





اصول طراحی و ترسیم نقشه کارخانجات صنایع غذایی




پیش نیاز دارد


از ساعت ۸:۳۰


حضور + آنلاین


گواهینامه دارد

عنوان آموزش:

اصول طراحی و ترسیم نقشه کارخانجات صنایع غذایی

این دوره آموزشی نگاهی جامع و کاربردی به اصول طراحی، استقرار و ترسیم نقشه کارخانجات صنایع غذایی دارد و به فراگیران می آموزد چگونه با رعایت استانداردهای بهداشتی، فنی و قانونی، یک کارخانه صنایع غذایی را از مرحله طرح اولیه تا اجرا طراحی کنند.

در این دوره، ضمن آشنایی با ضوابط سازمان غذا و دارو، سازمان ملی استاندارد و مراجع بین المللی، شرکت کنندگان می آموزند چگونه چیدمان تجهیزات، جریان مواد، مسیر کارکنان و فضاهای تولیدی را به گونه ای طراحی کنند که ایمنی، بهره وری و کنترل آلودگی متقاطع به صورت کامل رعایت شود.

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، غیر حضور، 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 : ۱۴ و ۱۵ آبان ۱۴۰۴

• ساعت برگزاری دوره از ۸:۳۰

هدف آموزش:

این دوره با هدف ارتقای توان تخصصی فراگیران در طراحی اصولی کارخانجات صنایع غذایی برگزار می شود. شرکت کنندگان در پایان دوره قادر خواهند بود نقشه های اجرایی کارخانه را مطابق الزامات قانونی و بهداشتی طراحی و مستندسازی کرده و در پروژه های تأسیس، توسعه یا بازطراحی کارخانجات مشارکت مؤثر داشته باشند.

سرفصل های آموزش:

- آشنایی با الزامات و ضوابط قانونی طراحی کارخانجات صنایع غذایی
- اصول چیدمان کارخانه (Layout) بر اساس نوع فرآیند و محصول
- تحلیل جریان مواد، کارکنان و ضایعات برای جلوگیری از آلودگی متقاطع
- طراحی بخش های اصلی: تولید، بسته بندی، انبار، تاسیسات، آزمایشگاه و فضاهای اداری
- اصول طراحی سیستم های تهویه، آب، فاضلاب و دفع پسماند
- ملاحظات GMP و الزامات بهداشتی در طراحی کارخانه
- آشنایی با نرم افزارهای ترسیم نقشه و ارائه نقشه های نمونه (AutoCAD یا مشابه)
- بررسی نمونه های واقعی از نقشه کارخانجات موفق و تحلیل آنها
- کارگاه ترسیم نقشه اولیه یک کارخانه صنایع غذایی
- برگزاری آزمون و ارزیابی پایانی

مزایای شرکت در این دوره:

- آشنایی با ضوابط و الزامات طراحی کارخانجات از دید سازمان غذا و دارو و سازمان استاندارد
- درک اصول بهداشتی، ایمنی و فنی طراحی فضاهای تولید
- تسلط بر مبانی طراحی Layout خطوط تولید و انبارها
- توانایی شناسایی نقاط بحرانی آلودگی و طراحی مسیرهای بهینه مواد و کارکنان
- آشنایی با ملاحظات مهندسی و ساختمانی در تأسیس کارخانه های مواد غذایی
- کسب گواهینامه معتبر آموزشی از مرکز ثریا با تأیید مراجع ذیصلاح
- افزایش توان حرفه ای در حوزه طراحی، ارزیابی و بازسازی واحدهای تولید مواد غذایی

توانایی هایی که پس از این دوره فراگیر به دست می آورد:

- تحلیل الزامات بهداشتی و فنی در طراحی کارخانه
- ترسیم نقشه های اولیه و اجرایی مطابق با استانداردها
- ارزیابی نقشه های طراحی شده از نظر جریان مواد و الزامات ایمنی
- همکاری مؤثر با تیم های مهندسی، کنترل کیفیت و بهداشت در پروژه های طراحی
- تدوین مستندات مورد نیاز برای اخذ مجوزهای قانونی و تأییدیه سازمان های نظارتی

? سوالات متداول در مورد این دوره :

1. این دوره برای چه کسانی مناسب است؟
این دوره برای مهندسان صنایع غذایی، مسئولین فنی، مدیران کنترل کیفیت، کارشناسان فنی و عمرانی صنایع غذایی و دانشجویان علاقه مند به حوزه طراحی کارخانه.
2. آیا پیش نیاز خاصی برای شرکت در دوره وجود دارد؟
خیر، اما آشنایی مقدماتی با نرم افزارهای طراحی مانند AutoCAD مفید است.
3. آیا گواهینامه معتبر صادر می شود؟

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



ضرورت‌های شرکت در این دوره آموزشی:

- لزوم طراحی علمی و بهداشتی کارخانه‌ها برای اخذ مجوزهای تأسیس و بهره‌برداری از سازمان غذا و دارو
- افزایش نیاز صنایع غذایی به بازطراحی و بهینه‌سازی کارخانجات موجود بر اساس الزامات جدید GMP
- ضرورت رعایت اصول چیدمان صحیح برای جلوگیری از آلودگی متقاطع و کاهش ضایعات
- اهمیت انطباق طراحی با استانداردهای ملی و بین‌المللی در حوزه صنایع غذایی
- نیاز شرکت‌های مشاور و پیمانکار به متخصصان آشنا با طراحی و ترسیم نقشه‌های اصولی
- ارتقای بهره‌وری، ایمنی و بهداشت از طریق طراحی صحیح جریان مواد، کارکنان و تجهیزات
- آماده‌سازی کارشناسان برای همکاری در پروژه‌های طراحی و ارزیابی طرح‌های صنعتی

محتوای آموزشی:

فایل اسلایدهای آموزشی + فیلم با فرمت 4MP در سایت آکادمی ثریا بارگذاری خواهد شد و کلیه شرکت کنندگان در دوره بدون محدودیت زمانی قادر خواهند بود از محتوای دوره استفاده نمایند.

امكانات دورة:

- 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 گواہنامہ:

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 بسنید:

<https://zil.ink/academysoraya>

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



academysoraya



• 9129381912



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

