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

يونيو ٢٠٢٦ ٢٥ - ٢١

المنامة

(للشخص الواحد) € ٤٧٠٠

Ref: #LOG1494_33420

مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:

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

لـ الفئات المستهدفة / هذه الدورة التدريبية مناسبة

- 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:

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

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

منهجية الدورة التدريبية:

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

التدريبية): خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة

الوحدة الأولى: أساسيات لوجستيات التبريد الغذائي

- الأغذية مفاهيم سلسلة التبريد والعوامل المؤثرة في فساد
- المبردة التشريعات المحلية والدولية لسلامة المنتجات
- معايير HACCP وISO ٢٢٠٠٠ في التخزين المبرد
- تحليل التحديات في النقل بين الحدود
- دراسات حالة عن خسائر انقطاع سلسلة التبريد

المبردة الوحدة الثانية: تكنولوجيا وإدارة المستودعات

- 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

المستمر الوحدة الخامسة: التطبيقات المتقدمة والتحسين

- 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:

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 ٢٠٢٥- 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 :

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

ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟

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