



"أهمية إدارة سلاسل إمداد الغذاء والخدمات اللوجستية في الوطن العربي"

Duration: 5 Days

Language: ar

Course Code: PO1-115

Objective

عند الانتهاء من هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- وصف الجوانب الأساسية لسلاسل إمداد الطعام من وجهات نظر الإدارة والاجتماعية والتنظيمية.
- فهم هيكل سلاسل إمداد الطعام، من نقاط البداية في المزارع إلى موائد المستهلكين وعملية ضمان توفير آمن وثابت ومستدام للطعام.
- تحديد التحديات في نقاط مختلفة على سلسلة إمداد الطعام واستراتيجيات وتقنيات للتخفيف من تلك المشكلات.
- فهم هيكل وعوامل فريدة لسلاسل إمداد الطعام العالمية.
- وصف استراتيجيات إدارة المخاطر الخاصة بقطاع الطعام.
- فحص اتجاهات المستقبل في تجزئة الطعام والأمن وتطوير البنية التحتية.

Audience

هذه الدورة مخصصة لـ:

- المحترفين في قطاع الغذاء
- محترفي سلسلة التوريد
- علماء الأغذية

Training Methodology

This course uses a variety of adult learning styles to aid complete understanding and comprehension. Participants will review case studies to highlight key areas of importance and possible areas for faults. They will be supplied with the best tools required for learning exercises to improve their skills. Participants will analyse the examples to thoroughly understand how these skills, techniques and methods apply in the workplace.

Summary

قد تحول قطاع الغذاء في السنوات الأخيرة مع الطلب على المنتجات العالمية والمنافسة على مستوى دولي. إدارة سلسلة إمدادك الغذائية للبقاء تنافسياً وتلبية متطلبات العملاء المختلفة تعد تحدياً ويتطلب التفوق في مجال التجزئة واللوجستيات، والمشتريات والتوريد، والاستدامة والابتكار.

يقدم هذا الدورة نظرة عامة على جوانب مختلفة من سلاسل التوريد الخاصة بقطاع الغذاء. ستكتشف قطاع الزراعة، والتحديات التشغيلية الفريدة، والطرق لضمان التوريد والإنتاج المستدام. بالإضافة إلى ذلك، ستم استكشاف مواضيع معقدة مثل عدم الأمان الغذائي، وإعادة الإنعاش الاقتصادي، ومستقبل إمدادات الغذاء.

Course Content & Outline

Section 1: Food Production and Processing

- Describe the agriculture supply chain.
- Discuss the role of agricultural development in poverty alleviation.
 - Identify barriers to development in the agriculture industry.
 - Examine future trends in the agriculture sector.
 - Review real-world case studies.
- Outline the importance and methods of food processing and packaging.
- Discuss inventory management and procurement in the agriculture sector.
 - Summarise the impact of changing market conditions.

- Describe food safety measures.

Section 2: Operational Challenges in Retailing and Logistics

- Describe the retail food environment.
- Discuss online grocery retailing and its impact on production and markets.
 - Identify future challenges in food retailing.
- Diagram the movement of food and how it reaches customers.
- Examine the role of Information and Communications Technology (ICT) in the food sector.
 - Review the logistics of packaging.
- Outline the structure and challenges of temperature-controlled supply chains.

Section 3: Global Food Supply Chains

- Summarise the structure of global food supply chains.
- Identify factors that affect global food supply chains.
 - Discuss global food governance.
- Review current trends and relationship models in food supply chains.

Section 4: Food Sourcing and Procurement

- Describe food sourcing and sourcing models.
 - Outline food purchasing models.
- Elaborate on the impacts of supplier development and segmentation on food supply chains.
- Discuss strategic sourcing and sustainable procurement in the food sector.

Section 5: Managing Risk

- Review the principles of risk management and uncertainty.
 - Identify risks in food supply chains.
- Describe strategies to manage risk in food supply chains.

Section 6: Trends in Food Technology

- Discuss the importance of traceability and available technological tools.
 - Outline food production, processing, and packaging technologies.
 - Review tools to manage food logistics.

Section 7: Sustainability and Future Challenges

- Identify factors to consider in designing food supply chains.
- Discuss food laws and regulations and their impact on safety.
- Describe the types of food standards: reference, compatibility, and private.
- Examine sustainability in food supply chains and how to develop sustainable chains.
 - List sustainability measurement techniques.

Section 8: Innovation and Economic Regeneration

- Describe innovation methods and systems in the food supply chain.
 - Explore food product development and innovations.
- Examine infrastructure development and food hubs in the food sector.
 - Outline the impact of moving up the food value chain.

Section 9: Future Challenges and Food Security

- Define food security and identify change agents that affect food security.
 - Outline the factors impacting the future of the food supply chain.
- Discuss strategies and challenges in balancing demand and supply sustainably.

Certificate Description

Holistique Training عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من (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 أو ISO 21001 أو ISO 9001 كما أنها معتمدة وفق معايير (CPD) المستمر.

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

Categories

الأغذية والمشروبات، المشتريات والمستودعات والخدمات اللوجستية وسلسلة التوريد

Related Articles



أدوات صنع القرار: أهم أداة تساعد في إدارة اتخاذ القرار

تعد القدرة على اتخاذ القرارات سمة قيادية قيمة وتوضح قدرتك على التفكير بموضوعية وموازنة الخيارات المختلفة. بالإضافة إلى ذلك، فإن قدرتك على اتخاذ قرار سريع يمكن أن تساعد في إنشاء رابطة ثقة قوية مع الموظفين الآخرين والتي يمكن أن تعزز ثقافة شركتك.

YouTube Video

https://www.youtube.com/embed/paup_Wk0QVY?si=RVXaJPY4nrfj-7Pc