



جامعة الجميع الذكية
EVERYONE'S SMART UNIVERSITY

Everyone's Smart University

Project (Spring 2021)

Student Name	Mohammed Suliman Alsidrani	اسم الطالب
Students I.D	2021201334	الرقم الجامعي

Section

Master

Date

Thursday

18 / 03 / 2021.

Course Code

(PMG510)

Project Risk Management

Instructions:

- اخر موعد للتسليم هو يوم السبت 08-05-2021 في تمام الساعة 9 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 line spacing 1.5
- عدد صفحات البحث (لا يقل عن ثلاث صفحات ولا يزيد عن ست صفحات).

Instructor's Name: Eng. Mosaab M. Hamed

Project:

Risk Identification and Analysis (Based on the project you chose in APM)

The objective of this report is to identify project risks, prepare a risk probability matrix, and carry out an analysis of selected risks. Referring to the project you select in **Advanced projects management APM course**, your task is to prepare a risk management plan that identifies potential risks in **the selected stage of the project** and identify risk management strategies.

From the course content and readings, you know that the overall purpose of risk planning is to anticipate possible risk events and be ready to take appropriate action when risk events occur—to eliminate or reduce negative impacts on the project.

You may wish to begin this exercise with a brainstorming about potential risks to get candidate risks “on the table” for consideration. And then identify and refine that wording for risks that have some realistic chance of occurring in this stage. For example, potential weather problems present a real obstacle to completing field data collection by the planned completion date. It is also an issue that the project manager will ultimately have to plan for, as opposed to other issues such as a major disaster (e.g., your office burning down), is not a high-enough probability event that requires much time in planning. As described below, you will select several of the identified risks and carry out a risk analysis.

You will use the distilled list of risks to make a risk probability/impact matrix. The matrix will have at least three categories (high/medium/low) for probability and impact.

Remember that it is important to name risks effectively—use words that describe the risk event and point to the impact on the project (e.g., “injury of field technician disrupts data installation work”).

After completion of the risk matrix, document a risk analysis for the selected risks. This detailed documentation for that selected risk will include:

- a description of the risk and potential impacts (schedule, quality of work, cost, etc.) on the project.

- indicators or triggers that would be monitored to help identify the risk as early as possible.
- specific risk response strategies to take.

Using probability and impact matrix calculate the **Expected Monetary Value (EMV)** for all risks that have the impact in terms of cost \$\$.

Best of luck...

المشروع:

التعرف على المخاطر وتحليلها (بحث مبني على مشروعك الذي اخترته في مادة ادارة المشاريع المتقدمة)

الغرض من هذا التقرير هو التعرف على المخاطر المحيطة بالمرحلة التي تختارها المرحلة من مراحل مشروعك (نفس المرحلة التي اخترت التطرق لها في مشروعك لمادة إدارة المشاريع المتقدمة Advanced project management) حيث أن مهمتك هي تحضير خطة متكاملة لإدارة المخاطر تشمل التعريف بالمخاطر المحتملة التي تحيط بتلك المرحلة وتحضير مصفوفة احتمالية المخاطر ومن ثم القيام بالتحليل لهذه المخاطر المختارة وتحديد استراتيجيات ادارة المخاطر المناسبة لكل خطر على حدة.

من محتويات المقرر والمصادر الأخرى المتاحة أصبحت تعلم الان أن الغرض العام لمرحلة التخطيط للمخاطر هي توقع أحداث المخاطر المحتملة والتجهز لاتخاذ ردة الفعل المناسبة عند وقوع الخطر – لمنع أو تقليل الآثار السلبية على المشروع.

قد تحبذ بداية هذا البحث بعصف ذهني عن ماهية المخاطر التي قد تحيط بتلك المرحلة من مراحل مشروعك, وذلك للحصول على قائمة بتلك المخاطر. ومن ثم تحديد وتصفية هذه القائمة للوصول إلى قائمة مختصرة بالمخاطر التي لها فرصة واقعية أكبر في الحدوث. على سبيل المثال: المشاكل الجوية المتوقعة والتي تمثل عقبة حقيقية أمام اكتمال جمع البيانات من المواقع في أو قبل الوقت المحدد، هذه تعتبر مشكلة على مدير المشاريع أن يضعها في الحسبان. من ناحية أخرى، فإن المخاطر غير الواقعية مثل الكوارث الطبيعية والأعاصير (تلك التي تسبب حريقاً بمكتبك وفقدان الأوراق المهمة) ليست لها احتمالية وقوع عالية وبالتالي لاتستدعي تضيق الكثير من الوقت في التخطيط لها. كما سيتبين لك، ستقوم باختيار عدة مخاطر من تلك التي قمت بالتعرف عليها لتحليلها.

ستقوم باستخدام هذه القائمة المختصرة لعمل مصفوفة المخاطر (الاحتمالية/الأثر). المصفوفة ستحتوي على الأقل على ثلاث تصنيفات (عالي/متوسط/منخفض) للإحتمالية والأثر.

لاتنس استخدام أسماء تصف طبيعة المخاطر بصورة فعالة – قم باستخدام كلمات تصف الحادثة الخطرة وتشير الى أثرها على المشروع (مثل: إصابة أحد الفنيين في الموقع مما يؤثر على أعمال التركيب).

بعد انتهاءك من مصفوفة المخاطر، قم بتوثيق تحليلك للمخاطر المختارة. هذا التسجيل المفصل للمخاطر يجب أن يتضمن:

- وصف للخطر واثاره المحتملة (الجدولة، جودة العمل، التكلفة، الخ)
- المؤشرات والمحفزات التي يجب مراقبتها للمساعدة في التعرف على هذا الخطر قبل وقوعه
- تفصيل للاستجابة المقترحة للتصدي لهذا الخطر

باستخدام مصفوفة الاحتمالات والتأثير ، احسب **القيمة النقدية المتوقعة (EMV)** لجميع المخاطر التي لها تأثير من حيث التكلفة \$\$.

مع تمنياتي بالتوفيق..

١. المقدمة :

سيترك البحث الى المخاطر المتوقعة في الفنادق بشكل عام والمطاعم بشكل خاص وهي العنصر الأهم في الفندق لتوقع حصولها وذلك لتجنبها إن حصلت او منع حصولها عن طريق الوقاية منها باستخدام السبل المتاحة ماذا نفعل لتجنب هذه المخاطر؟ وما الامور المطلوب توفرها في المطعم لتصبح احتمالية وقوع الخطر اقل ما يمكن او تؤول الي الصفر .

٢. الدراسات السابقة

"دليل إعداد نظام إدارة سلامة الغذاء للفنادق مبني على تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة "

لقد كانت المنهجية المتبعة في تطبيق مبادئ نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة HACCP في قطاعات أخرى عدا عن قطاع الصناعات الكبيرة موضوع اهتمام للعديد من مجالات الأبحاث والتطوير خلال العقد الحالي. وفي عام 2001 قامت هيئة المواصفات الغذائية (المملكة المتحدة) UK FOOD Standards Agency (FSA) (بتمويل العمل في جامعة سالفورد والذي أسفر عن التوصل إلى تطوير طريقة جديدة ومبتكرة لنظام تحليل المخاطر في مجال خدمات التموين وبالتالي قامت هيئة المواصفات الغذائية (المملكة المتحدة) بتبني هذه الطريقة لتتناسب مع احتياجات المنشآت الغذائية الصغيرة في المنتج المعروف باسم "طعام أكثر أماناً، منشآت أفضل. وقد كانت هذه "الطريقة الجديدة لإدارة سلامة الأغذية" نتيجة لعمليات تطوير صعبة وأبحاث وتقييمات أكدت فاعليتها وفائدتها. ولقد تلقت كنتيجة لذلك دعم واستحسان هيئة دستور الأغذية (كوديكس) ومنظمة الأغذية والزراعة بالإضافة إلى منظمة الصحة العالمية وتم إعلانه كنموذج عام "للطرق الجديدة

المتطورة." كما تم اعتماده من قبل الكثير من الحكومات الوطنية بالإضافة إلى بعض عناصره التي تم إدراجها ضمن أفضل أدلة ممارسة في العالم. وقام أيضاً جهاز أبو ظبي للرقابة الغذائية بتطوير هذه الطريقة الجديدة لتلبية لاحتياجات منشآت أبو ظبي.

٣. منهجية الدراسة

حاول الباحث اللجوء إلى بعض الدراسات التي لها علاقة بالموضوع بشكل مباشر وغير مباشر، وذلك للاطلاع على ما تحتويه هذه الدراسات. أو حتى الدراسات التي بحثت في دول الإقليم أو في العالم في نفس الموضوع، وكذلك الاطلاع على المصادر الأدبية الحديثة فيما يتعلق بإدارة المخاطر من خلال الكتب المتخصصة أو الدوريات المختلفة...الخ، هذا بالإضافة إلى البحث في بعض مواقع الانترنت، فيما يخص آخر الأبحاث المنشورة فيما يتعلق بهذه الدراسة أو ما يشابهها من دراسات تبحث في نفس الموضوع الذي يبحث فيه الباحث وبناء على الدراسات السابقة تم استخدام أسلوب العصف الذهني Brainstorming لاعداد قائمة بالمخاطر المتوقعة

قائمة المخاطر المتوقعة List of Risks

Table 1

No.	قائمة المخاطر المتوقعة List of Risks
١	حدوث تسمم في الأكل
٢	تلف في نظام التبريد والتجميد للطعام
٣	إصابة أحد العاملين
٤	انسداد شفاطات المطبخ
٥	استخدام زيت ملوث أو معاد استخدامه
٦	حدوث حريق
٧	التعرض للسرقة
٨	اغلاق المطعم بسبب طارئ (كورونا -كارثة طبيعية)
٩	حدوث تماس كهربائي
١٠	عثور احد الزبائن علي حشرة في الطعام او شعرة

الآن سنقوم بعمل مصفوفة المخاطر (الاحتمالية/الأثر). وبناء عليه سيتم تسجيل المخاطر وتم التصنيف كالتالي

(منخفض = ٠ إلى ٠,٢٩ ، متوسط = ٠,٣ إلى ٠,٦٩ ، مرتفع = ٠,٧ إلى ١)

Table ٢

الأثر impact	الاحتمالية Probability	قائمة المخاطر المتوقعة List of Risks	No.
.6	.2	حدوث تسمم في الأكل	١
.7	.2	تلف في نظام التبريد والتجميد للطعام	٢
.3	.4	إصابة أحد العاملين	٣
.2	.4	انسداد شفاطات المطبخ	٤
.5	.3	استخدام زيت ملوث أو معاد استخدامه	٥
.8	.2	حدوث حريق	٦
.8	.2	التعرض للسرقة	٧
.8	.3	إغلاق المطعم بسبب طارئ (كورونا - كارثة طبيعية)	٨
.8	.2	حدوث تماس كهربائي	٩
.7	.1	عثور أحد الزبائن على حشرة في الطعام أو شعرة	١٠

بعد جمع وتقييم المخاطر ، سنقوم بتقييم شدتها حتي نتمكن من وضع خطط الاستجابة لكل خطر ومحاولة التخفيف من تأثيره.
لحساب الخطورة ، استخدمنا Risks Matrix و Bow-Tie

Risks Matrix Table ٣

Probability	0.7-1	high	high	medium
	0.3-0.69	high	medium	low
	0-0.29	medium	low	low
		0.7-1	0.3-0.69	0-0.29
		Impact		

No.	قائمة المخاطر المتوقعة List of Risks	الاحتمالية Probability	الأثر impact	الخطورة Severity	نتيجة الخطر	الحلول Response plan
١	حدوث تسمم في الأكل	.2	.6	low	قد يتسبب في اغلاق المطعم	عمل رقابة دائمة علي نظافة العاملين واهتمامهم بالصحة العامة
٢	تلف في نظام التبريد والتجميد للاطعمة	.2	.7	medium	خسارة في المواد والموارد (الاطعمة)	عمل فحص دوري للمبردات
٣	اصابة احد العاملين	.4	.3	medium	توقفه عن العمل لفترة العلاج	وجود عمال احتياط
٤	انسداد شفاطات المطبخ	.4	.2	low	تلوث في المطبخ	الفحص الدوري للشفاطات
٥	استخدام زيت ملوث او معاد استخدامه	.3	.5	medium	تلوث او تسمم للطعام	الرقابة والمتابعة
٦	حدوث حريق	.2	.8	medium	اغلاق المطعم وخسارة كبيرة	أجهزة انذار حريق ودخان واجهزة اطفاء حريق
٧	التعرض للسرقة	.2	.8	medium	خسارة وعجز مالي	وجود كاميرات مراقبة وانظمة cctv
٨	اغلاق المطعم بسبب طارئ (كورونا -كارثة طبيعية)	.3	.8	high	اغلاق المطعم لصعوبة الوصول اليه	وجود خطط في حال اغلاق المطعم للتصرف من المواد سريعة التلف
٩	حدوث تماس كهربائي	.2	.8	medium	حريق	أجهزة انذار حريق ودخان واجهزة اطفاء حريق
١٠	عثر احد الزبائن علي حشرة في الطعام او شعرة	.1	.7	medium	تأثير علي سمعة الفندق	الرقابة علي العاملين في ارتداء القفازات للأيدي والراس وباقي الاجراءات النظافة والصحة

٤. النتائج .

سيتم حساب تكلفة EMV تم استخدام ارقام افتراضية لتوضيح الفكرة لصعوبة تحديد الارقام الحقيقية لان حجم المشروع وتكلفته لم يتم حسابها بعد وبالتالي تكلفة كل خطر تتغير بناء علي حجم المشروع اجمالي تكلفة المخاطر ٨٠٧٠٠٠ بينما تكلفة الطوارئ يجب ان تساوي ١٦٣٨٠٠

Table ٥

تكلفة الطوارئ Risk contingency	التكلفة Impact cost SR	الاحتمالية Probability	قائمة المخاطر المتوقعة List of Risks	No.
٤٠٠	٢٠٠٠	.2	حدوث تسمم في الأكل	١
١٠٠٠٠	٥٠٠٠٠	.2	تلف في نظام التبريد والتجميد للطعمة	٢
٢٠٠٠	٥٠٠٠	.4	اصابة احد العاملين	٣
١٦٠٠	٤٠٠٠	.4	انسداد شفاطات المطبخ	٤
١٨٠٠	٦٠٠٠	.3	استخدام زيت ملوث او معاد استخدامه	٥
١٠٠٠٠٠	٥٠٠٠٠٠	.2	حدوث حريق	٦
٢٠٠٠٠	١٠٠٠٠٠	.2	التعرض للسرقة	٧
١٥٠٠٠	٥٠٠٠٠	.3	اغلاق المطعم بسبب طارئ (كورونا -كارثة طبيعية)	٨
٨٠٠٠	٤٠٠٠٠	.2	حدوث تماس كهربائي	٩
٥٠٠٠	٥٠٠٠٠	.1	عثور احد الزبائن علي حشرة في الطعام او شعرة	١٠
١٦٣٨٠٠	٨٠٧٠٠٠		المجموع	

٥. المناقشة :

معظم الاخطار التي يتم توقعها واخذها امكانية حصولها بشكل جدي يصبح احتمالية حدوثها أقل ما يمكن مثال
خطر الحريق خطر ذا تاثر عالي جدا لكن احتمالية حدوثه منخفضة وذلك بسبب توفر الوسائل التي تقلل من حدوث هذا
الخطر مثل أجهزة الانذار من الحرائق والدخان ...الخ
بعض الاخطار يصعب التنبؤ بتكلفتها وذلك بسبب اختلاف الظروف من وقت لآخر وحصول مفاجئات غير محسوبة مثل
خطر الوباء كورونا الذي لم يكن ضمن خطط ادارة المخاطر لمعظم المشاريع سواء الضخمة او الصغيرة
ولهذا فان عملية العصف الذهني مهمة جدا لاستنتاج المخاطر
كما ان احتمالية الحدوث ليست ثابتة ولكن يتم إقرارها بشكل نسبي وقد تختلف حسب وجهة نظر وخبرة الباحث او مدير
المخاطر

٦. المراجع

<https://www.ami.co.nz/pdfs/AMI0958-AMI-Restaurant-and-Cafe-Risk-Management-Checklist.pdf>

دليل إعداد نظام إدارة سلامة الغذاء للفنادق مبنى على تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة