رضایت مشتری در بازار رقابتی امروز
- ۲- آشنایی با فرایندهای تولید، بسته بندی و فرآوری خرما با هدف ارتقاء کیفیت و تنوع محصولات خرمایی و افزایش بهره وری در صنعت خرما

📖 سرفصل های آموزش:

- ۱- علل کاهش کیفیت و فساد زود هنگام محصولات بسته بندی شده
- ۲- آشنایی با مفهوم بسته بندی فعال و تفاوت آن با بسته بندی های رایج
- ۳- ساشه های جاذب اکسیژن و کیسه هلی ضد حشره؛ محافظان پنهان در دل بسته بندی
- ۴- انتخاب هوشمندانه بسته بندی برای هر محصول: راهکارهای کاربردی برای تولیدکنندگان خرد و متوسط
- ۵- بسته بندی فعال و تأثیر آن بر رضایت مشتری و کاهش ضایعات
- ۶- مروری بر تولید خرما در جهان و ایران
- ۷- آشنایی با ارقام تجاری خرما در جهان و ایران
- ۸- فیزیولوژی پس از برداشت و مراحل رسیدگی خرما
- ۹- بسته بندی خرما (انتقال از باغ به کارگاه، دریافت، جداسازی و درجه بندی، تمیزکردن و شستشو، رطوبت گیری، ضد عفونی، بسته بندی، انبارگاری)
- ۱۰- فرآوری پس از برداشت خرما
- ۱۱- تولید محصولات متنوع از خرما

✅ مزایای شرکت در این دوره:

- ۱- آشنایی با مفاهیم نوین بسته بندی فعال و هوشمند
- ۲- درک علمی از علل فساد زود هنگام محصولات غذایی
- ۳- آموزش کاربردی در انتخاب بسته بندی مناسب برای هر محصول
- ۴- آشنایی با فناوری های نوین مانند ساشه های جاذب اکسیژن و کیسه های ضد حشره
- ۵- تحلیل روند بازار و بهبود رقابت پذیری در صنعت غذا
- ۶- آشنایی کامل با زنجیره فرآوری و بسته بندی خرما
- ۷- شناخت ارقام تجاری خرما و ویژگی های فیزیولوژیکی پس از برداشت
- ۸- توسعه مهارت های عملی برای تولید محصولات متنوع از خرما
- ۹- کاهش ضایعات و افزایش رضایت مشتری از طریق بسته بندی هوشمند
- ۱۰- دریافت گواهی معتبر پایان دوره

توانایی‌هایی که پس از این دوره فراگیر به دست می‌آورد:

- ۱- تحلیل علل فساد زود هنگام محصولات بسته‌بندی شده
- ۲- تسلط بر مفاهیم بسته‌بندی فعال و هوشمند
- ۳- انتخاب بسته‌بندی مناسب بر اساس نوع محصول و شرایط نگهداری
- ۴- کاربرد عملی فناوری‌هایی مانند ساشه‌های جاذب اکسیژن و کیسه‌های ضد حشره
- ۵- ارزیابی تأثیر بسته‌بندی هوشمند بر کاهش ضایعات و رضایت مشتری
- ۶- شناخت کامل از فرآیند تولید، فرآوری و بسته‌بندی خرما
- ۷- شناسایی و دسته‌بندی ارقام تجاری خرما در ایران و جهان
- ۸- مدیریت بهینه زنجیره تأمین خرما پس از برداشت
- ۹- ارائه پیشنهاد های نوآورانه برای ارتقاء کیفیت بسته‌بندی و توسعه بازار
- ۱۰- استفاده مؤثر از دانش به دست آمده در مسیر ارتقاء شغلی یا توسعه کسب و کار

? سوالات متداول در مورد این دوره :

- ۱- این دوره برای چه کسانی مناسب است؟
 این دوره برای فعالان حوزه صنایع غذایی، تولیدکنندگان خرما، دانشجویان و پژوهشگران علوم غذایی، کارآفرینان، و علاقه‌مندان به فناوری‌های نوین بسته‌بندی طراحی شده است.
- ۲- آیا شرکت در این دوره پیش‌نیاز خاصی دارد؟
 خیر. محتوای دوره به گونه‌ای تنظیم شده که هم برای افراد مبتدی و هم برای فعالان با سابقه در حوزه صنایع غذایی قابل استفاده و مفید باشد.
- ۳- چه مباحثی در این دوره آموزش داده می‌شود؟
 مباحث شامل بسته‌بندی هوشمند و فعال، کنترل فساد محصولات غذایی، فرآوری و بسته‌بندی خرما، آشنایی با تجهیزات و فناوری‌های روز، و تولید محصولات متنوع از خرما است.

ضرورت‌های شرکت در این دوره آموزشی:

- ۱- افزایش ضایعات محصولات غذایی به دلیل بسته‌بندی نامناسب
- یادگیری راهکارهای نوین بسته‌بندی برای کاهش هدررفت منابع و افزایش ماندگاری محصول
- ۲- رقابت شدید در بازار داخلی و صادرات خرما
- نیاز به تمایز از رقبا از طریق بسته‌بندی هوشمند و ارزش آفرین.
- ۳- افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان نسبت به کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- پاسخ‌گویی به انتظارات بازار با به کارگیری فناوری‌های نوین بسته‌بندی
- ۴- نقش کلیدی بسته‌بندی در افزایش رضایت مشتری و برند سازی

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



- ۵- تحول در روش‌های نگهداری و فرآوری محصولات کشاورزی
- ۶- پتانسیل بالای خرما در بازارهای بین‌المللی
- ۷- نیاز به نوآوری در محصولات و فرایندهای صنایع غذایی سنتی
- ۸- تأکید نهادهای نظارتی بر ایمنی، بهداشت و کیفیت در زنجیره غذایی
- ۹- افزایش تقاضا برای محصولات غذایی سالم، ماندگار و فرآوری‌شده
- ۱۰- کمبود منابع آموزشی کاربردی در زمینه فرآوری و بسته‌بندی هوشمند خرما

محتوای آموزشی:

فایل اسلایدهای آموزشی + فیلم با فرمت ۴MP در سایت آکادمی ثریا بارگذاری خواهد شد و کلیه شرکت کنندگان در دوره بدون محدودیت زمانی قادر خواهند بود از محتوای دوره استفاده نمایند.

امکانات دوره:

پذیرایی میان وعده (برای شرکت کنندگان حضوری) + فایل‌های آموزشی و گواهینامه پایان دوره (که به صورت الکترونیکی در پروفایل شرکت کنندگان 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.
قبل از ثبت نام به قوانین و مقررات آکادمی ثریا توجه کنید. برای دیدن این بخش اینجا کلیک کنید.

بادآوری مهم:

در زمان پرداخت به نام پذیرنده "پرتو ستاره ثریا" توجه شود.

دریافت فایل‌های اطلاعات این دوره:

[برای دریافت فراخوان تک صفحه ای این دوره اینجا کلیک کنید!](#)

[برای دریافت متن کامل معرفی این دوره اینجا کلیک کنید!](#)

کانال‌های ارتباطی با ما را ببینید:

<https://zil.ink/academysoraya>