



عنوان آموزش:

آشنایی با استانداردهای و ضوابط مدیریت تولید محصولات تراریخته در صنایع غذایی

شرکت در این دوره آموزشی، نگاهی جامع و کاربردی به استانداردها، ضوابط و الزامات مرتبط با تولید و مدیریت محصولات تراریخته در صنایع غذایی ارائه می دهد. فراگیران با آشنایی با مبانی علمی، چارچوب های قانونی و الزامات ملی و بین المللی، می آموزند چگونه فرآورده های تولید را مطابق با اصول ایمنی، کیفیت و پایداری سازمان دهی کنند. همچنین، با بهره گیری از ابزارهای ارزیابی و کنترل کیفی، قادر خواهند بود ریسک های احتمالی را مدیریت کرده، شفافیت در زنجیره تأمین را ارتقا دهند و جایگاه حرفه ای خود را در حوزه صنایع غذایی تقویت نمایند.

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 حضوری، غیر حضوری، برگزار می شود. شرکت کنندگان گرامی 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 : ۰۹ و ۱۰ مهر ۱۴۰۴

• ساعت برگزاری دوره: ۸:۳۰ تا ۱۵:۰۰

• شهریه دوره: ۷۷۰ هزار تومان است.

هدف آموزش:

این دوره با هدف آشنایی فراگیران با مبانی علمی، تاریخی و قانونی مرتبط با محصولات تراریخته در صنایع غذایی طراحی شده است. شرکت کنندگان در طی دوره ضمن شناخت فرآیندهای ژنتیک و اصلاح ژنتیکی، با کاربردهای متنوع و نقش این فناوری در بهبود تولیدات کشاورزی و غذایی آشنا می‌شوند. همچنین ارزیابی ایمنی، الزامات مقرراتی و قوانین ملی و بین‌المللی، نگرانی‌ها و چالش‌های موجود، و وضعیت محصولات تراریخته در ایران مورد بررسی قرار می‌گیرد. بررسی‌های موردی و طرح مباحث اخلاقی مرتبط، به فراگیران کمک می‌کند تا دیدی جامع، انتقادی و کاربردی نسبت به مدیریت تولید و مصرف محصولات تراریخته به دست آورند و توانایی تحلیل و تصمیم‌گیری آگاهانه در این حوزه را تقویت کنند.

سرفصل‌های آموزش:

- تعریف و تاریخچه محصولات تراریخته
- ژنتیک و اصلاح ژنتیکی
- کاربردهای محصولات تراریخته
- ارزیابی ایمنی محصولات تراریخته
- مقررات و قوانین
- نگرانی‌ها و چالش‌ها
- وضعیت محصولات تراریخته در ایران
- بررسی موردی محصولات تراریخته
- اخلاق و محصولات تراریخته

مزایای شرکت در این دوره:

- کسب دانش جامع درباره اصول، مبانی و تاریخچه محصولات تراریخته
- آشنایی با مفاهیم ژنتیک و روش‌های اصلاح ژنتیکی در صنایع غذایی
- درک کاربردهای محصولات تراریخته و نقش آن‌ها در توسعه پایدار کشاورزی و امنیت غذایی
- توانایی ارزیابی ایمنی و تحلیل ریسک محصولات تراریخته در فرآیند تولید و مصرف
- آشنایی با مقررات و قوانین ملی و بین‌المللی مرتبط با تولید و مدیریت محصولات تراریخته
- شناخت نگرانی‌ها، چالش‌ها و مباحث اخلاقی پیرامون محصولات تراریخته
- آگاهی از وضعیت فعلی و چشم‌انداز آینده محصولات تراریخته در ایران
- ارتقای توانمندی در تحلیل موردی و تصمیم‌گیری آگاهانه در زمینه استفاده از محصولات تراریخته
- تقویت جایگاه حرفه‌ای در صنعت غذا با برخورداری از دانش به‌روز و معتبر

توانایی‌هایی که پس از این دوره فراگیر به دست می‌آورد:

- تشخیص و توضیح مفاهیم پایه‌ای، تاریخچه و مبانی علمی محصولات تراریخته
- درک فرآیندهای ژنتیک و اصلاح ژنتیکی و توانایی تبیین کاربردهای آن در صنایع غذایی
- تحلیل مزایا، مخاطرات و چالش‌های مرتبط با تولید و مصرف محصولات تراریخته

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



- ارزیابی ایمنی و شناسایی ریسک‌های احتمالی در زنجیره تولید و مصرف
- تفسیر و به‌کارگیری مقررات، قوانین ملی و بین‌المللی در مدیریت تولید محصولات تراریخته
- بررسی و تحلیل وضعیت محصولات تراریخته در ایران و مقایسه آن با استانداردهای جهانی
- تحلیل نمونه‌های موردی واقعی و ارائه راهکارهای علمی و کاربردی
- شناسایی و نقد مباحث اخلاقی و اجتماعی مرتبط با توسعه و مصرف محصولات تراریخته
- توانایی مشارکت در تصمیم‌سازی‌ها و سیاست‌گذاری‌های مرتبط با محصولات تراریخته در صنعت غذا

? سوالات متداول در مورد این دوره :

1. این دوره برای چه کسانی مناسب است؟
این دوره برای دانشجویان و فارغ‌التحصیلان رشته‌های علوم و صنایع غذایی، کشاورزی، زیست‌فناوری، ایمنی و کنترل کیفیت مواد غذایی و همچنین کارشناسان، مدیران و فعالان صنعت غذا که علاقه‌مند به شناخت دقیق‌تر محصولات تراریخته و الزامات قانونی آن هستند.
2. آیا پیش‌نیاز خاصی برای شرکت در دوره وجود دارد؟
خیر، آشنایی اولیه با مبانی زیست‌شناسی و صنایع غذایی مفید است، اما همه مفاهیم از سطح پایه تا کاربردی آموزش داده می‌شود.
3. این دوره بیشتر علمی است یا کاربردی؟
دوره ترکیبی از مبانی علمی (ژنتیک و اصول محصولات تراریخته) و مباحث کاربردی (استانداردها، قوانین، بررسی‌های موردی و چالش‌های واقعی در صنعت غذا) است.
4. شرکت در این دوره چه مزیتی برای شاغلان در صنایع غذایی دارد؟
کمک می‌کند با جدیدترین مقررات، استانداردها و رویکردهای جهانی در زمینه محصولات تراریخته آشنا شوند، توانایی ارزیابی ایمنی و کنترل کیفیت را ارتقا دهند و در تصمیم‌گیری‌های حرفه‌ای نقش مؤثرتری ایفا کنند.
5. آیا وضعیت محصولات تراریخته در ایران هم بررسی می‌شود؟
بله، یکی از بخش‌های مهم دوره، تحلیل وضعیت محصولات تراریخته در ایران و مقایسه آن با تجربه‌های جهانی است.

🚚 ضرورت‌های شرکت در این دوره آموزشی:

- رشد روزافزون فناوری‌های زیستی و گسترش محصولات تراریخته در زنجیره غذایی جهان
- لزوم آشنایی متخصصان صنایع غذایی با استانداردها، ضوابط قانونی و الزامات ایمنی مرتبط با این محصولات
- اهمیت مدیریت ریسک و ارزیابی ایمنی در فرآیند تولید و مصرف محصولات تراریخته
- پاسخ به دغدغه‌ها و نگرانی‌های عمومی درباره سلامت، محیط‌زیست و اخلاق در ارتباط با محصولات تراریخته
- نیاز به آگاهی از وضعیت ایران و مقایسه آن با تجربه‌های جهانی برای اتخاذ تصمیم‌های آگاهانه در حوزه سیاست‌گذاری و تولید
- ارتقای توانمندی‌های تخصصی برای افزایش کیفیت، ایمنی و رقابت‌پذیری در صنعت غذا
- فراهم کردن بستر لازم برای توسعه پایدار و مسئولانه در تولید و عرضه محصولات غذایی تراریخته

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



محتوای آموزشی:

فایل اسلایدهای آموزشی + فیلم با فرمت MP4 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.
TUV آلمان برای مشاهده نمونه گواهینامه موسسه بین المللی TUV 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!

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

