



عنوان آموزش:

دوره ارزیابی حسی روغن زیتون و آزمایش تعیین تقلبات روغن زیتون

این دوره آموزشی با رویکردی به بررسی روش‌های ارزیابی حسی روغن زیتون، ویژگی‌های مثبت و منفی آن، و همچنین روش‌های شیمیایی و کروماتوگرافی برای شناسایی تقلبات می‌پردازد. شرکت‌کنندگان ضمن آشنایی با استانداردهای بین‌المللی (IOC) و ضوابط قانونی، می‌آموزند چگونه کیفیت روغن زیتون را ارزیابی کرده و تقلبات احتمالی را شناسایی کنند.

توضیحات در مورد ویژگی‌های 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، غیر حضوری**، برگزار می‌شود. شرکت‌کنندگان گرامی می‌توانند 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 آن‌ها 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 دارد. و **۱۶** امتیاز بازآموزی برای مدیران کنترل کیفیت سازمان ملی استاندارد ایران دارد.

- تاریخ برگزاری: ۲۳ و ۲۴ مهر ۱۴۰۴
- ساعت برگزاری دوره: از ۸:۳۰ صبح
- شهریه دوره: ۷۷۰ هزار تومان است.

هدف آموزش:

- آشنایی با مبانی علمی و حسی روغن زیتون
- شناخت ویژگی‌های مثبت (میوه‌ای، تلخی، تند) و منفی (کپک‌زدگی، اکسیداسیون و ...)
- یادگیری اصول و روش‌های ارزیابی حسی (Cupping)
- آشنایی با آزمون‌های شیمیایی و روش‌های تکمیلی (اسیدیته، پراکسید و ...)
- شناسایی انواع تقلبات رایج در روغن زیتون

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



- تسلط بر روش‌های شیمیایی و پیشرفته (مانند کروماتوگرافی) در تشخیص تقلب
- درک استانداردهای قانونی و بین‌المللی مربوط به کیفیت و اصالت روغن زیتون

سرفصل‌های آموزش:

- مقدمه‌ای بر ارزیابی حسی روغن زیتون
- ویژگی‌های حسی روغن زیتون
- روش‌های ارزیابی حسی و شیمیایی
- کارگاه عملی و تحلیل نمونه‌ها
- تعریف ارزیابی حسی، اهمیت آن در کیفیت
- روغن زیتون، معرفی استانداردهای بین‌المللی (IOC)
- بررسی ویژگی‌های مثبت (مانند میوه‌ای، تلخی، تندی) و ویژگی‌های منفی (مانند کپک‌زدگی، اکسیداسیون)
- معرفی آزمون‌های حسی (Cupping)، روش‌های شیمیایی مکمل (مانند اندازه‌گیری اسیدیته و پراکسید)
- تمرین عملی ارزیابی حسی با نمونه‌های واقعی، تحلیل نتایج و ارائه پیشنهادات برای بهبود کیفیت
- مقدمه‌ای بر روغن زیتون
- انواع تقلبات در روغن زیتون
- روش‌های شیمیایی شناسایی تقلب
- روش‌های کروماتوگرافی و پیشرفته
- ارزیابی حسی در شناسایی تقلبات
- استانداردهای قانونی و معیارهای تشخیص تقلب

مزایای شرکت در این دوره:

- تسلط بر روش‌های علمی و عملی ارزیابی حسی روغن زیتون
- توانایی شناسایی ویژگی‌های مثبت و منفی در نمونه‌های واقعی
- آشنایی با آزمون‌های شیمیایی و کروماتوگرافی در شناسایی تقلب
- کسب مهارت در تحلیل نتایج و ارائه راهکارهای بهبود کیفیت
- دریافت گواهینامه معتبر همراه با امتیاز بازآموزی برای مسئولین فنی و مدیران کنترل کیفیت

توانایی‌هایی که پس از این دوره فراگیر به دست می‌آورد:

- تشخیص و توضیح ویژگی‌های مثبت روغن زیتون (میوه‌ای، تلخی، تندی) و ویژگی‌های منفی (کپک‌زدگی، اکسیداسیون و ...)
- اجرای آزمون‌های ارزیابی حسی (Cupping) بر اساس استانداردهای بین‌المللی IOC
- تحلیل نتایج ارزیابی حسی و ارائه راهکارهای بهبود کیفیت محصول
- آشنایی با آزمون‌های شیمیایی پایه (اسیدیته، اندیس پراکسید و ...) برای کنترل کیفیت روغن زیتون
- شناسایی انواع تقلبات رایج در روغن زیتون با استفاده از روش‌های شیمیایی و کروماتوگرافی
- توانایی ترکیب داده‌های حسی و شیمیایی برای تشخیص دقیق اصالت و کیفیت روغن زیتون

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



- تفسیر و به کارگیری استانداردهای ملی و بین المللی در کنترل کیفیت و تشخیص تقلب
- افزایش مهارت های تحلیلی در بررسی نمونه های واقعی و ارائه گزارش تخصصی
- ارتقای توانمندی برای حضور حرفه ای در حوزه کنترل کیفیت و ایمنی مواد غذایی

سوالات متداول در مورد این دوره :

۱. این دوره برای چه کسانی مناسب است؟

این دوره برای این دوره برای دانشجویان و فارغ التحصیلان رشته های علوم و صنایع غذایی، کشاورزی، شیمی و کنترل کیفیت، همچنین مسئولین فنی، مدیران کنترل کیفیت، کارشناسان آزمایشگاه ها و فعالان حوزه تولید و تجارت روغن زیتون طراحی شده است.

۲. آیا پیش نیاز خاصی برای شرکت در دوره وجود دارد؟

خیر، داشتن آشنایی اولیه با مفاهیم صنایع غذایی یا شیمی می تواند مفید باشد، اما تمام مباحث از سطح پایه تا پیشرفته آموزش داده می شود.

۳. شرکت در این دوره چه مزیتی برای شاغلان در صنایع غذایی دارد؟

شرکت کنندگان می توانند توانایی تشخیص کیفیت روغن زیتون، شناسایی تقلبات و آشنایی با استانداردهای قانونی و بین المللی را به دست آورند و در ارتقای کیفیت محصولات و تصمیم گیری های حرفه ای نقش مؤثرتری ایفا کنند.

۴. آیا گواهینامه دوره معتبر است؟

بله، شرکت کنندگان گواهینامه امتیازآور سازمان غذا و دارو (برای مسئولین فنی) و سازمان ملی استاندارد (برای مدیران کنترل کیفیت) دریافت می کنند. همچنین امکان دریافت گواهینامه بین المللی (TUV آلمان) با هزینه جداگانه وجود دارد.

۵. آیا امکان شرکت آنلاین هم وجود دارد؟

بله، دوره به صورت حضوری و آنلاین برگزار می شود. شرایط آنلاین ویژه مسئولین فنی و مدیران کنترل کیفیتی است که فاصله بیش از دو ساعت با مرکز آموزشی دارند.

ضرورت های شرکت در این دوره آموزشی:

- رشد روزافزون مصرف روغن زیتون در ایران و جهان و اهمیت تضمین کیفیت و اصالت آن
- افزایش تقلبات در بازار روغن زیتون و لزوم توانایی شناسایی آنها توسط کارشناسان و مسئولین فنی
- اهمیت ارزیابی حسی به عنوان روشی سریع و کم هزینه در کنار آزمون های شیمیایی برای کنترل کیفیت
- نیاز صنایع غذایی، آزمایشگاه ها و واحدهای تولیدی به کارشناسان متخصص در تشخیص کیفیت و اصالت روغن زیتون
- الزامات قانونی و استانداردهای بین المللی (IOC) برای کنترل کیفیت و جلوگیری از تقلب
- نقش کلیدی مسئولین فنی و مدیران کنترل کیفیت در تضمین سلامت مصرف کنندگان و اعتماد بازار
- فراهم کردن بستر لازم برای افزایش رقابت پذیری تولیدکنندگان ایرانی در بازارهای داخلی و صادراتی

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



- ارتقای توانمندی‌های تخصصی و حرفه‌ای فراگیران برای تصمیم‌گیری آگاهانه در حوزه کنترل کیفیت روغن زیتون

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)
- فایل های 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 بین المللی به درخواست فراگیر از آکادمی های آموزشی معتبر بین المللی (به درخواست فراگیر و با پرداخت هزینه جداگانه)، اگر قصد تکمیل رزومه خود را دارید می توانید همراه با گذراندن این دوره آموزشی درخواست صدور گواهینامه بین المللی را هم داشته باشید.

TUW آلمان برای مشاهده نمونه گواهینامه موسسه بین المللی 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 فایل های اطلاعات این دوره:

[برای دریافت فراخوان 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>

در صورت تمایل فرم نیازسنجی آموزشی را از طریق لینک زیر تکمیل کنید و ما را برای اجرای دوره های آموزشی با محتوا و عنوان های جدید یاری کنید!

برای تکمیل فرم الکترونیکی نیازسنجی اینجا کلیک کنید!