



جامعة الجميع الذكية
EVERYONE'S SMART UNIVERSITY

Everyone's Smart University

Project (Spring 2021)

Student Name	محمد يحيى سعيد محوم	اسم الطالب
Students I.D	2021202683	الرقم الجامعي

Section

Master

Date

Thursday

18 / 03 / 2021.

Course Code

(PMG510)

Project Risk Management

Instructions:

- اخر موعد للتسليم هو يوم السبت 2021-05-08 في تمام الساعة ٩ مساءً.
- الإجابة متاحة باللغة الإنجليزية أو اللغة العربية مع مراعاة أن تكون المصطلحات العلمية باللغة الانجليزية.
- يتم تسليم المشروع في صيغة ملف . pdf مع الالتزام نموذج الجامعة ولن تقبل أي مستندات أخرى.
- يجب مراعاة أقسام البحث الرئيسية (مقدمة Introduction، دراسات علمية سابقة Literature Review، طريقة البحث Methodology، النتائج والمناقشة Results and Discussion ، وأخيراً المراجع References . وان كان هناك ملحقات Appendices يتم إضافتها)
- يجب الالتزام بـ Theme موحد كما يلي:
- حجم الخط 12.
- نوع الخط Arial.
- لون الخط أسود.
- المسافة بين الأسطر 1.5 line spacing
- عدد صفحات البحث (لا يقل عن ثلاث صفحات ولا يزيد عن ست صفحات).

Instructor's Name: Eng. Mosaab M. Hamed

Potential risks in building a healthy food restaurant

المقدمة:

يمكن تعريف الخطر في أي مشروع من المشاريع بأنه حدث أو ظرف غير مؤكد والذي ينتج عن حدوثه أثر سلبي أو إيجابي على هدف المشروع (PMBOK, 2002, P127). في أي مشروع يكون هناك هدف أساسي مع أهداف ثانوية ولتحقيق هذه الأهداف يجب وضع الاستراتيجيات الصحيحة وفي دراستنا هذه سنتناول جانب دراسة المشروع من ناحية المخاطر وإدارتها وتكلفتها حيث تهدف هذه الدراسة إلى الاطلاع على المخاطر واحتماليتها وتأثيرها وأنواعها ثم السعي إلى تجنبها أو تقليلها على الأقل، في بناء مطعم للوجبات السريعة هناك الكثير من المخاطر المحتملة التي قد تعطينا نتيجة سلبية نستطيع تجنب معظمها وتحويل ما استطعنا منها إلى إيجابية. وعلى الرغم من أن مشروع مطعم للوجبات الصحية يعتبر مشروعاً مربحاً وفكرة لأمعة إلا أنه معرض بشكل كبير للفشل والخسارة عند عدم وجود إدارة واستراتيجية واضحة للمخاطر.

دراسات سابقة:

فالمنافسين يتمثلون في مختلف المنظمات التي تمارس نفس النشاط، وتقدم نفس المنتجات والخدمات، بالإضافة إلى من تقدم منتجات بديلة، وعلى المنظمة أن تعمل على تفادي المخاطر المحتملة منهم، خاصة المنافسين المحتملين. [1]

ولكن ليس المنافسين هم فقط المؤسسات الأخرى التي تتعامل في نفس السوق، وتنتج نفس المنتجات وتحاول اقتطاع شريحة الزبائن الذين اعتادوا التعامل مع المؤسسة، بل المنافس هو كل من يساوم المؤسسة ويحاول أن يقطع جانب من أرباحها أو يعثرها أو يشعل خطر عليها. [2]

ن القيام بوضع خطة للمشروع يعني القيام بعملية التقييم الذاتي ومعرفة مواطن الضعف والقوة في المشروع. كما ستكون الخطة ورقة ناجحة بيد صاحب المشروع أمام البنوك والممولين والمستثمرين، لقد ورد في تقييم الأفكار ضرورة تفحص مواطن القوة ومواطن الضعف وجميع الأخطار المحتملة حتى يتم التكيف مع هذه المعطيات، ويمكن ذلك من خلال وضع استراتيجية إدارة مخاطر. [3]

منهجية البحث:

يقوم البحث على دراسة للمخاطر المحتملة التي قد تواجه مشروع مطعم للوجبات الصحية بطريقة تفصيلية وأيضاً حساب كل من التأثيرات وكلفة التأثير وأيضاً وضع الحلول لتجنب أو تقليل المخاطر ولحساب ذلك سنقوم باستخدام كل من Risk Matrix و EMV.

النتائج والمناقشات:

RISK MATRIX:

Impact	0.8-1	High	High	Medium
	0.4-0.7	High	Medium	Low
	0-0.3	Medium	Low	Low
		0.8-1	0.4-0.7	0-0.3
		Probability		

Risk table						
How can we avoid risk?	P*I	Impact	Probability	Type	Why was it considered a risk?	Risk
توزيع أجهزة إنذار الحرائق وطفائيات الحريق داخل المنشأة	0.18	0.9	0.2	Hazard	قد يتسبب في خسائر ممتلكات وأيضا خسائر بشرية	حدوث حريق
وضع مستودعات ومراقبة الكميات اللازمة للمطبخ لصنع الطعام	0.12	0.3	0.4	Control	قد يعثر ذلك المطعم من إنتاج الأطباق اللازمة للعملاء	نقص في المواد الغذائية اللازمة للمطبخ
توفير عدد كاف من طاقم العمل	0.12	0.2	0.6	Control	من الممكن أن يؤثر ذلك على جودة العمل	مرض أو تغيب أحد طاقم العمل
الاطلاع على جميع المستندات الرسمية المطلوبة في مجال العمل	0.5	0.5	0.1	Control	عدم توفر جميع التصاريح والأوراق الرسمية يعرض المنشأة للمساءلة القانونية	التصريح والأوراق الرسمية

حدوث تسمم لدى أحد العملاء من المطعم	عند حصول ذلك فإن المنشأة تدخل في دوامة قانونية وأيضا يضر بسمعتها	Opportunity	0.8	0.9	0.72	الحرص على جودة وصلاحية الطعام المقدم
وجود منافسين	إن وجود المنافسين يتسبب في الخسائر المالية عن طريق سحب العملاء	Compliance	0.6	0.7	0.30	الحرص على تقديم نوعية جيدة من الطعام بأسعار تنافسية

Risk contingency	Impact cost SR	Probability	Risk
10000	50000	0.2	حدوث حريق
360	900	0.4	نقص في المواد الغذائية اللازمة للمطبخ
300	500	0.6	مرض أحد طاقم العمل
800	8000	0.1	التصريح والأوراق الرسمية
12000	15000	0.8	حدوث تسمم لدى أحد العملاء من المطعم
4500	7500	0.6	وجود منافسين
27,960 SR	Total EMV		

يتضح لنا من البيانات أعلاه ضرورة وجود استراتيجية ناجحة وشاملة لمكافحة المخاطر والقدرة على تحجيمها وكذلك وجود علم عن مستقبل المشروع مما يساهم في جعله مشروع ناجح يحقق أهدافه المرجوة.

المراجع:

- 1-بريش فايزة، دور الكفاءات المحورية في تدعيم الميزة التنافسية، مذكرة ماجستير في علوم التسويق (غير منشورة)، كلية العلوم الاقتصادية و علوم التسويق، جامعة سعد دحلب البليدة، 2005، ص 05
- 2-نحاسية رتيبة، أهمية اليقظة التنافسية في تنمية الميزة التنافسية للمؤسسة: حالة شركة الخطوط الجوية الجزائرية، رسالة مقدمة ضمن متطلبات نيل شهادة الماجستير في العلوم الاقتصادية فرع إدارة الأعمال، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسويق، جامعة الجزائر، 2003، ص 30.
- 3-مروة أحمد، نسيم برهم، الريادة وإدارة المشروعات الصغيرة، الشركة العربية المتحدة للتسويق والتوريدات، مصر، القاهرة، 2008، ص، ص 66، 67.