



سازمان آموزش عالی و حرفه‌ای کشور



معرفی حرفه‌ی مدیریت کیفیت و ایمنی در صنایع غذایی

اگر می‌خواهید به عنوان مشاور سیستم‌های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی فعالیت کنید، در این دوره آموزشی شرکت کنید!

یک فرصت بی‌نظیر برای افرادی که علاقه به راه‌اندازی کسب و کار خود در زمینه مشاوره سیستم‌های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی دارند!

این حرفه در کل کشور، فقط و فقط در آموزشگاه فنی حرفه‌ای غذا صنعت تدریس می‌شود!



www.academysoraya.ir



اگر شما،

- به استانداردهای کیفیت و ایمنی مواد غذایی علاقه دارید!
- دانشجو یا فارغ‌التحصیل در رشته‌های مرتبط با مهندسی یا کنترل کیفیت مواد غذایی هستید!
- اگر به فکر راه‌اندازی کسب و کار و ایجاد درآمد بیشتر برای خود هستید!
- اگر علاقه به کارآفرینی در حوزه مشاوره مدیریت هستید!

حتما در دوره آموزشی حرفه "مدیریت کیفیت و ایمنی در صنایع غذایی" شرکت کنید.

برای دریافت اطلاعات بیشتر و ثبت نام در دوره فنی حرفه‌ای مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی با ما تماس بگیرید:

شیراز،

خیابان انقلاب اسلامی، نبش خیابان استقلال

ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم

آموزشگاه فنی حرفه‌ای غذا صنعت

۳۲۳۲۳۰۲۸ / ۳۲۳۲۲۸۵۷

+۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

scs.services.co

شرکت پرتو ستاره ثریا،

موسس آموزشگاه فنی حرفه‌ای غذا صنعت



www.academysoraya.ir

این دوره فنی حرفه‌ای برای چه کسانی

کاربرد دارد؟

- این دوره فنی حرفه‌ای،
- برای کارشناسان، فارغ‌التحصیلان و دانشجویان صنایع غذایی
- برای کارشناسان تضمین کیفیت در صنایع غذایی
- برای مشاوران سیستم‌های مدیریت که مایل به ارائه خدمات مشاوره مدیریت در صنایع غذایی هستند.
- و برای افرادی که بر اساس علاقه و توانایی‌های فردی خود، مایل به راه‌اندازی کسب و کار خود در زمینه خدمات مشاوره در صنایع غذایی هستند، کاربرد دارد.

شما پس از گذراندن دوره فنی حرفه‌ای مدیریت

کیفیت و ایمنی مواد غذایی

می‌توانید به عنوان کارشناس تضمین کیفیت در صنایع غذایی مشغول به کار شوید.

یا به عنوان مشاور سیستم‌های مدیریت کیفیت و ایمنی غذا بر اساس استانداردهای بین‌المللی ISO9001 و ISO22000 و HACCP در صنایع غذایی خدمات مشاوره مدیریت را ارائه کنید.

می‌توانید با داشتن گواهینامه پایان دوره مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی شرکت خدمات مشاوره خود را تاسیس و با دریافت پروانه فنی مهندسی وزارت صنعت، معدن و تجارت در زمینه ارائه خدمات فنی - مشاوره‌ای در صنایع غذایی فعالیت کنید.



پرسش های متداول

پرسش: این کارگاه آموزشی برای چه کسانی کاربرد دارد و نتیجه آن چه خواهد بود؟
پاسخ: این دوره آموزشی برای تمامی کسانی علاقه دارند تا با راه اندازی کسب و کار مشاوره یا فعالیت اقتصادی مستقل و درآمد داشته باشند، طراحی شده است.

پرسش: این دوره آموزشی به جز آموزشگاه فنی حرفه ای غذا صنعت در کجا برگزار می شود؟
پاسخ: حرفه مدیریت کیفیت و ایمنی در صنایع غذایی، در کل ایران فقط در آموزشگاه غذا صنعت برگزار می شود و هیچ آموزشگاه دیگری این حرفه را تدریس نمی کند.

پرسش: مدرس این دوره چه کسی است؟ و چه صلاحیتی دارد؟

پاسخ: تیم تدریس این دوره از مشاوران با تجربه و شناخته شده در مدیریت و مشاوره در صنایع غذایی با بیش از ۲۴ سال سابق مشاوره و تدریس در این حوزه هستند.

پرسش: من مسئول فنی و کنترل کیفیت در صنایع غذایی هستم، دوره های زیادی در مورد استانداردهای کیفیت و ایمنی غذا گذرانده ام، این آموزش با بقیه آموزش ها چه تفاوتی دارد؟

پاسخ: دوره های آموزشی برای مسئولین فنی و کنترل کیفیت در صنایع غذایی بیشتر برای کسب امتیازهای سازمانی هایی مانند سازمان استاندارد و سازمان غذا - دارو هست. این دوره ها به شما راهکارهای کسب و کار مشاوره را یاد نمی دهد. هیچکدام این دوره های آموزشی به شما یاد نمی دهد که چطور با آموزش در حوزه مدیریت کیفیت و ایمنی غذا یک کسب و کار برای خودتان ایجاد کنید. این دوره خیلی متفاوت است

مدت دوره:

این دوره ۲۰۰ ساعت آموزش فنی حرفه ای شامل:

۷۰ ساعت آموزش تئوری و ۱۳۱ ساعت آموزش عملی است.

توانایی هایی که با شرکت در این دوره فنی حرفه

ای به دست می آورید:

- توانایی ارزیابی وضعیت موجود واحد صنایع غذایی
- توانایی طراحی و مستندسازی نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- توانایی استقرار نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- توانایی انجام بهبود مستمر و به روزآوری نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- توانایی انجام ممیزی های داخلی در زمینه کیفیت و ایمنی مواد غذایی
- توانایی انجام تحلیل های آماری در صنایع غذایی

اعتباردهی دوره:

به فراگیرانی که آزمون فنی حرفه ای پایان دوره را با موفقیت پشت سر بگذارند، مدرک رسمی از سازمان فنی حرفه ای کشور به همراه مدرک بین المللی مشاور سیستم های مدیریت و ایمنی غذا، از مرجع بین المللی آموزشی IEC انگلستان یا TÜV آلمان (به انتخاب حرفه آموز)، اعلا خواهد شد.



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور



www.academysoraya.ir

فرصت استثنایی برای پیداکردن شغلی مناسب در بازارهای داخلی و خارج از کشور با گذراندن دوره آموزشی مدیریت کیفیت و ایمنی در صنایع غذایی

بیشتر کارخانه های صنایع غذایی از نظر نیروی انسانی با تجربه و دارای مهارت در بخش تضمین کیفیت و سیستم های مدیریت کیفیت و ایمنی غذای خود با کمبود شدید روبرو هستند

اگر شما دوره فنی حرفه ای مدیریت کیفیت و ایمنی غذا را با موفقیت پشت سر بگذارید با بازار کار بسیار وسیع و در دسترس برای کار در بخش های تضمین کیفیت شرکت های صنایع غذایی و شرکت های ارائه خدمات مشاوره مدیریت در این حوزه روبرو خواهید بود.

فراگیران پس از حضور در این کارگاه فنی حرفه ای و موفقیت در آزمون پایانی که از طرف سازمان فنی حرفه ای کشور برگزار می شود، با دریافت گواهینامه مهارت می توانند با شانس بیشتری در بیش از ۱۴۰ کشور دنیا، در حوزه خدمات مشاوره کیفیت و ایمنی در صنایع غذایی، مشغول به کار مشغول کار شوند.

برای آگاهی خوب است این موضوع را بدانید که محدوده ی متوسط حقوق سالیانه یک کارشناس حرفه ای و دارای مهارت در خدمات مشاوره کیفیت و ایمنی مواد غذایی در کشور آمریکا مبلغی معادل ۹۶ تا ۱۵۴ هزار دلار است.