

عنوان دوره آموزشی

اصول طراحی و ترسیم نقشه کارخانجات صنایع غذایی

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: هدف از این دوره، ارتقای دانش و مهارت فراگیران در زمینه طراحی بهداشتی، چیدمان اصولی، بهینه سازی فرآیندها و بهره‌وری در کارخانه‌های صنایع غذایی است. این دوره با رویکردی کاربردی و بین‌رشته‌ای طراحی شده تا شرکت کنندگان بتوانند با استفاده از اصول مهندسی، الزامات بهداشتی و ابزارهای نوین مانند هوش مصنوعی، کارخانه‌ای کارآمد، ایمن و مطابق با استانداردهای جهانی طراحی کنند

محتوای دوره:

۴- مدیریت جریان کاری و بهره‌وری (Workflow Optimization &)

(Lean Principles) / کاربرد اصول تولید ناب (Lean Manufacturing)

برای کاهش ضایعات، کاهش زمان‌ها و بهبود بهره‌وری عملیاتی

۵- مسائل ایمنی و سلامت شغلی (طراحی مسیرهای ایمنی، دسترسی به

خروج اضطراری، تهویه مناسب، و رعایت اصول بهداشتی با هدف

حفاظت از کارکنان و غذا.)

۶- نقشه‌کشی و ترسیم حرفه‌ای پلان کارخانه

۷- تطبیق نقشه‌های جانمایی صنایع غذایی با کمک هوش مصنوعی

۱- ملاحظات اساسی طراحی کارخانه مواد غذایی (شامل اصول طراحی

بهداشتی، انتخاب متریال مقاوم و ضد عفونی، جریان فرآیند و

جلوگیری از آلودگی‌های میکروبی، شیمیایی و جسمی)

۲- چیدمان تجهیزات و جریان‌های مواد (Material Flow & Layout) /

بررسی جریان مواد اولیه تا محصول نهایی، بهینه‌سازی مسیرها،

کاهش جابجایی‌های غیر ضروری و بهره‌وری فضا

۳- نظم کارخانه و زیرساخت‌ها (Infrastructure & Hygiene) چیدمان

فضاهای خدماتی، تأسیسات حیاتی (تأمین بخار، کیسه کش، تبرید،

تهویه)، طراحی برای بهداشت و ایمنی، و مصون سازی محیط کاری

امتیاز دوره

۱۰ امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو + ۱۶ امتیاز بازآموزی 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 سیستم‌های 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 سیستم‌های مدیریت

دکتر
حمیدرضا طباطبایی

دکتری مدیریت کسب و کار از دانشگاه تهران، کارشناس علوم و صنایع غذایی، با سابقه فعالیت به عنوان مشاور، مدرس و ممیز سیستم‌های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی، با سابقه بیش از ۱۵۰ پروژه طراحی نقشه‌های GMP با تایید اداره کل نظارت بر مواد غذایی در صنایع مختلف کنسرو، لبنی، ترشیجات، خشکبار، حبوبات، گوشتی، شیرینی، عرقیات، شوینده، پلیمری

دکتر
آرام مروی

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۱۶ ساعت - ۲ روز	۱۴ و ۱۵ آبان ماه ۱۴۰۴ - از ساعت ۸ تا ۱۶	حضوری / آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
۴۴۰ هزار تومان شامل: فایل‌ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهینامه مورد تایید نظارت بر مواد غذایی برای مسئولین فنی و سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت همچنین 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 - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲



academySoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

