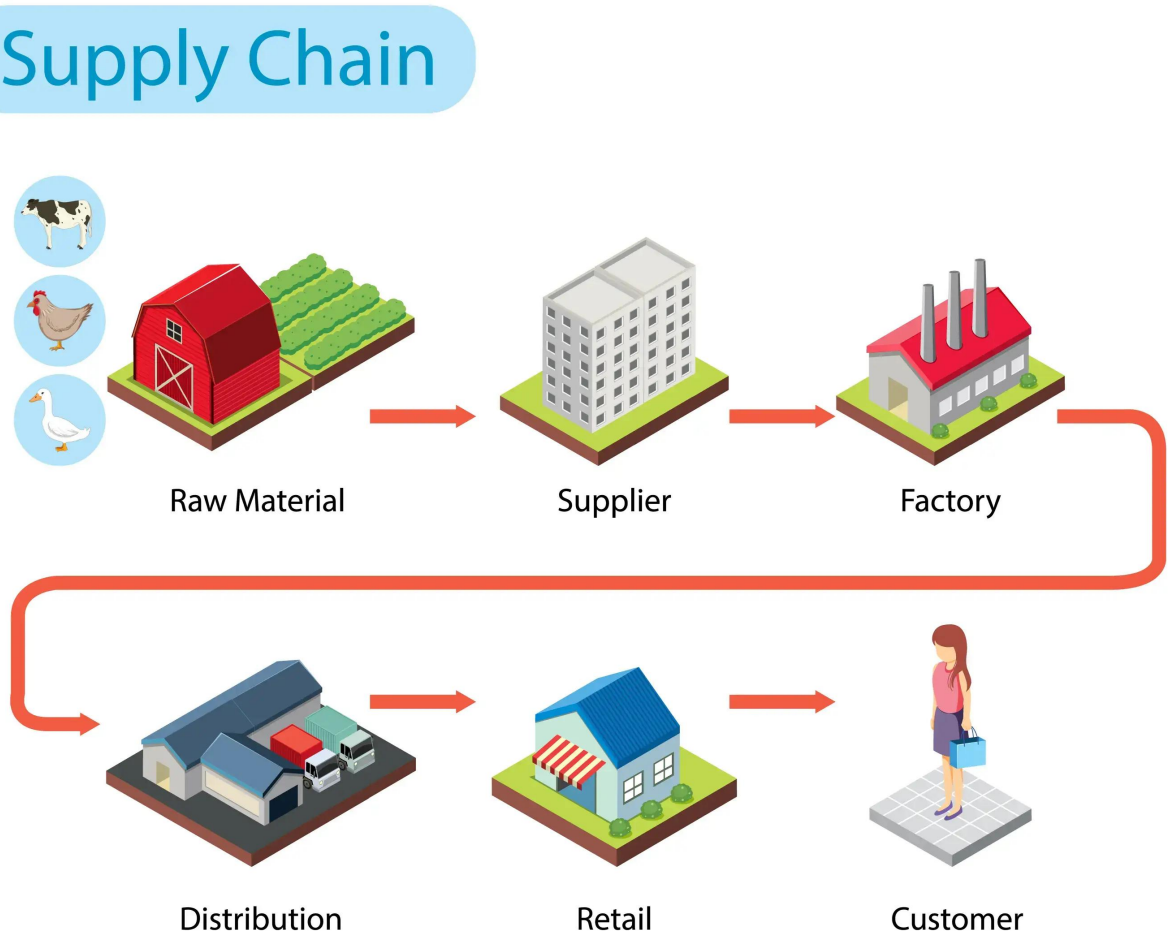


"إدارة سلسلة توريد الغذاء: أفضل الممارسات والتحديات"

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10-103

هدف الكورس

عند إتمام هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- فهم أهمية إدارة سلسلة الإمداد الغذائي بفعالية.
- تحديد الجوانب الرئيسية لسلسلة الإمداد الغذائي من منظور إداري واجتماعي.
- إقامة والحفاظ على علاقات إيجابية مع المهنيين والعملاء داخل سلسلة الإمداد الغذائي في الأسواق التجارية الإقليمية والدولية.

- تقييم كل مرحلة وعملية داخل سلسلة الإمداد، مع الاعتراف بالفرص والتحديات الخاصة بكل منها.
- تقدير متى يكون من الضروري تقديم مستويات مختلفة من الدعم لضمان وصول المنتج دائمًا إلى العميل.
- استيعاب جميع قوانين ولوائح سلامة الأغذية على المستوى الإقليمي والدولي.

الجمهور

تم تصميم هذه الدورة لأي شخص يعمل ضمن سلسلة توريد الأغذية ويرغب في تطوير معرفته ومهاراته. ستكون ذات فائدة كبيرة لـ:

- مسؤولي سلامة الأغذية
- مديري العمليات
- مديري المخاطر
- مفتشي الصحة
- مديري مراقبة الجودة
- موظفي الموارد البشرية
- مسؤولي الامتثال
- مديري شراء الأغذية

منهجية التدريب

تستخدم هذه الدورة مجموعة متنوعة من أساليب التعلم للكبار لتعزيز الفهم والاستيعاب الشامل. سيقوم المشاركون بمراجعة دراسات حالة لسلاسل الإمداد الغذائي الراسخة لتسليط الضوء على الجوانب الأساسية المتعلقة بالكفاءة وسلامة الغذاء وتحديد أي مجالات محتملة للتحسين.

سيحظى المشاركون بفرص متعددة للمشاركة في مجموعة متنوعة من التمارين التعليمية وسيتم تزويدهم بالأدوات المناسبة لذلك. تشمل هذه الأساليب التعليمية الندوات والمواد المرئية والمناقشات الجماعية والأنشطة العملية. ستضمن هذه المجموعة من الأساليب أن يتمكن المشاركون من تطوير فهمهم الكامل للمحتوى التعليمي والمهارات العملية ذات الصلة.

الملخص

تُعتبر صناعة إنتاج الغذاء من الصناعات الواسعة والمهمة على مستوى العالم. يتم تداول ومعالجة وإدارة الأغذية دوليًا يوميًا لضمان تزويد المتاجر بالمنتجات وتمكين العملاء من شراء احتياجاتهم الأساسية والكمالية باستمرار. لكي تظل هذه العملية فعالة، يجب على المشاركين فهم سلسلة توريد الغذاء بشكل شامل وكيفية عمل كل جانب منها.

تتطلب سلسلة توريد الغذاء تعاونًا مكثفًا بين مختلف الأطراف، بدءًا من المزارعين وصولاً إلى المصنعين وتجار التجزئة. يجب على المهنيين في أي موقع ضمن هذه السلسلة فهم أهمية الحفاظ على علاقات إيجابية لضمان التواصل الفعال وتحسين العمليات التشغيلية. يضمن التعاون الفعال في الوظائف والعمليات أن يحصل المستهلك على منتج آمن ويفوق التوقعات.

علاوة على ذلك، من الضروري إدارة المخاطر داخل سلسلة توريد الغذاء. نظرًا لوجود العديد من المنظمات والأفراد المشاركين في العملية، يجب النظر في كل جانب وتقييمه بناءً على المخاطر المحتملة. بمجرد تحديد المخاطر، يمكن تنفيذ تدابير وقائية وإجراءات تصحيحية لضمان سير العمليات التنظيمية بسلاسة.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: Fundamentals of Food Production

- Comprehending the necessity and importance of food production within society.
- Exploring the history of the agriculture industry and how it has developed to what we know today.
- Assessing opportunities and challenges faced within the industry and how best to navigate them.
- Identifying all aspects of the food production process and their concepts, principles and purpose.
- Evaluating how the industry may evolve in the future.

Section 2: Food Manufacturing and Procurement

- The vitality of food processing.

- Analysing market conditions and expectations and exploring how to best meet demands.
- What processes are included within food manufacturing – processing, packing and safety.
- Managing food inventory – ensuring all food is safe, edible, and appropriate for selling.
- Establishing relationships with food suppliers to ensure the highest quality for an ideal price.
- Recognising trends within the supply chain.

Section 3: Reaching the Retailer

- Evaluating the retail environment and its suitability for products.
- Delivering food to the hands of the consumer – managing food in transit.
- Managing food inventory at the retailer and maintaining relationships to ensure product priority.
- The transition from traditional stores to online retailing – retailers utilising 'dark stores.'

Section 4: Risk Management

- Examining regional and international food safety regulations to ensure full compliance.
- Understanding where risks can occur and establishing control in situations of crisis.
- Conducting risk assessments regularly throughout the food supply chain.
- Analysing risk data to implement preventative measures and plan for corrective actions.
- Identifying different methods of corrective actions and crisis management – knowing when to recall items.

Section 5: Food Innovation and Sustainability

- Utilising various methods to innovate improvements within the food supply chain.
- How trends and innovative ideas change the way the public views food.
- Engaging in sustainable practices to better guarantee the quality of the products.
- Exploring different methods of recycling food by-products to reduce waste.

تفاصيل الشهادة

عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من Holistique Training. (e-Certificate) وبالنسبة للذين يحضرون ويكملون الدورة التدريبية عبر الإنترنت، سيتم تزويدهم بشهادة إلكترونية من Holistique Training.

وخدمة اعتماد التطوير المهني (BAC) معتمدة من المجلس البريطاني للتقييم Holistique Training شهادات ISO 29993.و ISO 21001و ISO 9001 كما أنها معتمدة وفق معايير ،(CPD) المستمر

لهذه الدورة من خلال شهاداتنا، وستظهر هذه النقاط على شهادة إتمام (CPD) يتم منح نقاط التطوير المهني المستمر واحدة عن كل ساعة CPD يتم منح نقطة ،CPD ووفقًا لمعايير خدمة اعتماد .Holistique Training التدريب من .لأي دورة واحدة نقدمها حاليًا CPD حضور في الدورة. ويمكن المطالبة بحد أقصى قدره 50 نقطة

التصنيفات

الإدارة والسكرتارية, الأغذية والمشروبات, المشتريات والمستودعات والخدمات اللوجستية وسلسلة التوريد

مقالات ذات صلة



إدارة سلسلة التوريد: ما هي، وما أهميتها وفوائدها؟

تعد إدارة سلسلة التوريد جزءًا حيويًا للتحكم في منتج الشركة وفهم احتياجات المستهلك. تحتوي سلسلة التوريد على معلومات أساسية للشركة لتحديد كيفية بيع المنتج بحيث يمكن إجراء التعديلات لصالح العميل في توفير التكاليف وقيمة المنتج. يمكن للشركات التي تهتم بسلاسل التوريد الخاصة بها أن تحسن أرباحها وتصبح أفضل في تلبية

YouTube Video

https://www.youtube.com/embed/zEXrjw7pcW8?si=1baa82yWIBnGPAus