



جامعة الجميع الذكية
EVERYONE'S SMART UNIVERSITY

Everyone's Smart University

Project (Spring 2021)

Student Name	قنتيبة محمد معن الرفاعي.....	اسم الطالب
Students I.D	2021202830	الرقم الجامعي

Section

Course

Code

Thursday

Master

Date

18 / 03 / 2021.

(PMG506)

Advanced project Management

Instructions:

- اخر موعد للتسليم هو يوم الخميس 2021-05-08 في تمام الساعة 9 مساءً.
- الإجابة متاحة باللغة الإنجليزية أو اللغة العربية مع مراعاة أن تكون المصطلحات العلمية باللغة الإنجليزية.
- 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. Amaal Aburumman~~ **Eng. Dr. Akram M. S. Ali**

Project:

You are required to document your role in administering a project. The project may be set in a business, social, sporting, or family environment but must be of a significant size and scale. If you do not have an actual project to write about you may complete the project hypothetically.

This report will be between three to six pages in length. This is a significant research project.

Your report must address ~~each~~ **ONE** of the following issues:

1. Identify and describe the purpose, scope, and objectives of the project. **Display this information using an appropriate tool.**
2. Describe how the team is given an outline of the project.
3. Describe the strategies that are going to be set up to maintain communication with the team members.
4. Describe the tools that are going to be used to monitor the goals, time frames or milestones.
5. Identify project milestones and activities. **Display this information using an appropriate tool.**
6. Create a budget and link the costs to the key milestones for a project.
7. Describe how you are going to divide tasks and resources amongst a project team. **Display this information using an appropriate tool.**
8. Briefly describe how the progress will be monitored.
9. How are current project records maintained? Who has responsibility for this? provide some recommendations on how this process could be improved.
10. Describe the current procedure for finalizing projects. Create your own procedure and identify how you will evaluate the success of the project.
11. Legislation that may affect the project including health and safety, and anti-discrimination legislation.

Best of luck...

المشروع:

مطلوب منك توثيق دورك في إدارة مشروع. قد يتم تعيين المشروع في بيئة تجارية أو اجتماعية أو رياضية أو عائلية ولكن يجب أن يكون بحجم مناسب. إذا لم يكن لديك مشروع فعلي لتكتب عنه ، فيمكنك إكمال المشروع افتراضياً. سيتكون هذا التقرير من ثلاث إلى ست صفحات.

يجب أن يعالج تقريرك ~~كل~~ **احد** القضايا التالية:

1. تحديد ووصف الغرض والنطاق والأهداف من المشروع. اعرض هذه المعلومات باستخدام أداة مناسبة.
2. صف كيف يتم إعطاء الفريق مخططاً تفصيلياً للمشروع.
3. وصف الاستراتيجيات التي سيتم وضعها للحفاظ على التواصل مع أعضاء الفريق.
4. صف الأدوات التي سيتم استخدامها لرصد الأهداف أو الأطر الزمنية أو المعالم.
5. تحديد معالم المشروع والأنشطة. اعرض هذه المعلومات باستخدام أداة مناسبة.
6. إنشاء موازنة وربط التكاليف بالمعالم الرئيسية للمشروع.
7. صف كيف ستقوم بتقسيم المهام والموارد بين فريق المشروع. اعرض هذه المعلومات باستخدام أداة مناسبة.
8. صف بإيجاز كيف سيتم رصد التقدم.
9. كيف يتم الاحتفاظ بسجلات المشروع الحالية؟ من المسؤول عن هذا؟ تقديم بعض التوصيات حول كيفية تحسين هذه العملية.
10. وصف الإجراء الحالي لإنهاء المشاريع. قم بإنشاء الإجراء الخاص بك وحدد كيفية تقييم نجاح المشروع.
11. التشريعات التي قد تؤثر على المشروع بما في ذلك الصحة والسلامة ، وتشريعات مكافحة التمييز.

مع تمنياتي بالتوفيق..

اسم المشروع: مراقبة نظافة المطاعم (ضمان سلامة الأغذية – الأطعمة المقدمة للمستهلك وجودتها)

المقدمة Introduction:

سلامة الأغذية هي قضية أساسية في الصحة العامة في جميع البلدان. وتُعتبر الأمراض المنقولة بالأغذية بسبب كائنات مُمرضة ميكروبية أو توكسينات بيولوجية وملوثات كيميائية تهديداً كبيراً لصحة آلاف الملايين من الناس. وقد حدثت في العقود الماضية حالات مرضية ضخمة بسبب الأغذية في كل قارة من القارات، مما يُثبت أهمية هذه الأمراض وخطورتها على الصحة العامة والمجتمع. وينظر المستهلكون في كل مكان إلى انتشار الأمراض المنقولة بالأغذية على أنه مصدر قلق متزايد دائماً، ولكن المحتمل أن يكون ظهور الأمراض هو مجرد الجانب الظاهر من مشكلة أوسع من ذلك بكثير وأطول أمداً. وتؤثر تلك الأمراض تأثيراً كبيراً في صحة الناس وطريقة عيشهم، بل إن لها نتائج اقتصادية للأفراد والعائلات والمجتمعات ودوائر الأعمال وبلدان بأكملها. وتُلقي هذه الأمراض عبئاً ثقيلاً على نظم الرعاية الصحية وتقلل من الإنتاجية الاقتصادية بدرجة ظاهرة.

وبسبب تكامل صناعات الأغذية وتلاحمها فيما بينها وبسبب عولمة التجارة الغذائية أخذت أنماط إنتاج الأغذية وتوزيعها تتغير... ولم ينته حتى الآن تقييم النتائج الاقتصادية الكاملة لهذه الحوادث وللقلق الذي أثارته لدى المستهلكين.

وهناك عوامل أخرى وراء النظر إلى سلامة الأغذية باعتبارها قضية من قضايا الصحة العامة. فانتساع المدن يؤدي إلى زيادة المتطلبات اللازمة لعمليات نقل الأغذية وتخزينها وتجهيزها. وفي البلدان النامية كثيراً ما يتولى تجهيز الأغذية باعة في الشوارع. وأما في البلدان المتقدمة فنحو 50 في المائة من الميزانية الغذائية تُنفق على أغذية أُعدت خارج المنزل. وهذه التغيرات كلها تؤدي إلى ظهور أوضاع يستطيع فيها مصدر وحيد من مصادر التلوث أن يحدث أثراً واسعاً النطاق بل وأثراً في العالم بأكمله.

ولا شك أن عولمة التجارة الغذائية تحقق منافع كثيرة للمستهلكين إذ أنها تؤدي إلى اتساع وتنوع الأغذية الجيدة التي يمكن الحصول عليها بأسعار معقولة والتي تكون مأمونة بما يلبي مطالب المستهلكين. وتفتح التجارة العالمية بالأغذية فرصاً للبلدان المصدرة لكسب النقد الأجنبي الذي لا غنى عنه للتنمية الاقتصادية. ولكن هذه التغيرات تُثير تحديات جديدة أمام سلامة إنتاج الأغذية وتوزيعها وقد تبين أن لها انعكاسات واسعة النطاق على الصحة.

فكرة المشروع

سوف أقوم بشركتنا بتقديم حلول مبتكرة لتجنب إنتقال العدوى والميكروبات من خلال الأطعمة المقدمة في المطاعم والفنادق والمستشفيات نحن في كل مكان يهم

من المطاعم والفنادق إلى المستشفيات ، فإن شركتنا التي تضم موظفي المبيعات والخدمات ، وهي تقدم خدمة مباشرة لكي تساعد العملاء على حل تحديات التنظيف والتعقيم وإدارة المياه للمساعدة في ضمان الكفاءات التشغيلية وسلامة المنتج وسمعة العلامة التجارية

توجد الميزة التنافسية النهائية لشركتنا في قوة المبيعات والخدمات الرائدة في الصناعة لدينا. يعتبر كل تحدٍ للعميل فريداً من نوعه وتقديم الاستشارات والخدمات الشخصية. وسوف يستخدم خبراؤنا عملية صارمة لجمع البيانات وتطبيق التكنولوجيا المتقدمة وإعادة التفكير في العمليات وتقديم حلول لمواجهة التحديات الاقتصادية والاجتماعية والبيئية الفريدة لعملائنا.

وراء كل ممثل ميداني فريق من الباحثين والعلماء والمهندسين والمتخصصين التنظيميين وغيرهم من الخبراء يعملون بجد لمواجهة تحديات العملاء وتطوير حلول جديدة وتلبية الاحتياجات الناشئة

. تعتمد استراتيجيتنا على الكيمياء والتكنولوجيا الرقمية والخدمة لتقديم قيمة هائلة للعملاء. يقوم فريقنا المكون من عالم ومهندس ومتخصص تقني بإنشاء أفضل الحلول في فئتها والتي يتم الحصول عليها بمسؤولية وتطويرها مع الاهتمام الوثيق بالتأثيرات البشرية والبيئية. بفضل خبرتنا في التقنيات الأساسية ، بما في ذلك مضادات الميكروبات ، والاستغناء والمراقبة ، والنظافة الشخصية والبيئية ، والبوليمرات ، والمواد الخافضة للتوتر السطحي ، والكيمياء الصلبة ، وإدارة المياه وتحليلات البيانات ، نساعد في تحسين الكفاءة التشغيلية وجودة المنتج والسلامة لعملائنا. سوف نقدم حلولاً شاملة لدعم أعمال عملائنا في خدمات الطعام ، وتجهيز الأغذية ، والضيافة ، والرعاية الصحية.

سوف نقدم حلولاً مخصصة للأطعمة والمشروبات بدعم من خبرائنا الفنيين. نحن نتشارك معك للمساعدة في تحسين كل جانب من جوانب عملية الأطعمة والمشروبات الخاصة بك ، بحيث تقدم تحسينات قابلة للقياس في الكفاءة التشغيلية ، وجودة وسلامة الأغذية المتسقة تتيح هذه الشراكة لعملائنا الاستمرار في مراقبة جودة الأطعمة المقدمة بشكل مريح ومسؤول وآمن من خلال استهداف الإجراءات التي تؤدي إلى النتائج الصحيحة.

تحسين جودة الأغذية وسلامتها لحماية علامتك التجارية وتعزيز سلامة الأغذية وجودة المنتجات الغذائية باستخدام ابتكارات شركتنا لمقدمي ومصنعي الأغذية والاستفادة من حلول معالجة الأغذية المتخصصة التي تقلل من مخاطر معالجة الأغذية ، وتحسن الكفاءة التشغيلية وتقليل التأثير البيئي. نعرف على طرق الوصول إلى أهداف سلامة الأغذية من خلال برامج التنظيف المبتكرة والوقاية من التلوث والمراقبة ودعم الاستجابة للحوادث.

مشروعنا يركز على عمل النقاط الأساسية التالية التي سوف نقوم بعملها وتقديمها كحلول متعلقة بالنظافة وسلامة الأغذية في جميع الأماكن (المطاعم – الفنادق – المستشفيات):

- Food rotation labeling (name – date – instructions of storage & preparation) -1
- Food preparation (gloves – spray for floor) -2
- Time & temperature device for (Hot & cold foods) -3
- Cleaning & sanitizing (Duraloc floor cleaning durable tools) -4
- Safety (employee & Guest safety) First Aid Kits -5
- Hospitality solutions to transforming the guest experience -6
- Floor care solutions (clean, fresh attractive loopy) -7
- On- premise Landry solutions -8
- H-vac solutions (Air Fresh, clean) -9
- Comprehensive solutions & Training-10
- Food service solutions-11
- Pest elimination services -12
- Equipment care services-13
- 24/7 remote monitoring-14
- Hand hygiene solutions-15
- Eco sure quality assurance services-16

Methodology:

-المجال الزمني لتحقيق المشروع هو من 3- 6 أشهر.

التكلفة: التكلفة المباشرة (الآلات – المكان (المكتب – ورشة الصيانة- الموظفين)

التكلفة الغير مباشرة (الأعطال بالآلات المشاكل الفنية – عدم دوام أحد الموظفين)

ميزانية المشروع متزامنة مع عملية جمع التكلفة

الفئة المستهدفة إتمدت بشكل مباشر على الطريق من أدنى إلى أعلى.

وضع خطط قصيرة المدى وذلك بإستهداف أكبر عدد ممكن من الأماكن الكبرى التي تقدم خدمة الطعام

أما بالنسبة للخطط الطويلة المدى هو إستهداف الفئات الصغرى بالتدريج (المطاعم والكافيهات الصغرى)

جرب اختلاف شركتنا كشريك موثوق به ، نقدم مزيجاً فريداً من الخدمة ذات المستوى العالي وحلول التأثير الشامل والتي يتم تسليمها محلياً. نحن نساعدك على الشعور بالأمان والأمان لأن عملك ليس في خطر.

Literature reviews:دراسات علمية سابقة:

يتطلب وضع استراتيجيات وطنية للرقابة على الأغذية جمع المعلومات من النوع التالي وتنسيقها وتقييمها

حالة قطاع الأغذية (الطعام) في المطاعم – المستشفيات - الفنادق

بيانات ومعلومات عن: الإنتاج الغذائي والزراعي الأولي؛ صناعة تجهيز الأغذية (أي أنواع المنشآت وعددها، طاقة التجهيز، قيمة الإنتاج وغير ذلك)؛ توزيع الأغذية وتسويقها

معلومات عن قطاع الصناعة النظامي وغير النظامي (أي وحدات الإنتاج المنزلي أو الوحدات الصغيرة والأغذية التي تُباع في الشوارع)

إمكانيات تنمية الصناعة

السلسلة الغذائية، والتعرف على الوسطاء الرئيسيين الذين يؤثرون على جودة الأغذية وسلامتها

البنية الأساسية للأسواق، بما في ذلك أصولها ونواحي قصورها

برامج إدارة السلامة والجودة بما في ذلك مستوى العمل بنظام النقاط الحرجة في الصناعة

بيانات استهلاك الأغذية. وتشمل المعلومات عن المستهلكين: بيانات عن المتحصل من الطاقة والبروتين والنسبة المئوية للسكان الذين يعتمدون على اقتصاد الكفاف، ودخل الفرد .. وغير ذلك

بيانات ثقافية وأنثروبولوجية واجتماعية وهذه أيضاً لها أهميتها، وتشمل المعلومات عن العادات الغذائية والأفضليات الغذائية

اهتمامات المستهلكين أو طلباتهم

طلبات المستهلكين بشأن قضايا السلامة والجودة والمعلومات (التوسيم)

المعلومات الوبائية

معلومات عن حدوث وانتشار الأمراض المنقولة بالأغذية؛ الإجراءات المستخدمة في التحقق من تلك الأمراض والإبلاغ عنها؛ المعلومات عن الأغذية المسؤولة عن هذه الأمراض؛ مدى مناسبة البيانات المجموعة لأغراض تقييم الأخطار

بيانات الملوثات الغذائية

معلومات عن انتشار تلوث الأغذية ومستواه؛ برامج رصد التلوث البيولوجي والكيميائي في الأغذية؛ مدى مناسبة البيانات المجموعة لأغراض تقييم الأخطار

متطلبات التدريب وتنمية الموارد البشرية

معلومات عن عدد العاملين في الرقابة على الأغذية وعن مؤهلاتهم، والمقصود هم الموظفون العاملون في إدارات التفتيش والتحليل والوبائيات؛ معلومات عن أنشطة التدريب والتثقيف الجارية؛ إسقاطات المستقبل بشأن الاحتياجات إلى الموظفين وإلى التدريب

خدمات الإرشاد وتقديم المشورة

معلومات عن الخدمات الموجودة لتقديم الإرشاد والمشورة لقطاع الأغذية على النحو الذي تُقدمه الحكومة والصناعة والروابط التجارية والمنظمات غير الحكومية والمؤسسات التعليمية؛ وأنشطة تدريب المدربين؛ تحليل الاحتياجات التدريبية

تثقيف الجمهور والمشاركة من جانبه

مبادرات تثقيف الجمهور على نظافة الأغذية؛ إمكان زيادة المشاركة والتفاعل بين الحكومات والمنظمات ورابطات المستهلكين والمنظمات الحكومية والمؤسسات التربوية في أنشطة الإبلاغ عن الأخطار؛ الإبلاغ عن الأخطار لمنع ظهور الأمراض المنقولة بالأغذية وإمكان إدخال تحسينات على نظم الإبلاغ

النظم الحكومية للرقابة على الأغذية

وضع قائمة بالمصالح والسلطات الحكومية المعنية بسلامة الأغذية وأنشطة الرقابة عليها

وصف نظام الرقابة على الأغذية وعمل استعراض للموارد والمسؤوليات والوظائف وأوجه التنسيق بين مختلف الكيانات؛ أساليب تحديد أولويات العمل؛ خيارات الحصول على الموارد

تشريع الأغذية

التشريعات القائمة في الوقت الحاضر، بما في ذلك اللوائح والمواصفات ومدونات السلوك

معلومات عن الجهات التي لها سلطة إعداد لوائح ومواصفات وكيفية تنسيق أنشطتها والتشاور مع الصناعة ومنظمات المستهلكين

القدرة على تنفيذ تقييم الأخطار

البنية الأساسية والموارد المتوفرة للرقابة على الأغذية

تنظيم عمليات التفتيش والإشراف والإنفاذ (على المستويات القطرية والإقليمية والمحلية)

عدد موظفي التفتيش ومؤهلاتهم

الموارد المتوافرة لوكالة التفتيش، وتقييم نواحي قوتها وضعفها: مرافق دعم التحليلات (عدد المختبرات،
المرافق والمعدات، برامج الرصد وغير ذلك)

مدونات السلوك الخاصة بالنظافة

ترتيبات إصدار التراخيص للأماكن التي تُمارس فيها عمليات قطاع الأغذية (المطاعم – الفنادق –
المستشفيات)

النتائج والمناقشة:

- وضع قوانين صارمة لمراقبة جودة الطعام المقدم في الأماكن العامة والمطاعم والفنادق والمستشفيات
- ارتفاع السعر بنظر بعض المستخدمين (أصحاب المطاعم)
- فوائد هو إهتمام الناس بنظافة الطعام بعد جائحة كورونا
- إزدياد سوق الطعام وإقناعهم بأهمية المشروع
- المنافسة بين المطاعم المقدم لها خدمتنا للحياسة على الأفضلية.
- وسائل التواصل الإجتماعي مهمة جدا في المساعدة في مشروع (مراقبة جودة الطعام ونظافته).
- العمل على إدخالها كمتطلب أساسي لهيئة الغذاء والدواء والصحة العامة لتصبح إلزامية على جميع المطاعم.
- تأثير COVID-19 على أنظمة الغذاء والسلامة والأمن.
- يعد التدريب المناسب على سلامة الأغذية أمراً ضرورياً لتقليل حالات الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية
وتفشي الأمراض المعدلات الإجمالية لها .

References

1.
 1. French Agency for Food, Environmental & and Occupational Health & Safety. 2020. OPINION of the French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety on an urgent request to assess certain risks associated with COVID-19.
2.
 1. Qian, H., T. Miao, L. Liu, et al. 2020. Indoor transmission of SARS-CoV-2. <https://doi.org/10.1101/2020.04.04.20053058>.
- 3.

1. Bourouiba, L. 2020. Turbulent gas clouds and respiratory pathogen emissions: potential implications for reducing transmission of COVID-19. JAMA <https://doi.org/10.1001/jama.2020.4756>.
4.
 1. Wang, W., Y. Xu, R. Gao, et al. 2020. Detection of SARS-CoV-2 in different types of clinical specimens. JAMA 323: 1843-1844.
5.
 1. Davies, A., K.-A. Thompson, K. Giri, et al. 2013. Testing the efficacy of homemade masks: would they protect in an influenza pandemic? Disaster Med. Public Health Prep. 7: 413-418.