ادارة معامل **محاضرة (2)**

دراسة اقامة المشاريع

عند دراسة اقامة اي مشروع للصناعات الغذائية يجب ان يتظمن النقاط التالية:

1- دراسة حجم الطلب المتوقع
2- الجدوى الفنية
3- موقع المشروع
4- تقديرات الاستثمار
5- ربحية المشروع

دراسة حجم الطلب المتوقع؟

توجد عدة طرق لتقدير حجم الطلب المتوقع على منتج (سلعة) معين منها:

أ-السلاسل الزمنية، وهي مجموعة من البيانات التاريخية التي تقيس حجم الانشطة والفعاليات الاقتصادية المختلفة على طول فترة زمنية محددة وهناك نوعين منها:

1-استعمال الرسم البيانـــي وذلك باستخدام الارقام المتوفرة للسنوات السابقة ورسم خط مستقيم يمـر بأكبر عدد ممكن من النقاط أو قريب منها.

2-استخدام المتوسطات المتحركة ويعني استخدام قيمة متوسطة لمجموعة من البيانات ولعدد معين من السنين .

ربحية المشروع؟

ربحية المشروع والربحية التجارية للمشروع هو الربح الصافي بعد دفع التكاليف والضرائب والنفقات الاخرى ويمكن الحصول على الربح الصافي بالمعادلة التالية:

الربح الصافي= مقدار المبيعات – التكاليف

علوم الاغذية في كلية الزراعة-جامعة الانبار

القيادة الاداريـــــــــــــة؟

القيادة هي فن الادارة، وهي النشاط الذي ينصب على اكتساب ثقة الاخرين وتوجيههم لتحقيق الاهداف المرسومة ويتصف القائد بصفات ومميزات ومهارات خاصة متميزة عن الاخرين.

هناك نظريات لتوصيف القيادة الادارية مثل:

1-النظرية الذاتيـــــة وتقسم الى عدة نظريات:

أ-نظرية السمـــــــات

هذه النظرية تهتم بالخصائص الفردية اللازمة لبناء الشخصية للافراد ليصبحوا قادة ومنها (الصحة الجسمية – الذكاء – القدرة على تقدير الموقف واتخاذ القرار)

ب-نظرية الرجل العظيـــــم

تعتبر هذه النظرية القادة ذو مواهب فذة ونادرة ولاتتوفر لدى الجميع الا القلة.

ج-نظرية التابعين

تعتمد هذه النظرية اعتماد كلي على قدرة القادة في اشباع الحاجات الاساسية للجماعة .

2-النظرية الموقعية

تستند هذه النظرية على اساس شروط التأهيل اللازمة لشغل وظيفة معينة في مكان معين ويرفع شعار (الشخص المناسب في المكان المناسب).

3-النظرية التفاعلية

وهي وسط بين النظرية الذاتية والموقعية فهي تتطلب التكامل والتفاعل بين خصائص القائد ومتطلبات الموقف القيادي وضرورة التفاعل بين شخصية القائد وجميع المتغيرات المحيطة في المشروع او العمل.

اساليب القيادة

تقسم الى:

1-القيادة التسلطية (الاسلوب التسلطي)

علوم الاغذية في كلية الزراعة جامعة الانبار

2–القيادة الديمقراطية (الاسلوب الديمقراطي)

القيادة التسلطية؟

في هذا النوع من القيادة تكون الاوامر والقرارات(القيادة) بيد شخص واحد ويكون هو صاحب القرار ولا يسمح لاحد بالتصرف مالم يوافق عليه، وفي هذا النوع من القادة يعتمد على سلطته وعلى القوانين والانظمة بدلا من الاعتماد على الامكانيات الذاتية المتميزة، ويؤدي هذا النوع من القيادة الى خفض الثقة والخوف من الوقوع في الخطأ والخطأ فيه غير مغتفر بل يؤدي الى فرض عقوبات صارمة من القيادة، وهناك سلبيات اخرى في هذا النوع من القيادة.

الاسلوب الديمقراطية؟

في هذا النوع من القيادة يسمح لغير القادة من المنتسبين باتخاذ القرارات وابداء الرأي والمقترحات ممايساعد في تنمية روح الابداع والابتكار، ويساعد في رفع روح المعنوية والثقة بين القيادة والعاملين داخل العمل او المشروع، وتوجد ايجابيات كثيرة اخرى في هذا النوع من القيادة وهو الافضل في اساليب القيادة .

واجبات القيادة:

1– التخطيط
2– التنظيم
3– التنسيق
4– شؤون العاملين
5– التمويل
6– الرقابة
7– العلاقات العامة
8– اصدار القرارات المهمة
9– اجراء الدراسات والبحوث لتطوير المشروع.

1–التخطيط؟

يقصد بالتخطيط رسم السياسة العامة للمشروع على ضوء احتمالات المستقبل ووفق الامكانيات المتاحة.

علوم الاغذية كلية الزراعة -جامعة الانبار

2–التنظيم؟ هو اعداد الهيكل التنظيمي المناسب للمشروع.

3–التنسيق؟

هو النشاط المتعلق بالتوفيق والترابط بين جهود العاملين في مختلف الاقسام حتى يتم تنفيذ العمل بشكل تام ومتكامل.

4–شؤون العاملين؟ هو كل مايتعلق بتعيين العمال والفنيين والاداريين.

5–التمويل؟ يقصد به التمويل المالي للمشروع بكل جوانبه.

6–الرقابة؟ هي المتابعة والتأكد بأن التنفيذ مطابق للخطة الموضوعة واصلاح الاخطاء المحتملة.

7–العلاقات العامة؟ هي اقناع الرأي العام (المستهلكين) باهمية ونوع المنتوج عن طريق وسائل الاعلام.

8–اصدار القرارات؟

وفي هذه الحالة يعتمد على كفاءة ومهارة القيادة في اصدار القرار والايمان بمشاركة الآخرين في اصدار هذا القرار.

9–اجراء الدراسات والبحوث اتطوير المشروع؟

وذلك بأستخدام وحدة ادارية من ذوي الخبرة والاختصاص والكفاءة للقيام بمثل هذه الدراسات ويمكن الاعتماد على المؤسسات البحثية لاجراء مثل هذه الاعمال.

تصميم معامل الاغذية

تصمم معامل الاغذية على اساس شروط ومواصفات معينة حسب نوع المنتج والاهداف المرسومة للمشروع ، والنظافة والظروف الصحية في معامل الاغذية شرط اساسي في اي مشروع، والمستهلك يبحث دائما عن منتوج غذائي جيد النوعية خالي من المواد الضارة وصحي ورخيص الثمن .

والنظافة تعني خلو المنتج الغذائي من الاوساخ والشوائب الغريبة بكافة انواعها (المرئية وغير المرئية) والمظهر النظيف يدل على غياب الاوساخ المرئية الا انه لايعتبر دليل قاطع على

علوم الاغذية في كلية الزراعة - جامعة الانبار

النظافة التامة، حيث ان تواجد الاحياء المجهرية وخاصة المرضية تسبب اضرار وامراض للمستهلك.

يبدأ الاهتمام بالنظافة والظروف الصحية عند تصميم معمل الاغذية وهناك نقاط تؤخذ بنظر الاعتبار عند تصميم معامل الاغذية :

1-يجب ان تكون هناك ممرات واضحة واماكن عمل كافية.

2-وجود اماكن ملائمة للخزن المواد والادوات.

3-ان تكون هناك ادوات وعدة ومكائن كافية لنقل المواد والمنتجات.

4-يجب ان تكون طرق التصنيع لاتسمح بالاوساخ.

5-يجب ان توجد انارة وتهوية جيدة.

6-تصنع الجدران والارضيات والسقوف بشكل يسمح بالحد الادنى من التصليح والصيانة.

7-يجب ان تكون اماكن ووسائل خدمات صحية مثل المرافق والدواليب والمطعم.

8-ضرورة وجود حدائق ومميزات خارجية اضافة الى اماكن وقوى السيارات .

9-يجب ان تكون اماكن لجمع الاوساخ والفضلات وتصريف المياة الثقيلة.

علوم الاغذية في كلية الزراعة -جامعة الانبار