والابتكار الدورة التدريبية: إدارة المخزون في قطاع الأغذية والمشروبات - السلامة والجودة

يوليو ٢٠٢٦ ٢٤ - ٢٠

ميلان

(للشخص الواحد) € ٥٧٠٠

Ref: #IM8373_177370

مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:

سلامة المستهلك. فمع والمشروبات حجر الزاوية لتحقيق النجاح التشغيلي تعد إدارة المخزون الفعالة في قطاع الأغذية
وتقلبات السوق، يصبح الفهم العميق لمبادئ إدارة التحديات المتزايدة لسلاسل الإمداد العالمية والامتثال التنظيمي وضمان
Training BIG BEN ومعايير الجودة، أمراً لا غنى عنه. هذه الدورة المخزون، وخصوصاً تلك المتعلقة بالسلامة الغذائية
لإدارة المخزون بكفاءة عالية في هذا مصممة خصيصًا لتزويد المشاركين بالمعارف والمهارات التدريبية الشاملة من Center
الطوارئ، الفضلى في تخزين الأغذية، ومراقبة درجات الحرارة، القطاع الحيوي. سنستكشف أحدث التقنيات والممارسات اللازمة
أهمية دمج الاستدامة في وكل ذلك مع التركيز على الالتزام باللوائح الصحية وتطبيق أنظمة التتبع، والتعامل مع حالات
الرؤى الحديثة في إدارة الأعمال التي قدمها ممارسات المخزون والحد من الهدر، وهو ما يتوافق مع الصارمة. كما سنناقش
توفر إطارًا عمليًا في أعماله حول إدارة العمليات (Roger Woodman) أكاديميون بارزون مثل الأستاذ الدكتور روجر وودمان
سلاسل الإمداد لديهم وتقليل المخاطر يجمع بين النظرية والتطبيق، لتمكين المشاركين من وسلاسل الإمداد. هذه الدورة
للمستهلكين. التشغيلية وضمان تقديم منتجات آمنة وعالية الجودة تحسين كفاءة

لـ: الفئات المستهدفة / هذه الدورة التدريبية مناسبة

- مديرو المخزون.
- مشرفو المستودعات.
- مديرو سلاسل الإمداد.
- أخصائيو سلامة الأغذية.
- مديرو الجودة.
- أصحاب المطاعم والفنادق والمنشآت الغذائية.
- مديرو العمليات في شركات الأغذية والمشروبات.
- الموظفون المسؤولون عن التخزين والتوزيع.

القطاعات والصناعات المستهدفة:

- شركات تصنيع الأغذية والمشروبات.
- شركات التوزيع الغذائي.
- الفنادق والمطاعم وخدمات تقديم الطعام.
- محلات السوبر ماركت وتجار التجزئة للأغذية.
- شركات التموين.
- بسلامة الأغذية. الجهات الحكومية والهيئات التنظيمية المرتبطة
- شركات التخزين البارد والتجميد.
- قطاع الضيافة.

الأقسام المؤسسية المستهدفة:

- قسم إدارة المخزون.
- قسم سلاسل الإمداد واللوجستيات.
- قسم الجودة وسلامة الأغذية.
- قسم العمليات التشغيلية.
- قسم المشتريات.
- قسم الإنتاج والتصنيع.
- قسم الصحة والسلامة المهنية.

أهداف الدورة التدريبية:

أتقن المهارات التالية: بنهاية هذه الدورة التدريبية، سيكون المتدرب قد

- والمشروبات. فهم مبادئ إدارة المخزون الأساسية في قطاع الأغذية
- الغذائية المخزنة. تطبيق أفضل الممارسات لضمان سلامة وجودة المنتجات
- وتطوير استراتيجيات للتخفيف منها. تحديد المخاطر المحتملة في سلسلة إمداد الأغذية
- الغذائي. استخدام تقنيات التتبع والمراقبة الحديثة للمخزون
- تحسين كفاءة المستودعات وأنظمة التخزين البارد.
- لسلامة الأغذية. الامتثال للمعايير واللوائح المحلية والدولية
- المتعلقة بالمخزون. تطوير خطط استمرارية الأعمال وإدارة الأزمات
- تحليل البيانات لتحسين قرارات الشراء والتخزين.
- تطبيق مبادئ التخزين الآمن والمستدام.

منهجية الدورة التدريبية:

استفادة للمشاركين. تركز على الجمع بين المعرفة النظرية والتطبيق تتبع هذه الدورة التدريبية منهجية تفاعلية وشاملة،
مبتكرة تشمل محاضرات تفاعلية يعتمد BIG BEN Training Center في تصميم برامجه العملي، وذلك لضمان تحقيق أقصى
الأغذية، مع التركيز على الأمثلة الواقعية ودراسات يقدمها خبراء في مجال إدارة المخزون وسلامة على أساليب تعليمية
مباشرةً، مما سيشارك المتدربون في ورش عمل جماعية وتمارين عملية الحالة المستقاة من قطاع الأغذية والمشروبات.
المفتوحة وجلسات العصف يعزز من فهمهم للمبادئ والتحديات الفعلية. كما سيتم تهدف إلى تطبيق المفاهيم المكتسبة
هذه تُقدم التغذية الراجعة الفورية للمتدربين لتقييم الذهني، لتشجيع تبادل الخبرات بين المشاركين. توفير فرص للمناقشات
في بيئة عملهم، مما يعزز المنهجية تضمن أن يكتسب المشاركون مهارات عملية تقدمهم وضمان استيعابهم للمادة التدريبية.
إدارة المخزون لديهم. قدرتهم على اتخاذ قرارات مستنيرة وتحسين أداء قابلة للتطبيق الفوري

خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة التدريبية):

الأغذية والمشروبات. الوحدة الأولى: أساسيات إدارة المخزون في قطاع

- مقدمة إلى سلسلة إمداد الأغذية والمشروبات.
- مفاهيم وأنواع المخزون الغذائي.
- أهمية إدارة المخزون في ضمان السلامة والجودة.
- التحديات الفريدة لإدارة مخزون الأغذية والمشروبات.
- تصنيف المنتجات الغذائية وتأثيرها على التخزين.
- مبادئ التخزين الآمن للأغذية.
- تقييم المخاطر في عملية التخزين والتوزيع.

الوحدة الثانية: سلامة الأغذية وجودة المخزون.

- نظم إدارة سلامة الأغذية (HACCP، ISO ٢٢٠٠٠).
- ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) وممارسات النظافة الجيدة (GHP).
- مراقبة درجات الحرارة والرطوبة في المخازن.
- التحكم في الآفات والتلوث.
- إدارة تواريخ الصلاحية والتخلص من المنتجات التالفة.
- التوثيق والسجلات المطلوبة للامتثال.
- سلامة المنتج من المزرعة إلى المائدة.

الوحدة الثالثة: تقنيات إدارة المخزون المتقدمة.

- أنظمة الجرد الدورية والمستمرة.
- تقنيات التنبؤ بالطلب على المنتجات الغذائية.
- تحسين مساحات التخزين وتصميم المستودعات.
- استخدام التكنولوجيا في إدارة المخزون (RFID، Barcodes).
- إدارة المخزون بمساعدة برامج الحاسوب.
- تحليل المخزون (ABC analysis، VED analysis).
- تقليل الهدر والفقد في المخزون.

الوحدة الرابعة: الامتثال التنظيمي وإدارة الأزمات.

- اللوائح والمعايير المحلية والدولية لسلامة الأغذية.
- إجراءات سحب المنتجات من السوق (Product Recall).
- إدارة الأزمات والكوارث الطبيعية التي تؤثر على المخزون.
- التأمين على المخزون والمخاطر المرتبطة به.
- مراجعات وتدقيق المخزون.
- المسؤولية القانونية في إدارة المخزون.
- التعامل مع حالات الطوارئ في المستودعات.

الوحدة الخامسة: الاستدامة والابتكار في إدارة المخزون.

- مفهوم الاستدامة في سلسلة إمداد الأغذية.
- تقليل البصمة الكربونية لعمليات التخزين.
- إدارة النفايات الغذائية والتدوير.
- الابتكارات في التعبئة والتغليف لزيادة عمر المنتج.
- دور الذكاء الاصطناعي والبيانات الضخمة في إدارة المخزون.
- أخلاقيات العمل في إدارة المخزون.
- التوجهات المستقبلية في إدارة مخزون الأغذية والمشروبات.

الأسئلة المتكررة:

التسجيل في الدورة؟ ما هي المؤهلات أو المتطلبات اللازمة للمشاركين قبل

لا توجد شروط مسبقة.

الإجمالي لساعات الدورة التدريبية؟ كم تستغرق مدة الجلسة اليومية، وما هو العدد

المدة إلى ٢٥٢٠- بمعدل يومي يتراوح بين ٤ إلى ٥ ساعات، تشمل فترات تمتد هذه الدورة التدريبية على مدار خمسة أيام،

ساعة تدريبية. راحة وأنشطة تفاعلية، ليصل إجمالي

سؤال للتأمل:

السلع الغذائية وتغير الاحتفاظ بالمخزون ومخاطر نقص المخزون في ظل كيف يمكن للمنظمات تحقيق التوازن الأمثل بين تكلفة

أنماط الاستهلاك العالمية؟ التقلبات المستمرة في أسعار

ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟

في كل مرحلة الجوانب المحددة لقطاع الأغذية والمشروبات، مع دمج تتميز هذه الدورة التدريبية بتركيزها العميق على حول تحديات تخزين المنتجات من مراحل إدارة المخزون. بخلاف الدورات العامة، مبادئ السلامة والجودة كعناصر أساسية أفضل الصارم للوائح الصحية. المحتوى مصمم ليقدم سريعة التلف، ومتطلبات التخزين المبرد، والامتثال نقدم هنا رؤى متخصصة ودراسات الحالة الواقعية التي الممارسات في بيئة حساسة تتطلب دقة عالية. نركز على للمشاركين فهماً شاملاً لكيفية تطبيق القطاع، مما يمكن المتدربين من تطوير حلول عملية تعكس سيناريوهات حقيقية يواجهها العاملون في هذا الأمثلة العملية المشاركين لمواكبة التطورات التكنولوجيا الحديثة مثل أنظمة التتبع الذكية ومبتكرة لمشاكلهم اليومية. كما أن التركيز على على تدريس النظريات، بل تمكن المتدربين من بناء المستقبلية في إدارة المخزون. هذه الدورة لا تقتصر وتحليلات البيانات يجهز في تطوير الكفاءات الحفاظ على أعلى معايير السلامة والجودة، مما استراتيجيات متكاملة لضمان أقصى كفاءة للمخزون مع المهنية. يجعلها استثمارًا حقيقيًا