

پیش نیاز یا همزمان: ندارد

تعداد واحد: ۲ واحد

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس:

در پایان این درس، دانشجو باید بتواند مدیریت سیستم های غذا را تحلیل نماید. این درس همچنین ابزارهای اساسی تحلیل را معرفی و مسائل استراتژیک مؤثر بر قدرت رقابت و کارایی سیستم های غذا را بحث خواهد کرد.

اهداف اختصاصی بطور خاص، دانشجویان باید بتوانند:

۱. نشانگان سیستم غذایی مبتنی بر "تولید و فروش کالاهای کشاورزی" (Agribusiness) را بحث نمایند؛
۲. مفهوم خوشه های صنعتی، سنجه پذیری (Benchmarking) و تحلیل زنجیره عرضه را بکار ببرند؛
۳. مسائل استراتژیک مرتبط با مدیریت عرضه غذا را تبیین نمایند

شرح درس:

تحلیل سیستم های غذا پایه اساسی "تولید و فروش کالاهای کشاورزی" تلفیقی است. این درس کلتی از سیستم "تولید و فروش کالاهای کشاورزی" از مرحله عرضه ورودی تا محله تولید مزرعه ای و برداشت، پردازش و توزیع (بازاریابی) را مطابق با تقاضا های ملی و بین المللی فراهم می کند. آن همچنین مفهوم تحلیل خوشه های صنعتی، رقابت پذیری جهانی هزینه ها و سنجه پذیری را معرفی می کند. علاوه بر این، این درس مباحثی مانند نگرانی های توسعه، بسته بندی، کیفیت تولید و امنیت غذا را در بر می گیرد.

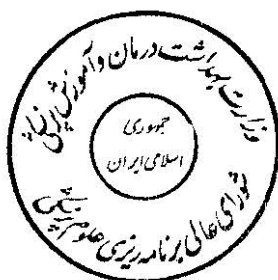
رئوس مطالب (۳۴ ساعت نظری):

- سیستم غذایی مبتنی بر تولید و فروش کالاهای کشاورزی

۱. خرده سیستم عرضه ورودی
۲. خرده سیستم تولید / برداشت
۳. خرده سیستم پردازش / ذخیره سازی
۴. خرده سیستم توزیع (بازاریابی)
۵. خرده سیستم تقاضا
۶. سیستم تلفیقی

- تحلیل خوشه صنعتی

۱. محیط های فیزیکی / مرتبط با سیاست، که بنگاههای غذایی مبتنی بر تولید و فروش کالاهای کشاورزی در آن عمل می کنند
۲. مؤلفه ها و پیوند های خوشه صنعتی
۳. مفهوم جوهری (ذاتی) صنعت
۴. صنایع حمایتی / مرتبط
۵. بنیان های اقتصادی / عامل اهداها (بخشش ها)



۶. تکلیفی برای دانشجویان: تحلیل یک خوشه صنعتی در ایران

- تحلیل رقابتی: نیروهای پنج گانه پورتر (Porter's)

۱. رقابت در میان رقبای موجود
۲. تهدید وارد شدگان (رقبای جدید)
۳. تهدید تولیدات و خدمات جانشین
۴. قدرت چانه زنی خریداران
۵. قدرت چانه زنی عرضه کنندگان

- استراتژی های رقابتی

۱. توصیه های (رهنمودهای) پورتر پیرامون استراتژیهای کلی سه گانه

a. رهبری هزینه

b. افتراق

c. تمرکز

۲. ریسکهای استراتژیهای کلی

۳. لوازم و تجهیزات ساختار سازمانی

- زنجیره ارزشی، مزایای رقابتی و سنجه پذیری

۱. چارچوب زنجیره ارزشی

۲. سیستم ارزشی بنگاه

a. فعالیتهای اولیه

b. فعالیتهای حمایتی

۳. سنجه پذیری

- بسط، پردازش، بسته بندی و مسائل بازاریابی تولید

۱. فرصتهای بازار یابی و موانع کشورهای در حال توسعه

۲. پردازش و بسته بندی غذا: بررسی موردی غذاهای حلال

- مسائل استراتژیک بیوتکنولوژیک و کیفیت و ایمنی غذا

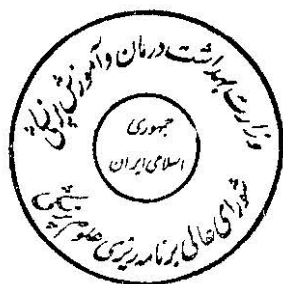
۱. غذاهای تدیل یافته ژنتیکی، برچسب زنی و جنبش غذاهای GM

۲. تضمین کیفیت ایمنی غذا، تحلیل مخاطره سطوح کنترل مهم (HACCP) و استانداردهای کیفیت غذا (Codex

(Alimentarius)

منابع درس: (Latest edition)

1. Aaker Sons New York ., Strategic Market Management. David John Wiley. .
2. Atkins Peter and Ian Bowler. Food in Society: Economy ,Culture and Geography. Arnold , London.
3. Cerexhe Peter and John Ashton. Risky Foods ,Safer Choices. UNSW Press. Sydney.
4. Christopher Martin.. Logistics and Supply Chain Management. Financial Times - Prentice Hall. London.



5. Fulton M. The Economics of Co - operatives. University of Saskatchewan.
6. Fulton M. and K. Sanderson. Co - operatives and Farmers in the New Agriculture. Center for the Study of Co - operatives. University of Saskatchewan.
7. Webster T., Managerial Economics: Theory and Practice. Academic Press.

شیوه ارزیابی دانشجو:

- آزمون میان ترم (۳۰٪)
- مقاله ترمی (۳۵٪)
- آزمون نهایی (پایان ترم) (۳۵٪)

