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



09 - 13 نوفمبر 2026
كيب تاون
4600 € (للشخص الواحد)
Ref: #IM8373_416889

## مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:

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

## الفئات المستهدفة / هذه الدورة التدريبية مناسبة لـ:

- 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.
- الجهات الحكومية والهيئات التنظيمية المرتبطة بسلامة الأغذية.
- 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:

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

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

## منهجية الدورة التدريبية:

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

# خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة التدريبية):

## الوحدة الأولى: أساسيات إدارة المخزون في قطاع الأغذية والمشروبات.

- 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 22000).
- 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:

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

لا توجد شروط مسبقة.

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

تمتد هذه الدورة التدريبية على مدار خمسة أيام، بمعدل يومي يتراوح بين 4 إلى 5 ساعات، تشمل فترات راحة وأنشطة تفاعلية، ليصل إجمالي المدة إلى 20-25 ساعة تدريبية.

## سؤال للتأمل:

كيف يمكن للمنظمات تحقيق التوازن الأمثل بين تكلفة الاحتفاظ بالمخزون ومخاطر نقص المخزون في ظل التقلبات المستمرة في أسعار السلع الغذائية وتغير أنماط الاستهلاك العالمية؟

## ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟

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