الدورة التدريبية: إتقان لوجستيات التبريد وسلاسل إمداد الصناعات الغذائية من التخزين إلى التوزيع



09 - 13 نوفمبر 2026
القاهرة
3700 € (للشخص الواحد)
Ref: #LOG1494_416586

مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:

تقدم الدورة التدريبية إتقان لوجستيات التبريد وسلاسل إمداد الصناعات الغذائية من التخزين إلى التوزيع رحلة شاملة من المفاهيم الأساسية إلى التطبيقات المتقدمة في إدارة سلاسل التبريد الغذائي. يسلط البرنامج الضوء على التحديات الحرجة مثل الحفاظ على سلامة الأغذية، وتقليل الفاقد، وضمان الامتثال للتشريعات العالمية. يستفيد المتدربون من رؤى الخبير بيتر دراكر (Peter Drucker) في تحسين الكفاءة التشغيلية، مع تطبيقات عملية مستمدة من دراسات حالات عالمية. يدمج BIG BEN Training Center أحدث منهجيات التخطيط الاستراتيجي وتقنيات الذكاء الاصطناعي لمراقبة درجات الحرارة في الوقت الفعلي، مما يضمن نقل المنتجات سريعة التلف بأعلى معايير الجودة. تشمل الدورة تحليل تكاليف دورة الحياة الكاملة وتقنيات التبريد المستدامة لتعزيز الميزة التنافسية للمؤسسات في قطاعات الأغذية والتصدير.

الفئات المستهدفة / هذه الدورة التدريبية مناسبة لـ:

- مديري سلسلة التوريد والتبريد في قطاع الأغذية.
- مشرفي المستودعات المبردة ومراكز التوزيع.
- مهندسي الجودة والسلامة الغذائية.
- مسؤولي النقل والتخطيط اللوجستي.
- مستشاري تحسين عمليات التبريد.

القطاعات والصناعات المستهدفة:

- مصانع الأغذية والمشروبات والمنتجات الطازجة.
- شركات التجزئة الكبرى والسوبرماركت.
- منصات التجارة الإلكترونية للمواد الغذائية.
- شركات الشحن والتخليص الجمركي للمواد المبردة.
- الهيئات الحكومية المعنية بسلامة الغذاء والرقابة.

الأقسام المؤسسية المستهدفة:

- إدارة سلسلة التوريد واللوجستيات.
- أقسام الجودة وضبط السلامة الغذائية.
- مراكز التوزيع والمستودعات المبردة.
- إدارة النقل والتخطيط التشغيلي.
- أقسام التطوير والتحسين المستمر.

أهداف الدورة التدريبية:

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

- تصميم سلاسل تبريد فعالة وفق معايير HACCP وISO.
- تطبيق أدوات تتبع الذكاء الاصطناعي لمراقبة درجات الحرارة.
- تحليل تكاليف دورة الحياة للمنتجات المبردة.
- إدارة المخاطر في النقل المبرد للصادرات الغذائية.
- تطوير خطط الطوارئ لانقطاع سلسلة التبريد.

منهجية الدورة التدريبية:

تعتمد الدورة على مزيج من المحاضرات التفاعلية وورش العمل التطبيقية، مع التركيز على دراسات الحالة الواقعية مثل إدارة سلاسل تبريد اللقاحات والأغذية سريعة التلف. سيشارك المتدربون في محاكاة إدارة مستودعات التبريد باستخدام برامج تحليل البيانات، وتنفيذ خطط تحسين كفاءة الطاقة. تشمل الجلسات الجماعية تحليل فجوات الامتثال التشريعي وتصميم حلول التبريد المستدامة. يقدم BIG BEN Training Center تغذية راجعة فورية عبر تمارين تقييم يومية، مع تطبيقات عملية لتحسين مسارات التوزيع المبرد. تستخدم المنهجية أدوات التخطيط الاستراتيجي المستوحاة من أبحاث بيتر دراكر لضمان مواءمة الحلول مع أهداف الأعمال.

خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة التدريبية):

الوحدة الأولى: أساسيات لوجستيات التبريد الغذائي

- مفاهيم سلسلة التبريد والعوامل المؤثرة في فساد الأغذية.
- التشريعات المحلية والدولية لسلامة المنتجات المبردة.
- معايير HACCP وISO 22000 في التخزين المبرد.
- تحليل التحديات في النقل بين الحدود.
- دراسات حالة عن خسائر انقطاع سلسلة التبريد.

الوحدة الثانية: تكنولوجيا وإدارة المستودعات المبردة

- تصميم مراكز التوزيع المبردة لتعزيز الكفاءة.
- أتمتة نظم الجرد والمراقبة بالذكاء الاصطناعي.
- إدارة العمر الافتراضي للمواد سريعة التلف.
- تقنيات تحسين استهلاك الطاقة في التبريد.
- معايير الرطوبة والتهوية في التخزين.

الوحدة الثالثة: استراتيجيات النقل والتوزيع المبرد

- تخطيط مسارات التوزيع المثلى للمواد الغذائية.
- تقنيات التغليف المبرد للحفاظ على الجودة.
- إدارة الطوارئ أثناء الأعطال اللوجستية.
- تطبيقات تتبع الشحنات بالوقت الحقيقي.
- معايير اختيار شركات النقل المتخصصة.

الوحدة الرابعة: التحليل المالي وإدارة المخاطر

- حساب تكاليف دورة الحياة الكاملة للتبريد.
- تحليل استثمارات التكنولوجيا الخضراء.
- تقييم مخاطر التصدير الغذائي المبرد.
- تطوير خطط التأمين على الشحنات المبردة.
- معايير تقييم أداء الموردين.

الوحدة الخامسة: التطبيقات المتقدمة والتحسين المستمر

- دمج ERP في إدارة سلاسل التبريد.
- تطبيقات إنترنت الأشياء لمراقبة درجات الحرارة.
- تصميم مؤشرات أداء لوجستيات التبريد.
- ورشة عمل: تطوير خطة تحسين شاملة.
- تقنيات قيادة فرق إدارة الأزمات.

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 تحقيق التوازن بين كفاءة سلسلة التبريد الغذائي وتقليل البصمة الكربونية في ظل تشريعات الاستدامة المتغيرة؟

ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟

تركز الدورة على الجانب التطبيقي عبر محاكاة تحديات واقعية مثل إدارة شحنات الصادرات الغذائية الحساسة، مع تطبيقات مباشرة لأدوات الذكاء الاصطناعي في مراقبة جودة المنتجات. يدمج BIG BEN Training Center رؤى متقدمة من أبحاث بيتر دراكر في تحويل التحديات التشغيلية إلى فرص تنافسية، مع دراسة تكاليف دورة الحياة الكاملة وتأثيرها على الربحية. تقدم منهجية فريدة لتحليل فجوات الامتثال التشريعي وتصميم خطط طوارئ شاملة، مدعومة بحالات عملية من صناعات متنوعة تضمن انتقال المعرفة إلى سياقات عمل المتدربين المباشرة.