

همراه با
امتیاز سازمان استاندارد
و غذا و دارو




مباحث نوآورانه در صنایع غذایی

صنعت غذایی بدون نوآوری، یعنی حذف تدریجی از بازار!


پیش نیاز دارد


از ساعت ۸


آنلاین


گواهینامه دارد



عنوان آموزش: کارگاه آموزشی «مباحث نوآورانه در صنایع غذایی» | عبور از روش های سنتی به آینده هوشمند

شرکت در دوره آموزشی «مباحث نوآورانه در صنایع غذایی»، یک انتخاب نیست، بلکه یک ضرورت برای بقاست. همانطور که می دانیم: صنعت غذایی بدون نوآوری، یعنی حذف تدریجی از بازار!

در دنیای پرشتاب امروز، روش های سنتی تولید و کنترل کیفیت دیگر پاسخگوی نیازهای پیچیده مصرف کنندگان و چالش های زیست محیطی نیستند. نوآوری در اینجا تنها به معنای تولید محصول جدید نیست؛ بلکه تغییری بنیادین در نگرش ایمنی، استفاده از «طبیعت هوشمند» و بهره گیری از مهندسی داده است.

در این دوره منحصربه فرد، فراگیران با جدیدترین روندهای جهانی (Trends) آشنا شده و یاد می گیرند چگونه سازمان خود را از یک تولید کننده سنتی به یک مجموعه پیشرو، پایدار و فناورانه تبدیل کنند.

توضیحات در مورد ویژگی های این دوره آموزشی:

۱- این دوره آموزشی کاملاً رایگان (ویژه مدیران و کارشناسان صنایع غذایی) برگزار می گردد که فرصتی استثنایی برای به روز رسانی دانش تخصصی است.

۲- این دوره آموزشی به صورت حضوری و آنلاین (وبینار) برگزار می شود.

۳- این دوره آموزشی دارای ۸ ساعت آموزشی مورد تأیید اداره استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت است.

تاریخ برگزاری: دوشنبه ۲۰ بهمن ۱۴۰۴ | ساعت برگزاری دوره: از ساعت ۹:۰۰ صبح

مدرس: مهندس علیرضا سوند رومی 

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



هدف آموزش:

هدف اصلی این دوره، ایجاد یک تغییر پارادایم در ذهنیت مدیران و کارشناسان صنعت غذاست. ما می‌خواهیم شرکت‌کنندگان را با ابزارهای نوین، از «زیست‌نوآوری» گرفته تا «مهندسی داده»، مجهز کنیم تا بتوانند چالش‌های واقعی صنعت (مانند فسادپذیری، هزینه‌های سربار و تقلبات) را با راهکارهای هوشمند حل کنند.

شرکت‌کنندگان پس از پایان دوره قادر خواهند بود:

- فرصت‌های پنهان نوآوری در خطوط تولید فعلی خود را شناسایی کنند.
- استراتژی‌های پایداری و مسئولیت اجتماعی را نه به عنوان هزینه، بلکه به عنوان مزیت رقابتی پیاده‌سازی کنند.
- با مفاهیم آینده‌پژوهی، مسیر حرکت سازمان خود را برای ۵ سال آینده ترسیم نمایند.

سرفصل‌های آموزش:

- ۱- نوآوری در نگرش ایمنی غذا: عبور از کنترل کیفیت واکنشی به ایمنی پیشگیرانه
- ۲- فناوری‌های نوین در کنترل و ردیابی زنجیره تأمین: شفافیت دیجیتال و بلاکچین
- ۳- «طبیعت هوشمند» در فرمولاسیون و بسته‌بندی: راهکارهای بایومیمتیک (الگوبرداری از طبیعت)
- ۴- زیست‌نوآوری و امنیت میکروبی: رویکردهای جدید در مقابله با تهدیدات بیولوژیک
- ۵- مهندسی داده در صنایع غذایی: تصمیم‌گیری بر مبنای کلان‌داده‌ها (Big Data)
- ۶- مدیریت پایداری و مسئولیت اجتماعی (CSR): الزامات زیست‌محیطی و اقتصادی نوین
- ۷- آینده‌پژوهی در صنایع غذایی: تحلیل سناریوهای آینده صنعت غذا در ایران و جهان

مزایای شرکت در این دوره:

- استفاده رایگان از محتوای آموزشی سطح بالا و گران‌قیمت مدیریتی
- کسب امتیاز آموزشی مورد تایید سازمان استاندارد (۸ ساعت)
- آشنایی با فناوری‌هایی که به زودی به استاندارد اجباری تبدیل خواهند شد
- شبکه‌سازی با مدیران و متخصصان پیشرو در صنعت غذا

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



دریافت دیدگاه‌های استراتژیک برای کاهش ضایعات و افزایش بهره‌وری

توانایی‌هایی که پس از این دوره فراگیر به دست می‌آورد:

- تحلیل روندهای بازار و تطبیق سریع محصولات با نیاز مشتری
- طراحی سیستم‌های ردیابی هوشمند در کارخانه
- به‌کارگیری اصول بسته‌بندی فعال و هوشمند
- تدوین نقشه‌راه نوآوری برای واحد R&D و کنترل کیفیت

? سوالات متداول در مورد این دوره:

این دوره برای چه کسانی مناسب است؟

این دوره ویژه مدیران عامل، مدیران کارخانه، مدیران کنترل کیفیت، مدیران تولید، کارشناسان R&D و دانشجویان تحصیلات تکمیلی است که دغدغه رشد و بقای سازمان خود را دارند.

آیا برای شرکت در دوره هزینه باید پرداخت شود؟

خیر، این دوره با حمایت آکادمی ثریا برای مدیران و کارشناسان صنعت غذا به صورت رایگان برگزار می‌شود (صرفاً هزینه‌های احتمالی صدور گواهینامه طبق تعرفه محاسبه می‌شود).

آیا گواهینامه معتبر صادر می‌شود؟

بله، گواهینامه این دوره معادل ۸ ساعت آموزشی مورد تایید سازمان ملی استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت می‌باشد.

ضرورت‌های شرکت در این دوره آموزشی:

- سرعت بالای تغییرات تکنولوژیک و خطر عقب ماندن از رقبا.
- تغییر ذائقه مشتریان به سمت محصولات سالم‌تر، پایدارتر و هوشمندتر.
- نیاز به کاهش هزینه‌های تولید از طریق نوآوری و مدیریت داده.
- الزامات قانونی جدید در حوزه ردیابی و ایمنی مواد غذایی.

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



فایل اسلایدهای آموزشی + فیلم ضبط شده وینار 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: فایل های آموزشی و گواهینامه پایان دوره (که به صورت الکترونیکی در پروفایل شرکت کنندگان قرار داده خواهد شد).

نوع گواهینامه:

- گواهینامه سازمان استاندارد: دارد (امتیاز آور برای مدیران کنترل کیفیت - معادل ۸ ساعت آموزشی).
- 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**.
یادآوری مهم: در زمان پرداخت (در صورت درخواست گواهینامه) 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 ببینید:

<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 **اینجا کلیک کنید**!

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



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

