



مشروع المنار  
Al-Manar Project



وزارة العمل  
Ministry of Labor



المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية  
National Center for Human Resources  
Development

# الفجوة بين جانبي العرض والطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

كانون أول 2015



بدعم من صندوق التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني

<b>National Center for Human Resources</b>	<b>المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية</b>
<b>Development</b>	
<b>Phone : +962 - 6 - 5331451</b>	<b>هاتف : +962 - 6 - 5331451</b>
<b>Fax : +962 - 6 - 5340356</b>	<b>فاكس : +962 - 6 - 5340356</b>
<b>P.O. Box: 560 Al-Jubaiha</b>	<b>ص.ب : 560 الجبيهة</b>
<b>Postal Code : 11941 Jordan</b>	<b>الرمز البريدي: 11941 الاردن</b>
<b><a href="http://www.nchrd.gov.jo">www.nchrd.gov.jo</a></b>	
<b><a href="http://www.almanar.jo">www.almanar.jo</a></b>	

المملكة الأردنية الهاشمية

رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية

(2016/2/869)

يتحمل المؤلف كامل المسؤولية القانونية عن محتوى مصنفه ولا يعبر هذا  
المصنف عن رأي دائرة المكتبة الوطنية أو أي جهة حكومية أخرى



مشروع المنار  
Al-Manar Project



المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية  
National Center for Human Resources  
Development

تم إنجاز هذه الدراسة من قبل مشروع المنار بإدارة المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية.

بإشراف

الأستاذ الدكتور عبدالله عباينة

فريق العمل الفني

الدكتورة آلاء البشايرة

(الباحثة التي أعدت الدراسة)

السيدة مريم الشيخ ياسين  
(جداول البيانات والأشكال التوضيحية)

السيد أحمد عناقره والسيدة منال الرزق  
(برمجة وتصميم قواعد البيانات)

يتقدم المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية بالشكر والعرفان لمجلس التشغيل والتدريب والتعليم المني والتقني لتعاونه الموصول ودوره الفاعل في تيسير عملية التنسيق مع الشركاء والذي أسهم في إنجاز هذا العمل بالإضافة الى دائرة الاحصاءات العامة التي نفذت المسح وفق الخطة المرسومة.

ويقدم المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية الشكر للفريق القطاعي الوطني وللجنة الاستشارية لمشاركتهم وتوجيهاتهم لإنجاح هذا العمل

(رئيس المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية)	الاستاذ الدكتور عبد الله عباينة
(المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية)	الدكتورة آلاء البشايرة
(صاحب عمل / قطاع خاص)	السيد محمد السعودي
(صاحب عمل / قطاع خاص)	السيد عبد الاله الحموي
(وزارة الصناعة والتجارة والتموين)	المهندسة عبيد رماضنة
(غرفة تجارة الاردن)	السيدة نسرین السيد
(غرفة تجارة الأردن)	السيد محمد الرقب
(وزارة الصناعة والتجارة والتموين)	السيدة سحر الفاخوري



## تقديم

يطيب لي وأسرة المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية أن نضع بين أيديكم دراسة الفجوة بين جانبي العرض والطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، وهي دراسة منسجمة مع منطلقات مشروع إعادة اصلاح قطاع التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني والمدعوم من الاتحاد الأوروبي، والذي يُشرف على تنفيذه مجلس التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني وبمشاركة العديد من المؤسسات الحكومية المعنية والقطاع الخاص؛ ويركز على ضرورة وجود دراسات مسحية قطاعية لسوق العمل، وتطوير خطط لتنمية الموارد البشرية ضمن هذه القطاعات، وذلك بغرض المساعدة في التعرف على الاحتياجات القطاعية الكمية والنوعية من المؤهلات والمهارات، ومن ثم العمل على تطوير هذه الامكانيات لدى الباحثين عن عمل؛ الأمر الذي سيساهم بلا شك في الاستخدام الأمثل للموارد البشرية سواء من خلال عملية التخطيط، أو تطوير الاستراتيجيات وصنع القرار لبرامج سوق العمل الفعالة، وبشكل خاص في قطاع التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني.

وتنقسم هذه الدراسة إلى ستة فصول رئيسة. إذ يتضمن الفصل الأول الاطار النظري الخاص بالدراسة من حيث مشكلتها وأهدافها وأهميتها وأسئلة الدراسة، بالإضافة لمصادر البيانات والمنهجية المتبعة لذلك. ويتضمن الفصل الثاني تحليل جانب الطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ. ويتناول الفصل الثالث تحليل جانب العرض في القطاع المستهدف. ثم يتم استخلاص الفصل الرابع والذي يُقدر فجوة العرض والطلب، وبناء على نتائج الفصل الرابع يأتي الفصل الخامس لبيان الخطط التي تم وضعها لجسر هذه الفجوة وتنمية الموارد البشرية العاملة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ. وأخيراً الفصل السادس والذي يعرض أبرز النتائج والتوصيات.

وإننا إذ نضع بين أيديكم هذه الدراسة، فإننا نرجو أن تتم الاستفادة منها حق الاستفادة، وأن تخدم توجهات المركز في تعزيز جهود الأردن الرائدة والدؤوبة في مجالات تنمية الموارد البشرية. راجين المولى عز وجل أن يأخذ بأيدينا لخدمة الأردن الأعلى.

رئيس المركز

أ.د. عبد الله عباينة



## قائمة المحتويات

أ	تقديم	1
ط	الملخص التنفيذي	1
1	الفصل الأول الاطار العام للدراسة	1
3	1.1 المقدمة	3
4	1.2 أهمية الدراسة	4
4	1.3 أهداف الدراسة	4
5	1.4 أسئلة الدراسة	5
5	1.5 منهجية الدراسة	5
5	1.5.1 مجتمع وعينة الدراسة	5
7	1.5.2 أدوات الدراسة	7
8	1.6 جمع البيانات وتجهيزها	8
8	1.6.1 مسح الشركات (جانب الطلب)	8
8	1.6.2 مسح مزودي التدريب (جانب العرض)	8
8	1.7 تبويب البيانات ونشرها	8
9	الفصل الثاني تحليل جانب الطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	9
11	2.1 انتاج منشآت قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	11
18	2.2 الخصائص الكمية والنوعية للعاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	18
25	2.3 الاحتياجات التدريبية الحالية والمستقبلية للمؤسسات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	25
28	2.4 احتياجات مؤسسات قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ الكمية من العاملين وخصائصهم	28
37	2.5 المهارات العامة المطلوب توافرها لدى العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	37
39	2.6 تشغيل المرأة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	39

41	تشغيل ذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.....	2.7
44	صعوبات تعيين العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ وطرق التعيين.....	2.8
49	<b>الفصل الثالث: تحليل جانب العرض في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.....</b>	
51	أهم الجهات المزودة للتدريب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.....	3.1
55	البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.....	3.2
74	المهارات العامة المتضمنة في برامج اعداد العاملين.....	3.2.1
75	برامج رفع الكفاءة المقدمة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.....	3.2.2
77	<b>الفصل الرابع: تقدير فجوة العرض والطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.....</b>	
79	الفجوة بين الاحتياجات التدريبية لكل مهنة وبين البرامج التدريبية المتوفرة لهذه المهن.....	4.1
82	الفجوة بين المهارات المطلوبة لكل مهنة وبين المهارات التي توفرها البرامج التدريبية لهذه المهن.....	4.2
83	الفجوة بين العرض والطلب على العمالة من الاناث.....	4.3
84	الفجوة بين الطلب على العمالة من ذوي الاعاقات وبين البرامج التدريبية المقدمة لهم.....	4.4
86	<b>الفصل الخامس: خطة تنمية الموارد البشرية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.....</b>	
96	<b>الفصل السادس: النتائج والتوصيات.....</b>	
98	6.1 النتائج.....	
102	6.2 التوصيات.....	

## قائمة الجداول

- جدول 1: عينة المنشآت الاقتصادية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب فئة العاملين والمحافظة 2011..... 6
- جدول 2: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الاقليم/ المحافظة..... 11
- جدول 3: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سنة بدء تقديم الخدمة..... 12
- جدول 4: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الكيان القانوني والاقليم..... 13
- جدول 5: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب حجم المنشأة والاقليم..... 14
- جدول 6: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب حجم المنشأة والاقليم والجنس..... 15
- جدول 7: توزيع المنشآت والعاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب تقييم أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم لعام 2014..... 16
- جدول 8: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب توقع أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم للأعوام (2015-2017)..... 17
- جدول 9: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي والجنس..... 19
- جدول 10: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي والاقليم..... 20
- جدول 11: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة والجنس والاقليم..... 21
- جدول 12: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الجنسية..... 25
- جدول 13: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب جهة التدريب المفضلة..... 26
- جدول 14: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب برامج التدريب الأكثر طلباً..... 27
- جدول 15: توزيع الطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي والجنس للأعوام (2015-2017)..... 29
- جدول 16: توزيع الطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة والاقليم لعام 2014..... 30
- جدول 17: توزيع العمالة المطلوبة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سنوات الخبرة المطلوبة والجنس للأعوام (2015-2017)..... 32
- جدول 18: توزيع العمالة المطلوبة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب أسباب توفرها (دوران/ توسع) للأعوام (2015-2017)..... 33
- جدول 19: توزيع العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة وأكثر مهارة مطلوبة لها ولا تتوفر لدى العاملين للأعوام (2015-2017)..... 34
- جدول 20: المهارات العامة الضرورية الداعمة للتشغيل للمهن المطلوبة..... 37
- جدول 21: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سبب عدم تعيين الإناث..... 39
- جدول 22: توزيع فرص العمل للإناث في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة والاقليم..... 41
- جدول 23: توزيع العاملين من ذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة..... 42
- جدول 24: توزيع فرص العمل لذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة والاقليم..... 43
- جدول 25: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب صعوبات التعيين..... 44
- جدول 26: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب طرائق التعيين والاقليم..... 45
- جدول 27: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الصعوبات التي تواجه القطاع والاقليم..... 47

- جدول 28: الجهات المزودة للتدريب حسب سنة بدء تقديم خدمات التدريب/ التعليم المهني ..... 51
- جدول 29: الجهات المزودة للتدريب حسب الطاقة الاستيعابية وأعداد الملتحقين والخريجين للأعوام (2012-2014) ..... 51
- جدول 30: الجهات المزودة للتدريب حسب نسبة الملتحقين للطاقة الاستيعابية للأعوام (2012-2014) ..... 53
- جدول 31: الجهات المزودة للتدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية للأعوام (2012-2014) ..... 54
- جدول 32: البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ للأعوام (2012-2014) ..... 55
- جدول 33: توزيع خريجو البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب البرنامج والإقليم للأعوام (2012-2014) ..... 59
- جدول 34: خريجو البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب البرنامج التدريبي والمؤهل العلمي الأدنى للأعوام (2012-2014) ..... 61
- جدول 35: خريجو مزودي التدريب حسب البرنامج التدريبي والمؤهل العلمي الأدنى للأعوام (2012-2014) ..... 62
- جدول 36: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب للأعوام (2012-2014) ..... 63
- جدول 37: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب والجنس لمجموع الأعوام (2012-2014) ..... 64
- جدول 38: خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب والبرنامج التدريبي للأعوام (2012-2014) ..... 65
- جدول 39: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة المحتوى التطبيقي والبرنامج التدريبي للأعوام (2012-2014) ..... 68
- جدول 40: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة المحتوى التطبيقي والإقليم للأعوام (2012-2014) ..... 69
- جدول 41: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في إقليم الوسط للأعوام (2012-2014) ..... 70
- جدول 42: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في إقليم الشمال للأعوام (2012-2014) ..... 71
- جدول 43: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في إقليم الجنوب للأعوام (2012-2014) ..... 72
- جدول 44: توزيع المتدربين من ذوي الإعاقات المتوقع تدريبهم مستقبلاً حسب مزودي التدريب والبرنامج التدريبي ..... 73
- جدول 45: المهارات العامة الداعمة للتشغيل والتي توفرها البرامج التدريبية بشكل كافي ..... 74
- جدول 46: توزيع المتدربين حسب دورات رفع الكفاءة التي تلقوها والعام الذي تدربوا فيه ..... 75
- جدول 47: البرامج التدريبية المطلوبة والمعروضة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ ..... 79
- جدول 48: البرامج التدريبية الأكثر طلباً للأعوام (2015-2017) ولا تتوفر لدى مزودي التدريب ..... 81
- جدول 49: البرامج التدريبية المطلوبة للأعوام (2015-2017) في كل إقليم ولا تتوفر لدى مزودي التدريب ..... 81

## قائمة الأشكال

- شكل 1: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الاقليم/ المحافظة..... 11
- شكل 2: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سنة بدء تقديم الخدمة..... 13
- شكل 3: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الكيان القانوني والاقليم..... 14
- شكل 4: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب حجم المنشأة والاقليم..... 15
- شكل 5: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب حجم المنشأة والاقليم والجنس..... 16
- شكل 6: توزيع المنشآت والعاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب تقييم أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم وحسب حجم المنشأة لعام 2014..... 17
- شكل 7: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب توقع أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم للأعوام (2015-2017)..... 18
- شكل 8: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ والهرم العمالي حسب المؤهل التعليمي والجنس..... 19
- شكل 9: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي والاقليم..... 20
- شكل 10: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهن الأكثر اشغالاً..... 23
- شكل 11: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهن الأكثر اشغالاً والاقليم..... 24
- شكل 12: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب جنسية العاملين والاقليم..... 25
- شكل 13: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب جهة التدريب المفضلة..... 26
- شكل 14: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب جهة التدريب المفضلة للبرامج التدريبية المطلوبة..... 28
- شكل 15: توزيع الطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي للأعوام (2015-2017)..... 29
- شكل 16: توزيع مجموع الطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة لمجموع الأعوام (2017)..... 30
- شكل 17: التوزيع النسبي للطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات حسب الاقليم للأعوام (2015-2017)..... 32
- شكل 18: توزيع العمالة المطلوبة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سنوات الخبرة المطلوبة للأعوام (2015-2017)..... 33
- شكل 19: توزيع العمالة المطلوبة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب أسباب توفرها (دوران/ توسع) للأعوام (2015-2017)..... 34
- شكل 20: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سبب عدم تعيين الإناث..... 40
- شكل 21: توزيع العمالة من ذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة..... 43
- شكل 22: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب صعوبات التعيين..... 45
- شكل 23: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب طرائق التعيين والاقليم..... 46
- شكل 24: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الصعوبات التي تواجه القطاع والاقليم..... 47
- شكل 25: الجهات المزودة للتدريب حسب الطاقة الاستيعابية وأعداد الملتحقين والخريجين للأعوام (2012-2014)..... 52
- شكل 26: توزيع الملتحقين والخريجين حسب الجهات المزودة للتدريب للأعوام (2012-2014)..... 53
- شكل 27: الجهات المزودة للتدريب حسب نسبة الملتحقين للطاقة الاستيعابية للأعوام (2012-2014)..... 54
- شكل 28: الجهات المزودة للتدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية للأعوام (2012-2014)..... 55
- شكل 29: توزيع خريجو الجهات المزودة للتدريب حسب البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ والأعوام (2012-2014)..... 56

- شكل 30: توزيع خريجو الجهات المزودة للتدريب ضمن البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الجنس للأعوام (2012-2014) ..... 57
- شكل 31: خريجو الجهات المزودة للتدريب الذكور حسب أبرز البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ للأعوام (2012-2014) ..... 57
- شكل 32: خريجات الجهات المزودة للتدريب حسب أبرز البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ للأعوام (2012-2014) ..... 58
- شكل 33: خريجو الجهات المزودة للتدريب حسب أبرز البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ والاقليم للأعوام (2012-2014) ..... 59
- شكل 34: البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب مدة البرنامج بالأشهر للأعوام (2012-2014) ..... 60
- شكل 35: توزيع خريجي البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل العلمي الأدنى للأعوام (2012-2014) ..... 62
- شكل 36: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب المؤهل العلمي الأدنى والجنس للأعوام (2012-2014) ..... 63
- شكل 37: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب للأعوام (2012-2014) ..... 64
- شكل 38: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب والجنس لمجموع الأعوام (2012-2014) ..... 65
- شكل 39: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب والبرنامج التدريبي للأعوام (2012-2014) ..... 67
- شكل 40: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة المحتوى التطبيقي والبرنامج التدريبي للأعوام (2012-2014) ..... 69
- شكل 41: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة المحتوى التطبيقي والاقليم للأعوام (2012-2014) ..... 70
- شكل 42: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في اقليم الوسط للأعوام (2012-2014) ..... 71
- شكل 43: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في اقليم الشمال للأعوام (2012-2014) ..... 72
- شكل 44: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في اقليم الجنوب للأعوام (2012-2014) ..... 73

## الملخص التنفيذي

بلغ عدد المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات (4,413) منشأة، وهي توظف نحو (38,418) عاملاً وعاملة، توزعت بواقع (57%) في اقليم الوسط، ونحو (37%) في اقليم الشمال، وما نسبته (6%) في اقليم الجنوب. وقد تم تصنيف المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ الى: المنشآت الصغيرة الحجم (1-5 عمال) وبنسبة (81%)، تليها المنشآت الكبيرة الحجم (11 عامل وأكثر) وبنسبة (10%)، ثم المنشآت متوسطة الحجم (6-10 عامل) وبنسبة (9%). ويُذكر أن غالبية المنشآت أفادت بأنه لا يوجد أي تغيير على حجم الطلب لديها في الأعوام (2015-2017)، بينما (32%) من المنشآت العاملة في هذا القطاع بينت انخفاض الطلب على انتاجها، وكذلك توقعوا انخفاض الطلب على منتجاتهم للأعوام (2015-2017).

يتوزع العاملين في القطاع بواقع (92%) للذكور مقابل (8%) فقط اناث. من ناحية أخرى، فإن ما نسبته (82%) من العاملين في هذا القطاع هم أردنيو الجنسية، مقابل (18%) من غير الأردنيين. وقد أظهرت الدراسة أن مهن العجّان (5.5%)، وصانع الخبز العربي (4.3%)، وبائع خبز ومعجنات (3.6%)، وأخصائي تصنيع الغذاء/ تعليب (3.3%)، هي المهن الأكثر اشغالاً في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.

وبشكل عام بلغ حجم الطلب على مهن هذا القطاع للأعوام (2015-2017) حوالي (12,425) عامل، وبحجم طلب على الذكور بلغ (9,383) مقابل (3,042) من الاناث موزعين اقليمياً بنحو (82%) في اقليم الوسط وبنسبة (13%) في اقليم الشمال، وقرابة (5%) في اقليم الجنوب. ويتركز هذا الطلب على مهن الخبازون، وصانعو المعجنات والحلويات، والعجّاتون، وصانعو الخبز العربي، وصانعو اللبن واللبننة. بينما الطلب على الاناث فانه في مهن الهندسة، والمهن الادارية والمكتبيّة، والبائعون، ومهنة الخبازين وصانعو المعجنات والحلويات، وصناعة اللبن واللبننة، وحفظ الفواكه والخضروات. وتجدر الاشارة الى أن بروز الحاجة للعمال الجدد هو ناشئ عن عملية الدوران بنسبة تراوحت بين (50%-52%).

وبينت الدراسة أن أكثر مهارة مطلوبة ضمن مهن القطاع هي: تجهيز العجينة وتشغيل العجانة، ومهارة تقطيع وتشكيل وخبز الخبز العربي، ومهارة تجهيز حشوات وكريمات ومواد تزيين وحشو الجاتو، ومهارة تحضير عجينة الخبز الافرنجي وتجهيز وتشغيل غرفة التخمير الثابت للعجين، ومهارة تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها ضمن درجة التبريد الخاصة.

كشفت نتائج الدراسة عن أن ما نسبته (29%) من المنشآت (معظمها منشآت فردية) تواجه صعوبات في التعيين وهي ناشئة عن النقص في العمالة ممن لديهم المهارات المطلوبة بشكل رئيس، اضافة للنقص في العمالة ممن لديهم قيم واتجاهات ايجابية نحو العمل. وفيما يتصل بالطرق المستخدمة في التعيين، فقد أظهرت الدراسة بأن التعيين المباشر من خلال الاتصالات الشخصية هو الأكثر استخداماً وبنسبة (86%). كما وسئل أصحاب العمل عن الصعوبات والتحديات التي تواجه قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، وقد أجاب (27%) منهم بأن ارتفاع الضرائب تؤثر على أداء القطاع، بينما (21%) أشاروا الى القوانين والتشريعات النازمة للعمل.

بلغ عدد البرامج التدريبية الخاصة بهذا القطاع نحو (16) برنامجاً تدريبياً، وبلغ عدد خريجها قرابة (4,494) خريجاً خلال الأعوام (2012-2014)، توزّعوا جندرياً بواقع (38%) ذكور ونحو (62%) اناث. كانت النسبة الكبيرة منهم قد تخرجوا من برنامج تصنيع غذائي منزلي وبنسبة (28%)، ثم برنامج التغذية والحميات الغذائية (17%)، يليه برنامج صانع خبز عربي (9.5%). وقد توزع خريجو الجهات المزودة للتدريب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ اقليمياً بنحو (46%) في اقليم الوسط، و (39%) (15%) في اقليمي الشمال والجنوب على التوالي.

وحول دورات رفع الكفاءة المقدّمة فان هناك دورتي رفع كفاءة مقدّمة من المركز العلمي للغذاء وهما: دورة الرقابة الذاتية والتفتيش الغذائي والجودة لتدريب (13) متدرب، ودورة مبادئ عامة ISO & HACCP لتدريب (36) متدرب. وقد أعلن المركز العلمي للغذاء عن تقديم برنامجي اعداد لتدريب (1000) متدرب في العام 2016 وهما برنامج اختصاصيو الصحة والبيئة المهنية، وبرنامج اختصاصيو التدريب وتطوير الكوادر. من ناحية أخرى، سيقدم المركز العلمي للغذاء دورات رفع كفاءة مستقبلاً لتدريب (1000) متدرب في دورة مبادئ عامة ISO & HACCP ، ودورة التطورات الحديثة في علم تكنولوجيا الغذاء.

مما سبق نخلص الى وجود فجوة عددية كبيرة جداً تقدر بنحو (7,931) كفائض طلب، مما يعني أن السوق قادر على استيعاب ما نسبته (100%) من حجم العرض. ويمكن تلبية الطلب الموجود من خلال برامج التدريب المستمر وتوسيع دورات رفع الكفاءة وتنويعها. وفيما يتعلق بالمهارة الفنية التي أكد أصحاب العمل على ضرورة توفرها في العاملين في مواقع العمل وفي المنوي تعيينهم، فإنها في غالبيتها غير مشمولة ضمن البرامج التدريبية المقدّمة، والتي يمكن ايجازها في الآتي: مهارة تشغيل العجانة وتجهيز العجينة، ومهارة ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد، وتجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج، وتقطيع وتشكيل وخبيز الخبز العربي، وتشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع، واستلام عجينة الخبز الافرنجي، وتحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها في أماكن تبريد خاصة.

يبين تحليل الفجوة بين العرض والطلب على الاناث أن هناك فجوة رقمية أولية بين ما هو معروض وما هو مطلوب تقدر بنحو (252) فائض طلب على الاناث. أما بالنسبة لفجوة العرض والطلب على ذوي الاعاقات، فقد كشفت نتائج المسح أن هناك (83) منشأة على استعداد لتوفير (157) فرصة عمل. من ناحية أخرى، هناك برنامج تدريبي واحد "الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات" يُدرّب (3) متدربين من ذوي الاعاقات. كما أن هناك جهتين مزودة للتدريب على استعداد لتدريب (14) متدرب من ذوي الاعاقات في برنامجي فني انتاج نباتي، وصانع خبز عربي. وبالتالي هناك فائض طلب على ذوي الاعاقات، خاصة في مهن صناعة الخبز العربي والافرنجي، وكذلك تصنيع منتجات الألبان، ومشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية المختلفة.

وبناء على ما سبق توصي الدراسة على ضرورة أن يتولى مجلس التشغيل والتدريب والتعليم المهني تشكيل فرق وطنية تتولى رسم السياسات القطاعية في مجال تدريب وتشغيل القوى العاملة الأردنية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ. وأن تتولى الجهات المزودة للتدريب مراجعة وتطوير البرامج التدريبية المطلوبة في القطاع، وادماج المهارات الحياتية والريادية والداعمة للتشغيل كحقيبة الزامية في جميع برامجها التدريبية، والغاء اية برامج تدريبية غير مطلوبة لسوق العمل في القطاع، من ناحية وفتح برامج جديدة مستوحاة من الطلب الكبير في سوق العمل. كما توصي الدراسة بضرورة اعطاء اولوية دعم لمشاريع التدريب و التشغيل الخاصة بهذا القطاع .

# الفصل الأول

## الاطار العام للدراسة



## 1.1 المقدمة

تولى المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية منذ عام 2001 ومن خلال مشروع المنار تطوير النظم والأدوات الفنية والتنفيذية لبناء نظام معلومات الموارد البشرية في الأردن، حيث قام بتكليف وتقديم مجموعة من المؤشرات الدولية المفتاحية المتعلقة بنظم معلومات الموارد البشرية الى البيئة الأردنية وإنتاج اللبانات البنائية الضرورية لتحديد التحديات والفرص لنظام معلومات الموارد البشرية.

وبالرغم من التقدم والإصلاحات المهمة التي طرأت على نظام معلومات الموارد البشرية الى الآن، الا أن موضوع المسوح القطاعية التي تركز على جمع معلومات عن قطاعات محددة للتعرف على الاحتياجات الكمية من الأيدي العاملة وتحديد المهارات النوعية التي يحتاجها العاملين في هذا القطاع مازالت ضعيفة، ما قد ينعكس على عدم تطوير خطط تنمية موارد بشرية فاعلة للقطاعات المهمة في سوق العمل وغياب بيانات دقيقة عن تلك القطاعات وبالتالي قد يضعف من فاعلية عملية الارشاد المهني، والتي قد تقود إلى حدوث اختلالات في كفاءة التشغيل في سوق العمل.

ومن هنا تبنى مجلس التشغيل والتعليم والتدريب المهني والتقني مبادرة إجراء دراسات دورية للقطاعات ذات الأولوية في الاقتصاد الأردني، وقد اشتمل ذلك على مسح جانبي العرض والطلب للقوى العاملة، وبناء عليه قام المجلس بتحديد ثلاثة قطاعات ذات أولوية كخطوة أولى في تنفيذ هذه المبادرة وتم الانتهاء من اعدادها. لاحقاً، تم تحديد ستة قطاعات أخرى وهذه القطاعات هي: قطاع الزراعة، وقطاع صناعة الأثاث، وقطاع صناعة الملابس، وقطاع الوساطة المالية وأنشطة التأمين، وقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، وقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ. وقد أوكلت مهمة تنفيذ هذه الدراسات، والتي تم تمويلها من صندوق التشغيل والتعليم والتدريب المهني والتقني، إلى المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية، والذي يتعاون في تنفيذها مع دائرة الإحصاءات العامة. أضف إلى ذلك مشاركة ممثلين عن الجهات المعنية في القطاعين العام والخاص في عملية المتابعة والإشراف على هذه الدراسات عبر لجان استشارية شكلت لهذه الغاية.

وتأتي هذه الدراسات منسجمة مع منطلقات مشروع إعادة اصلاح قطاع التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني المدعوم من الاتحاد الأوروبي، والذي تُشرف على تنفيذه وزارة العمل وبمشاركة العديد من المؤسسات الحكومية المعنية؛ ويركز على ضرورة وجود دراسات مسحية قطاعية لسوق العمل، وتطوير خطط لتنمية الموارد البشرية ضمن هذه القطاعات، وذلك بغرض المساعدة في التعرف على الاحتياجات القطاعية الكمية والنوعية من المؤهلات والمهارات، ومن ثم العمل على تطوير هذه الامكانيات لدى الباحثين عن عمل؛ الأمر الذي سيساهم بلا شك في الاستخدام الأمثل للموارد البشرية سواء من خلال عملية التخطيط، أو تطوير الاستراتيجيات وصنع القرار لبرامج سوق العمل الفعالة، وبشكل خاص في قطاع التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني.

ويغطي هذا التقرير قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.

## 1.2 أهمية الدراسة

تكمن أهمية هذه الدراسة في كونها تعتبر الدراسة الأولى من نوعها على مستوى الوطن العربي التي تسعى لتقدير الفجوة في سوق العمل الأردني في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ وذلك من خلال تحليل قوى سوق العمل الأردني الكمية والنوعية، واستنباط مدى تجانس العرض متمثلاً بمخرجات مزودي التدريب والتعليم المهني والتقني الكمية والنوعية مع الطلب والمتمثل في حاجات سوق العمل الكمية والنوعية من خلال المسح الميداني.

كما تأتي هذه الدراسات منسجمة مع منطلقات مشروع اصلاح قطاع التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني المدعوم من الاتحاد الأوروبي، والذي تُشرف على تنفيذه وزارة العمل/ مجلس التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني وبمشاركة العديد من المؤسسات الحكومية والخاصة المعنية. ومن ناحية أخرى، كما وتتميز هذه الدراسة في كونها ستضع الخطوط العريضة لخطط تنمية الموارد البشرية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، والتي من شأنها أن تسهم في جسر الفجوة وتحقيق التوازن، الأمر الذي سيقبل من مقدار الاختلالات في منظومة تنمية واستثمار الموارد البشرية المتمثلة بالفجوة الواضحة بين جانبي العرض والطلب، وهذا بدوره سيعتبر أثراً إيجابياً على معدل النمو الاقتصادي في الأردن ويسهم بتعزيز التنافسية مع الأخذ بعين الاعتبار الفروقات النسبية على مستوى أقاليم المملكة.

## 1.3 أهداف الدراسة

تسعى الدراسة الحالية الى تحقيق مجموعة من الأهداف يمكن ايجازها في الآتي:

1. تحديد مسميات المهن/ الأعمال المطلوبة ضمن القطاع.
2. تقييم الطلب الحالي والمستقبلي على انتاج القطاع.
3. تحديد الاحتياجات الكمية المستقبلية من العمالة لكل مهنة من المهن الموجودة في القطاع.
4. تحديد الاحتياجات التدريبية الحالية والمستقبلية لكل مهنة من المهن المطلوبة في القطاع.
5. تحديد احتياجات المنشآت العاملة ضمن القطاع من برامج تدريب رفع الكفاءة للعاملين.
6. التعرف الى اتجاهات أصحاب العمل نحو الاستفادة والتعاون مع مزودي التدريب في القطاعين العام والخاص في اعداد وتدريب القوى العاملة ضمن القطاع.
7. التعرف الى اتجاهات واستعداد أصحاب العمل نحو تشغيل الاناث ضمن منشآتهم.
8. التعرف الى اتجاهات واستعداد أصحاب العمل نحو تشغيل ذوي الاعاقات ضمن منشآتهم.
9. التحقق من جاهزية واستعداد الجهات المزودة للتدريب في القطاعين العام والخاص لإعداد وتدريب العمالة المطلوبة.
10. تحديد مدى اتساع الفجوة بين العرض والطلب في سوق العمل والتنسيق مع الجهات المعنية لجسر هذه الفجوة.
11. تطوير خطة وبرامج لتنمية الموارد البشرية في القطاع لخلق رأس مال بشري كفؤ وفعال باعتباره من العناصر الأكثر توفراً في الأردن.

## 1.4 أسئلة الدراسة

تحاول الدراسة تحقيق الأهداف السابقة الذكر من خلال الاجابة على الأسئلة الآتية:

1. ما هي خصائص العاملين الحاليين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ من حيث المهنة والجنس والمستوى التعليمي؟
2. ما هي خصائص البرامج المقدمة لمهن قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ من حيث المدة والمستوى التعليمي للمتدربين ومواقع التدريب وعدد الخريجين؟
3. ما هي احتياجات سوق العمل الكمية والنوعية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ للأعوام (2015-2017)؟
4. ما هي احتياجات المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ من المهارات في كل مهنة من مهن القطاع؟
5. ما هي المهارات التي يقدمها مزودو التدريب في كل برنامج من برامج التدريب التي تخدم قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ؟
6. ما هي الفرص الحالية والمستقبلية لتوظيف المرأة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ؟
7. ما هي الفرص الحالية والمستقبلية لتدريب المرأة وتمكينها في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ؟
8. ما هي الفرص الحالية والمستقبلية لتوظيف ذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ؟
9. ما هي الفرص الحالية والمستقبلية لتدريب ذوي الاعاقات لدخول سوق العمل في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ؟
10. ما هي الصعوبات التي تواجهها المنشآت في التعيين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ؟
11. ما هي أهم المزايا التي تقدمها المنشآت للعاملين فيها في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ؟

## 1.5 منهجية الدراسة

تغطي الدراسة جانب الطلب للشركات العاملة ضمن قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ عبر مسح احتياجاتها الحالية والمستقبلية للأعوام (2015-2017) من القوى العاملة والتدريب وجانب العرض الذي توفره جهات تزويد التدريب من الخريجين وبرامج التدريب عبر مسح لإمكانيات هذه الجهات الحالية وتوجهاتها المستقبلية للتدريب ضمن القطاع المستهدف.

### 1.5.1 مجتمع وعينة الدراسة

#### 1.5.1.1 مسح احتياجات الشركات (جانب الطلب)

تم تصميم عينة المسح للحصول على تقديرات موثوقة للمتغيرات الرئيسية للمسح على مستوى المحافظات والاقاليم الثلاثة. وصممت عينة هذا المسح استناداً الى اطار التعداد العام للمنشآت الاقتصادية 2011 الذي نفذته دائرة الإحصاءات العامة والذي تم تصنيفه حسب التصنيف الصناعي الدولي الرابع ISIC4 للأمم المتحدة.

ويندرج تحت هذا القطاع مجموعة صناعات فرعية:

- ✓ تجهيز وحفظ اللحوم.
- ✓ تجهيز وحفظ السمك والقشريات والرخويات
- ✓ تجهيز وحفظ الفاكهة والخضر
- ✓ صنُع الزيوت والدهون النباتية والحيوانية
- ✓ صنُع منتجات الألبان
- ✓ صنُع منتجات طواحين الحبوب والنشاء ومنتجات النشاء
- ✓ صنُع منتجات المخابز
- ✓ صنُع الكاكاو والشوكولاتة والحلويات السكرية
- ✓ صنُع المعكرونة وشرائط المعكرونة والكسكسي والمنتجات النشوية المماثلة
- ✓ صنع المشروبات بجميع أنواعها.
- ✓ صنع منتجات التبغ.

ولغايات هذا المسح تم الاخذ بالاعتبار المهن التي يقوم بها هذا القطاع من خلال تقسيم مجتمع الدراسة إلى طبقات لضمان التجانس والتمثيل للمجتمع بشكل جيد حسب المحافظات والمهن وفئة العاملين في المنشأة. والجدول 1 يبين توزيع مجتمع الدراسة حسب فئة العاملين من بيانات التعداد العام للمنشآت الاقتصادية 2011.

جدول 1: عينة المنشآت الاقتصادية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب فئة العاملين والمحافظه 2011

المحافظة	فئة العاملين					المجموع
	+100	99-50	49-10	9-5	4-1	
العاصمة	35	36	174	223	783	1251
البلقاء	1	1	10	28	210	250
الزرقاء	16	8	45	70	288	427
مأدبا	1	0	6	9	83	99
اربد	0	1	24	81	784	890
المفرق	2	0	7	11	152	172
جرش	0	0	4	11	105	120
عجلون	0	0	3	5	96	104
الكرك	0	0	5	29	87	121
الطفيلة	0	0	3	16	33	52
معان	0	0	2	11	29	42
العقبة	0	0	6	3	31	40
<b>المجموع</b>	<b>55</b>	<b>46</b>	<b>289</b>	<b>497</b>	<b>2681</b>	<b>3568</b>

## 1.5.1.2 مسح مزودي التدريب (جانب العرض)

تكون مجتمع الدراسة لهذا المسح من كافة مزودي التدريب والتعليم المهني والتقني الرئيسيين في المملكة متمثلاً بالآتي:

- ✓ جامعة البلقاء التطبيقية/ كليات المجتمع في القطاعين العام والخاص.
- ✓ وزارة التربية والتعليم/ إدارة التعليم المهني.
- ✓ مؤسسة التدريب المهني.
- ✓ الجامعات الأردنية الحكومية والخاصة.
- ✓ المركز العلمي للغذاء.

## 1.5.2 أدوات الدراسة

تم تصميم استبانتيين لتحقيق أهداف الدراسة؛ الاستبانة الأولى تغطي جانب الطلب (أصحاب العمل)، وتوفر بشكل رئيس بيانات عن اعداد العاملين واحتياجاتهم التدريبية، واحتياجات المؤسسة الكمية من العمالة في المهن المختلفة والمهارات الفنية والعمالة (الداعمة للتشغيل) المطلوبة لممارسة المهن المختلفة. كما وتوفر الاستبانة بيانات عن تشغيل ذوي الاعاقات وطبيعة المهن الممكن أن يشغلوها، وكذلك بيانات عن تشغيل المرأة وفي أي المهن، وأيضاً عن الصعوبات التي يواجهها أصحاب العمل في تعيين العمالة والطرائق المتبعة في التعيين والمزايا المقدمة للعاملين.

أما الاستبانة الثانية، فتغطي جانب العرض (مزودي التدريب)، حيث توفر بشكل رئيس بيانات حول البرامج التدريبية المتاحة لدى مزودي التدريب ضمن مهن القطاع المستهدف وأعداد الملتحقين والخريجين وخصائصهم، ودورات رفع الكفاءة للعاملين الممارسين، وعن فرص التدريب المتوفرة لذوي الاعاقات وأيضاً للمرأة، بالإضافة إلى توجهات مزودي التدريب نحو التوسعات المستقبلية سواء في البرامج التدريبية أو الفئات المستهدفة بالتدريب. وينبغي الإشارة إلى أنه تم استخدام نفس الاستبانة في دراسات القطاعات ذات الأولوية الثلاثة لتشابه البيانات المطلوبة عن كل منها.

ولقد تم تطوير الاستبانتيين بصورتها الأولية من قبل الباحثين في المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية، وتم عرضها لاحقاً على خبراء من دائرة الاحصاءات العامة وعلى أعضاء اللجنة الاستشارية، وتم الأخذ بالتعديلات المقترحة، وبخاصة تلك التعديلات/الملاحظات التي حظيت بالإجماع من قبل هؤلاء الخبراء. وتم اجراء التعديلات المناسبة على ضوء ملاحظاتهم.

## 1.6 جمع البيانات وتجهيزها

### 1.6.1 مسح الشركات (جانب الطلب)

تم تنفيذ جمع بيانات مسح المنشآت وفق الإجراءات الآتية:

- اعداد دليل لتعبئة الاستبانة للباحث الميداني (جامع البيانات) يتضمن التوضيحات اللازمة لكل أسئلة الاستبانة.
- اعداد دليل بشروط وتعليمات إدخال بيانات المسح الواردة من خلال الاستبانات.
- اختيار وتدريب فريق بحث ميداني (جامع بيانات) من الذكور والإناث يتابعهم 3 مشرفين، تم تقسيمهم إلى مجموعتين وتدريبهم على إجراء المسح وتعبئة الاستبانة بواقع يومين لكل مجموعة حيث تم التدريب في مركز التدريب الإحصائي.
- تعبئة استبانات المسح من خلال المقابلات الشخصية للباحثين الميدانيين (جامعي البيانات) مع المعنيين في المؤسسات/ ورش العمل المشمولة بالمسح، وذلك خلال فترة الاسناد من 2015/6/2 \_ 2015/9/2 .
- تدقيق الاستبانات المعبئة وترميزها من قبل الفريق المكلف بذلك من موظفي دائرة الإحصاءات العامة.
- إدخال البيانات إلى الحاسوب، واعداد جداول البيانات الخام.

### 1.6.2 مسح مزودي التدريب (جانب العرض)

تم تنفيذ جمع بيانات مسح مزودي التدريب وفق الإجراءات الآتية:

- تكليف فريق عمل ضم ممثلي جهات التعليم والتدريب المهني والتقني الرئيسة في الأردن لجمع بيانات المسح اللازمة.
- عقد جلسة لأعضاء الفريق في المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية تم خلالها تعريف المشاركين بأداة المسح ومتطلبات تعبئتها، وتدريبهم على آلية تعبئة الاستبانات.
- تعبئة استبانات المسح من خلال المقابلات الشخصية لأعضاء الفريق (جامعي البيانات) مع الموظفين المعنيين لدى جهات التدريب المشمولة بالمسح، وذلك خلال الفترة من 2015/5/1 \_ 2015/6/1.
- تدقيق الاستبانات المعبئة وترميزها من قبل الفريق المكلف بذلك من موظفي المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية.
- إدخال البيانات إلى الحاسوب، واعداد جداول البيانات الخام.

## 1.7 تبويب البيانات ونشرها

تم تحديد التقاطعات والجداول التكرارية والرسومات البيانية اللازمة لعرض الدراسة بعد اقرارها من أعضاء اللجنة الاستشارية، وقام اختصاصيو البرمجة بمعالجة جداول البيانات الخام لاستخراجها وعرضها باستخدام برنامج ProClarity، وتم تضمينها بهذا التقرير الذي اشتمل أيضا على ملخص لأهم نتائج الدراسة والتوصيات المنبثقة عنها.

## الفصل الثاني

تحليل جانب الطلب في قطاع صناعة

الأغذية والمشروبات والتبغ

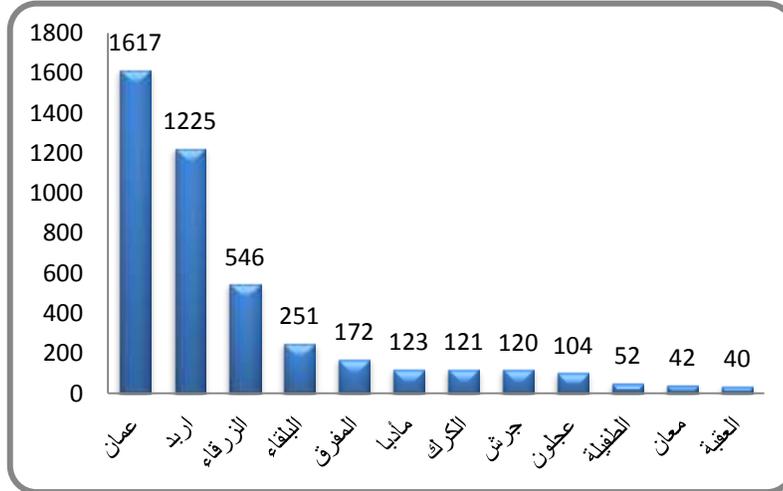


## 2.1 إنتاج منشآت قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

بلغ عدد المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ (4,413) منشأة لغاية النصف الأول من عام 2015 استناداً للمسح الذي أجرته دائرة الإحصاءات العامة، توزعت بواقع (58%) في إقليم الوسط، ونحو (37%) في إقليم الشمال، وما نسبته (6%) في إقليم الجنوب.

جدول 2: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الإقليم/ المحافظة

عدد المنشآت	الإقليم/ المحافظة
2537	إقليم الوسط
1617	عمان
251	البلقاء
546	الزرقاء
123	مادبا
1621	إقليم الشمال
1225	اربدا
172	المفرق
120	جرش
104	عجلون
255	إقليم الجنوب
121	الكرك
52	الطفيلة
42	معان
40	العقبة
4413	المجموع

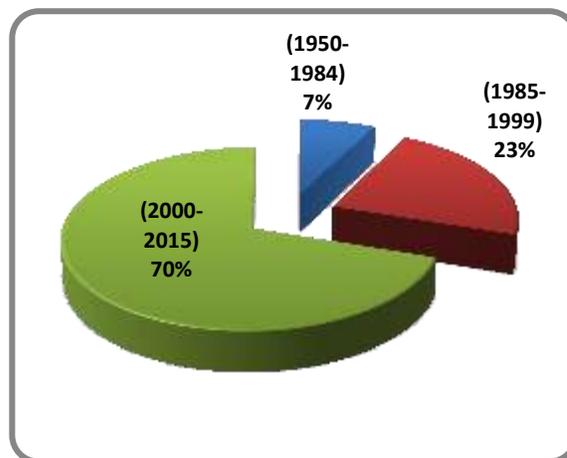
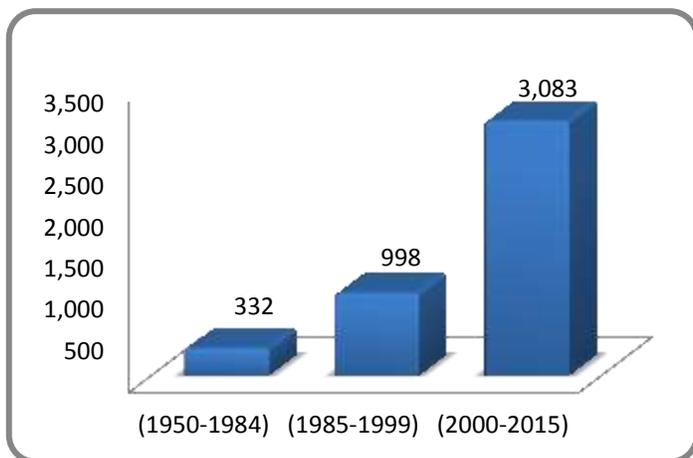


شكل 1: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الإقليم/ المحافظة

وأظهرت الدراسة أن عدد المنشآت في هذا القطاع قد تفاوتت من حيث نشأتها ما بين العام 1950 والنهائية النصف الأول من العام الحالي 2015، لكن وبشكل عام فإن غالبية المنشآت التي شملها المسح بدأت نشاطها منذ العام 2000 حيث تشير البيانات الى أن حوالي (70%) من المنشآت العاملة في هذا القطاع بدأت بتقديم الخدمة منذ العام 2000 وهي توظف نحو (45%) من اجمالي العاملين في القطاع والبالغ (38,418) عاملاً وعاملة.

**جدول 3: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سنة بدء تقديم الخدمة**

عدد العاملين	عدد المنشآت	سنة البدء	عدد العاملين	عدد المنشآت	سنة البدء
581	77	1985	1,079	21	1950
1,464	32	1986	25	4	1952
262	13	1987	191	2	1953
2,478	22	1988	7	2	1954
582	34	1989	10	4	1955
632	150	1990	2	2	1957
780	35	1991	126	4	1959
420	63	1992	82	20	1960
1,424	51	1993	1	1	1961
792	59	1994	13	3	1962
1,394	206	1995	31	6	1964
2,143	53	1996	150	8	1965
912	67	1997	3	3	1966
521	69	1998	10	2	1967
539	66	1999	1,089	8	1968
2,872	323	2000	53	1	1969
719	114	2001	200	28	1970
686	121	2002	107	7	1972
755	112	2003	20	6	1973
815	127	2004	16	4	1974
1,259	313	2005	232	30	1975
1,145	134	2006	121	8	1976
1,194	160	2007	44	10	1977
1,331	200	2008	374	15	1978
1,261	231	2009	80	8	1979
1,415	382	2010	427	58	1980
1,219	241	2011	935	8	1981
663	187	2012	221	29	1982
964	171	2013	136	10	1983
724	142	2014	345	21	1984
346	125	2015			
<b>38,418</b>	<b>مجموع العاملين</b>		<b>4,413</b>	<b>مجموع المنشآت</b>	

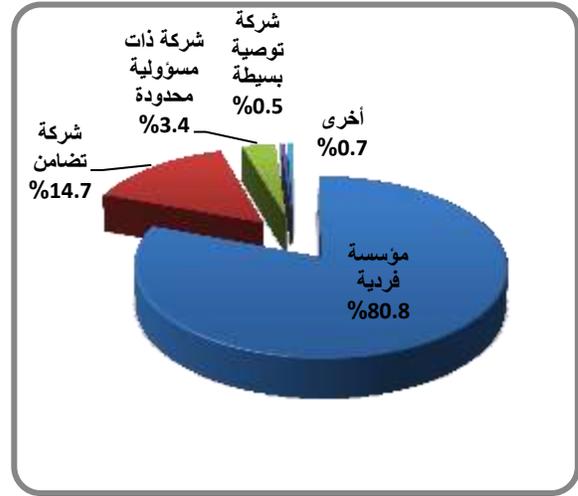
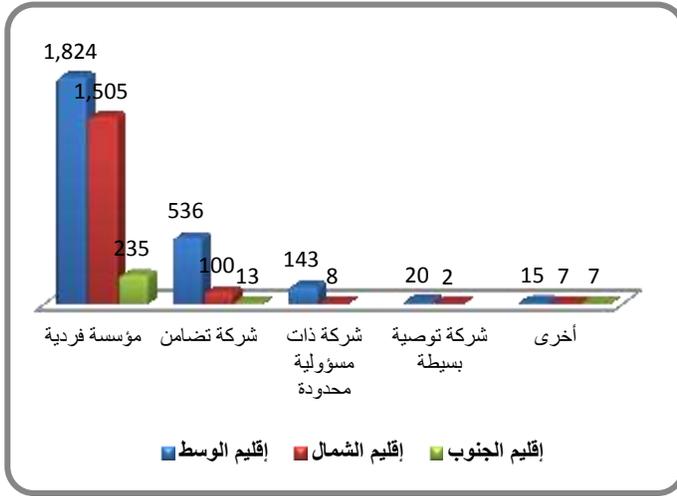


شكل 2: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سنة بدء تقديم الخدمة

ويشير الجدول أدناه الى أن الغالبية العظمى من المنشآت العاملة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ هي منشآت فردية حيث أن قرابة (81%) هي منشآت فردية وفقاً لكيانها القانوني، وتشكل المنشآت التضامنية ما نسبته (15%)، ونحو (3.4%) منشآت ذات مسؤولية محدودة.

جدول 4: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الكيان القانوني والإقليم

المجموع	إقليم الجنوب	إقليم الشمال	إقليم الوسط	الكيان القانوني للمنشأة
3,564	235	1,505	1,824	مؤسسة فردية
648	13	100	536	شركة تضامن
150		8	143	شركة ذات مسؤولية محدودة
22		2	20	شركة توصية بسيطة
1			1	شركة توصية بالأسهم
12			12	شركة مساهمة عامة
8	2	6		جمعية تعاونية
7	5	1	1	جمعية خيرية
1			1	حكومي
<b>4,413</b>	<b>255</b>	<b>1,621</b>	<b>2,537</b>	<b>المجموع</b>

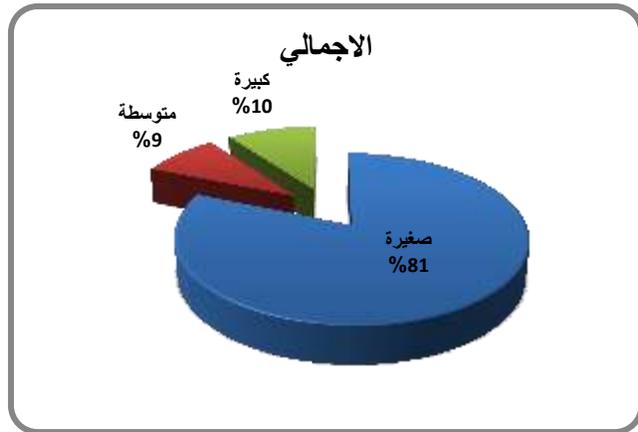
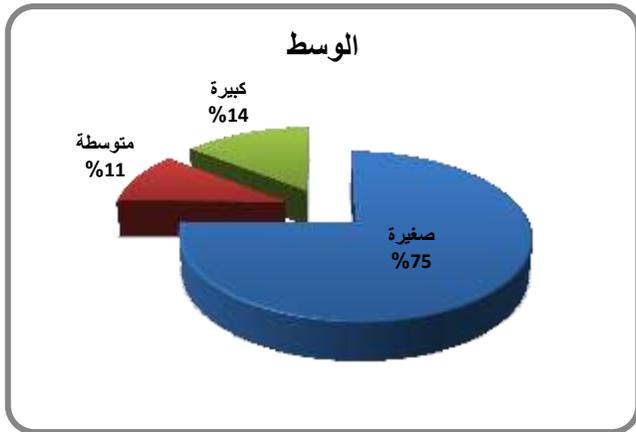


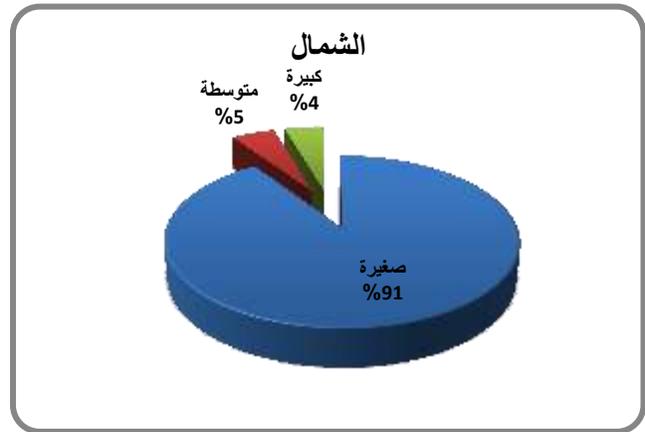
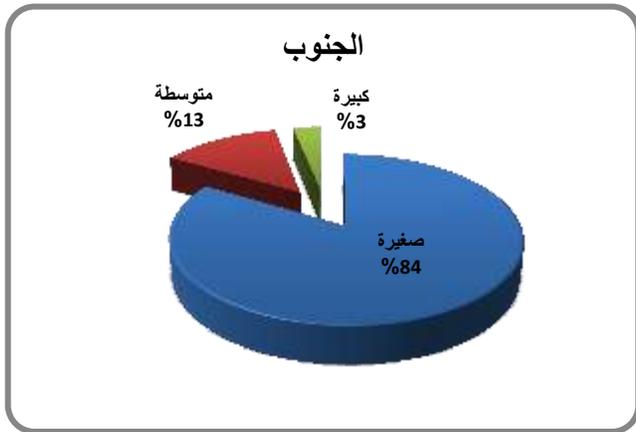
شكل 3: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الكيان القانوني والاقليم

واستناداً لنتائج المسح يمكن تصنيف المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ ضمن ثلاث مجموعات رئيسية هي: المنشآت الصغيرة الحجم (1-5 عمال) والتي تنتشر بنسبة كبيرة في جميع أقاليم المملكة وبنسبة (89%)، تليها المنشآت الكبيرة الحجم (11 عامل وأكثر) وبنسبة (5%)، ثم المنشآت متوسطة الحجم (6-10 عامل) وبنسبة (4%).

جدول 5: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب حجم المنشأة والاقليم

المنشأة حجم	إقليم الوسط	إقليم الشمال	إقليم الجنوب	المجموع
صغيرة	1,905	1,468	213	3,587
متوسطة	270	80	34	384
كبيرة	362	72	8	443
المجموع	2,537	1,621	255	4,413



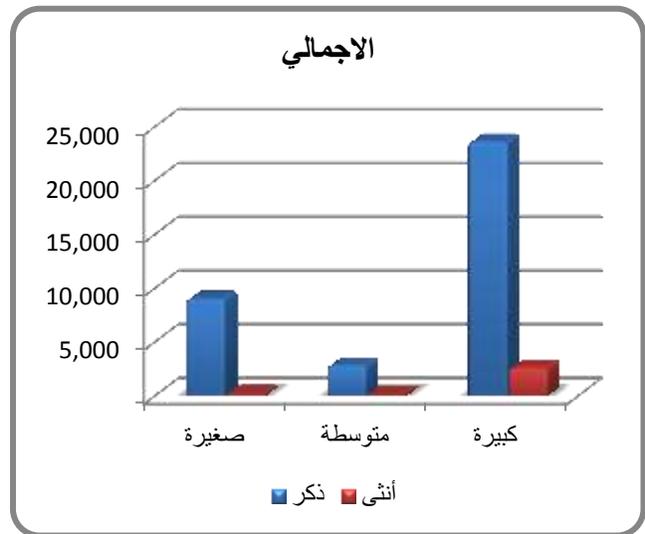
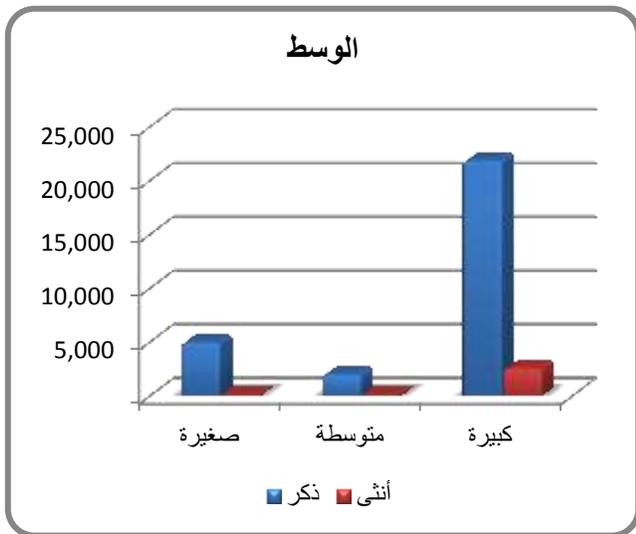


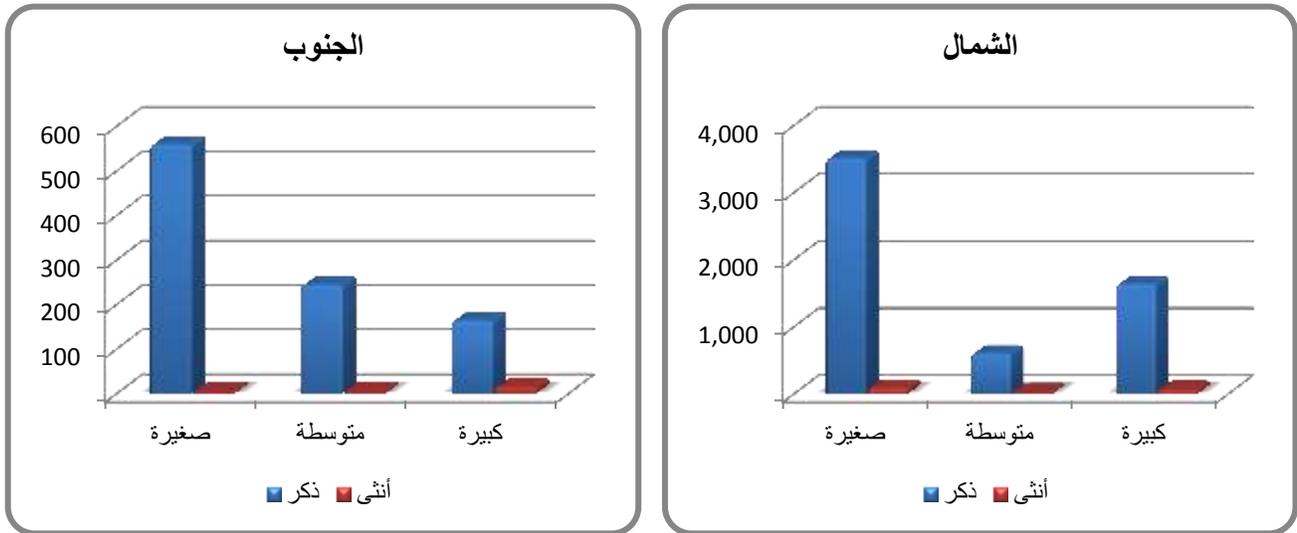
شكل 4: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب حجم المنشأة والإقليم

ويبين الجدول (67) توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب حجم المنشأة والإقليم والجنس، ويلاحظ أن عدد العاملين الذكور أكبر في المنشآت صغيرة الحجم وكذلك المتوسطة والكبيرة وذلك في إقليم الوسط.

جدول 6: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب حجم المنشأة والإقليم والجنس

حجم المنشأة	إقليم الوسط		إقليم الشمال		إقليم الجنوب		المجموع
	ذكور	أنثى	ذكور	أنثى	ذكور	أنثى	
صغيرة	4,956	77	3,510	85	559	1	560
متوسطة	2,004	78	603	12	244	1	245
كبيرة	21,842	2,574	1,634	61	164	14	178





شكل 5: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب حجم المنشأة والأقليم والجنس

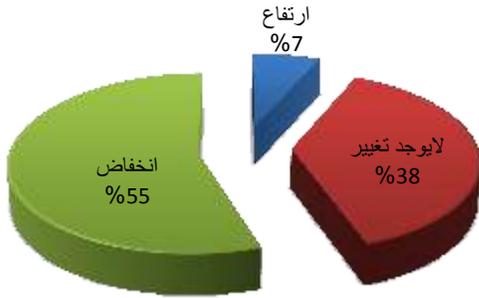
وحول تقييم أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم، فقد أعلنت (32%) من المنشآت في هذا القطاع عن انخفاض الطلب على إنتاجها في العام 2014، وكذلك توقعوا انخفاض الطلب على منتجاتهم خلال الأعوام (2015-2017). بينما أعلنت (24%) من المنشآت ارتفاع الطلب على إنتاجها خلال العام المذكور، علماً بأن غالبية المنشآت ذكرت أن الطلب لم يتغير على إنتاجها خلال تلك الفترة. وكذلك كان الحال بالنسبة لتوقعات الطلب المستقبلية للفترة (2015-2017).

اختلف تقييم أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم حسب حجم المنشأة، حيث أفادت غالبية المنشآت الصغيرة أن الطلب على منتجاتها لم يتغير في العام 2014 وكذلك الحال بالنسبة للمنشآت المتوسطة والكبيرة. ولكن بشكل عام أعلنت نحو (29%) من المنشآت المتوسطة و(35%) من المنشآت الكبيرة ارتفاع حجم الطلب على منتجاتها فيما ذكرت (33.5%) من المنشآت الصغيرة أن الطلب على منتجاتها قد انخفض.

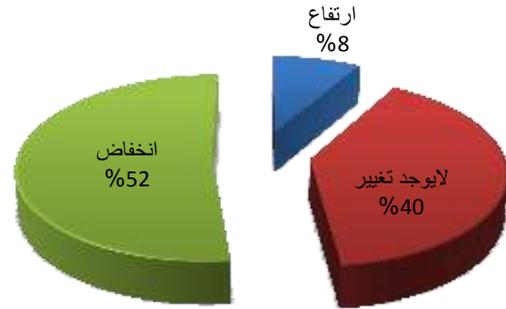
جدول 7: توزيع المنشآت والعاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب تقييم أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم لعام 2014

تقييم الطلب	عدد المنشآت	عدد العاملين	عدد المنشآت الصغيرة	عدد المنشآت المتوسطة	عدد المنشآت الكبيرة
ارتفاع	1,044	16,227	779	111	153
لا يوجد تغيير	1,948	15,016	1,587	170	191
انخفاض	1,402	7,102	1,203	101	97
غير معرف	20	73	18	1	1
المجموع	4,413	38,418	3,587	384	443

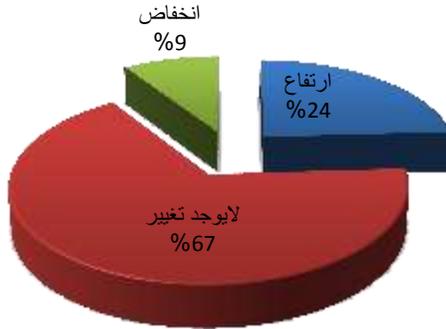
### المنشآت الصغيرة



### اجمالي المنشآت



### المنشآت الكبيرة



### المنشآت المتوسطة



شكل 6: توزيع المنشآت والعاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب تقييم أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم وحسب حجم المنشأة لعام 2014

جدول 8: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب توقع أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم للأعوام (2015-2017)

تقييم الطلب	2015	2016	2017
ارتفاع	1,044	1,056	1,045
لا يوجد تغيير	1,948	2,130	2,127
انخفاض	1,402	1,205	1,219
غير معرف	20	22	22



شكل 7: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب توقع أصحاب العمل لحجم الطلب على منتجاتهم للأعوام (2015-2017)

وتجدر الإشارة الى ضرورة الأخذ بعين الاعتبار انعكاس الظروف الحالية السياسية والاقتصادية على تنبؤات أصحاب العمل المستقبلية سلبياً.

## 2.2 الخصائص الكمية والنوعية للعاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

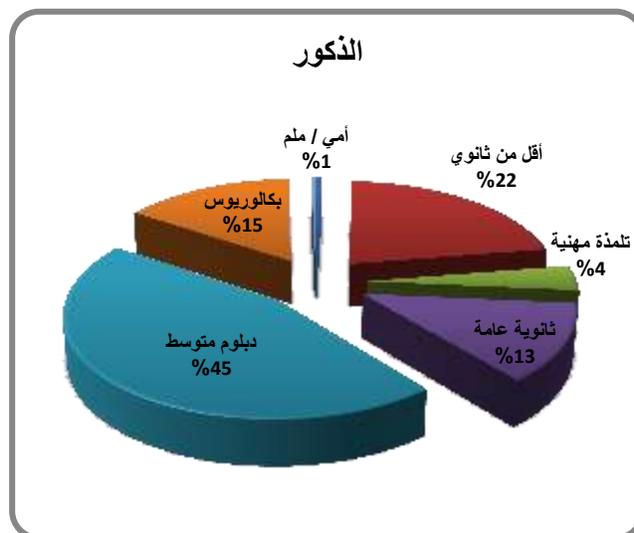
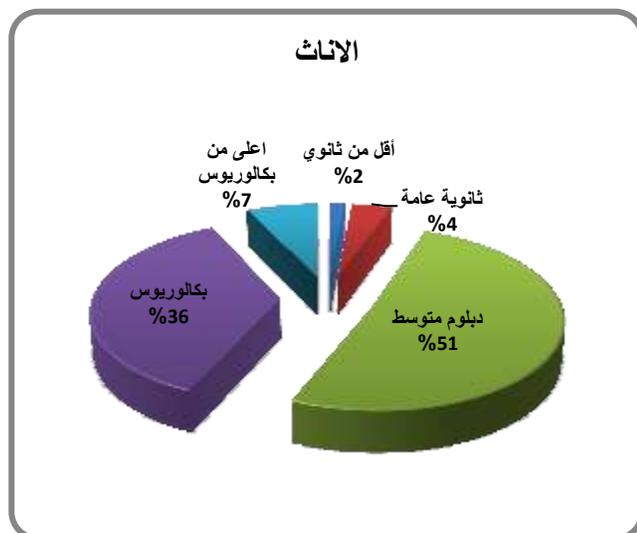
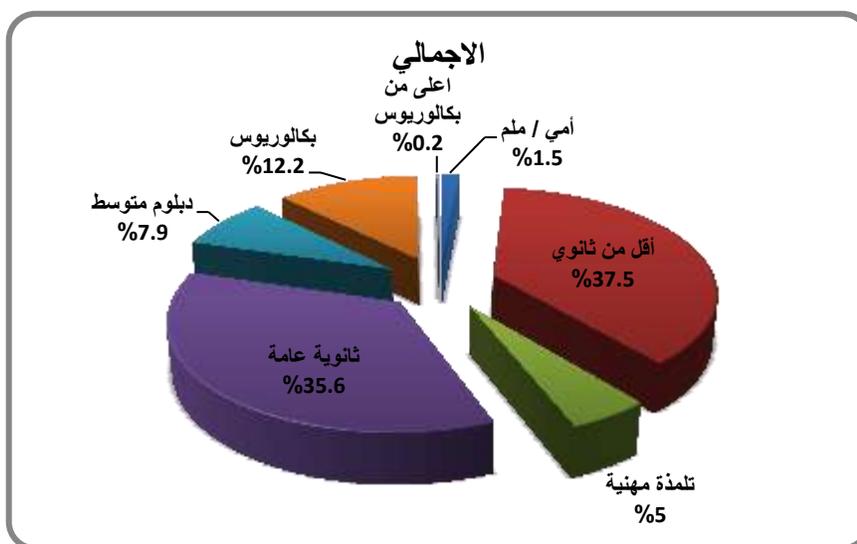
كشفت نتائج تحليل البيانات عن أن عدد العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ قد بلغ (38,419) عاملاً وعاملة لعام 2014، توزعوا بغالبية للذكور بواقع (92%) مقابل (8%) فقط اناث. وتجدر الإشارة الى أن نسبة الشباب العاملين في القطاع (15-24 سنة) لم تتجاوز (23%)، بينما العاملون 25 سنة وأكثر (77%).

وبالتعرف الى مؤهلات العاملين التعليمية بشكل عام، نجد أن غالبية الذكور العاملين مؤهلهم التعليمي أقل من ثانوي وبنسبة (38%) ونحو (35%) ثانوي، في حين أن غالبية الإناث مؤهلهم التعليمي ثانوي وبنسبة (40%) ونحو (32%) دون الثانوي.

وبتحليل مؤهلات العاملين التعليمية على مستوى المحافظات، فإننا نجد أن (39%) مؤهلهم التعليمي ثانوي في اقليم الوسط، يليهم من مؤهلاتهم العلمية أقل من ثانوي وبنسبة (32%)، أما اقليم الشمال فان نسبة كبيرة من العاملين تقدر بـ (63%) مؤهلهم دون الثانوي ونحو (22%) ثانوي. وبالانتقال لإقليم الجنوب، نجد أن (42%) مؤهلهم أقل من ثانوي، ونحو (24%) دبلوم متوسط.

جدول 9: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي والجنس

المؤهل التعليمي	ذكور	انثى	المجموع
أمي / ملم	558	22	579
أقل من ثانوي	13,484	921	14,406
تلمذة مهنية	1,852	56	1,908
ثانوية عامة	12,515	1,165	13,680
دبلوم متوسط	2,869	184	3,054
بكالوريوس	4,156	543	4,699
اعلى من بكالوريوس	83	10	93
المجموع	35,517	2,902	38,419



شكل 8: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ والهرم العمالي حسب المؤهل التعليمي والجنس

جدول 10: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي والإقليم

المجموع	إقليم الجنوب	إقليم الشمال	إقليم الوسط	المؤهل التعليمي
579	26	181	372	أمي / ملم
14,406	409	3,733	10,264	أقل من ثانوي
1,908	54	91	1,763	تلمذة مهنية
13,680	195	1,306	12,180	ثانوية عامة
3,054	240	281	2,533	دبلوم متوسط
4,699	58	302	4,339	بكالوريوس
93	1	12	80	أعلى من بكالوريوس
<b>38,419</b>	<b>983</b>	<b>5,905</b>	<b>31,531</b>	<b>المجموع</b>



شكل 9: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي والإقليم

وقد أظهرت الدراسة كما يشير الجدول (11) أن مهنة العجّان (5.5%)، وصانع الخبز العربي (4.3%)، وبائع خبز ومعجنات (3.6%)، وأخصائي تصنيع الغذاء/ تليب (3.3%)، ومشغل وحدة تشكيل البسكويت (3.3%) هي المهن الأكثر اشغالا في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.

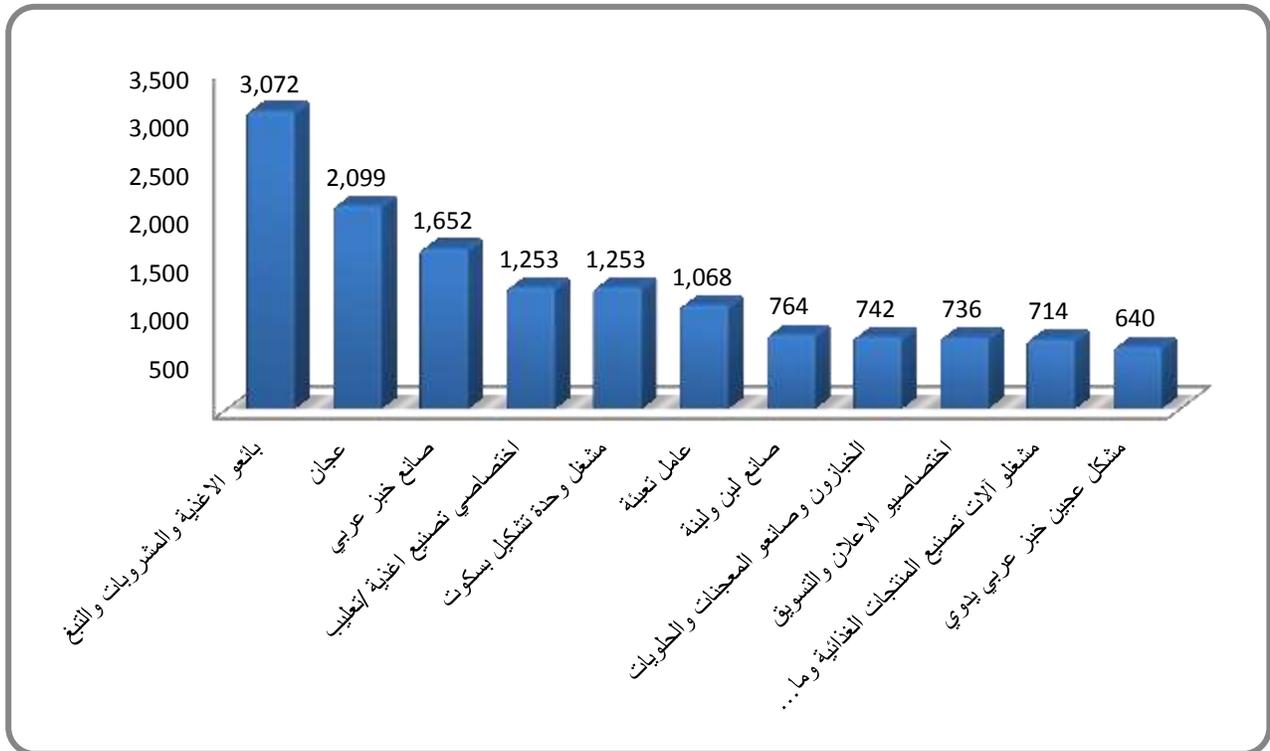
وفي إقليم الوسط كانت مهنة اختصاصي تصنيع الأغذية، ومشغل وحدة تشكيل البسكويت، وعجّان وصانع خبز عربي وخبز افرنجي هي المهن الأكثر اشغالا، بينما في إقليم الشمال فان مهن عجّان، وصانع الخبز العربي ومُشكّل العجين وصانع الجاتو والمالح وصانع اللبنة هي المهن الأكثر انتشاراً بين العاملين في القطاع. أما في إقليم الجنوب فان مهن العجان وصانع الخبز العربي والخبز الافرنجي ومشكّل العجين، وملاحظ الانتاج وصانع الجاتو والمالح كانت الأكثر اشغالا.

جدول 11: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة والجنس والاقليم

المجموع	إقليم الجنوب		إقليم الشمال		إقليم الوسط		المهنة
	انثى	ذكر	انثى	ذكر	انثى	ذكر	
258		4		11	18	225	مدراء المصانع والبيع والتسويق
309				6	77	226	المهندسون
18					9	9	فني تحاليل غذائية/ تغذية
736					39	697	اختصاصيو الاعلان والتسويق
131				8		123	فنيو تشغيل الآلات والتصنيع
3,072		84	4	815	76	2,093	بائعو الاغذية والمشروبات والتبغ
113				1		112	منسق مواد تموينية
106						106	موزع مواد تموينية
288					3	285	الجزارون والقصابون والسماكون ومحضرو
63						63	اختصاصي تصنيع اللحوم
97					6	91	فني تصنيع لحوم
195				7		188	عامل تسحيب وتجهيز لحوم
56					8	48	عامل تغليف وفرز لحوم مصنعة
742		8		139	128	466	الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات
2,099		184		706	2	1,207	عجان
1,652		150		605	2	895	صانع خبز عربي
210		12		48		150	مشكل عجين خبز افرنجي يدوي
674		47		95		533	خباز افرنجي
142		41		29		72	ملاحظ انتاج خبز
640		58		394		189	مشكل عجين خبز عربي يدوي
487		38		124	2	323	صانع معجنات
593		42	2	167	15	367	صانع جاتو وموالح
289		28		63	3	195	صانع كعك النواشف والكعك المحلي
267		24		3	21	219	العاملون في تصنيع منتجات الالبان
28			10	10		8	اختصاصي تصنيع ألبان
59		2	1	36	2	18	فني تصنيع البان
9		3		4		2	ملاحظ تصنيع منتجات البان
383			16	57		309	صانع اجبان
764		4	45	483	100	132	صانع لبن ولبنة
17		6	4	2		5	صانع جميد صلب
15				9		6	عامل استلام الحليب
10			2	6		3	عامل تشكيل و غلي جبنة بيضاء
155			36	46	25	48	عمال تصنيع وحفظ الفواكه والخضروات وما
28			2	3	12	11	صانع مخللات وزيتون
7				6		1	عامل تجهيز وفرز الثمار
18						18	صانع مرببات ومعاجين
1,253					144	1,109	اختصاصي تصنيع اغذية /تغليب
31			1	4		26	فني تغليب اغذية
4						4	ملاحظ تصنيع معلبات

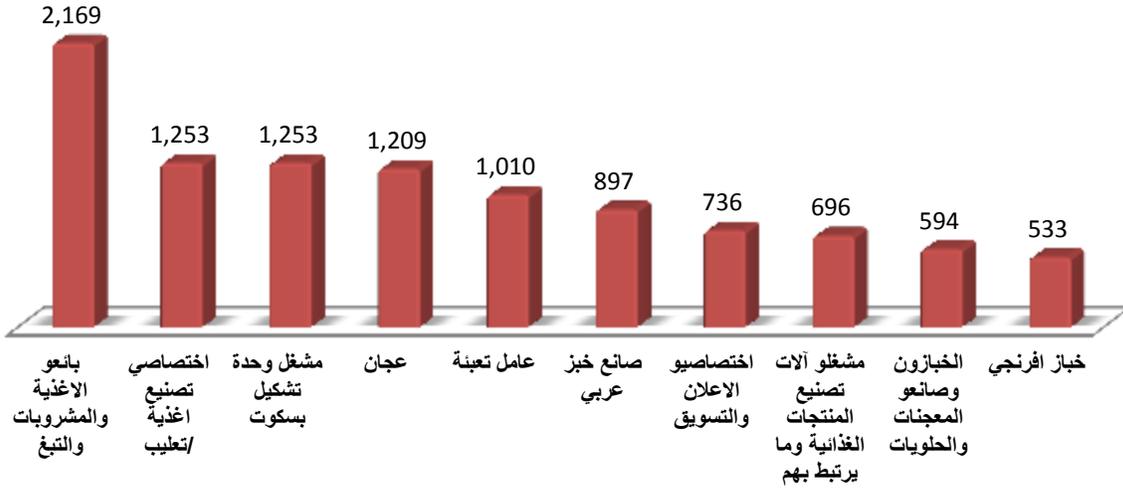
المجموع	إقليم الجنوب		إقليم الشمال		إقليم الوسط		المهنة
	انثى	ذكر	انثى	ذكر	انثى	ذكر	
172					23	149	عمال تصنيع وتحضير منتجات التبغ
3						3	ملاحظ تصنيع تمباك ومعمل
16					1	15	مجهز خلطات تمباك ومعمل
2						2	مجهز خلطات سجائر
225				1	42	182	العاملون في صناعة العصائر والمشروبات
176					17	159	مجهز خلطات عصائر ومشروبات
9						9	عامل مراقبة زجاجات
8					1	7	ملاحظ تصنيع بييرة ومشروبات كحولية
32				2		30	العاملون في صناعة منتجات الحبوب والبهارات
292	1	13		57		221	طحان
19				8		11	ملاحظ صوامع تخزين الحبوب
1						1	العاملون في صناعة الاثاث الخشبية
2				2			خياط ملابس رجال/ قميص
1						1	مشغلو المكنان والمعامل الكيميائية
32					8	24	مشغلو آلات تصنيع المنتجات البلاستيكية
714				18	96	600	مشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية وما يرتبط
109					46	63	مشغل وحدة طبخ اللحوم
394						394	مشغل وحدة تجهيز لحوم باردة ومجمدة
15					11	4	مشغل وحدة تشكيل وتليبس اللحوم المجمدة
15				3		12	مشغلو الات تصنيع منتجات المخابز الالية
227		15		104		109	مشغل ماكينات الطحن
9		1		6		2	مشغل وحدة تعبئة الطحين
2						2	مشغل قسم تنظيف القمح
199					63	136	مشغل وحدة تصنيع وتنعيم الشوكولاتة
208				2	32	174	مشغل آلة صب وتشكيل الشوكولاتة
1,253					300	953	مشغل وحدة تشكيل بسكوت
167				16	3	148	مشغلو الات تصنيع منتجات الالبان
7					4	3	مشغل وحدة وآلة تعقيم معلبات
32					20	12	مشغل وحدة وآلة تعبئة وغلغ معلبات
99				1		98	مشغل آلة فرم التبغ
2					1	1	مشغل آلة تعبئة وتغليف تمباك معسل وسجائر
83					16	67	مشغل آلة تعبئة وتغليف سجائر
25				1		24	مشغل وحدة تخمير
77				7	16	54	مشغل آلة ترشيح (فلتره)
78						78	مشغل آلة خلط عصائر ومشروبات
45						45	مشغل وحدة تقطير كحوليات
40		4		3		33	مشغل وحدة استخلاص القهوة وتجفيفه
75				6	3	66	مشغل وحدة تحبيب القهوة
389		13		91	5	280	مشغل وحدة تحميص وجرش وتنعيم القهوة
128				59	1	69	مشغل آلة غربلة المكسرات وتحمصها

المجموع	إقليم الجنوب		إقليم الشمال		إقليم الوسط		المهنة
	انثى	ذكر	انثى	ذكر	انثى	ذكر	
19		2		3		14	مشغل آلة تلبيس المكسرات
2						2	مشغل آلات خلط وبتق الذرة
198				49	2	147	مشغلو وحدات تعبئة وتفريغ وتكرير وخلط زيوت
124					32	92	مشغل وحدة تصنيع طحينية
24						24	مشغل آلة غربلة وتفشير وتعبئة منتجات السمسم
28						28	مشغل آلة السمسم
224			1		54	169	مشغل آلة طبخ السكر وعجن الحلاوة
45						45	مشغل وحدة تصنيع المعكرونة
32			4		28		مشغل وحدة تصنيع الشيبس وترقيقه
9		1		5		3	مشغل آلة تحميص وإضافة النكهات
100					3	97	مشغلو مكانن التعبئة والرزم ووضع العلامات
315					15	300	العاملون في المزارع المختلطة (نباتي ، حيواني)
464		5		44	170	244	عمال التعبئة اليدوية
1,068		6	7	45	418	592	عامل تعبئة
14,368	15	172	23	1,330	605	12,223	مهن أخرى
<b>38,419</b>	<b>16</b>	<b>967</b>	<b>158</b>	<b>5,747</b>	<b>2,728</b>	<b>28,803</b>	<b>المجموع</b>

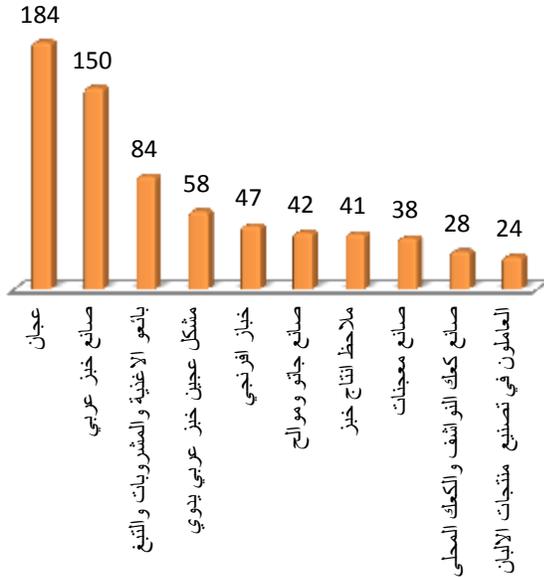


شكل 10: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهن الأكثر اشغالا

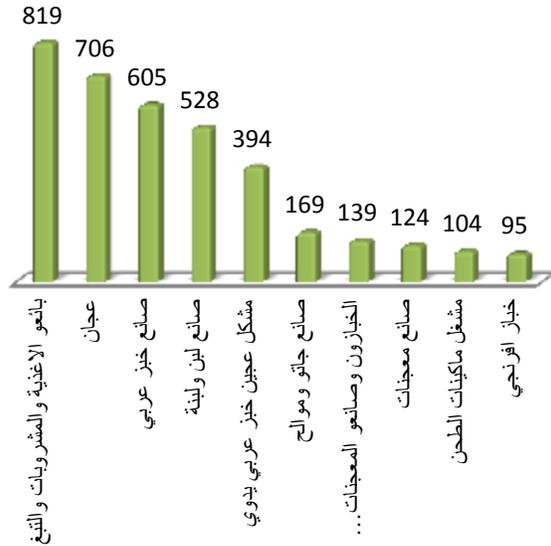
### اقليم الوسط



### اقليم الجنوب



### اقليم الشمال

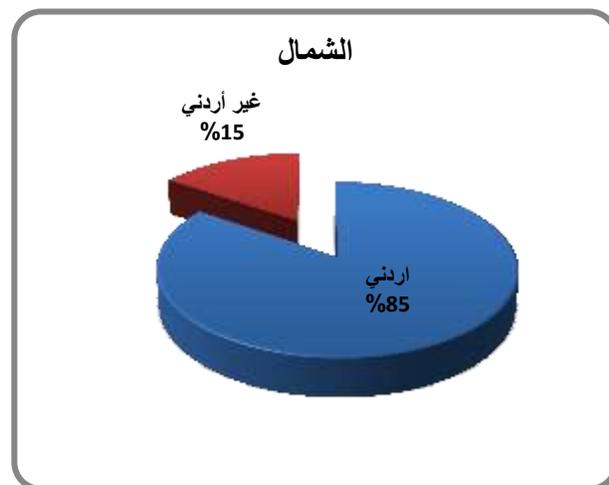
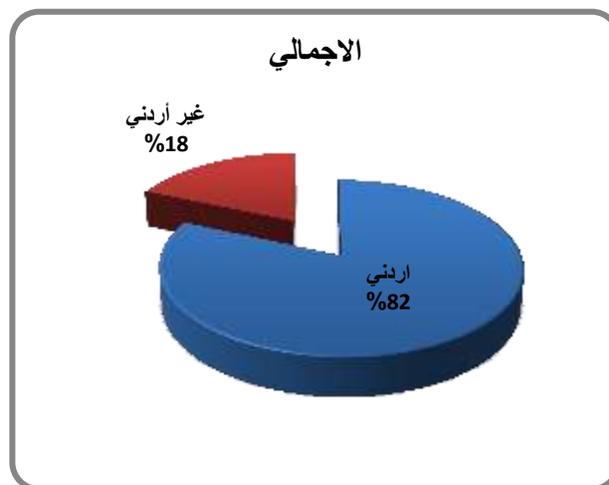


شكل 11: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الاغذية والمشروبات والتبغ حسب المهن الأكثر اشغالا والاقليم

وبالحديث وبشكل عام عن جنسيات العاملين في قطاع صناعة الاغذية والمشروبات والتبغ، فان ما نسبته (82%) من العاملين في هذا القطاع هم أردنيو الجنسية مقابل (18%) من غير الأردنيين، وتعتبر النسبة قريبة جداً في اقليمي الشمال والوسط لكن النسبة مرتفعة أكثر في اقليم الجنوب من حيث العمالة الأجنبية حيث بلغت (61%) لغير الأردنيين.

جدول 12: توزيع العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الجنسية

المجموع	مجموع الإناث	انثى		مجموع الذكور	نكر			الجنسية
		إقليم الشمال	إقليم الوسط		إقليم الجنوب	إقليم الشمال	إقليم الوسط	
2,827	16	156	2,655	28,524	364	4,842	23,319	أردني
75		2	73	6,993	603	905	5,485	غير أردني
2,902	16	158	2,728	35,517	967	5,747	28,803	المجموع



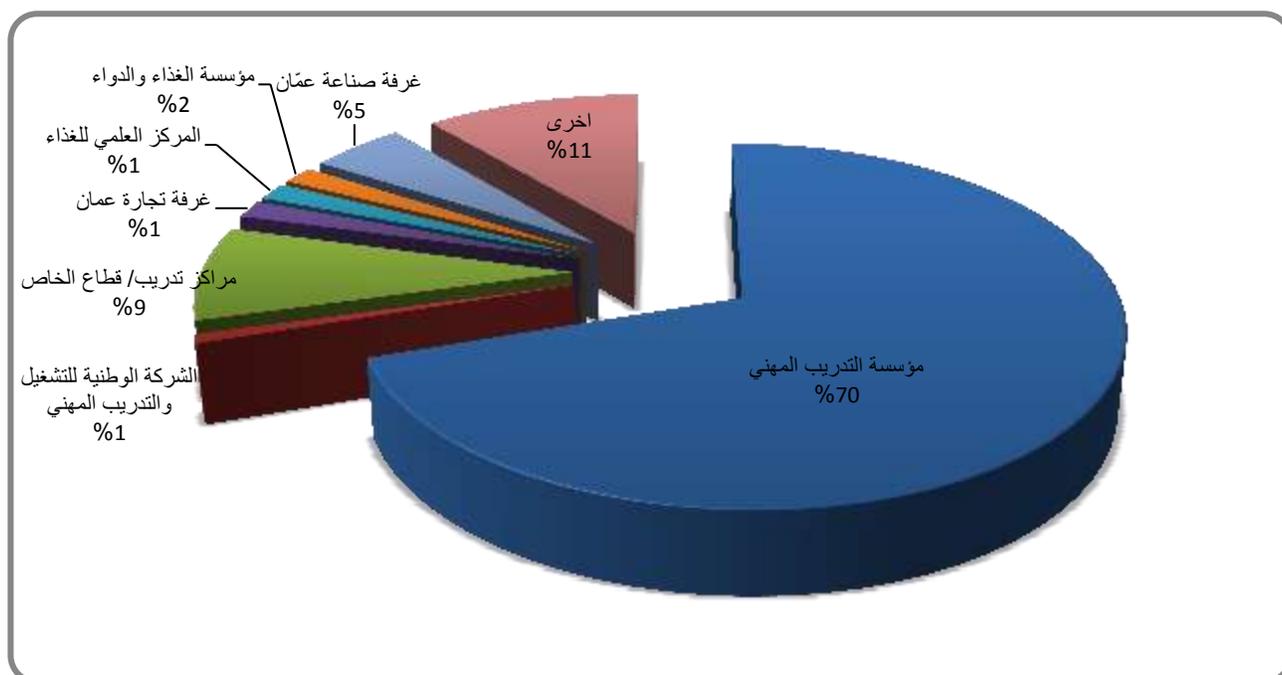
شكل 12: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب جنسية العاملين والاقليم

### 2.3 الاحتياجات التدريبية الحالية والمستقبلية للمؤسسات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

كشفت نتائج تحليل البيانات التي تم جمعها عن أنه لا تتوافر أي مرافق أو أقسام تدريبية لدى العديد من المنشآت العاملة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، وأفاد (حوالي 70%) من المنشآت العاملة في القطاع بأنها تفضل تدريب عاملها لدى مؤسسة التدريب المهني وتفضل تعيين عاملين تلقوا تدريب لدى المؤسسة نفسها. ويأتي في المرتبة الثانية تفضيل مراكز التدريب التابعة للقطاع الخاص وبنسبة (9%).

جدول 13: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب جهة التدريب المفضلة

عدد المنشآت	جهة التدريب
87	مؤسسة التدريب المهني
1	الشركة الوطنية للتشغيل والتدريب المهني
11	مراكز تدريب/ قطاع الخاص
2	غرفة تجارة عمان
2	المركز العلمي للغذاء
2	مؤسسة الغذاء والدواء
6	غرفة صناعة عمان
14	اخرى



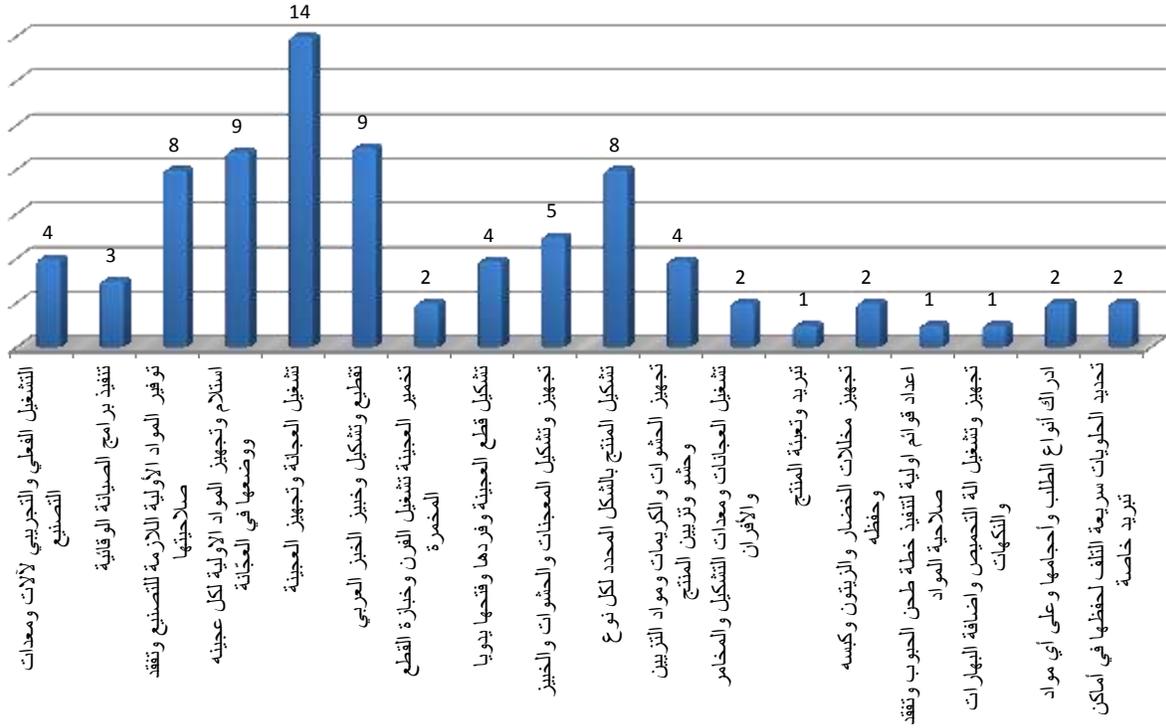
شكل 13: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب جهة التدريب المفضلة

ويلحظ من النتائج أن هناك ارتفاع في طلب أصحاب العمل للأعوام (2015-2017)، على تدريب العاملين في برامج التدريب المبينة في الجدول (14) وفي أقاليم المملكة الثلاثة:

**جدول 14: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب برامج التدريب الأكثر طلباً**

اقليم الجنوب	اقليم الشمال	اقليم الوسط
تنفيذ برامج الصيانة الوقائية	التشغيل الفعلي والتجريبي لألات ومعدات التصنيع	التشغيل الفعلي والتجريبي لألات ومعدات التصنيع
استلام وتجهيز المواد الأولية لكل عجينة ووضعها في العجانة	تنفيذ برامج الصيانة الوقائية	توفير المواد الأولية اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها
تشغيل العجانة وتجهيز العجينة	توفير المواد الأولية اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها	تشغيل العجانة وتجهيز العجينة
تقطيع وتشكيل وخببز الخبز العربي	استلام وتجهيز المواد الأولية لكل عجينة ووضعها في العجانة	تخمير العجينة تشغيل الفرن وخبازة القطع المخمرة
تخمير العجينة تشغيل الفرن وخبازة القطع المخمرة	تشغيل العجانة وتجهيز العجينة	تجهيز وتشكيل المعجنات والحشوات والخببز
متابعة تجهيز المنتج حسب النسب المعتمدة	تقطيع وتشكيل وخببز الخبز العربي	تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع
تشكيل قطع العجينة وفردها وفتحها يدويا	تشكيل قطع العجينة وفردها وفتحها يدويا	تبريد وتعبئة المنتج
تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع	تجهيز وتشكيل المعجنات والحشوات والخببز	تجهيز مخللات الخضار والزيتون وكبسه وحفظه
تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج	تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع	ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد
تخمير وتقطيع وتشكيل وحشو قطع العجين ألياً ويدوياً	تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج	تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها في أماكن تبريد خاصة
اعداد قوائم اولية لتنفيذ خطة طحن الحبوب وتفقد صلاحية المواد	تشغيل العجانات ومعدات التشكيل والمخامر والأفران	
تجهيز وتشغيل آلة التخمير و إضافة البهارات والنكهات	تجهيز وتشغيل آلة تخمير وضبط درجة الحرارة	
ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد	اجراء جرد دوري لمحتويات المحل واعداد السجلات وتعبئة نماذج العمل	

## مؤسسة التدريب المهني



شكل 14: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب جهة التدريب المفضلة للبرامج التدريبية المطلوبة

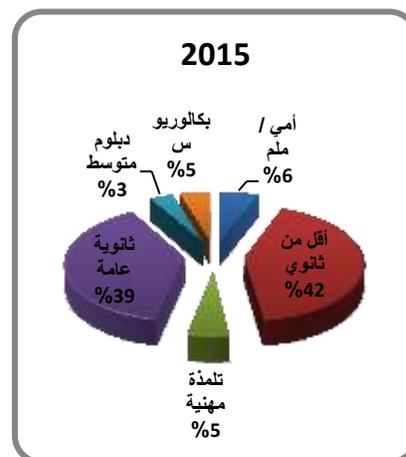
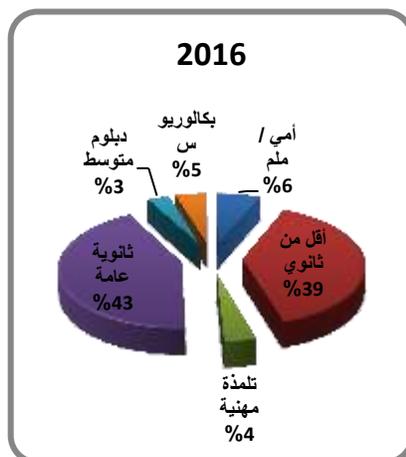
## 2.4 احتياجات مؤسسات قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ الكمية من العاملين وخصائصهم

يركز قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ بشكل رئيس على توظيف الذكور بشكل عام مع وجود الإناث في مجموعة من المهن لكن بنسبة قليلة، كما ويتركز الطلب على العمالة أكثر في اقليم الوسط. وبشكل عام بلغ حجم الطلب على مهن هذا القطاع للأعوام (2015-2017) حوالي (12,425) عامل مطلوب، وبحجم طلب على الذكور بلغ (9,383) مقابل (3,042) من الإناث. وبشكل عام تراجع الطلب في العام 2016 بنحو (5.4%) مقارنة مع الطلب في العام 2015، وتراجع في العام 2017 بنحو (4%) مقارنة مع العام 2016.

وبالإطلاع على الجدول (15) يتضح لنا مستوى المؤهلات العلمية المطلوبة للأعوام (2015-2017)، حيث تبين أن مؤهل الثانوي هو الأكثر طلباً يليه أقل من ثانوي، ويبدو هذا منطقياً خاصة أن غالبية المنشآت هي صغيرة الحجم، أضف الى ذلك أن العمالة الماهرة مطلوبة أكثر للعمل خارج المملكة، كما أن المهن التي تتطلب مؤهلات تعليمية أعلى تنحصر في المهن الإدارية والمالية.

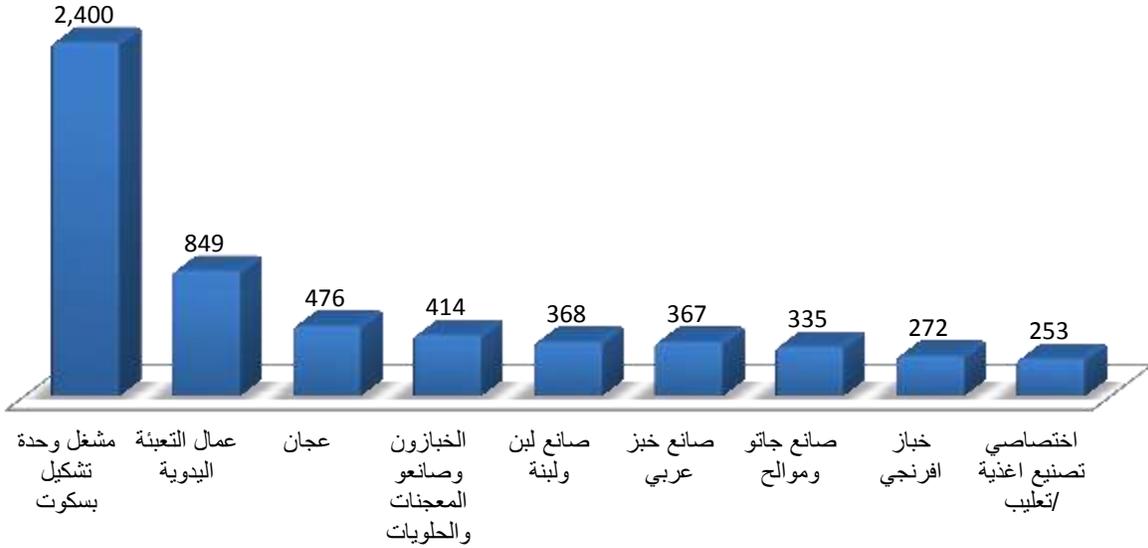
جدول 15: توزيع الطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي والجنس للأعوام (2017-2015)

عدد الفرص لعام 2017			عدد الفرص لعام 2016			عدد الفرص لعام 2015			المؤهل التعليمي
المجموع	انثى	ذكر	المجموع	انثى	ذكر	المجموع	انثى	ذكر	
257	40	217	262	36	226	259	35	224	أمي / ملم
1,556	307	1,248	1,608	310	1,299	1,831	358	1,473	أقل من ثانوي
133	2	131	155	4	151	222	4	218	تلمذة مهنية
1,697	545	1,152	1,762	551	1,211	1,680	551	1,129	ثانوية عامة
105	23	82	132	24	108	155	34	122	دبلوم متوسط
205	72	133	194	70	124	204	74	130	بكالوريوس
			4	2	2	2		2	أعلى من البكالوريوس
<b>3,953</b>	<b>989</b>	<b>2,964</b>	<b>4,118</b>	<b>996</b>	<b>3,121</b>	<b>4,354</b>	<b>1,056</b>	<b>3,298</b>	<b>المجموع</b>



شكل 15: توزيع الطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل التعليمي للأعوام (2015-2017)

وبشكل عام فإن هناك طلب للأعوام (2015-2017) على مهن الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات، والعجّان، وصانعو الخبز العربي، وصانعو اللبن واللبننة، ومشغلو آلة تشكيل البسكويت، وعمّال النقل والتحميل والتنزيل. ويوضح الجدول (16) تفصيل حجم الطلب في كل إقليم من المهن المختلفة، حيث يتضح قوة حجم الطلب على القوى العاملة في هذا القطاع للفترة (2015-2017).

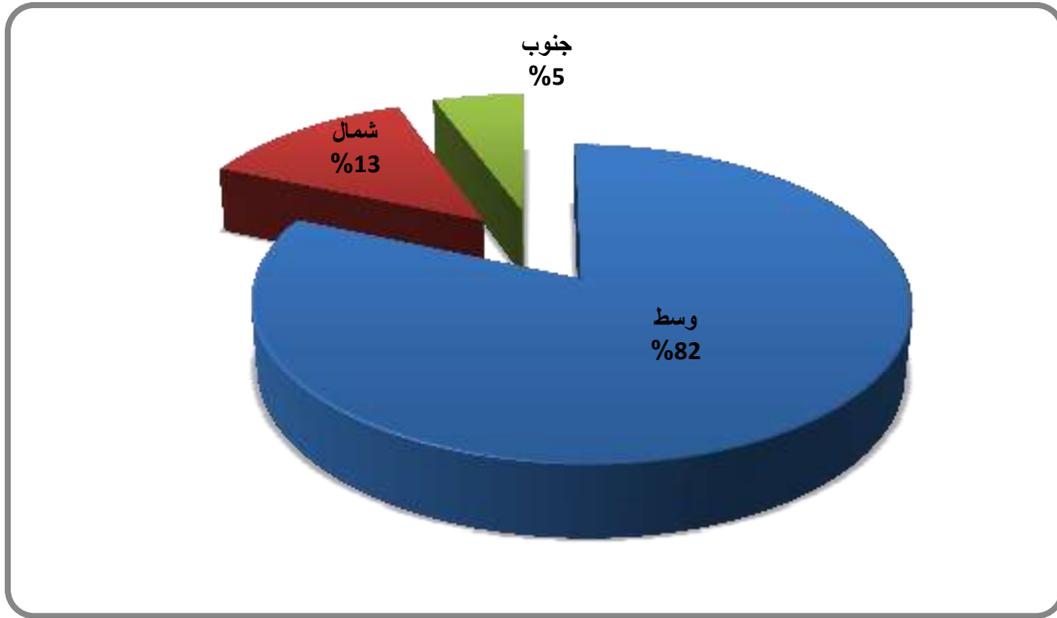


شكل 16: توزيع مجموع الطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة لمجموع للأعوام (2017-2015)

جدول 16: توزيع الطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة والاقليم لعام 2014

اقليم الجنوب		اقليم الشمال		اقليم الوسط	
3	المهندسون والفنيون	90	بائعو الاغذية والمشروبات والتبغ	21	مدراء المصانع والبيع والتسويق
36	بائعو الاغذية والمشروبات والتبغ	84	الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات	350	المهندسون والفنيون
126	عجان	131	عجان	103	اختصاصيو الاعلان والتسويق
116	صانع خبز عربي	109	صانع خبز عربي	517	بائعو الاغذية والمشروبات والتبغ
14	مشكل عجين خبز افرنجي يدوي	14	مشكل عجين خبز افرنجي يدوي	13	منسق مواد تموينية
60	خباز افرنجي	33	خباز افرنجي	79	اختصاصي تصنيع اللحم
53	مشكل عجين خبز عربي يدوي	5	ملاحظ انتاج خبز	37	عامل تغليف وفرز لحوم مصنعة
14	صانع معجنات	4	مشكل عجين خبز عربي يدوي	330	الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات
48	صانع جاتو وموالح	24	صانع معجنات	218	عجان
18	صانع كعك النواشف والكعك المحلي	115	صانع جاتو وموالح	141	صانع خبز عربي
42	صانع جميد صلب	9	صانع كعك النواشف والكعك المحلي	22	مشكل عجين خبز افرنجي يدوي
12	طحان	3	اختصاصي تصنيع ألبان	179	خباز افرنجي
1	ملاحظ صوامع تخزين الحبوب	6	فني تصنيع البان	39	مشكل عجين خبز عربي يدوي
2	مشغل ماكينات الطحن	9	صانع اجبان	29	صانع معجنات
2	مشغل وحدة تعبئة الطحين	38	صانع لبن ولبنة	172	صانع جاتو وموالح
6	عمال التعبئة اليدوية	5	صانع جميد صلب	32	صانع كعك النواشف والكعك المحلي
131	مهن أخرى	96	صانع مرببات ومعاجين	217	العاملون في تصنيع منتجات الالبان
		5	فني تعليب اغذية	6	اختصاصي تصنيع ألبان
		9	طحان	2	فني تصنيع البان

اقليم الجنوب	اقليم الشمال	اقليم الوسط			
	12	مشغل الة خلط عصائر ومشروبات	3	ملاحظ تصنيع منتجات البان	
	54	مشغل الة غربلة المكسرات وتحميصها	68	صانع اجبان	
	36	مشغلو وحدة تعبئة وتفريغ وخط زيوت	330	صانع لبن ولبنة	
	60	مشغلو مكائن التعبئة والرزم	90	عمال تصنيع وحفظ الفواكه والخضروات	
	41	سائقون	253	اختصاصي تصنيع اغذية /تغليب	
	27	عمال التعبئة اليدوية	2	عمال تصنيع وتحضير منتجات التبغ	
	591	مهن أخرى	20	مجهز خلطات عصائر ومشروبات	
			3	عاملون في صناعة منتجات الحبوب والبهارات	
			54	طحان	
			140	مجهز خلطات وعجان معكرونة وشيبس	
			6	مشغلو آلات تصنيع المنتجات البلاستيكية	
			37	مشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية	
			42	مشغل وحدة طبخ اللحوم	
			3	مشغل وحدة تجهيز لحوم باردة ومجمدة	
			63	مشغل ماكينات الطحن	
			52	مشغل وحدة تصنيع وتنعيم الشوكولاتة	
			20	مشغل الة صب وتشكيل الشوكولاتة	
			2,400	مشغل وحدة تشكيل بسكوت	
			80	مشغلو الات تصنيع منتجات الالبان	
			3	مشغل وحدة وآلة تعقيم معلبات	
			3	مشغل آلة تعبئة وتغليف تمباك معسل وسجائر	
			12	مشغل الة تعبئة وتغليف سجائر	
			14	مشغل الة ترشيح (فلتره)	
			2	مشغل الة خلط عصائر ومشروبات	
			13	مشغل وحدة استخلاص القهوة وتجفيفه	
			12	مشغل وحدة تحبيب القهوة	
			48	مشغل وحدة تحميص وجرش وتنعيم القهوة	
			7	مشغل الة غربلة المكسرات وتحميصها	
			10	مشغل الة تلييس المكسرات	
			12	مشغلو وحدات تعبئة وتفريغ وتكرير زيوت	
			13	مشغل وحدة تصنيع طحينية	
			61	مشغل آلة طبخ السكر وعجن الحلاوة	
			32	مشغل وحدة تصنيع المعكرونة	
			34	مشغل وحدة تصنيع الشيبس وترقيقه	
			258	سائقون	
			816	عمال التعبئة اليدوية	
			2,606	مهن أخرى	
684	المجموع	1,609	المجموع	10,132	المجموع

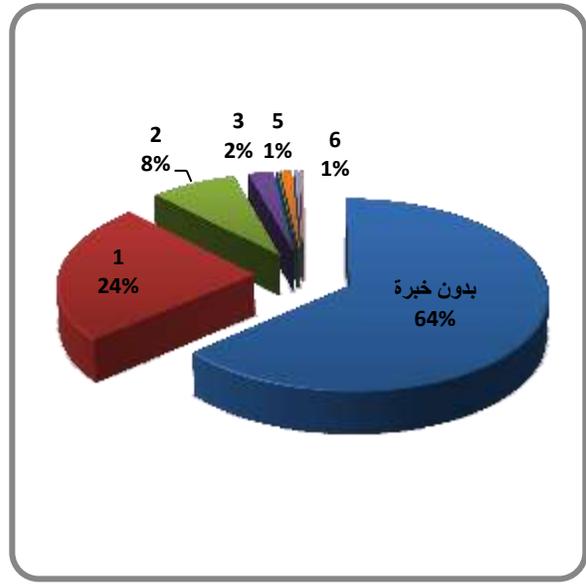
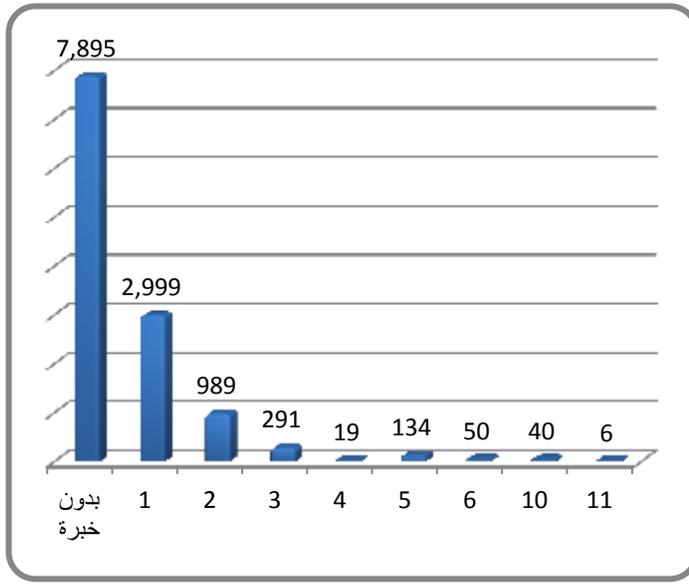


شكل 17: التوزيع النسبي للطلب على العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات حسب الاقليم للأعوام (2015-2017)

وأما من حيث الخبرة المطلوب توافرها في العمالة المطلوبة فلم يطلب أصحاب العمل سنوات خبرة كبيرة بل على العكس حيث أعلن (63.5%) من أصحاب العمل أنهم يطلبون عمالة دون اشتراط توفر الخبرة، وطلب نحو (24%) من أصحاب العمل أن يكون الحد الأدنى للخبرة المطلوبة سنة باعتبارها فترة كافية للقيام بمتطلبات العمل في هذا القطاع من وجهة نظر أصحاب العمل كما يبين الجدول (17).

جدول 17: توزيع العمالة المطلوبة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سنوات الخبرة المطلوبة والجنس للأعوام (2015-2017)

عدد الفرص لعام 2017		عدد الفرص لعام 2016		عدد الفرص لعام 2015		سنوات الخبرة
انثى	ذكر	انثى	ذكر	انثى	ذكر	
795	1,718	792	1,771	849	1,970	0
153	829	158	861	168	831	1
30	301	30	308	30	291	2
8	48	11	108	6	111	3
	4		5		10	4
	38	2	41		52	5
4	11	4	11	4	15	6
	11		13		15	10
	2		2		2	11
989	2,964	996	3,121	1,056	3,298	المجموع

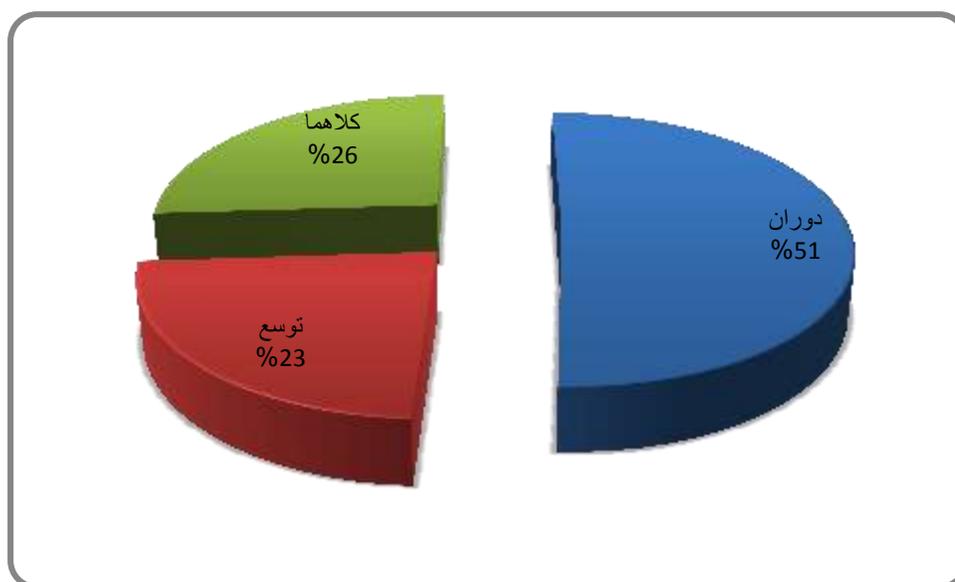


شكل 18: توزيع العمالة المطلوبة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سنوات الخبرة المطلوبة للأعوام (2017-2015)

ويبين الجدول (18) بروز الحاجة للعمال الجدد على أساس أعمال الدوران أكثر من كونه توسع، الأمر الذي يشير الى أن ارتفاع حجم الطلب على العاملين في الأعوام (2017-2015) لا يعني بالضرورة خلق فرص عمل جديدة، حيث كان الطلب على أساس الدوران بنسبة تراوحت بين (50%- 52%)، بينما كان الطلب على أساس التوسع وليس الدوران بنسبة تراوحت بين (21%-25%).

جدول 18: توزيع العمالة المطلوبة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب أسباب توفرها (دوران/ توسع) للأعوام (2017-2015)

عدد الفرص لعام 2017	عدد الفرص لعام 2016	عدد الفرص لعام 2015	
2,051	2,082	2,174	دوران
845	939	1,098	توسع
1,057	1,097	1,082	كلاهما
<b>3,953</b>	<b>4,118</b>	<b>4,354</b>	<b>المجموع</b>



شكل 19: توزيع العمالة المطلوبة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب أسباب توفرها (دوران/ توسع) للأعوام (2017-2015)

وكشفت نتائج الدراسة، من خلال سؤال أصحاب العمل عن أكثر مهارة مطلوبة ضمن مهن قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، هي مهارة تجهيز العجينة وتشغيل العجانة، ومهارة تقطيع وتشكيل وخبيز الخبز العربي، ومهارة تجهيز حشوات وكريمات ومواد تزيين وحشو الجاتو، ومهارة تحضير عجينة الخبز الافرنجي وتجهيز وتشغيل غرفة التخمير الثابت للعجين، ومهارة تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها ضمن درجة التبريد الخاصة.

جدول 19: توزيع العمالة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة وأكثر مهارة مطلوبة لها ولا تتوفر لدى العاملين للأعوام (2017-2015)

2017	2016	2015	أكثر مهارة مطلوبة	المهنة
1	1		تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية العامة	مفتشو الصحة البيئية والمهنية ومساعدتهم
1	1	1	القدرة على تنظيم السجلات والملفات.	كتابة المخازن والمستودعات
2	1	1	القدرة على تنظيم السجلات وتدقيقها.	
1	1	1	القدرة على تنظيم السجلات وتدقيقها.	
6	4	2	تشغيل العجانة وتجهيز العجينة	الطهاة (الطباخون)
3	1	1	اجراء جرد دوري لمحتويات المحل واعداد السجلات وتعبئة نماذج العمل	بائع مواد تموينية
14	16	16	ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد	
3	3	3	تنظيف آلات وأدوات ومكان العمل باستمرار	
1	1	1	تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية العامة	بائع ألبان ومنتجاتها
5	5	8	ترتيب الالبان في الثلاجات حسب الأنواع وتاريخ الصلاحية	
3	7	7	تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية العامة	بائع خبز ومعجنات
1	1	2	اجراء جرد دوري لمحتويات المحل واعداد السجلات وتعبئة نماذج العمل	
40	45	47	ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد	
2	2	2	تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع	بائع حلويات

2017	2016	2015	أكثر مهارة مطلوبة	المهنة
2	2	4	تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية العامة	
2	2	12	اجراء جرد دوري لمحتويات المحل واعداد السجلات وتعبئة نماذج العمل	
15	16	18	ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد	
40	40	39	تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها في أماكن تبريد خاصة	
4	3	3	تحضير ومزج جميع أنواع المشروبات والعصائر الطازجة	بانع مشروبات باردة وساخنه
		1	تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع	منسق مواد تموينية
1	1	1	التأكد من توفر المواد في منطقة العرض وتحديد النواقص وتأمينها	
3	3	3	استلام المواد المرتجعة بسبب التلف أو انتهاء الصلاحية	
2	2		استلام عجينة الخبز الافرنجي	مساعدو الباعة في المحلات
1	1		ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد	عامل تغليف وفرز لحوم مصنعة
2	4	3	فرز وتعبئة اللحوم واغلاق العبوات حسب المنتج	
5	3	5	استلام وتجهيز المواد الأولية لكل عجينة ووضعها في العجانة	
11	12	19	تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع	الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات
12	17	16	تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج	
2	2	2	تشغيل العجانات ومعدات التشكيل والمخامر والأفران	
28	32	30	استلام وتجهيز المواد الأولية لكل عجينة ووضعها في العجانة	عجان
117	122	134	تشغيل العجانة وتجهيز العجينة	
6	6	10	تشغيل العجانة وتجهيز العجينة	
31	37	33	تجهيز وتشغيل آلات ومعدات انتاج الخبز العربي (العجانة والقطاعة والمخمر والرقاقة والمخمر النهائي وبيت النار)	صانع خبز عربي
61	69	83	تقطيع وتشكيل وخببز الخبز العربي	
2	4	4	تبريد وتعبئة المنتج	
2	2	2	ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد	
	4	6	استلام وتجهيز قطع عجين الخبز الافرنجي وتجهيز مواد التلميع والتزيين	مشكل عجين خبز افرنجي يدوي
11	10	13	تخمير تريح وتشكيل العجينة وخبز عجينة الخبز الافرنجي	
2	2	2	استلام عجينة الخبز الافرنجي	
34	34	43	استلام عجينة الخبز الافرنجي	خباز افرنجي
34	38	43	تجهيز وتشغيل غرفة التخمير الثابت	
8	5	18	تخمير العجينة تشغيل الفرن وخبازة القطع المخمرة	
2	2	2	تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج	مشكل عجين خبز عربي يدوي
2	2	2	تجهيز وتشغيل آلات ومعدات انتاج الخبز العربي (العجانة والقطاعة والمخمر والرقاقة والمخمر النهائي وبيت النار)	
2	2	1	تخمير تريح وتشكيل العجينة وخبز عجينة الخبز الافرنجي	
19	35	25	تشكيل قطع العجينة وفردتها وفتحها يدويا	
1	1	6	التشغيل الفعلي والتجريبي لآلات ومعدات التصنيع	صانع معجنات
10	14	23	تجهيز وتشكيل المعجنات والحشوات والخبيز	
4	4	4	ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد	
4	6	5	التشغيل الفعلي والتجريبي لآلات ومعدات التصنيع	صانع جاتو وموالح
1	1	1	تجهيز وتشكيل المعجنات والحشوات والخبيز	
31	36	35	تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع	
44	49	68	تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج	
1	1	1	تجهيز وتشغيل آلات ومعدات انتاج الخبز العربي (العجانة والقطاعة والمخمر والرقاقة والمخمر النهائي وبيت النار)	صانع كعك النواشف والكعك المحلي

2017	2016	2015	أكثر مهارة مطلوبة	المهنة
2	2	2	تشكيل قطع العجينة وفردها وفتحها يدويا	اختصاصي تصنيع ألبان
2	2	2	تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج	
4	6	3	تشغيل العجانات ومعدات التشكيل والمخامر والأفران	
3	4	3	تخمير وتقطيع وتشكيل وحشو قطع العجين آليا ويدويا	
3	3	3	تبريد وتعبئة المنتج	
3	2	4	اعداد الخطط التنفيذية للتصنيع والاشرف على تنفيذها	فني تصنيع البان
	1		دراسة خطة تركيب الات ومعدات التصنيع واعداد قوائم المواد اللازمة لتركيب هذه الآلات والمعدات	
2	2	2	التشغيل الفعلي والتجريبي لآلات ومعدات التصنيع	
1	1		تنفيذ برامج الصيانة الوقائية	
1	1	1	التشغيل الفعلي والتجريبي لآلات ومعدات التصنيع	ملاحظ تصنيع منتجات البان
		2	توفير المواد الأولية اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها	
	2		تجهيز الحليب والبادئ	صانع اجبان
	1		تشغيل الخلاط لتشكيل الخثرة وكبس الخثرة وفرز الشرش عن الجبن	
4	4	2	تقطيع الجبن حسب القياسات المطلوبة وتجفيفه وغليه	
4	4	5	تعبئة الجبنة في عبوات خاصة	
2		2	تصنيع وتجفيف الأقراص تحت اشعة الشمس وتخزين الجميد	
13	13	16	توفير المواد الأولية اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها	صانع لبن ولبنة
2	2	2	تعبئة الجبنة في عبوات خاصة	
	1	3	تشغيل مضخات السحب وتصنيع اللبنة	
4	4	4	تطبيق اجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية العامة	
	2	2	تقطيع الجبن حسب القياسات المطلوبة وتجفيفه وغليه	صانع جميد صلب
		2	تصنيع وتجفيف الأقراص تحت اشعة الشمس وتخزين الجميد	
14	14	14	ضبط درجة الحرارة والضغط والفترة الزمنية للتعميم	
5	4	4	تنفيذ برامج الصيانة الوقائية	اختصاصي تصنيع اغذية /تعليب
2	2	2	دراسة خطة تركيب الات ومعدات التصنيع واعداد قوائم المواد اللازمة لتركيب هذه الآلات والمعدات	فني تعليب اغذية
4	4	4	تنفيذ برامج الصيانة الوقائية	مجهز خلطات عصائر ومشروبات
2	2		تبريد المكسرات	العاملون في صناعة منتجات الحبوب والبهارات والبن والمكسرات
13	13	12	التشغيل الفعلي والتجريبي لآلات ومعدات التصنيع	طحان
1	1		تنفيذ برامج الصيانة الوقائية	
1	1	5	مطابقة المنتج للمواصفات المطلوبة	
	3	3	متابعة تجهيز المنتج حسب النسب المعتمدة	
5	6	5	اعداد قوائم اولية لتنفيذ خطة طحن الحبوب وتفقد صلاحية المواد	
	1		توفير المواد الأولية اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها	ملاحظ صوامع تخزين الحبوب
4	5	5	مطابقة المنتج للمواصفات المطلوبة	مشغل ماكينات الطحن
	1	1	ضبط عمليات التعبئة بالأوزان والاحجام	مشغل وحدة تعبئة الطحين
4	4	4	تلييس الشكولاتة وتبريدها	مشغل وحدة تصنيع وتنعيم الشوكولاتة
4	4	4	استلام خطة الشكولاتة وتجهيز الة الصب والتشكيل	مشغل الة صب وتشكيل الشوكولاتة
2	2	2	تطبيق اجراءات السلامة	مشغل وحدة وآلة تعقيم معلبات
1	1	1	ضبط درجة الحرارة والضغط والفترة الزمنية للتعميم	

2017	2016	2015	أكثر مهارة مطلوبة	المهنة
		4	تزويد الآلة بالسلفان والولات الكرتونية	مشغل آلة تعبئة وتغليف سجانر
6	4	4	تنفيذ برامج الصيانة الوقائية	مشغل آلة ترشيح (فلتر)
1	1		تنفيذ برامج الصيانة الوقائية	مشغل آلة خلط عصائر ومشروبات
4	4	4	مطابقة المنتج للمواصفات المطلوبة	مشغل وحدة استخلاص القهوة وتجفيفه
		1	فصل الشوائب والقشور من مستخلص القهوة	
4	4	4	ضبط الحرارة والضغط على لوحات التحكم	مشغل وحدة تحبيب القهوة
6	6	6	تجهيز وتشغيل الآلات ومعدات وحدة تحميص وجرش القهوة وتنظيف القهوة من الشوائب الصلبة وطحن وتنعيم القهوة حسب التعليمات ومراقبة عمل الآلة	مشغل وحدة تحميص وجرش وتنعيم القهوة
2	3	2	تجهيز وتشغيل آلة التحميص وإضافة البهارات والنكهات	
2	2	2	توفير المواد الأولية اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها	مشغل آلة غربلة المكسرات وتحميصها
4	4	44	فصل الشوائب بالغريال متعدد الطبقات	
		3	تجهيز وتشغيل آلة تحميص وضبط درجة الحرارة	
2	5	3	إضافة مواد التلييس النهائية بالتدرج	مشغل آلة تلييس المكسرات
12	12	10	تحضير وتشكيل وتحميص الخلطات للشيبس	مشغل وحدة تصنيع الشيبس وترقيقه
		9	ضبط درجة الحرارة والضغط والفترة الزمنية للتقديم	عامل تعبئة

## 2.5 المهارات العامة المطلوب توافرها لدى العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

بعد تحليل البيانات التي اشتملت عليها ثمان جداول تبين درجة أهمية كل مهارة من المهارات العامة الداعمة للتشغيل في كل مهنة من مهن قطاع صيانة وإصلاح المركبات ذات المحركات، تم استخلاص الجدول (20)، والذي يبين المهارات العامة الضرورية لكل مهنة من المهن، الأمر الذي يتطلب من مزودي التدريب ادماج تلك المهارات في برامجها التدريبية.

### جدول 20: المهارات العامة الضرورية الداعمة للتشغيل للمهن المطلوبة

المهنة	المهارات العامة الداعمة للتشغيل والضرورية
عامل تغليف وفرز لحوم مصنعة	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عددية، مهارة التواصل باللغة الانجليزية
الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عددية
عجان	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارات عددية

المهنة	المهارات العامة الداعمة للتشغيل والضرورية
صانع خبز عربي	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عديدة
مشكل عجين خبز افرنجي يدوي	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارات عديدة
خباز افرنجي	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عديدة
مشكل عجين خبز عربي يدوي	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارات عديدة
صانع معجنات	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عديدة
صانع جاتو وموالح	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عديدة
صانع كعك النواشف والكعك المحلى	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارات عديدة
العاملون في تصنيع منتجات الالبان	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عديدة
اختصاصي تصنيع ألبان	مهارات الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم
ملاحظ تصنيع منتجات البان	مهارات الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارات عديدة
صانع اجبان	مهارات الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عديدة
صانع لبن ولبنة	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارات عديدة
صانع جميد صلب	مهارات الاتصال، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب
عمال تصنيع وحفظ الفواكه والخضروات وما اليها من مواد	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التخطيط والتنظيم

المهنة	المهارات العامة الداعمة للتشغيل والضرورية
صانع مرببات ومعاجين	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عددية، مهارة التواصل باللغة الانجليزية
اختصاصي تصنيع اغذية /تعليب	مهارات الاتصال، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارات عددية
مجهز خلطات عصائر ومشروبات	مهارات الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم
العاملون في صناعة منتجات الحبوب والبهارات والبن والمكسرات	مهارات الاتصال، مهارة التخطيط والتنظيم
طحان	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عددية، مهارة التواصل باللغة الانجليزية
مجهز خلطات وعجان معكرونة وشيبس وكورن فليكس	مهارات الاتصال
مشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية واللحوم والعصائر المختلفة	مهارات الاتصال، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارة استخدام الحاسوب، مهارات عددية
العاملون في المزارع المختلفة (نباتي ، حيواني)	مهارات الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم، مهارات عددية

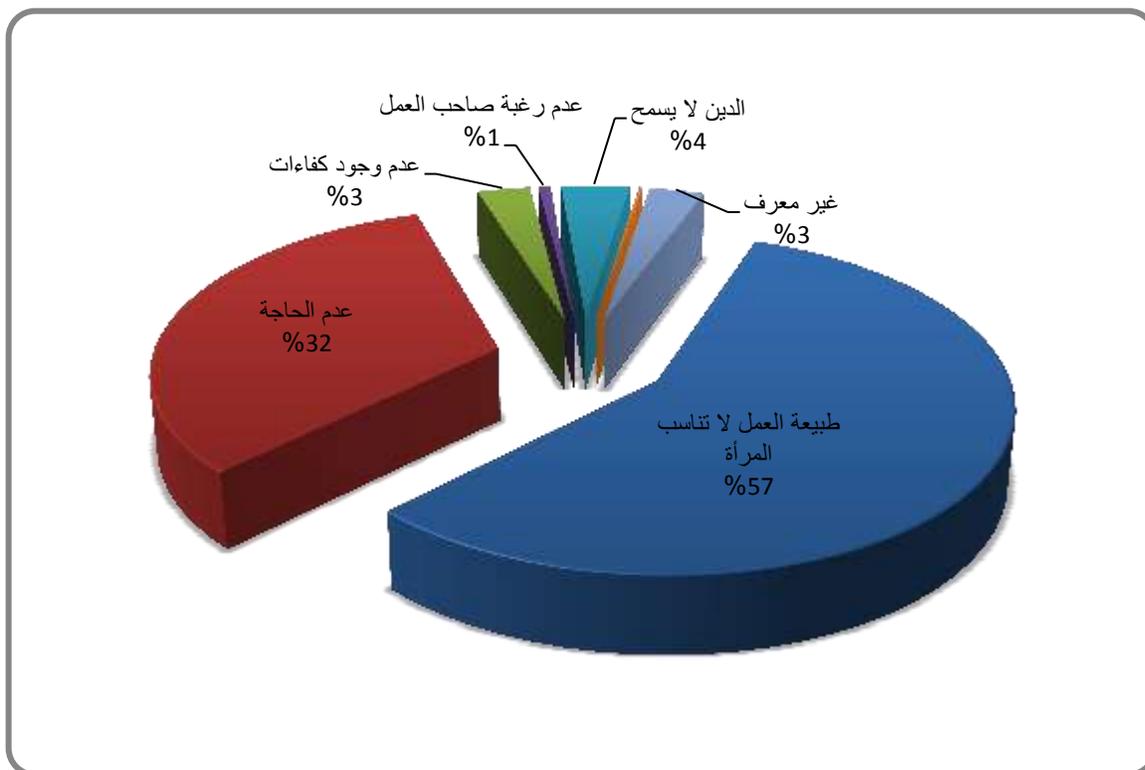
## 2.6 تشغيل المرأة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

تشير نتائج تحليل البيانات التي تم جمعها إلى أن غالبية المنشآت العاملة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ لا يرغبون في تعيين اناث في هذا القطاع وبنسبة (97%)، وكما يبين الجدول (21) فان ذلك يعود وبشكل رئيس الى أن طبيعة العمل في هذا القطاع لا تناسب المرأة. لكن بشكل عام يبقى هناك تشغيل للإناث في مهن هذا القطاع بنسبة لا تقل عن 8%.

جدول 21: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سبب عدم تعيين الإناث

أسباب عدم تعيين الإناث	عدد المنشآت
طبيعة العمل لا تناسب المرأة	2,515
عدم الحاجة	1,439
عدم وجود كفاءات	127
عدم رغبة صاحب العمل	30

عدد المنشآت	أسباب عدم تعيين الإناث
164	الدين لا يسمح
9	الكلفة المادية العالية
130	غير معرف
4,413	المجموع



شكل 20: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب سبب عدم تعيين الإناث

وعند دراسة المهن التي تعمل بها الإناث ضمن هذا القطاع، يتبين أن أهم المهن التي يعملن بها هي مهن الهندسة، والمهن الإدارية والمكتبية، والبائعون، ومهنة الخبازين وصانعو المعجنات والحلويات، وصناعة اللبن واللبننة، وحفظ الفواكه والخضروات، إضافة لاختصاصي تصنيع أغذية/ تعليب، ومشغلو وحدات تشكيل البسكويت والمنتجات الغذائية والشوكولا. ويتركز الطلب المستقبلي على الإناث في إقليم الوسط بنسبة أكبر (90.7%)، بينما كان الطلب على الإناث في إقليم الشمال نحو (7.9%) وانحصر الطلب في إقليم الجنوب على مهنة واحدة فقط وهي صانع جميد صلب بنسبة (1.4%). حيث بلغ حجم الطلب الاجمالي (3,042) فرصة عمل للإناث.

جدول 22: توزيع فرص العمل للثلاث في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة والأقليم

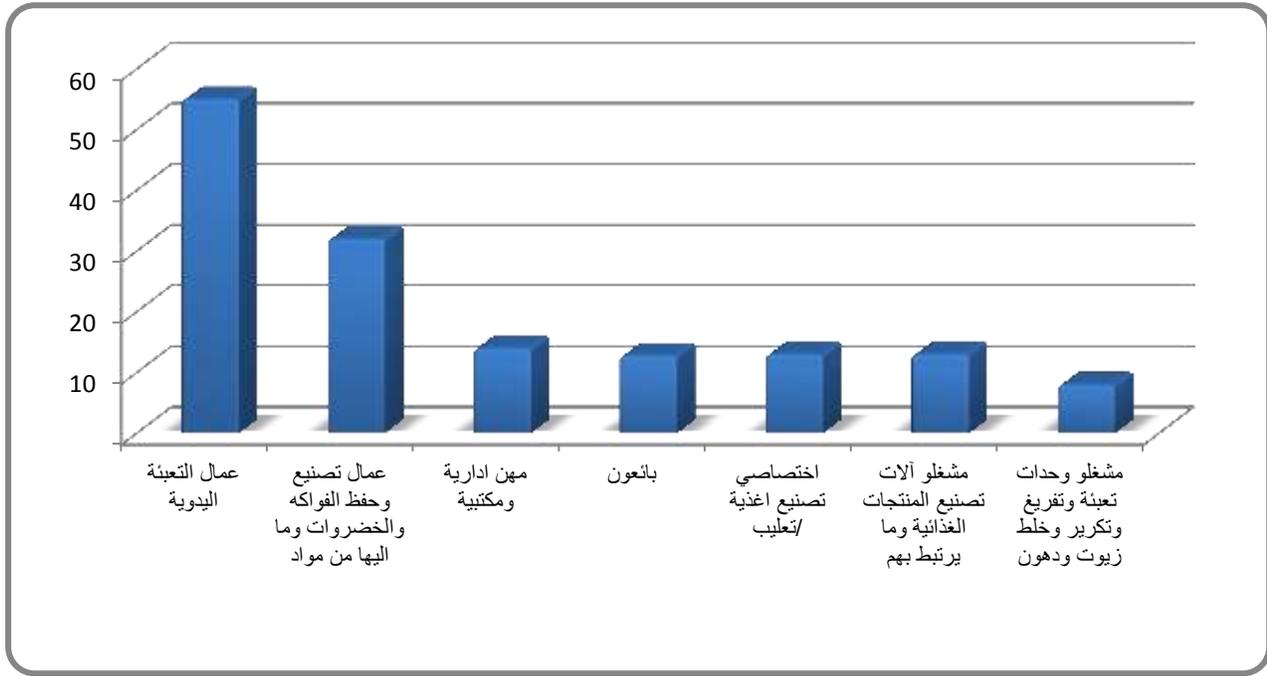
أقليم الجنوب		أقليم الشمال		أقليم الوسط	
عدد فرص العمل	المهنة	عدد فرص العمل	المهنة	عدد فرص العمل	المهنة
42	صانع جميد صلب	96	صانع مرببات ومعاجين	1,200	مشغل وحدة تشكيل بسكوت
		35	امناء الصندوق (الكاشير)	381	عامل تعبئة وتغليف
		20	صانع جاتو وموالح	300	الخبازون وصانعو معجنات وحلويات
		14	بانع خبز ومعجنات	254	مدراء واختصاصيون اداريون
		12	مندوبو الشراء	117	العاملون في تصنيع منتجات الالبان
		12	مشغل آلة خلط عصائر ومشروبات	63	بانعون
		9	صانع لبن ولبننة	61	مشغل آلة طبخ السكر وعجن الحلاوة
		6	عموم كتبة الدوائر	61	المهندسون والفنيون
		5	مساعدو الباعة في المحلات	53	اختصاصي تصنيع اغذية /تغليب
		5	فني تصنيع البان	46	صانع اجبان
		4	صانع اجبان	34	مشغل وحدة تصنيع الشيبس وترقيقه
		3	صانع جميد صلب	28	مشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية
		3	مشرفو المحلات	24	مشغل وحدة تصنيع وتنعيم شوكولاتة
		2	مشكل عجين خبز افرنجي يدوي	18	مشغلو الات تصنيع منتجات الالبان
		1	اختصاصي تصنيع البان	14	عامل تغليف وفرز لحوم مصنعة
				12	صانع لبن ولبننة
				12	صانع خبز عربي
				10	صانع جاتو وموالح
				4	صانع معجنات
				4	مشغل آلة تعبئة وتغليف سجاير
				3	العاملون في المزارع المختلطة
				2	عجان

## 2.7 تشغيل ذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

يبين الجدول (24) أن عدد العاملين من ذوي الاعاقات قد بلغ (256) عامل من أصل (38,419) عاملاً في القطاع ويشكلون ما نسبته (0.7%) فقط، وهم يعملون في مهن متنوعة في القطاع نفسه لكن أكثر المهن التي يتركزون فيها هي مهنة عمال تصنيع وحفظ الفواكه والخضار، ومشغلو آلات ووحدات تصنيع الأغذية، إضافة لعمال التعبئة والتغليف، والمهن الادارية والمكتبية.

جدول 23: توزيع العاملين من ذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة

المهنة	اقليم الوسط	اقليم الشمال	اقليم الجنوب
مهن ادارية ومكتبية	14		
بانعون	11	2	
الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات	2		
عجان		2	
خباز افرنجي	2		
صانع جاتو وموالح	1	2	
العاملون في تصنيع منتجات الالبان	4		
اختصاصي تصنيع ألبان	1		
صانع لبن ولبنة	1		
عمال تصنيع وحفظ الفواكه والخضروات وما اليها من مواد	28	4	
اختصاصي تصنيع اغذية /تعليب	13		
عمال تصنيع وتحضير منتجات التبغ	1		
مجهز خلطات عصائر ومشروبات	4		
طحان			1
مشغلو آلات تصنيع المنتجات البلاستيكية	3		
مشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية وما يرتبط بهم	13		
مشغل وحدة طبخ اللحوم	4		
مشغل وحدة تصنيع وتنعيم الشوكولاتة	4		
مشغل الة صب وتشكيل الشوكولاتة	2		
مشغل الة خلط عصائر ومشروبات	1		
مشغل وحدة استخلاص القهوة وتجفيفه	1		
مشغل وحدة تحميص وجرش وتنعيم القهوة	2		
مشغلو وحدات تعبئة وتفريغ وتكرير وخلط زيوت ودهون	8		
مشغل وحدة تصنيع طحينية	2		
مشغل وحدة تصنيع المعكرونة	3		
مشغلو مكانن التعبئة والرزم ووضع العلامات	1		
عمال التعبئة اليدوية	55		
أخرى	61	4	
المجموع	242	13	1



شكل 21: توزيع العمالة من ذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة

تبين نتائج الدراسة أن المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، فعلياً، لا تفضل توظيف ذوي الاعاقات نظراً لطبيعة القطاع ومتطلبات العمل فيه، لكن بشكل عام أعلنت (83) منشأة أنها ستقدم (157) فرصة عمل في مهن مختلفة أهمها تعبئة وتغليف، وكاشير، وبائع خبز ومعجنات، تصنيع الألبان. وقد تركز الطلب بشكل كبير في اقليم الوسط.

جدول 24: توزيع فرص العمل لذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المهنة والاقليم

المهنة	إقليم الوسط	إقليم الشمال	إقليم الجنوب	المجموع
محاسب عام (نفقات وإيرادات)	5			5
اختصاصيو الاعلان والتسويق	4			4
فني ميكانيكي/ صيانة	10			10
عموم كتابة الدوائر	2			2
كتابة استعلامات عام		2		2
كتابة المخازن والمستودعات	2			2
بائع خبز ومعجنات	2	4		6
بائع حلويات	2			2
مساعدو الباعة في المحلات	2	2		4
امناء الصندوق (الكاشير)	26	2		28
الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات	5			5
عجان		3		3
صانع خبز عربي	2			2
خباز أفرنجي	2			2

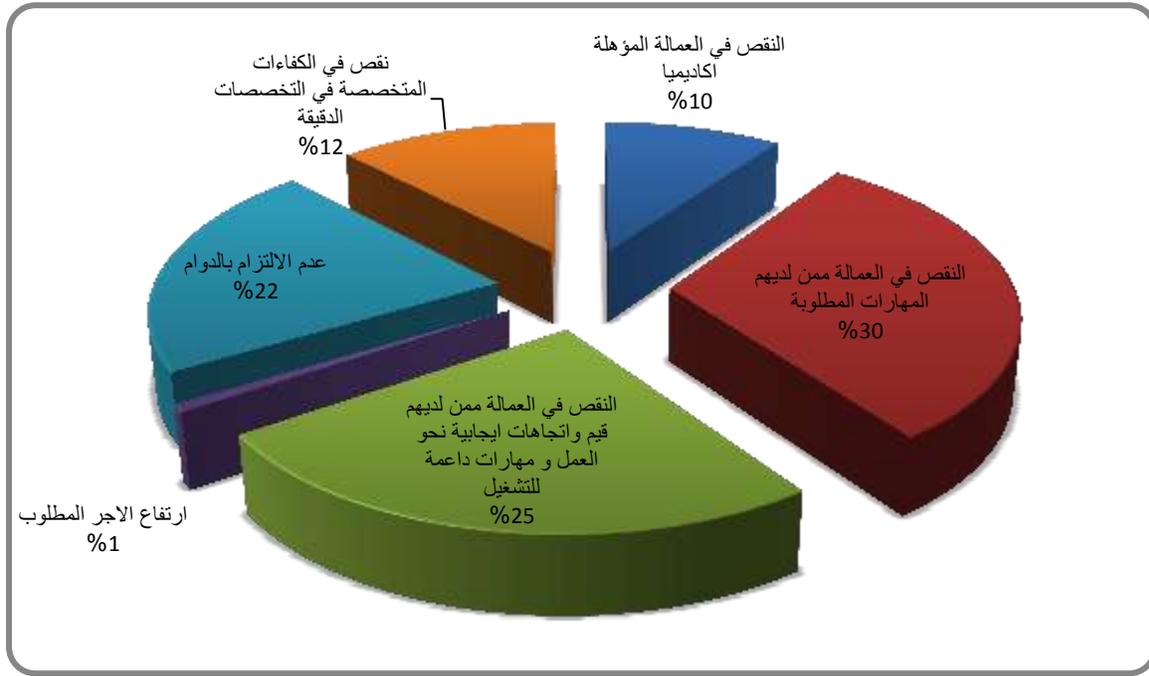
المهنة	إقليم الوسط	إقليم الشمال	إقليم الجنوب	المجموع
صانع جاتو وموالج	4			4
العاملون في تصنيع منتجات الالبان	6			6
اختصاصي تصنيع اغذية /تعليب	6			6
عمال تصنيع وتحضير منتجات التبغ	1			1
طحان	3			3
مشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية وما يرتبط بهم	6			6
مشغل آلة صب وتشكيل الشوكولاتة	4			4
مشغل وحدة استخلاص القهوة وتجفيفه	1			1
مشغل وحدة تصنيع طحينية	5			5
المنظفون والمساعدون في الفنادق والمكاتب والمؤسسات الأخرى	10	4		14
عمال التعبئة اليدوية	2			2
عامل تعبئة	22			22
عامل نقل وتحميل وتنزيل	4		2	6
<b>المجموع</b>	<b>138</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>157</b>

## 2.8 صعوبات تعيين العاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ وطرق التعيين

كشفت نتائج الدراسة عن أن ما نسبته (71%) من المنشآت أنها لا تواجه أية صعوبات في التعيين، بينما (29%) من المنشآت (معظمها منشآت فردية) تواجه صعوبات في التعيين، وتعزى هذه الصعوبات إلى النقص في العمالة ممن لديهم المهارات المطلوبة بشكل رئيس، إضافة للنقص في العمالة ممن لديهم قيم واتجاهات ايجابية نحو العمل (انظر الجدول 25).

### جدول 25: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب صعوبات التعيين

صعوبات التعيين	إقليم الوسط	إقليم الشمال	إقليم الجنوب	المجموع
النقص في العمالة المؤهلة اكاديميا	156	49	6	211
النقص في العمالة ممن لديهم المهارات المطلوبة	330	245	81	656
النقص في العمالة ممن لديهم قيم واتجاهات ايجابية نحو العمل ومهارات داعمة للتشغيل	326	131	90	547
ارتفاع الاجر المطلوب	6	11		16
عدم الالتزام بالادوام	348	104	13	466
نقص في الكفاءات المتخصصة في التخصصات الدقيقة	193	52	16	261

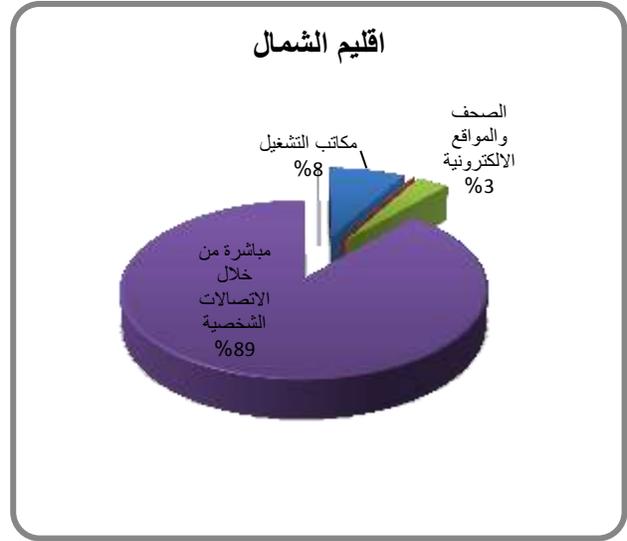
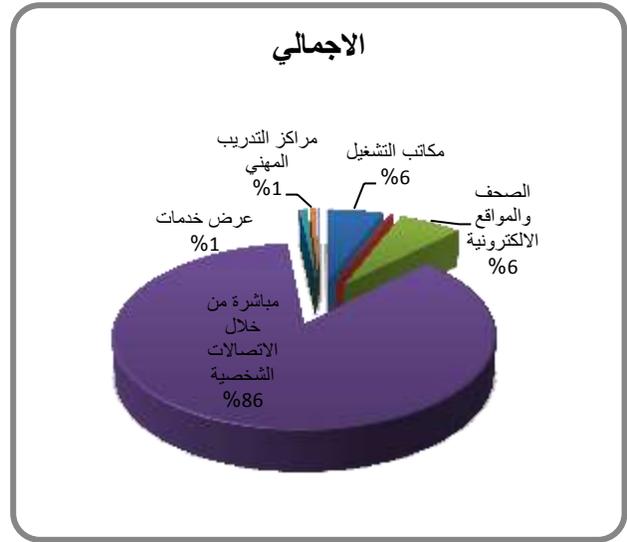
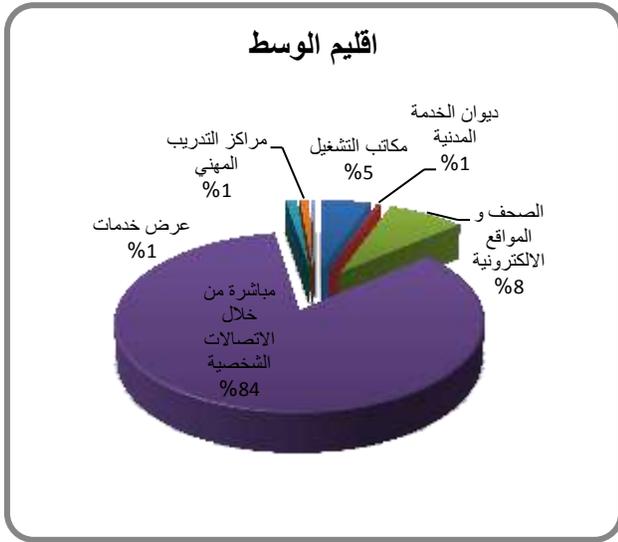


شكل 22: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب صعوبات التعيين

وفيما يتصل بالطرق المستخدمة في التعيين، فقد أظهرت الدراسة وحسب الجدول (26) بأن التعيين المباشر من خلال الاتصالات الشخصية هو الأكثر استخداماً وبنسبة (86%)، يليه التعيين من خلال اعلانات الصحف والمواقع الالكترونية والتعيين من خلال مكاتب التشغيل وبنسبة (6%) لكل منهما.

جدول 26: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب طرائق التعيين والاقليم

طرائق التعيين	إقليم الوسط	إقليم الشمال	إقليم الجنوب	المجموع
مكاتب التشغيل	134	90	2	225
ديوان الخدمة المدنية	12	2		14
الصحف و المواقع الالكترونية	210	38	8	256
مباشرة من خلال الاتصالات الشخصية	2,197	1,014	240	3,451
عرض خدمات	32	2		34
مراكز التدريب المهني	26			26
وزارة العمل	10			10
النقابات	2			2

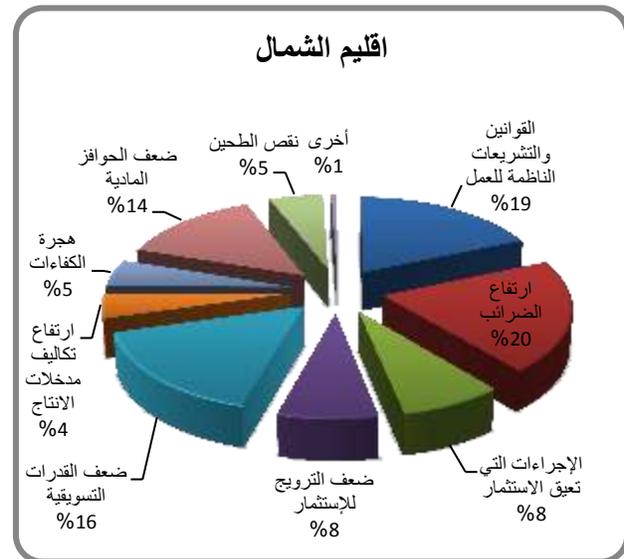
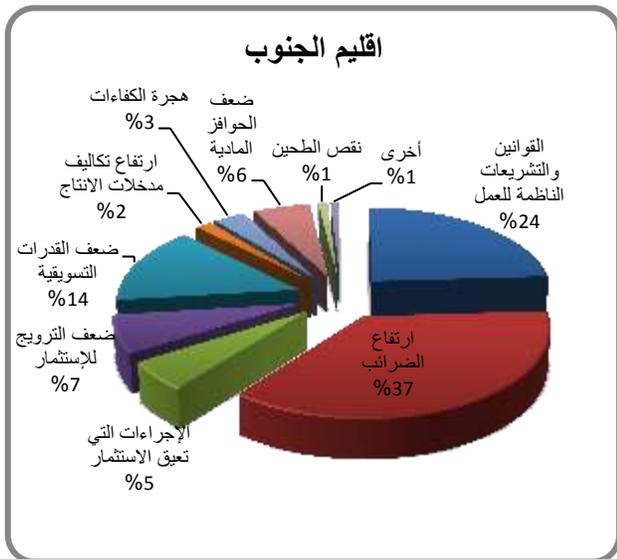
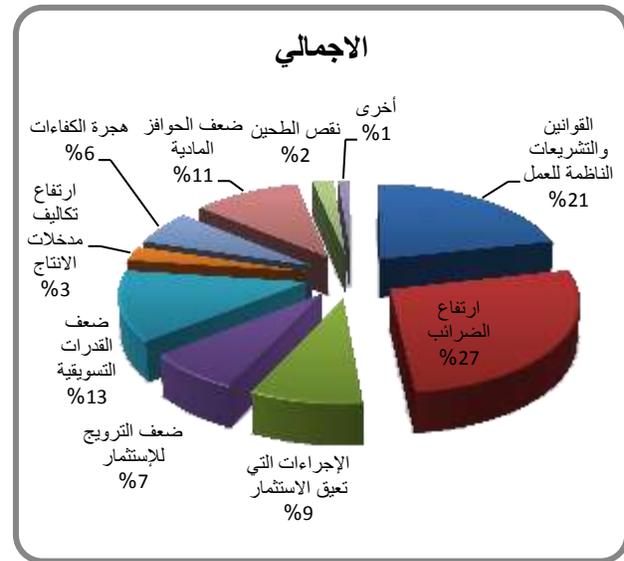
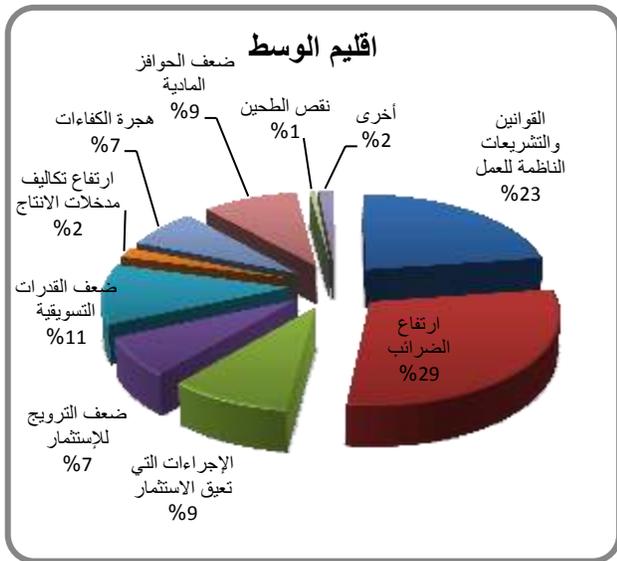


شكل 23: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب طرائق التعيين والاقليم

كما وسئل أصحاب العمل عن الصعوبات والتحديات التي تواجه قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، وقد أجاب (27%) منهم بأن ارتفاع الضرائب تؤثر على أداء القطاع، بينما (21%) أشاروا الى القوانين والتشريعات النازمة للعمل، ونحو (13%) ضعف القدرات التسويقية، وأجاب (11%) أن ضعف الحوافز المادية من التحديات التي تواجه القطاع.

جدول 27 : توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الصعوبات التي تواجه القطاع والاقليم

المجموع	إقليم الجنوب	إقليم الشمال	إقليم الوسط	الصعوبات التي تواجه القطاع
1139	75	304	760	القوانين والتشريعات الناظمة للعمل
1426	114	335	977	ارتفاع الضرائب
455	17	129	309	الإجراءات التي تعيق الاستثمار
384	22	125	237	ضعف الترويج للاستثمار
675	45	266	364	ضعف القدرات التسويقية
139	5	74	60	ارتفاع تكاليف مدخلات الانتاج
335	10	83	243	هجرة الكفاءات
564	18	230	316	ضعف الحوافز المادية
112	3	88	21	نقص الطحين
63	3	10	50	أخرى



شكل 24: توزيع المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الصعوبات التي تواجه القطاع والاقليم



## الفصل الثالث

تحليل جانب العرض في قطاع صناعة

الأغذية والمشروبات والتبغ



### 3.1 أهم الجهات المزودة للتدريب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

تتخصر أبرز الجهات المزودة للتدريب في الأردن في خمس جهات رئيسة وهي: كليات المجتمع التابعة لجامعة البلقاء التطبيقية، ومراكز التعليم المهني التابعة لوزارة التربية والتعليم، ومؤسسة التدريب المهني، وعدد من الجامعات الاردنية الحكومية والخاصة، بالإضافة الى المركز العلمي للغذاء. ويبين الجدول (28) توزيع هذه الجهات حسب سنة بدء تقديم الخدمة.

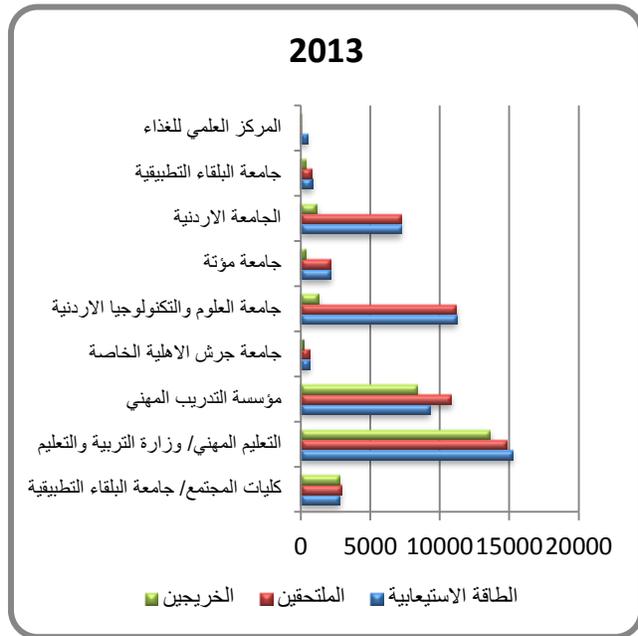
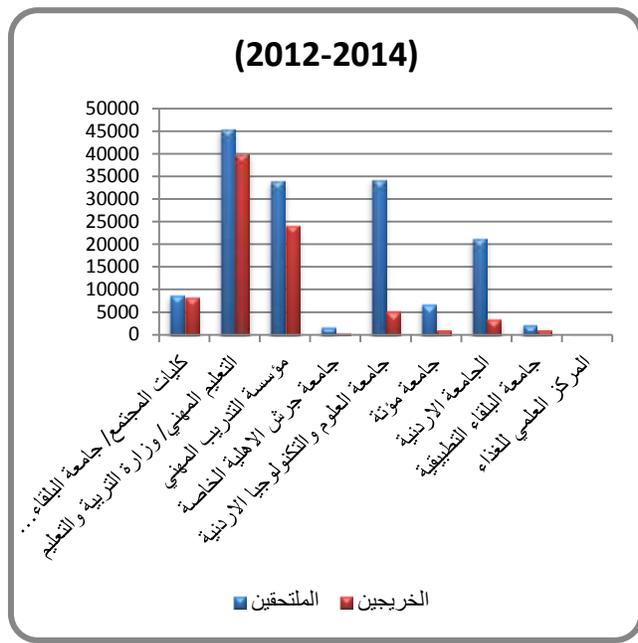
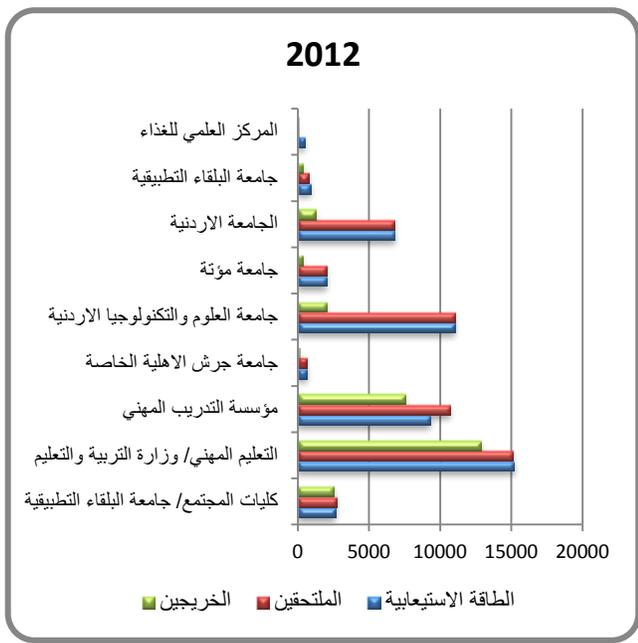
جدول 28: الجهات المزودة للتدريب حسب سنة بدء تقديم خدمات التدريب/ التعليم المهني

سنة بدء تقديم الخدمة	مزودي التدريب
1997	كليات المجتمع/ جامعة البلقاء التطبيقية
1957	التعليم المهني/ وزارة التربية والتعليم
1976	مؤسسة التدريب المهني
1992	جامعة جرش الاهلية الخاصة
1986	جامعة العلوم والتكنولوجيا الاردنية
1981	جامعة مؤتة
1962	الجامعة الاردنية
1997	جامعة البلقاء التطبيقية
2010	المركز العلمي للغذاء

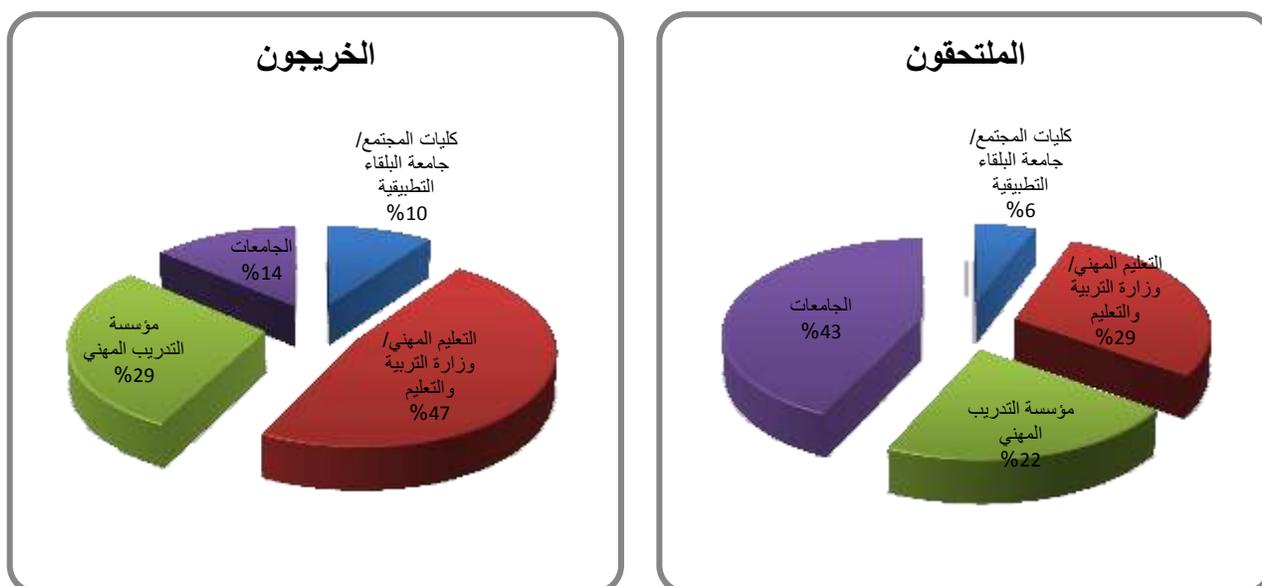
وتكشف البيانات الواردة من مزودي التدريب بأن عدد الملتحقين بالجهات التدريبية الرئيسية في المملكة والتي تخدم قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ بالإضافة لقطاعات أخرى قد بلغ (155,160) ملتحقاً للأعوام (2012-2014) تركزوا في الجامعات وبنسبة (43%)، يليهم الملتحقون في مراكز التعليم المهني التابعة لوزارة التربية والتعليم وبنسبة (29%)، ثم الملتحقون بمؤسسة التدريب المهني بنسبة (22%). في حين بلغ مجموع الخريجين (84,281) خريجاً، غالبيتهم من خريجي برامج التعليم المهني في وزارة التربية والتعليم وبنسبة (47%)، يليهم خريجو مؤسسة التدريب المهني (29%)، ثم الجامعات وبنسبة (14%). ويوضح الجدول (29) الطاقة الاستيعابية وأعداد الملتحقين والخريجين للأعوام (2012-2014) حسب الجهات المزودة للتدريب المختلفة حيث يلاحظ أيضاً من الجدول انخفاض أعداد الخريجين من مزودي التدريب في القطاع الخاص.

جدول 29: الجهات المزودة للتدريب حسب الطاقة الاستيعابية وأعداد الملتحقين والخريجين للأعوام (2012-2014)

جهة التدريب	2012			2013			2014		
	الطاقة الاستيعابية	الملتحقين	الخريجين	الطاقة الاستيعابية	الملتحقين	الخريجين	الطاقة الاستيعابية	الملتحقين	الخريجين
كليات المجتمع/ جامعة البلقاء التطبيقية	2640	2729	2524	2800	2886	2755	3080	3114	3028
التعليم المهني/ وزارة التربية	15209	1506	1284	15209	1479	1362	15209	1558	1356
مؤسسة التدريب المهني	9311	1069	7535	9271	1081	8373	8820	1256	8358
جامعة جرش الاهلية الخاصة	640	585	122	640	616	166	680	611	171
جامعة العلوم والتكنولوجيا	11030	1102	2015	11200	1116	1292	12240	1220	1895
جامعة مؤتة	2040	2017	335	2160	2129	348	2720	2687	445
الجامعة الاردنية	6800	6738	1255	7240	7191	1159	7520	7445	1150
جامعة البلقاء التطبيقية	880	787	372	800	766	368	840	751	390
المركز العلمي للغذاء	500	50	50	500	60	60	500	86	86



شكل 25: الجهات المزودة للتدريب حسب الطاقة الاستيعابية وأعداد الملتحقين والخريجين للأعوام (2014-2012)

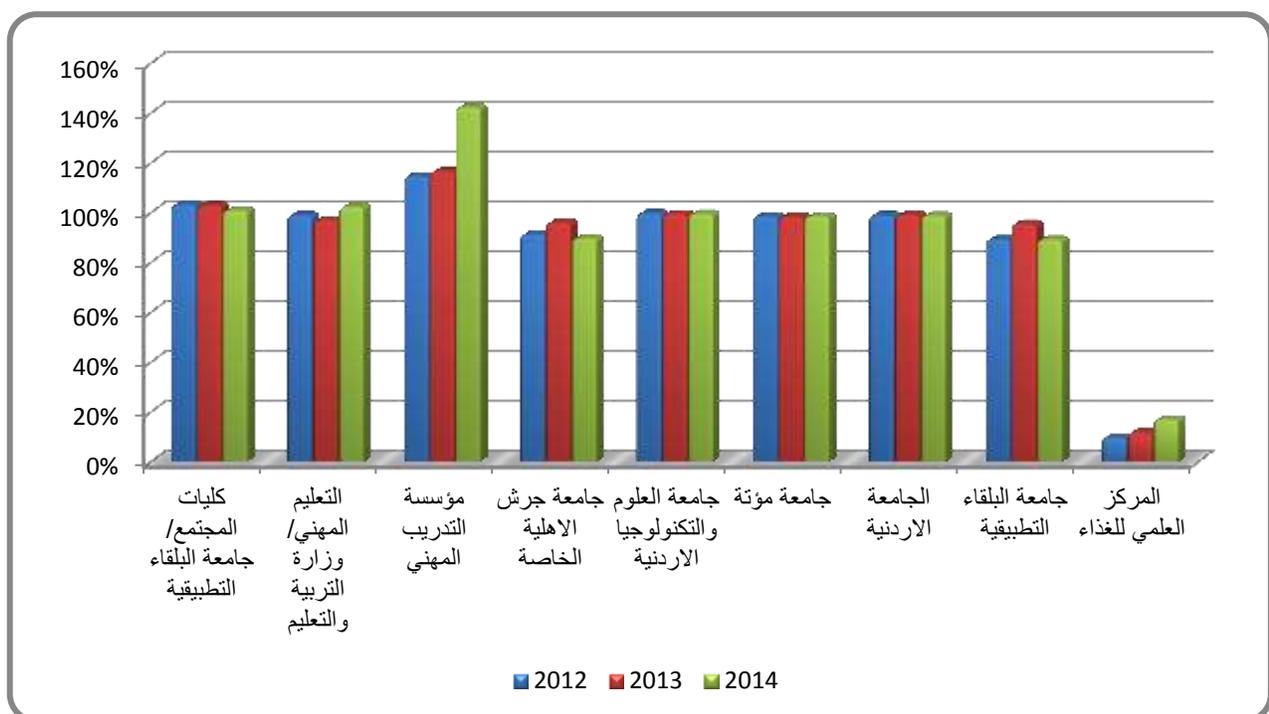


شكل 26: توزيع المتحقين والخريجين حسب الجهات المزودة للتدريب للأعوام (2012-2014)

ويلاحظ من الجدول (30) والشكل أن أعداد المتحقين في جميع الجهات المزودة للتدريب كانت أقل من الطاقة الاستيعابية باستثناء كليات المجتمع التابعة لجامعة البلقاء التطبيقية، ومؤسسة التدريب المهني، فقد كانت أعداد المتحقين تفوق الطاقة الاستيعابية وللأعوام الثلاثة على التوالي، الأمر الذي يدعو لضرورة توسعة هذه المشاغل التدريبية وبوأكب ذلك رفع الطاقة الاستيعابية لها.

جدول 30: الجهات المزودة للتدريب حسب نسبة المتحقين للطاقة الاستيعابية للأعوام (2012-2014)

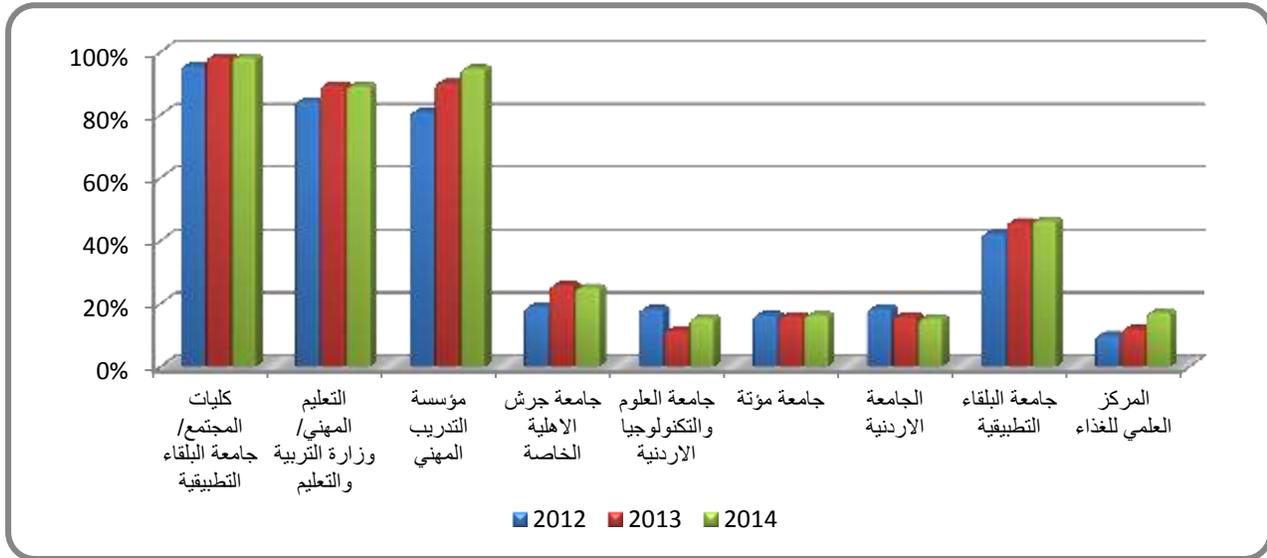
2014	2013	2012	مزودي التدريب
101.10%	103.07%	103.37%	كليات المجتمع/ جامعة البلقاء التطبيقية
102.48%	97.25%	99.08%	التعليم المهني/ وزارة التربية والتعليم
142.45%	116.69%	114.84%	مؤسسة التدريب المهني
89.85%	96.25%	91.41%	جامعة جرش الاهلية الخاصة
99.75%	99.67%	99.91%	جامعة العلوم والتكنولوجيا الاردنية
98.79%	98.56%	98.87%	جامعة مؤتة
99.00%	99.32%	99.09%	الجامعة الاردنية
89.40%	95.75%	89.43%	جامعة البلقاء التطبيقية
17.20%	12.00%	10.00%	المركز العلمي للغذاء



شكل 27: الجهات المزودة للتدريب حسب نسبة الملتحقين للطاقة الاستيعابية للأعوام (2014-2012)

جدول 31: الجهات المزودة للتدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية للأعوام (2014-2012)

2014	2013	2012	مزودي التدريب
98.31%	98.39%	95.61%	كليات المجتمع/ جامعة البلقاء التطبيقية
89.18%	89.57%	84.44%	التعليم المهني/ وزارة التربية والتعليم
94.76%	90.31%	80.93%	مؤسسة التدريب المهني
25.15%	25.94%	19.06%	جامعة جرش الاهلية الخاصة
15.48%	11.54%	18.27%	جامعة العلوم والتكنولوجيا الاردنية
16.36%	16.11%	16.42%	جامعة مؤتة
15.29%	16.01%	18.46%	الجامعة الاردنية
46.43%	46.00%	42.27%	جامعة البلقاء التطبيقية
17.20%	12.00%	10.00%	المركز العلمي للغذاء



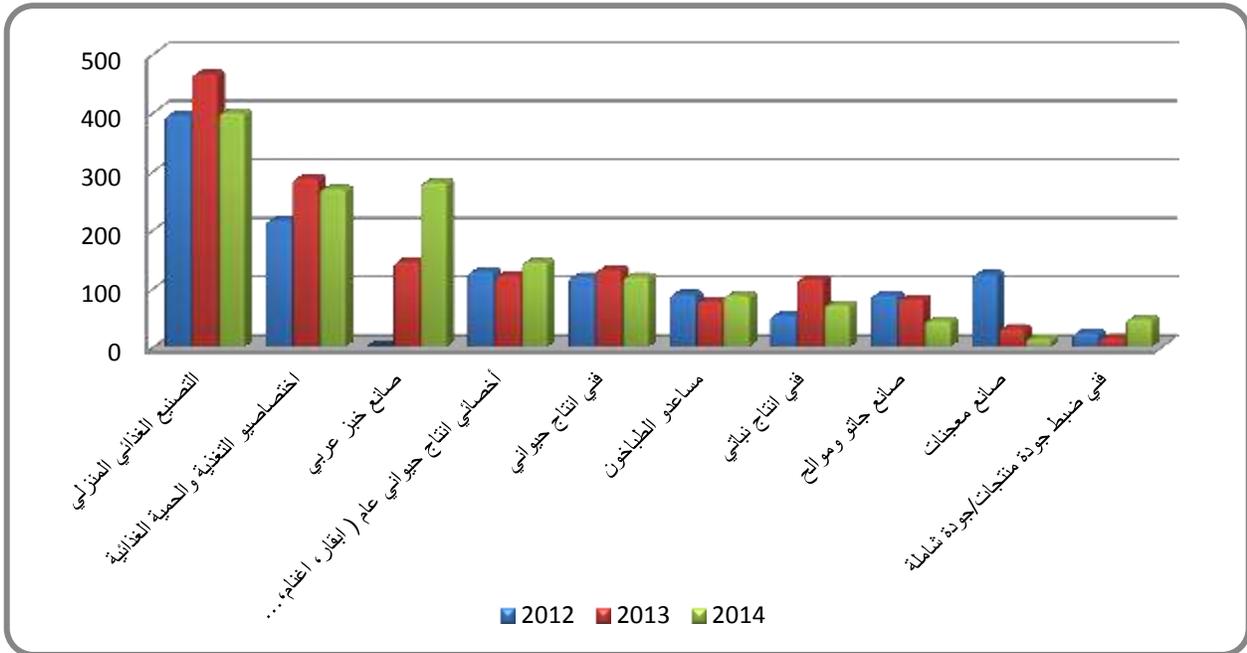
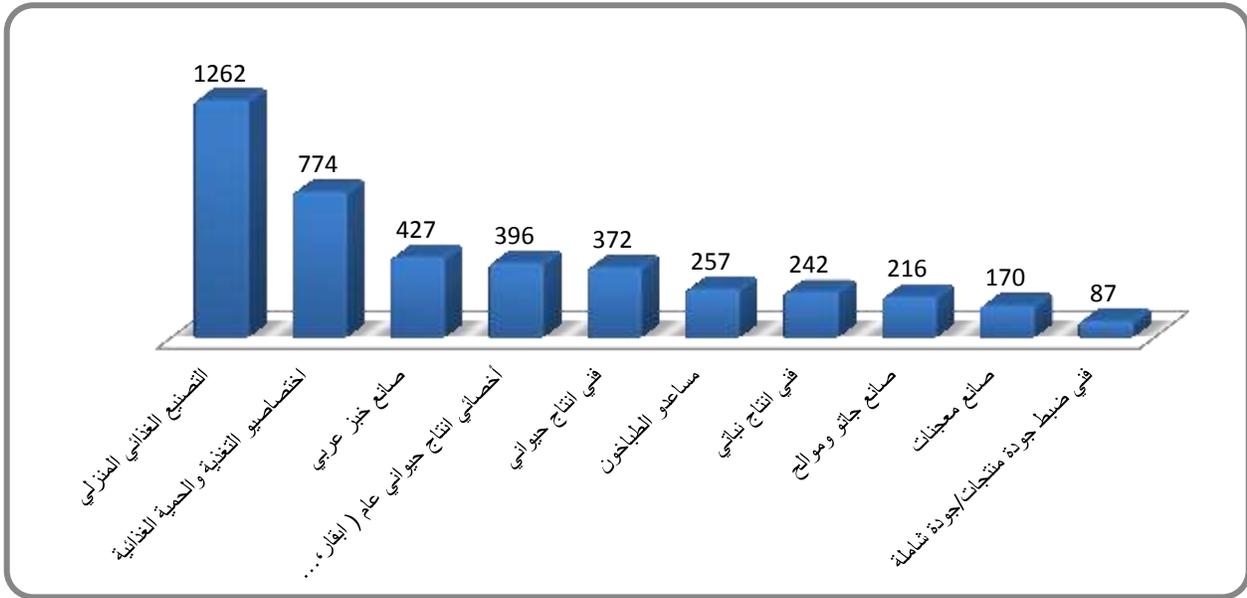
شكل 28: الجهات المزودة للتدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية للأعوام (2012-2014)

### 3.2 البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

بلغ عدد البرامج التدريبية الخاصة بهذا القطاع نحو (16) برنامجاً تدريبياً، وبلغ عدد خريجها قرابة (4,494) خريجاً خلال الأعوام (2012-2014). كانت النسبة الكبيرة منهم قد تخرجوا من برنامج تصنيع غذائي منزلي ونسبة (28%)، ثم برنامج التغذية والحميات الغذائية (17%)، يليه برنامج صانع خبز عربي (9.5%).

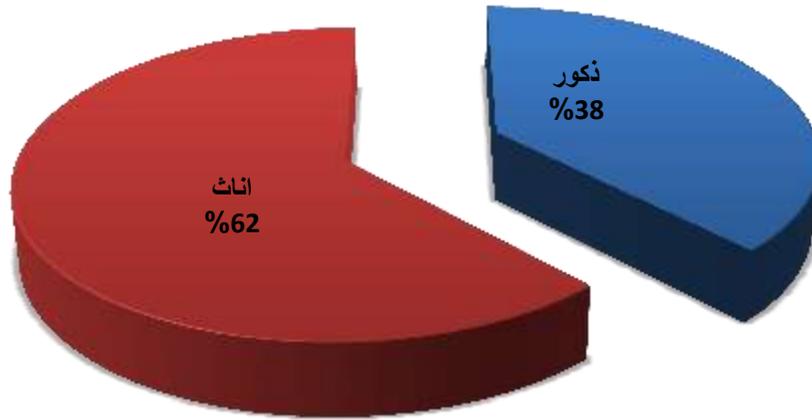
جدول 32: البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ للأعوام (2012-2014)

المجموع	2013	2012	2011	البرنامج التدريبي
72	25	23	24	الاختصاصيون في الأحياء والنبات والحيوان وما يرتبط بهم
396	145	122	129	أخصائي انتاج حيواني عام ( ابقار، اغنام، دواجن)
27	27	0	0	أخصائي تربية احياء مائية (اسماك ، ..الخ)
59	24	21	14	أخصائي تربية حشرات نافعة ( نحل ، ..الخ)
79	21	26	32	الاختصاصيون الاستشاريون في البستنة والغابات والأسماك
30	9	10	11	مهندس مراقبة جودة
774	270	288	216	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية
87	48	15	24	فني ضبط جودة منتجات/جودة شاملة
24	3	11	10	فني تحكم بعمليات التصنيع/اخرى
242	72	116	54	فني انتاج نباتي
372	120	132	120	فني انتاج حيواني
427	281	146	0	صانع خبز عربي
170	14	32	124	صانع معجنات
216	45	82	89	صانع جاتو وموالمح
1262	400	466	396	التصنيع الغذائي المنزلي
257	88	79	90	مساعدو الطباخون
4494	1592	1569	1333	المجموع

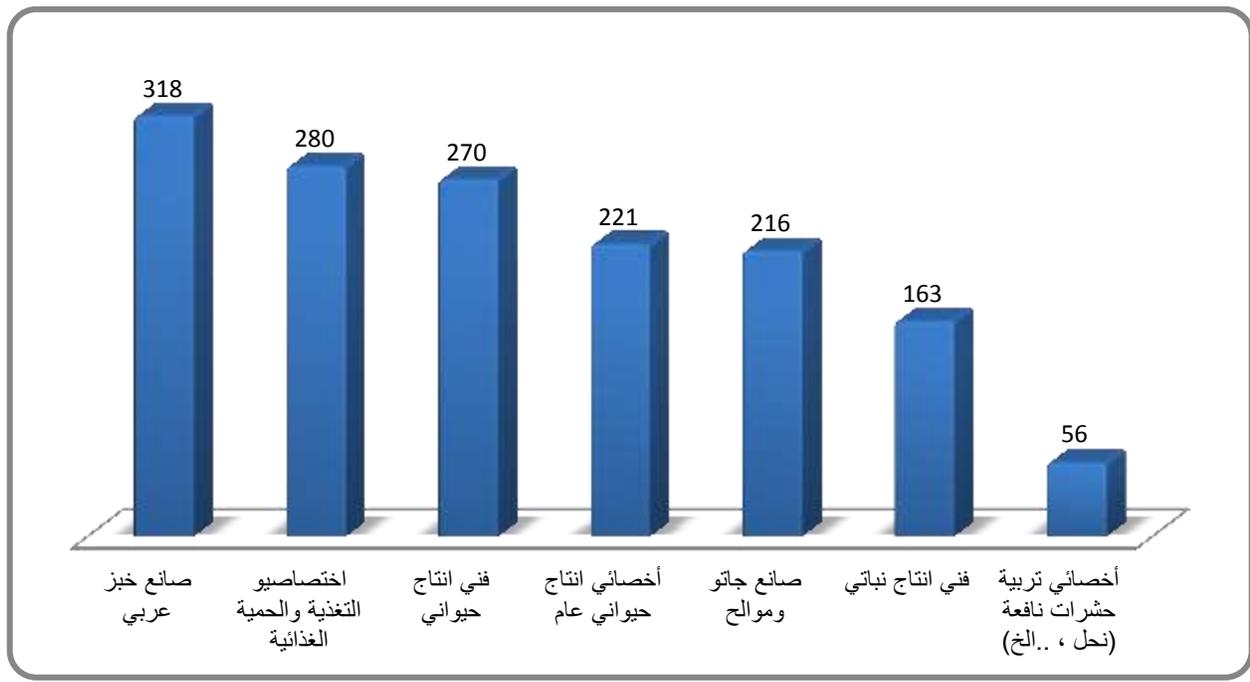


شكل 29: توزيع خريجو الجهات المزودة للتدريب حسب البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ والأعوم (2012-2014)

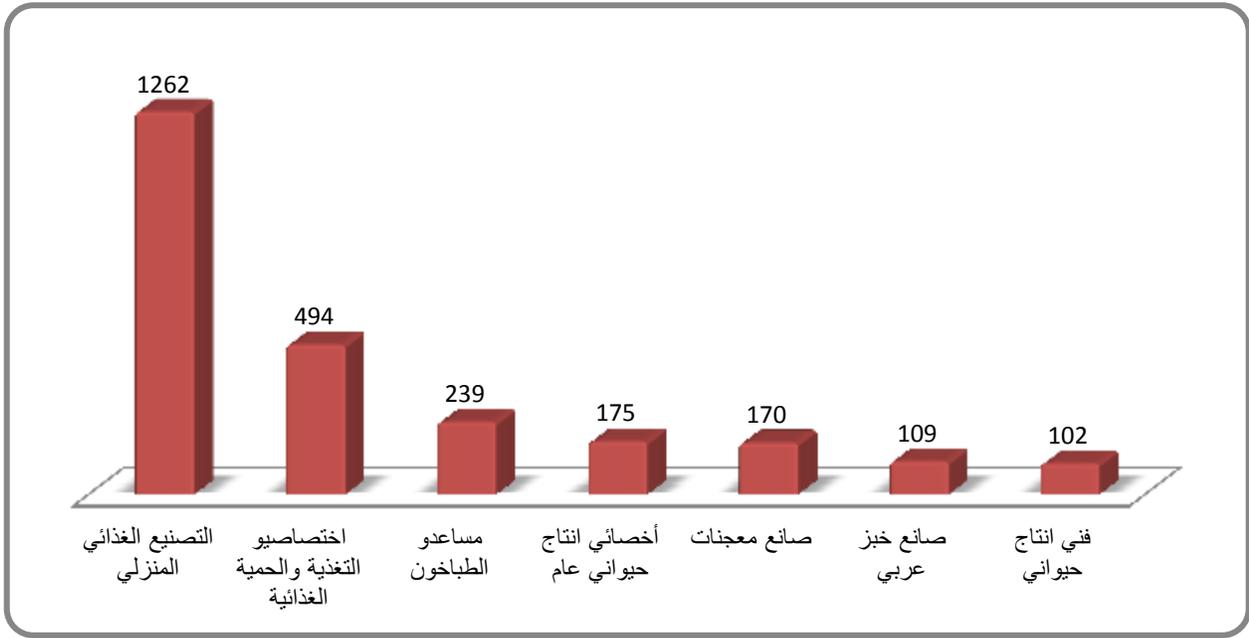
من ناحية أخرى، بلغ عدد خريجي البرامج التدريبية الخاصة بهذا القطاع الذكور نحو (1,704) خريج خلال الأعوام (2012-2014). النسبة الغالبة منهم تخرجوا من برنامج صانع خبز عربي وبنسبة (19%)، ثم برنامج اختصاصيو التغذية والحماية الغذائية وبنسبة (16.5%)، يليه برنامج فني انتاج حيواني وبنسبة (16%). في المقابل، بلغ عدد خريجات البرامج التدريبية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ قرابة (2,790) خريجة خلال الأعوام (2012-2014)، نسبة كبيرة منهم تخرجن من برنامج التصنيع الغذائي المنزلي وبنسبة (45%)، ثم برنامج اختصاصيو التغذية والحماية وبنسبة (18%)، ثم برنامج مساعدو الطباخون وبنسبة (9%).



شكل 30: توزيع خريجو الجهات المزودة للتدريب ضمن البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب الجنس للأعوام (2012-2014)

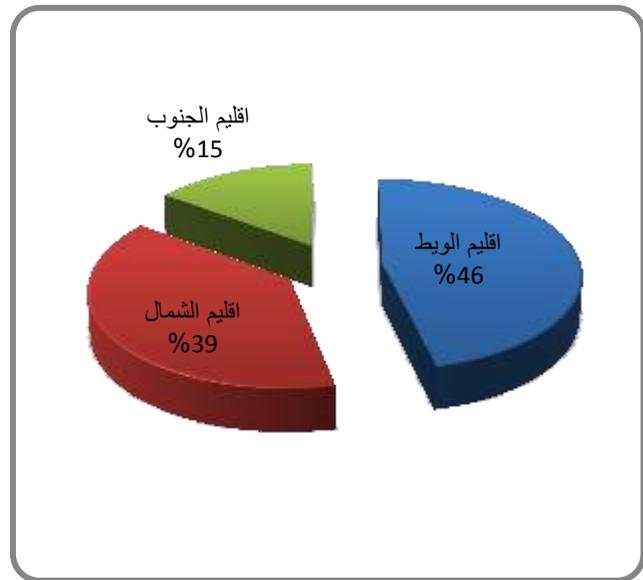


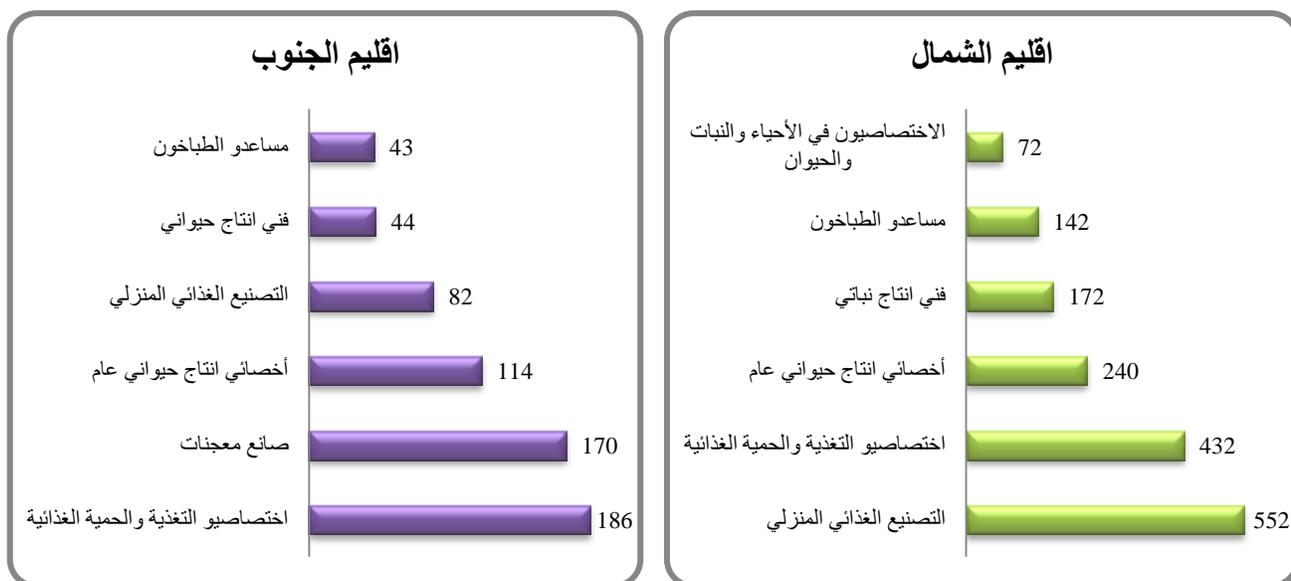
شكل 31: خريجو الجهات المزودة للتدريب الذكور حسب أبرز البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ للأعوام (2012-2014)



شكل 32: خريجات الجهات المزودة للتدريب حسب أبرز البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ للأعوام (2012-2014)

توزع خريجو الجهات المزودة للتدريب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ اقليمياً بنحو (46%) في اقليم الوسط، و (39%) (15%) في اقليمي الشمال والجنوب على التوالي. من ناحية أخرى توزع خريجو الجهات المزودة للتدريب في هذا القطاع جندرياً بواقع (38%) ذكور (58% في اقليم الوسط و 34% في الشمال و 9% في الجنوب)، ونحو (62%) اناث (40% في اقليم الوسط و 42% في الشمال و 18% في الجنوب).





شكل 33: خريجو الجهات المزودة للتدريب حسب أبرز البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ والاقليم للأعوام (2012-2014)

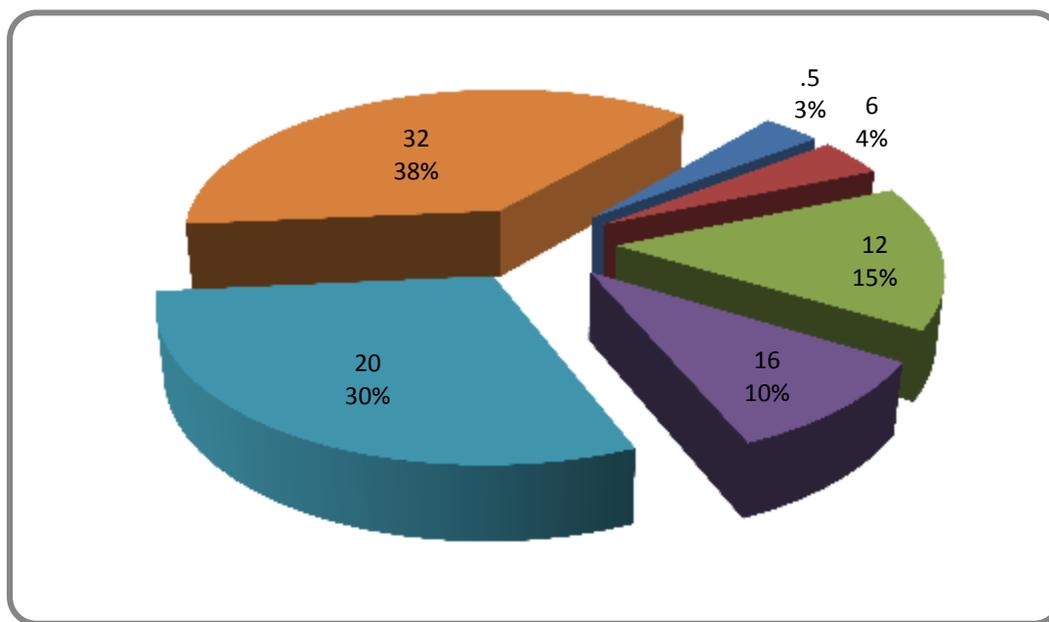
أما فيما يتصل بالبرامج المقدمة في كل اقليم على حدة، فإن الجدول (33) يبين البرامج التدريبية في كل اقليم وأعداد خريجها للأعوام (2012-2014). وبشكل عام تخرج (2,088) متدرباً في اقليم الوسط توزعوا ضمن برامج تدريبية مختلفة أبرزها برنامج التصنيع الغذائي المنزلي، ثم برنامج صانع خبز عربي، يليه برنامج فني انتاج حيواني. في المقابل، بلغ عدد خريجي مزودي التدريب للأعوام (2012-2014) في اقليم الشمال قرابة (1,740) خريجاً توزعوا بين التصنيع الغذائي المنزلي، ثم برنامج اختصاصيو التغذية والحميات، ثم برنامج أخصائي انتاج حيواني عام. أما في اقليم الجنوب فقد بلغ عدد الخريجين (666) خريجاً غالبيتهم من برنامج اختصاصيو التغذية والحميات ، ثم برنامج صانع معجنات، وأخصائي انتاج حيواني عام.

جدول 33: توزيع خريجو البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب البرنامج والاقليم للأعوام (2012-2014)

البرنامج التدريبي	إقليم الوسط			المجموع	إقليم الشمال			المجموع	إقليم الجنوب			المجموع
	2012	2013	2014		2012	2013	2014		2012	2013	2014	
اختصاصيو الأحياء والنبات والحيوان			0	72	25	23	24	0				
أخصائي انتاج حيواني عام	20	16	6	240	76	81	83	42	63	25	26	114
أخصائي تربية احياء مائية	0	0	27	0				27				0
أخصائي تربية حشرات نافعة (نحل)			0	32	9	16	7	0	15	5	7	27
اختصاصيو البستنة والغابات والأسماك	30	26	21	2	0	0	2	77				0
اختصاصيو التغذية والحماية الغذائية	45	52	59	432	120	187	125	156	91	49	46	186
فني انتاج نباتي	13	26	25	172	47	84	41	64				0
فني انتاج حيواني	120	108	100	0				328	20	24	0	44

المجموع	إقليم الجنوب			المجموع	إقليم الشمال			المجموع	إقليم الوسط			البرنامج التدريبي
	2014	2013	2012		2014	2013	2012		2014	2013	2012	
0				65	65	0	0	362	216	146	0	صانع خبز عربي
170	14	32	124	0				0				صانع معجنات
0				31	6	13	12	185	39	69	77	صانع جاتو وموالح
82	30	26	26	552	190	213	149	628	180	227	221	التصنيع الغذائي المنزلي
43	34	9	0	142	52	35	55	72	2	35	35	مساعدو الطباخون
<b>666</b>	<b>267</b>	<b>170</b>	<b>229</b>	<b>1740</b>	<b>590</b>	<b>652</b>	<b>498</b>	<b>2088</b>	<b>735</b>	<b>747</b>	<b>606</b>	<b>المجموع</b>

تنوعت مدد البرامج المقدمة من قبل مزودي التدريب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، حيث تراوحت بين أقل من شهر و 32 شهر. لكن النسبة الأكبر من البرامج كانت مدتها 32 شهر تدريبي وبنسبة بلغت (38%) للأعوام (2012-2014).

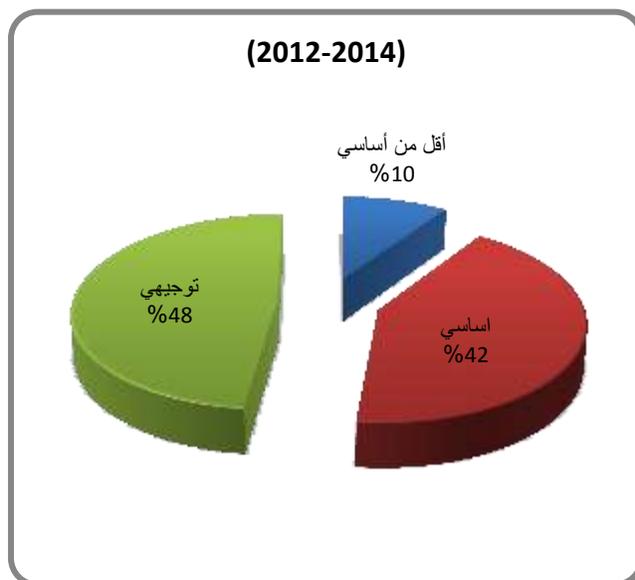
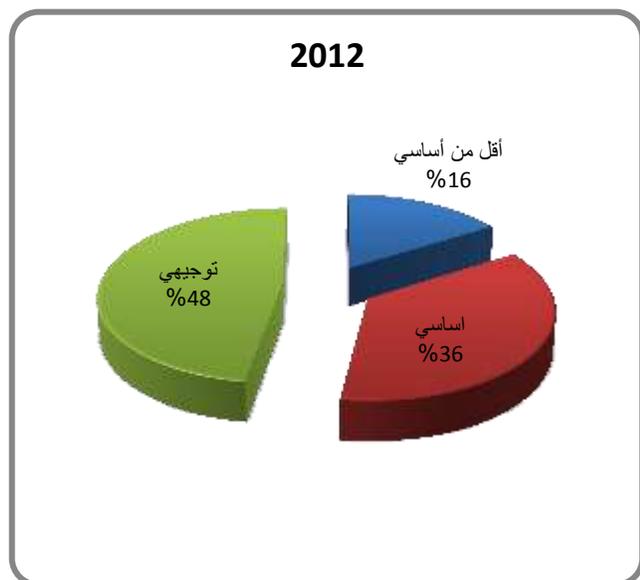


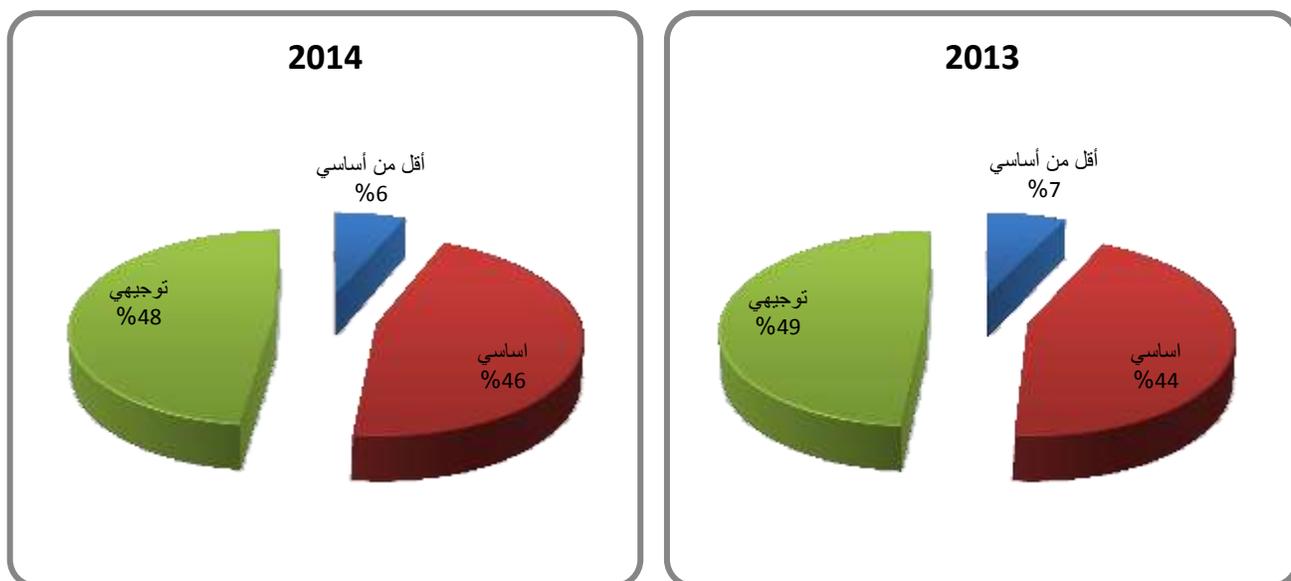
شكل 34: البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب مدة البرنامج بالأشهر للأعوام (2014-2012)

وفيما يتعلق بالمؤهل العلمي لخريجي البرامج التدريبية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ فقد كشفت نتائج الدراسة عن أن الحد الأدنى للمؤهل العلمي للمقبولين في هذه البرامج قد تراوح بين (أقل من أساسي) و (التوجيهي)، ويبين الجدول (34) أدنى المؤهلات العلمية للخريجين لمجموع الأعوام (2014-2012) وفي كل برنامج تدريبي. وبشكل عام بلغ عدد الخريجين ممن مؤهلهم أقل من أساسي (427) خريجاً للأعوام (2014-2012)، وقرابة (1,905) خريجاً مؤهلهم العلمي الاساسي، ونحو (2,162) مؤهلهم التوجيهي كحد أدنى.

جدول 34: خريجو البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب البرنامج التدريبي والمؤهل العلمي الأدنى للأعوام (2012-2014)

المجموع	توجيهي	اساسي	أقل من أساسي	البرنامج التدريبي
72	72	0	0	الاختصاصيون في الأحياء والنبات والحيوان وما يرتبط بهم
396	396	0	0	أخصائي انتاج حيواني عام ( ابقار، اغنام، دواجن)
27	27	0	0	أخصائي تربية احياء مائية (اسماك ، ..الخ)
59	59	0	0	أخصائي تربية حشرات نافعة ( نحل ، ..الخ)
79	79	0	0	الاختصاصيون الاستشاريون في البستنة والغابات والأسماك
30	30	0	0	مهندس مراقبة جودة
774	774	0	0	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية
87	87	0	0	فني ضبط جودة منتجات/جودة شاملة
24	24	0	0	فني تحكم بعمليات التصنيع/اخرى
242	242	0	0	فني انتاج نباتي
372	372	0	0	فني انتاج حيواني
597	0	427	170	صانع خبز عربي
0	0	0	0	صانع معجنات
216	0	216	0	صانع جاتو وموالح
1519	0	1262	257	التصنيع الغذائي المنزلي
0	0	0	0	مساعدو الطباخون
4494	2162	1905	427	المجموع



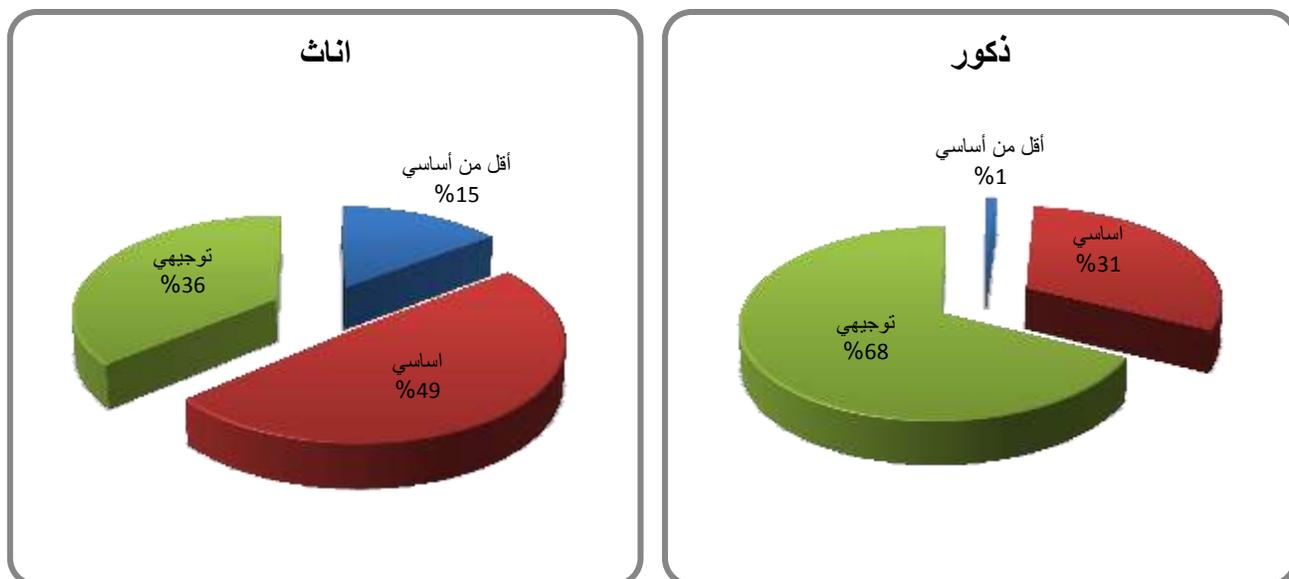


شكل 35: توزيع خريجي البرامج التدريبية المطبقة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حسب المؤهل العلمي الأدنى للأعوام (2014-2012)

ويبين الجدول (35) أعداد الخريجين للأعوام (2014-2012) من البرامج التدريبية الخاصة بقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ موزعين حسب المؤهل العلمي، حيث لوحظ أن عدد الخريجين قد بلغ (257) في برنامج مساعدي الطباخين للحاصلين على مرحلة التعليم الأساسي، ثم (170) ضمن برنامج صانع معجنات. وبلغ عدد الخريجين (1,262) خريجاً ضمن برنامج التصنيع الغذائي المنزلي، ثم (427) خريجاً ضمن برنامج صانع خبز عربي للحاصلين على تعليم لا يتجاوز الأساسي. وضمن الخريجين الحاصلين على التوجيهي فقد بلغ عدد الخريجين (774) في برنامج أخصائي التغذية والحميات، ثم (396) في برنامج أخصائي إنتاج حيواني، ونحو (372) في برنامج فني إنتاج حيواني.

جدول 35: خريجو مزودي التدريب حسب البرنامج التدريبي والمؤهل العلمي الأدنى للأعوام (2014-2012)

الخريجون	توجيهي	الخريجون	أساسي	الخريجون	أقل من أساسي
72	الاختصاصيون في الأحياء والنبات والحيوان	427	صانع خبز عربي	170	صانع معجنات
396	أخصائي إنتاج حيواني عام	216	صانع جاتو ومالح	257	مساعدي الطباخين
27	أخصائي تربية احياء مائية	1262	التصنيع الغذائي المنزلي		
59	أخصائي تربية حشرات نافعة				
79	اختصاصيو البستنة والغابات والأسماك				
30	مهندس مراقبة جودة				
774	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية				
87	فني ضبط جودة منتجات/جودة شاملة				
24	فني تحكم بعمليات التصنيع/أخرى				
242	فني إنتاج نباتي				
372	فني إنتاج حيواني				

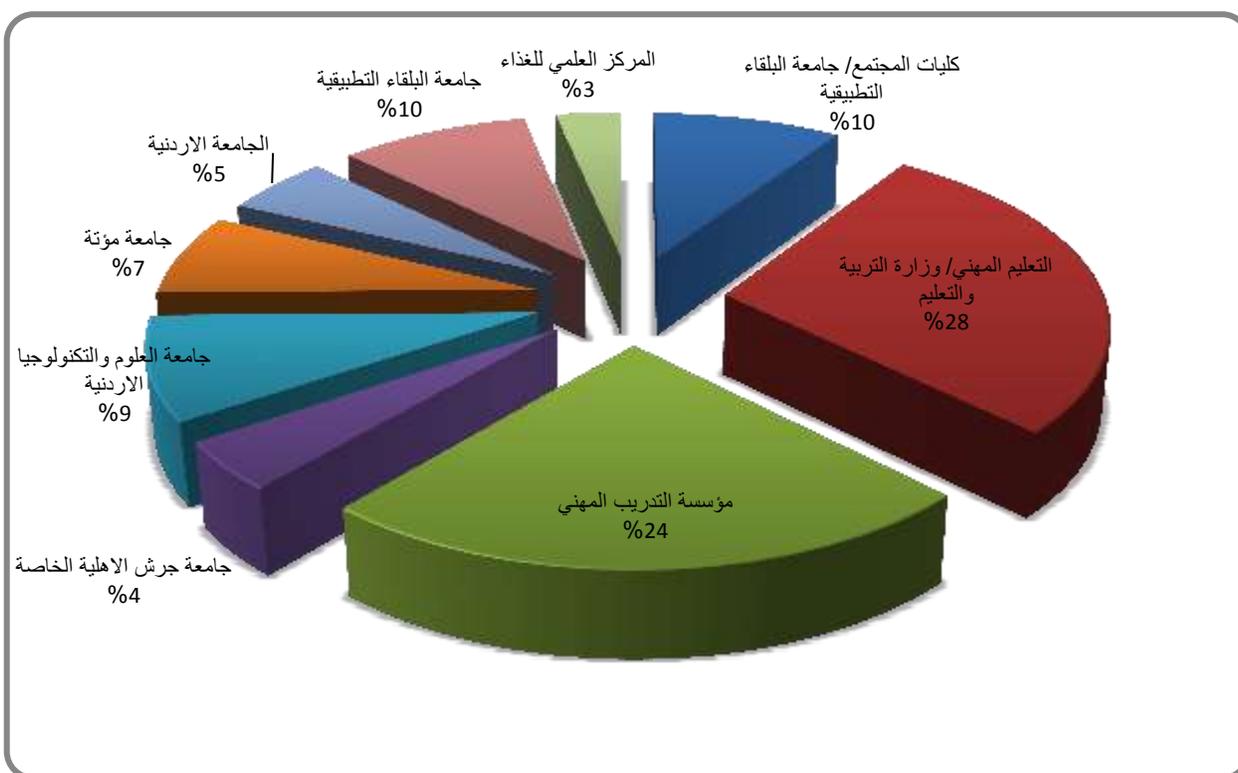


شكل 36: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب المؤهل العلمي الأدنى والجنس للأعوام (2012-2014)

كما أظهرت الدراسة وحسب الجدول (36) أن غالبية خريجي الجهات المزودة للتدريب للأعوام (2012-2014) قد تلقوا التعليم المهني من وزارة التربية والتعليم وبنسبة (30%)، ثم خريجي مؤسسة التدريب المهني وبنسبة (23%)، وقرابة (11%) من جامعة العلوم والتكنولوجيا الأردنية.

جدول 36 : توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب للأعوام (2012-2014)

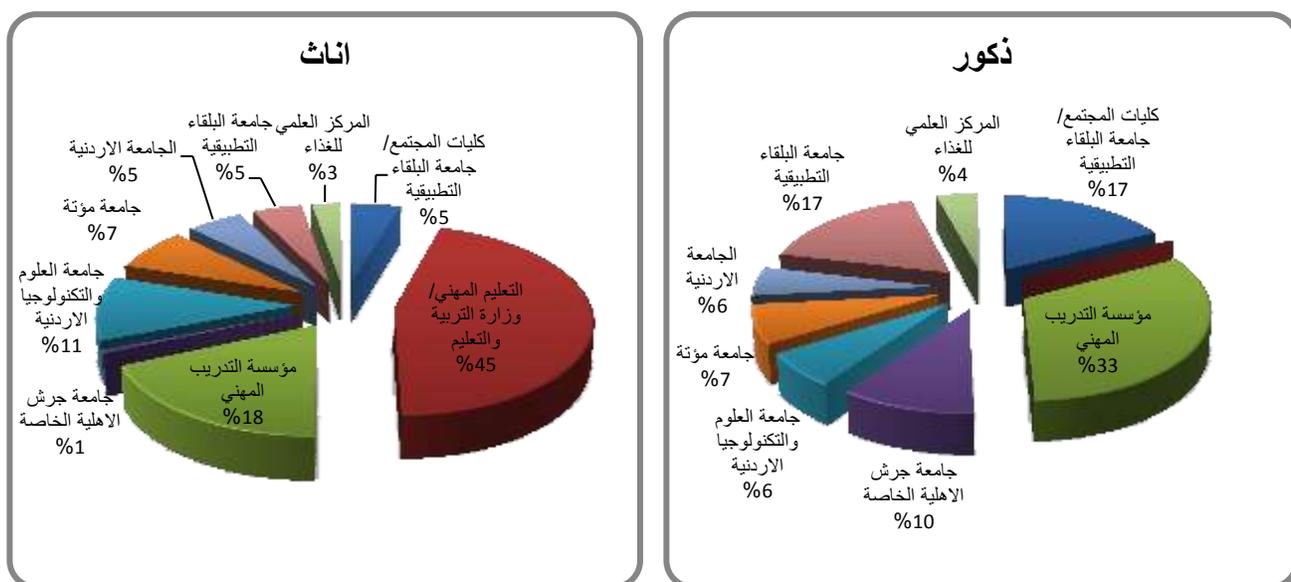
المجموع	2014	2013	2012	الجهات المزودة للتدريب
422	132	176	114	كليات المجتمع/ جامعة البلقاء التطبيقية
1262	400	466	396	التعليم المهني/ وزارة التربية والتعليم
1070	428	339	303	مؤسسة التدريب المهني
193	51	93	49	جامعة جرش الالهية الخاصة
413	132	130	151	جامعة العلوم والتكنولوجيا الاردنية
327	169	79	79	جامعة موتة
238	88	68	82	الجامعة الاردنية
422	132	176	114	جامعة البلقاء التطبيقية
147	60	42	45	المركز العلمي للغذاء
4494	3606	3582	3345	المجموع



شكل 37: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب للأعوام (2012-2014)

جدول 37: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب والجنس لمجموع الأعوام (2012-2014)

المجموع	أنثى	نكر	الجهات المزودة للتدريب
422	130	292	كليات المجتمع/ جامعة البلقاء التطبيقية
1262	1262	0	التعليم المهني/ وزارة التربية والتعليم
1070	518	552	مؤسسة التدريب المهني
193	17	176	جامعة جرش الاهلية الخاصة
413	305	108	جامعة العلوم والتكنولوجيا الاردنية
327	205	122	جامعة مؤتة
238	147	91	الجامعة الاردنية
422	130	292	جامعة البلقاء التطبيقية
147	76	71	المركز العلمي للغذاء
4494	2790	1704	المجموع



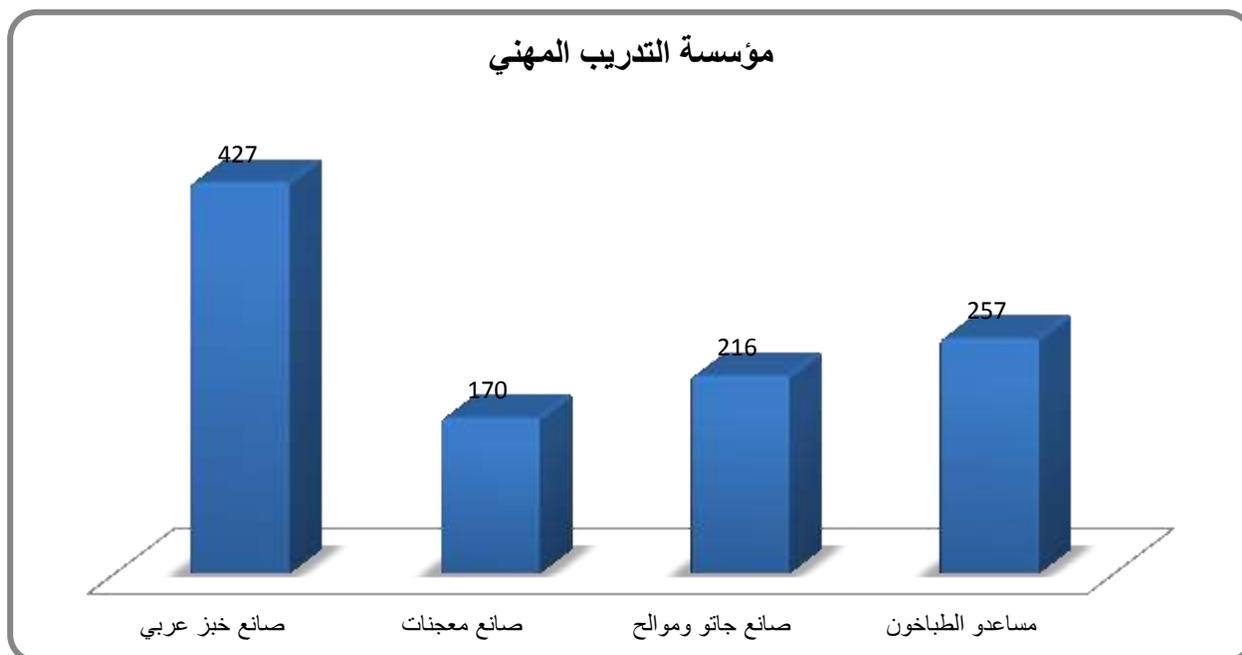
شكل 38: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب والجنس لمجموع الأعوام (2012-2014)

وبالتعمق أكثر في كل جهة من الجهات المزودة للتدريب للاطلاع على البرامج التدريبية التي تقدمها وعدد خريجي كل برنامج على النحو المبين في الجدول (38)، والذي يظهر أن برنامج التصنيع الغذائي المنزلي، وصانع خبز عربي هي البرامج الأكثر اقبالاً لدى المتدربين والطلبة في وزارة التربية والتعليم وكذلك مؤسسة التدريب المهني.

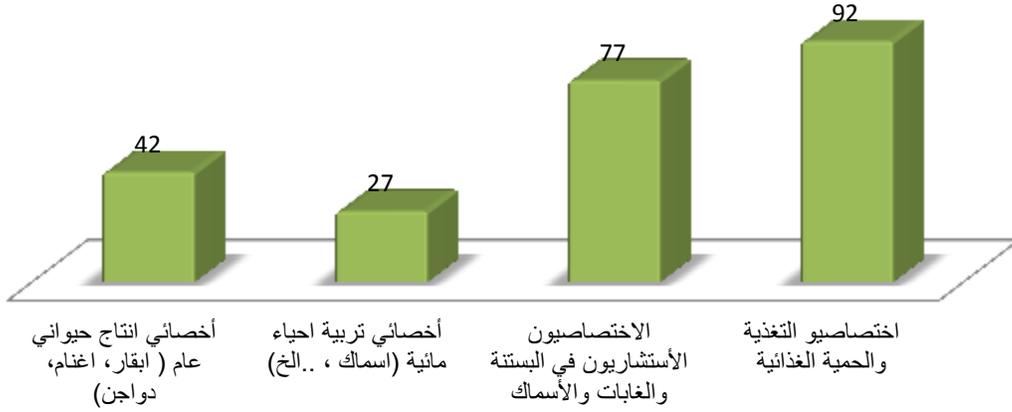
جدول 38: خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب والبرنامج التدريبي للأعوام (2012-2014)

عدد الخريجين	البرنامج التدريبي	الجهات المزودة للتدريب
236	فني انتاج نباتي	كليات المجتمع/ جامعة البلقاء التطبيقية
186	فني انتاج حيواني	
1262	التصنيع الغذائي المنزلي	التعليم المهني/ وزارة التربية والتعليم
427	صانع خبز عربي	مؤسسة التدريب المهني
170	صانع معجنات	
216	صانع جاتو وموالح	
257	مساعدو الطباخون	
130	أخصائي انتاج حيواني عام ( ابقار، اغنام، دواجن)	جامعة جرش الاهلية الخاصة
32	أخصائي تربية حشرات نافعة ( نحل ، .. الخ)	
31	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية	
72	الاختصاصيون في الأحياء والنبات والحيوان	جامعة العلوم والتكنولوجيا الاردنية
110	أخصائي انتاج حيواني عام ( ابقار، اغنام، دواجن)	
2	الاختصاصيون في البستنة والغابات والأسماك	

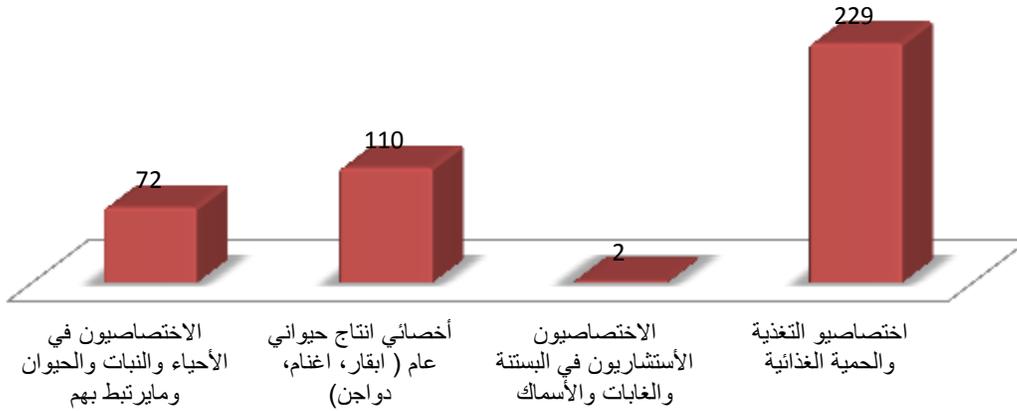
عدد الخريجين	البرنامج التدريبي	الجهات المزودة للتدريب
229	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية	جامعة مؤتة
114	أخصائي انتاج حيواني عام ( ابقار ، اغنام، دواجن)	
27	أخصائي تربية حشرات نافعة ( نحل ، .. الخ)	
186	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية	الجامعة الأردنية
42	أخصائي انتاج حيواني عام ( ابقار ، اغنام، دواجن)	
27	أخصائي تربية احياء مائية (اسماك ، .. الخ)	
77	الاختصاصيون في البستنة والغابات والأسماك	
92	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية	جامعة البلقاء التطبيقية
236	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية	
186	فني انتاج حيواني	المركز العلمي للغذاء
30	مهندس مراقبة جودة	
87	فني ضبط جودة منتجات/جودة شاملة	
24	فني تحكم بعمليات التصنيع/اخرى	
6	فني انتاج نباتي	
<b>4494</b>	<b>المجموع</b>	



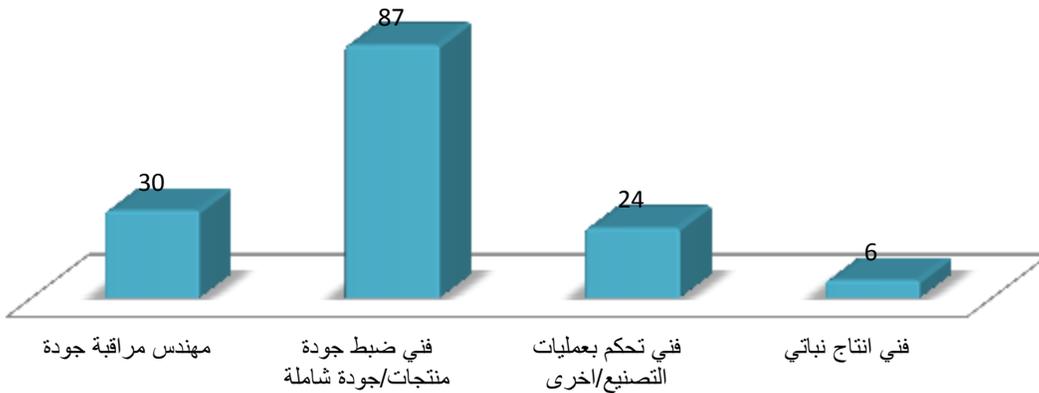
### الجامعة الأردنية



### جامعة العلوم والتكنولوجيا



### المركز العلمي للغذاء

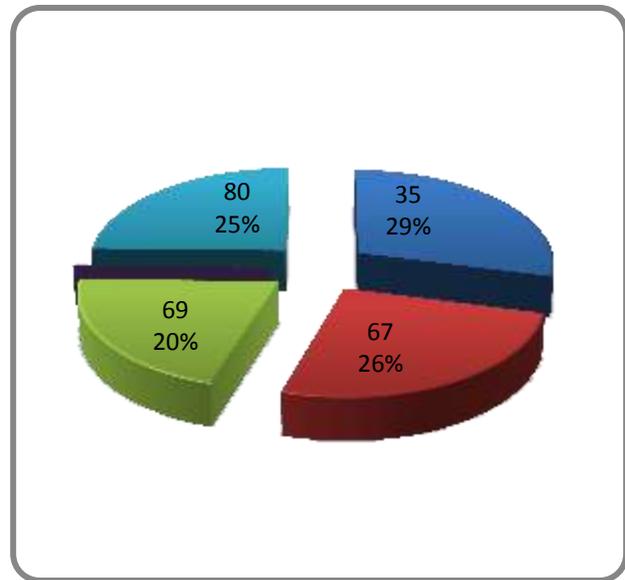
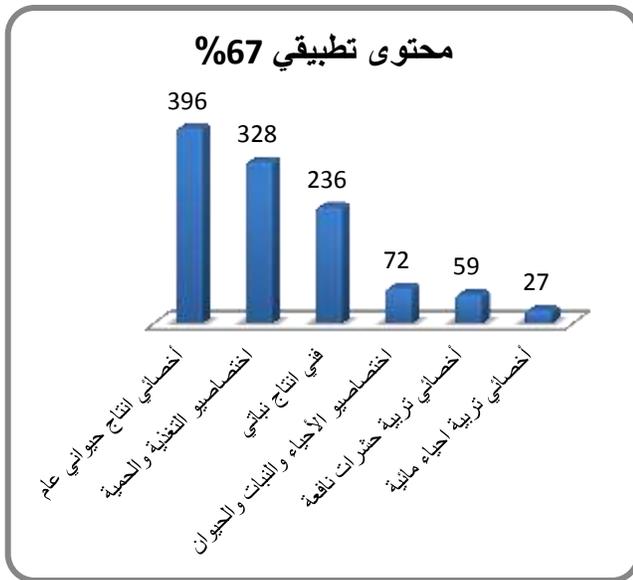


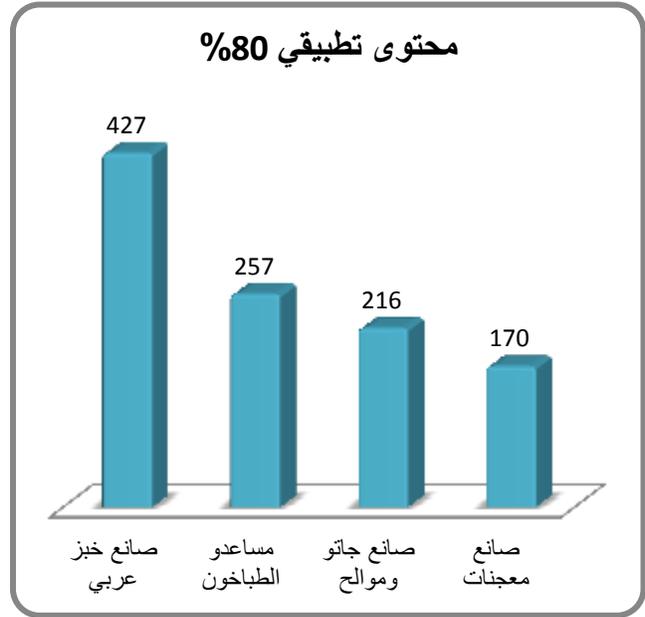
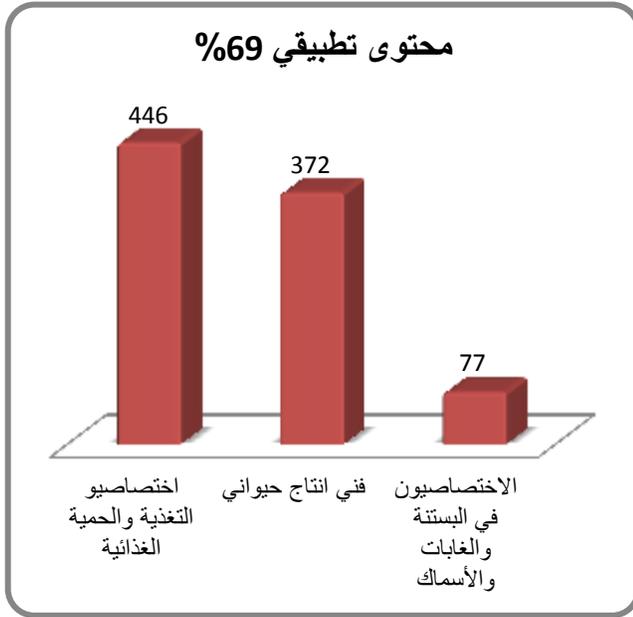
شكل 39: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب الجهة المزودة للتدريب والبرنامج التدريبي للأعوام (2012-2014)

وبمراجعة البيانات الواردة من الجهات المزودة للتدريب من حيث نسبة المحتوى التطبيقي في كل برنامج، وجد أن (29%) من خريجي مراكز التدريب قد تلقوا تدريب نسبة المحتوى التطبيقي فيه (35%) ، بينما بلغت نسبة الخريجين الذين تلقوا تدريب نسبة المحتوى التطبيقي فيه (67%) قرابة (26%).

جدول 39 : توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة المحتوى التطبيقي والبرنامج التدريبي للأعوام (2012-2014)

عدد الخريجين	البرنامج التدريبي	نسبة المحتوى التطبيقي
1262	التصنيع الغذائي المنزلي	35
72	الاختصاصيون في الأحياء والنبات والحيوان	67
396	أخصائي إنتاج حيواني عام ( ابقار ، اغنام ، دواجن )	
27	أخصائي تربية احياء مائية (اسماك ، ..الخ)	
59	أخصائي تربية حشرات نافعة ( نحل ، ..الخ)	
328	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية	
236	فني إنتاج نباتي	
77	الاختصاصيون في البستنة والغابات والأسماك	69
446	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية	
372	فني إنتاج حيواني	
2	الاختصاصيون في البستنة والغابات والأسماك	73
427	صانع خبز عربي	80
170	صانع معجنات	
216	صانع جاتو وموالح	
257	مساعدو الطباخون	





شكل 40: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة المحتوى التطبيقي والبرنامج التدريبي للأعوام (2012-2014)

ويمكن التعمق في التحليل على مستوى الأقاليم، حيث نجد أن غالبية خريجي مزودي التدريب في جميع أقاليم المملكة تلقوا تدريباً نسبة محتواه التطبيقي (40-50) %، يليه تدريباً نسبة محتواه التطبيقي (71-80) %.

جدول 40 : توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة المحتوى التطبيقي والاقليم للأعوام (2012-2014)

اقليم الجنوب	اقليم الشمال	اقليم الوسط	نسبة المحتوى التطبيقي
82	552	628	35 %
141	688	289	67 %
230	260	405	69 %
0	2	0	73 %
213	238	619	80 %

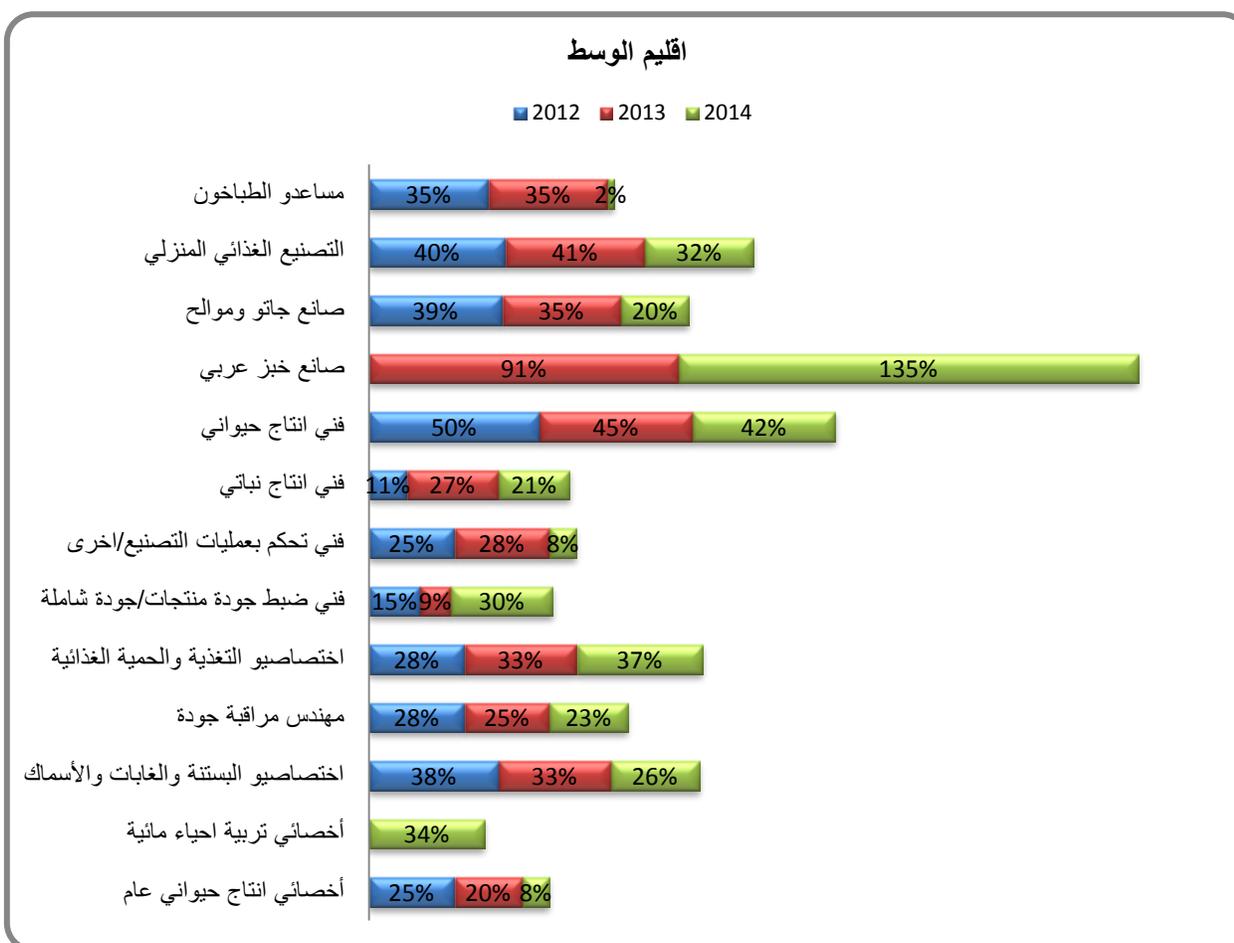


شكل 41: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة المحتوى التطبيقي والاقليم للأعوام (2014-2012)

وفيما يتعلق بنسبة خريجي الجهات المزودة للتدريب الى الطاقة الاستيعابية لهذه الجهات ضمن البرامج التدريبية التي تقدمها في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، فنلاحظ أنها نسبة دون 100% في الغالب، الا أن هناك برامج عليها ضغط مثل: مساعد ميكانيكي/ صيانة شبكات مياه وصرف صحي، وميكانيكيو نصب وصيانة اجهزة التكييف والتبريد، وكهربائي تمديدات/ منزلي وصناعي، والكتروني اجهزة دقيقة/ تركيب وصيانة، والكتروني اجهزة حاسوب/ تركيب وصيانة، والكتروني اتصالات/ سلكية ولا سلكية.

جدول 41: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في اقليم الوسط للأعوام (2014-2012)

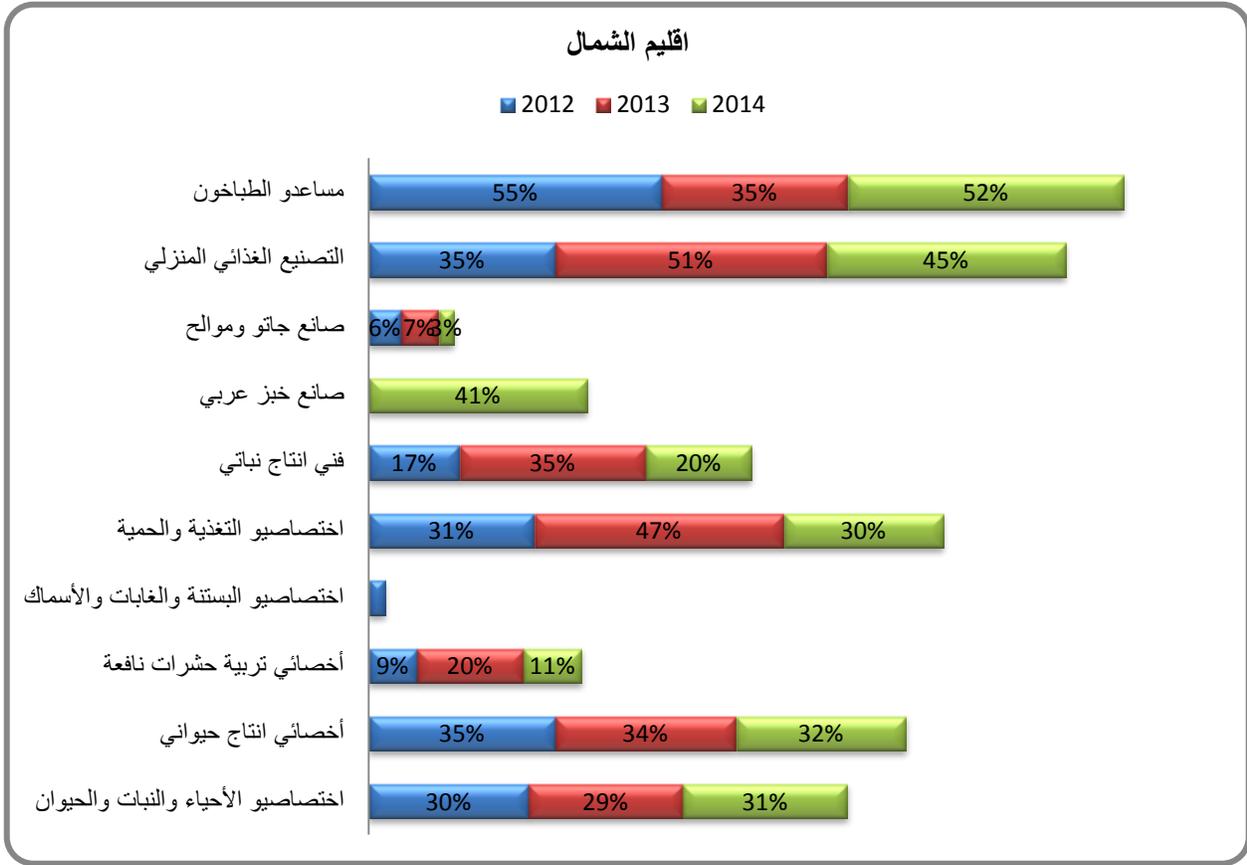
البرنامج التدريبي	الطاقة الاستيعابية	2012	نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية	2013	نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية	2014	نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية
أخصائي انتاج حيواني عام	80	20	25%	16	20%	6	8%
أخصائي تربية احياء مائية	80	0	0%	0	0%	27	34%
اختصاصيو البستنة والغابات والاسماك	80	30	38%	26	33%	21	26%
مهندس مراقبة جودة	40	11	28%	10	25%	9	23%
اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية	160	45	28%	52	33%	59	37%
فني ضبط جودة منتجات/جودة شاملة	160	24	15%	15	9%	48	30%
فني تحكم بعمليات التصنيع/اخرى	40	10	25%	11	28%	3	8%
فني انتاج نباتي	120	13	11%	32	27%	25	21%
فني انتاج حيواني	240	120	50%	108	45%	100	42%
صانع خبز عربي	160	0	0%	146	91%	216	135%
صانع جاتو وموالح	200	77	39%	69	35%	39	20%
التصنيع الغذائي المنزلي	558	221	40%	227	41%	180	32%
مساعدو الطباخون	100	35	35%	35	35%	2	2%



شكل 42: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في اقليم الوسط للأعوام (2014-2012)

جدول 42: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في اقليم الشمال للأعوام (2014-2012)

البرنامج التدريبي	2012	نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية	2013	نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية	2014	نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية
اختصاصيو الأحياء والنبات والحيوان	24	30%	23	29%	25	31%
أخصائي انتاج حيواني	83	35%	81	34%	76	32%
أخصائي تربية حشرات نافعة	7	9%	16	20%	9	11%
اختصاصيو البستنة والغابات والأسماك	2	3%	0	0%	0	0%
اختصاصيو التغذية والحمية	125	31%	187	47%	120	30%
فني انتاج نباتي	41	17%	84	35%	47	20%
صانع خبز عربي	0	0%	0	0%	65	41%
صانع جاتو وموالح	12	6%	13	7%	6	3%
التصنيع الغذائي المنزلي	149	35%	213	51%	190	45%
مساعدو الطباقون	55	55%	35	35%	52	52%



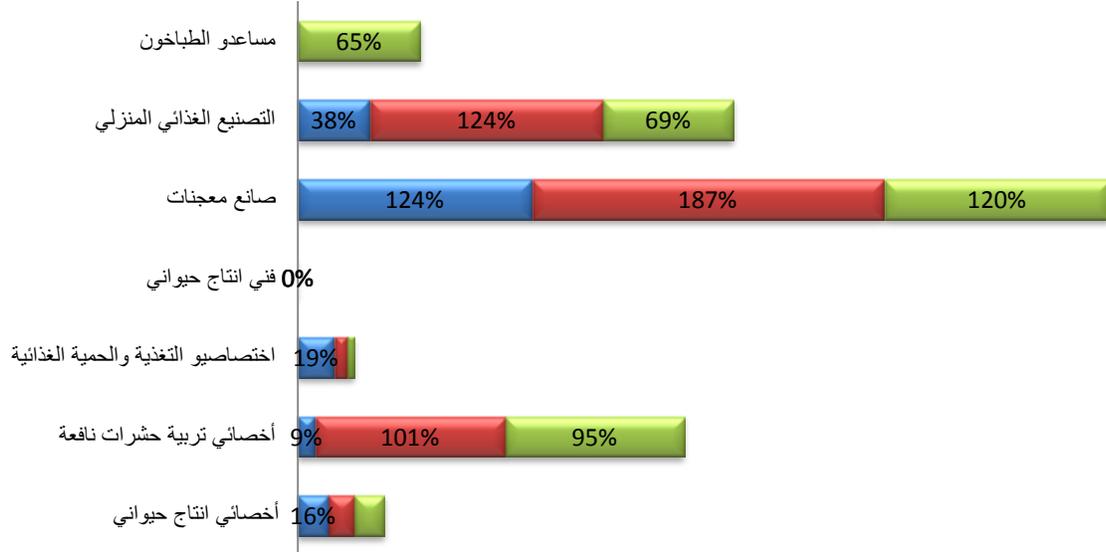
شكل 43: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في اقليم الشمال للأعوام (2014-2012)

جدول 43: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في اقليم الجنوب للأعوام (2014-2012)

البرنامج التدريبي	الطاقة الاستيعابية	2012	نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية	2013	نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية	2014	نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية
أخصائي انتاج حيواني	160	26	16%	23	14%	25	16%
أخصائي تربية حشرات نافعة	80	7	9%	81	101%	76	95%
اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية	240	46	19%	16	7%	9	4%
فني انتاج حيواني	160	0	0%	0	0%	0	0%
صانع معجنات	100	124	124%	187	187%	120	120%
التصنيع الغذائي المنزلي	68	26	38%	84	124%	47	69%
مساعدو الطباخون	100	0	0%	0	0%	65	65%

## اقليم الجنوب

■ 2012 ■ 2013 ■ 2014



شكل 44: توزيع خريجي مزودي التدريب حسب نسبة الخريجين للطاقة الاستيعابية والبرنامج التدريبي في اقليم الجنوب للأعوام (2014-2012)

أما فيما يتصل بذوي الاعاقات ودور الجهات المزودة للتدريب في تدريبهم ورفع كفاءتهم، فقد كشفت النتائج عن أن هناك برنامج تدريبي واحد "الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات" يُدرَّب (3) متدربين من ذوي الاعاقات.

وبسؤال مزودي التدريب عن فرص التدريب المستقبلية لهذه الفئة من المجتمع، أبدت جهتين استعداداً لتقديم برامج تدريبية كما هو مبين في الجدول أدناه.

جدول 44: توزيع المتدربين من ذوي الاعاقات المتوقع تدريبهم مستقبلاً حسب مزودي التدريب والبرنامج التدريبي

المجموع	صانع خبز عربي	فني انتاج نباتي	البرنامج التدريبي
12	12		مؤسسة التدريب المهني
2		2	كلية المجتمع/ جامعة البلقاء التطبيقية
14	12	2	المجموع

### 3.2.1 المهارات العامة المتضمنة في برامج اعداد العاملين

يبين الجدول (45) المهارات العامة الداعمة للتشغيل والمتوفرة بشكل كافي في البرامج التدريبية المطبقة لدى الجهات المزودة للتدريب. حيث كما يظهر قليلة هي البرامج المطبقة التي تركز على المهارات العامة الداعمة للتشغيل مع محدودية في المهارات المتوفرة نفسها.

جدول 45: المهارات العامة الداعمة للتشغيل والتي توفرها البرامج التدريبية بشكل كافي

المهارات العامة الداعمة للتشغيل والمتوفرة بشكل كافي	البرنامج التدريبي
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت.	الاختصاصيون في الأحياء والنبات والحيوان
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت.	أخصائي انتاج حيواني عام ( ابقار، اغنام، دواجن)
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت.	أخصائي تربية احياء مائية (اسماك ، ..الخ)
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت.	أخصائي تربية حشرات نافعة ( نحل ، ..الخ)
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت.	اختصاصيو البستنة والغابات والأسماك
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التواصل باللغة الانجليزية.	مهندس مراقبة جودة
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت.	اختصاصيو التغذية والحمية الغذائية
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التواصل باللغة الانجليزية.	فني ضبط جودة منتجات/جودة شاملة
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة الابداع والابتكار.	فني تحكم بعمليات التصنيع/اخرى
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت.	فني انتاج نباتي
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت.	فني انتاج حيواني
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التواصل باللغة الانجليزية، مهارات عديدة.	صانع خبز عربي
مهارة الاتصال، مهارة التحليل وحل المشكلات، مهارة الحاسوب، مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت، مهارة الابداع والابتكار، مهارة التواصل باللغة الانجليزية، مهارات عديدة.	صانع جاتو وموالح
مهارة الاتصال.	التصنيع الغذائي المنزلي

### 3.2.2 برامج رفع الكفاءة المقدمة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

لا تتنوع دورات رفع الكفاءة المقدمة من الجهات المزودة للتدريب، وبشكل هناك دورتي رفع كفاءة مقدّمة من المركز العلمي للغذاء وهما: دورة الرقابة الذاتية والتفتيش الغذائي والجودة لتدريب (13) متدرب للأعوام (2012-2014)، ودورة مبادئ عامة ISO & HACCP لتدريب (36) متدرب للأعوام (2012-2014). وتجدر الإشارة الى أن هذه الدورات موجودة بشكل حصري في اقليم الوسط وتقدّم من قبل المركز العلمي للغذاء.

جدول 46 : توزيع المتدربين حسب دورات رفع الكفاءة التي تلقوها والعام الذي تدربوا فيه

المجموع	عدد المتدربين			الدورة التدريبية
	2014	2013	2012	
13	6	7	0	الرقابة الذاتية والتفتيش الغذائي ومراقبة الجودة
36	15	10	11	مبادئ عامة ISO & HACCP
49	21	17	11	المجموع

وقد أعلن المركز العلمي للغذاء سيقدم مستقبلاً برنامجي اعداد لتدريب (1000) متدرب في العام 2016 وهما برنامج اختصاصيو الصحة والبيئة المهنية، وبرنامج اختصاصيو التدريب وتطوير الكوادر بواقع (500) متدرب لكل برنامج.

وتجدر الإشارة الى أن المركز العلمي للغذاء سيقدم دورات رفع كفاءة مستقبلاً لتدريب (1000) متدرب في دورة مبادئ عامة ISO & HACCP في العام 2016، ودورة التطورات الحديثة في علم تكنولوجيا الغذاء لتدريب (500) متدرب في العام 2016 أيضاً.



## الفصل الرابع

تقدير فجوة العرض والطلب في قطاع

صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ



## 4.1 الفجوة بين الاحتياجات التدريبية لكل مهنة وبين البرامج التدريبية المتوفرة لهذه المهن

يتناول هذا الفصل من الدراسة مقارنة البرامج التدريبية التي يطلبها أصحاب العمل في العاملين المراد استخدامهم في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ للأعوام (2015-2017)، مع البرامج التدريبية التي وفرتها الجهات المزودة للتدريب خلال الأعوام (2012-2014)، وذلك بهدف معرفة مدى التقارب أو التباعد بين ما هو مطلوب وما هو معروض.

يعتبر ارتفاع معدلات البطالة بشكل عام وفي الأردن بشكل خاص من المؤشرات التي تدلل على حقيقة خلل في قوى سوق العمل، والأمر البيهني للوهلة الأولى هو وجود فجوة بين العرض والطلب. وقد تم، من خلال هذه الدراسة، تقصي مقدار الفجوة بين العرض والطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ ومجالاتها المختلفة. وقد كشفت النتائج عن الآتي: عدد المنشآت العاملة في هذا القطاع (4,413) منشأة بحجم عمالة اجمالي بلغ (38,418) عاملًا وعاملة. وبشكل عام بلغ حجم الطلب الاجمالي للأعوام (2015-2017) نحو (12,425) فرصة عمل ضمن هذا القطاع، في حين بلغ حجم العرض الاجمالي (4,494) للأعوام (2012-2014)، الأمر الذي يشير الى وجود فجوة عددية كبيرة جداً تقدر بنحو (7,931) كفايض طلب، مما يعني أن السوق قادر على استيعاب ما نسبته (100%) من حجم العرض وسيكون هناك عجز عن تلبية جميع الطلب من قبل أصحاب العمل في السوق.

وللتعرف على جوانب العرض والطلب ضمن البرامج التدريبية انظر الجدول (47) والذي يبين بعض البرامج التدريبية التي طلب أصحاب العمل توافرها وما يقابلها من برامج تدريبية يقدمها مزودي التدريب.

جدول 47 : البرامج التدريبية المطلوبة والمعروضة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

البرنامج التدريبي المطلوب	البرنامج التدريبي المعروض
اختصاصي تصنيع اللحوم	أخصائي انتاج حيواني عام (أبقار، أغنام، دواجن) فني انتاج حيواني مهندس مراقبة جودة
عجان ومشكل عجين	صانع خبز عربي صانع معجنات التصنيع الغذائي المنزلي
صانع خبز عربي	صانع خبز عربي التصنيع الغذائي المنزلي
ملاحظ انتاج خبز	فني ضبط جودة منتجات صانع خبز عربي
صانع معجنات	صانع معجنات التصنيع الغذائي المنزلي
صانع جاتو وموالح	صانع جاتو وموالح التصنيع الغذائي المنزلي

البرنامج التدريبي المطلوب	البرنامج التدريبي المعروض
اختصاصي تصنيع ألبان	اختصاصيو التغذية فني تحكم بعمليات التصنيع التصنيع الغذائي المنزلي
ملاحظ تصنيع منتجات البان	اختصاصيو التغذية فني تحكم بعمليات التصنيع التصنيع الغذائي المنزلي
صانع اجبان	اختصاصيو التغذية فني تحكم بعمليات التصنيع التصنيع الغذائي المنزلي
صانع جميد صلب	التصنيع الغذائي المنزلي
صانع مربيات ومعاجين	اختصاصيو التغذية فني تحكم بعمليات التصنيع التصنيع الغذائي المنزلي
اختصاصي تصنيع اغذية /تعليب	مهندس مراقبة جودة اختصاصيو التغذية فني التحكم بعمليات التصنيع
فني تعليب اغذية	فني التحكم بعمليات التصنيع
ملاحظ صوامع تخزين الحبوب	فني ضبط جودة منتجات/ جودة شاملة
مجهز خلطات وعجان معكرونة وشيبس وكورن فليكس	اختصاصيو التغذية فني تحكم بعمليات التصنيع التصنيع الغذائي المنزلي
مشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية والمشروبات	فني التحكم بعمليات التصنيع

ويلاحظ من الجدول أعلاه أن البرامج التدريبية المطلوبة من قبل أصحاب العمل هي أكثر تحديداً وتخصيصاً في حين أن البرامج التدريبية المقدمة من مزودي التدريب عامة في أغلبها.

وتؤكد الدراسة على ضرورة التفات الجهات المزودة للتدريب الى هذا الطلب والحرص على توفير البرامج التدريبية المطلوبة من أصحاب العمل والمبينة في الجدول (48) أدناه ولكل اقليم.

جدول 48 : البرامج التدريبية الأكثر طلباً للأعوام (2015-2017) ولا تتوفر لدى مزودي التدريب

عدد الأفراد المطلوب تدريبهم	البرنامج التدريبي المطلوب
14	تشغيل العجانة وتجهيز العجينة
11	استلام وتجهيز المواد الأولية لكل عجينة ووضعها في العجانة
9	تقطيع وتشكيل وخبيز الخبز العربي
8	توفير المواد الأولية اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها
8	تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع
6	تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج
5	تجهيز وتشكيل المعجنات والحشوات والخبيز
4	التشغيل الفعلي والتجريبي لآلات ومعدات التصنيع
4	تشكيل قطع العجينة وفردها وفتحها يدويا
3	تنفيذ برامج الصيانة الوقائية
3	تخمير العجينة تشغيل الفرن وخبازة القطع المخمرة
2	متابعة تجهيز المنتج حسب النسب المعتمدة
2	تشغيل العجانات ومعدات التشكيل والمخامر والأفران
2	تجهيز مخللات الخضار والزيتون وكبسه وحفظه
2	اعداد قوائم اولية لتنفيذ خطة طحن الحبوب وتفقد صلاحية المواد
2	تجهيز وتشغيل آلة تحميص وضبط درجة الحرارة
2	اجراء جرد دوري لمحتويات المحل واعداد السجلات وتعبئة نماذج العمل
2	ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد
2	تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها في أماكن تبريد خاصة
1	تخمير وتقطيع وتشكيل وحشو قطع العجين ألياً ويدوياً
1	تجهيز وتشغيل آلة التحميص واطافة البهارات والنكهات
1	تبريد وتعبئة المنتج

جدول 49: البرامج التدريبية المطلوبة للأعوام (2015-2017) في كل اقليم ولا تتوفر لدى مزودي التدريب

البرامج التدريبية المطلوبة	اقليم الوسط	اقليم الشمال	اقليم الجنوب
تشغيل العجانة وتجهيز العجينة	1	1	12
استلام وتجهيز المواد الأولية لكل عجينة ووضعها في العجانة		7	4
تقطيع وتشكيل وخبيز الخبز العربي		1	8
توفير المواد الأولية اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها	2	6	

البرامج التدريبية المطلوب	اقليم الوسط	اقليم الشمال	اقليم الجنوب
تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع	4	3	1
تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج		4	2
تجهيز وتشكيل المعجنات والحشوات والخبيز	4	1	
التشغيل الفعلي والتجريبي لآلات ومعدات التصنيع	3	1	
تشكيل قطع العجينة وفرداها وفتحها يدويا		2	2
تنفيذ برامج الصيانة الوقائية		1	2
تخمير العجينة تشغيل الفرن وخبازة القطع المخمرة	1		2
متابعة تجهيز المنتج حسب النسب المعتمدة			2
تشغيل العجانات ومعدات التشكيل والمخامر والأفران		2	
تجهيز مخللات الخضار والزيتون وكبسه وحفظه	2		
اعداد قوائم اولية لتنفيذ خطة طحن الحبوب وتفقد صلاحية المواد			2
تجهيز وتشغيل آلة تحميص وضبط درجة الحرارة		2	
اجراء جرد دوري لمحتويات المحل واعداد السجلات وتعبئة نماذج العمل		2	
ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد	1		1
تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها في أماكن تبريد خاصة	2		
تخمير وتقطيع وتشكيل وحشو قطع العجين ألياً ويدوياً			1
تجهيز وتشغيل آلة التحميص واطافة البهارات والنكهات			1
تبريد وتعبئة المنتج	1		

## 4.2 الفجوة بين المهارات المطلوبة لكل مهنة وبين المهارات التي توفرها البرامج التدريبية لهذه المهن

بينت الدراسة سابقاً، في الفصل الثاني والثالث المهارات العامة الداعمة للتشغيل في كل من جانبي العرض والطلب. ومن خلال اجراء مقارنة بين الجدولين اتضح أن الجهات المزودة للتدريب توفر جميع المهارات التي طلبها أصحاب العمل وبدرجة كافية. وعليه، لا يوجد فجوة بين العرض والطلب فيما يتعلق بالمهارات العامة الداعمة للتشغيل في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.

وفيما يتعلق بالمهارة الفنية التي أكد أصحاب العمل على ضرورة توفرها في العاملين في مواقع العمل وفي المنوي تعيينهم، فإنها في غالبها غير مشمولة ضمن البرامج التدريبية المقدمة. ولذلك فغنه وفي ضوء نتائج هذه الدراسة ينبغي التوصية بضرورة توفير برامج تدريبية توفر هذه المهارات الفنية المطلوبة والتي يمكن ايجازها في الآتي:

- تشغيل العجانة وتجهيز العجينة
- ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد

- تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج
- تقطيع وتشكيل وخبيز الخبز العربي
- تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع
- استلام عجينة الخبز الافرنجي
- تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها في أماكن تبريد خاصة
- تجهيز وتشغيل غرفة التخمر الثابت
- تجهيز وتشغيل آلات ومعدات انتاج الخبز العربي (العجانة والقطاعة والمخمر والرقاقة وبيت النار)
- استلام وتجهيز المواد الأولية لكل عجينة ووضعها في العجانة
- تشكيل قطع العجينة وفردها وفتحها يدويا
- التشغيل الفعلي والتجريبي لآلات ومعدات التصنيع
- ضبط درجة الحرارة والضغط والفترة الزمنية للتعقيم
- فصل الشوائب بالغربال متعدد الطبقات
- توفير المواد الأولية اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها
- تجهيز وتشكيل المعجنات والحشوات والخبيز
- تنفيذ برامج الصيانة الوقائية

### 4.3 الفجوة بين العرض والطلب على العمالة من الاناث

كشفت النتائج أن غالبية المنشآت العاملة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ عبرت عن عدم رغبتها بتعيين الإناث. في حين أن هناك طلب مستقبلي متواضع على الإناث للعمل في هذا القطاع يقدر فقط بنحو (3,042) فرصة عمل للأعوام (2015-2017) توزع هذا الطلب ضمن مهن مشغلو وحدات ومكائن صنع الأغذية والمشروبات، صانعو المرببات والمعاجين، صانعو الحلويات والمعجنات، بالإضافة لمهن إدارية وفنية مختلفة. وكذلك نجد أن هناك عرض من الإناث، حيث أشارت بيانات المسح الى أنه تم تخريج (2,790) خريجة خلال الأعوام (2012-2014)، نسبة كبيرة منهن تخرجن من برنامج التصنيع الغذائي المنزلي وبنسبة (45%)، ثم برنامج اختصاصيو التغذية والحميات وبنسبة (18%)، ثم برنامج مساعدي الطباخون وبنسبة (9%). وهنا نلاحظ الفجوة الرقمية الأولية بين ما هو معروض وما هو مطلوب (252 من الإناث عليهن فائض طلب ضمن قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ).

ويمكن الاطلاع على تفصيل المهن المطلوبة وتخصصات الخريجات المعروضة والمبينة في الجدول (50) أدناه، حيث يبين أن هناك خلل كبير وواضح في سوق عمل هذا القطاع. حيث يلاحظ أنه لا يوجد توافق بين العرض والطلب، وأن هناك فجوة في بعض التخصصات لصالح العرض (مؤشر بطالة) وفجوة أخرى لصالح الطلب وهي تشير للتخصصات القادرة على خلق فرص عمل في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ للإناث خلال الأعوام (2015-2017) وهذه الفجوة المحتسبة في

الجدول هي بمقارنة ما يستوعبه السوق من المعروض. وحيث أن الفجوة أشارت سابقاً لوجود فائض طلب فإن الفجوة المشار إليها في الجدول أدناه إنما تدل على سوء التخطيط وعدم موازنة ما هو مطلوب في السوق مع ما هو معروض من برامج لدى الجهات المزودة للتدريب في الأردن.

**الجدول 50: الفجوة بين البرامج التدريبية المطلوبة والمعروضة للإناث للأعوام (2015-2017)**

العرض	العدد المعروض	الطلب	العدد المطلوب	الفجوة
الاختصاصيون في الأحياء والنبات والحيوان	27	العاملون في المزارع المختلطة (نباتي، حيواني)	1	فائض عرض
أخصائي إنتاج حيواني عام	175	العاملون في المزارع المختلطة (نباتي، حيواني)	2	فائض عرض
أخصائي تربية احياء مائية (اسماك ، ..الخ)	11	لا يوجد طلب	0	فائض عرض
أخصائي تربية حشرات نافعة ( نحل ، ..الخ)	3	لا يوجد طلب	0	فائض عرض
الاختصاصيون في البستنة والغابات والأسماك	43	لا يوجد طلب	0	فائض عرض
مهندس مراقبة جودة	14	مهندس مراقبة جودة	13	فائض عرض
اختصاصيو التغذية والحماية الغذائية	494	اختصاصيو التغذية والحماية الغذائية	3	فائض عرض
فني ضبط جودة منتجات/جودة شاملة	47	لا يوجد طلب	0	فائض عرض
فني تحكم بعمليات التصنيع/اخرى	15	فني تحكم بعمليات التصنيع	28	فائض عرض
فني إنتاج نباتي	79	لا يوجد طلب	0	فائض عرض
فني إنتاج حيواني	102	لا يوجد طلب	0	فائض عرض
صانع خبز عربي	109	صانع خبز عربي	367	فائض طلب
صانع معجنات	170	صانع معجنات	67	فائض عرض
صانع جاتو وموالح	0	صانع جاتو وموالح	335	فائض طلب
التصنيع الغذائي المنزلي	1262	العاملون في تصنيع منتجات الألبان صانع مرببات ومعاجين	313	فائض عرض
مساعدو الطباخون	239	لا يوجد طلب	0	فائض عرض
المجموع	2,790	المجموع	1,129	فائض عرض = 1,661*

\* فائض عرض في المهن الفنية. أما فائض العرض لجميع المهن فهو (2,616).

#### 4.4 الفجوة بين الطلب على العمالة من ذوي الاعاقات وبين البرامج التدريبية المقدمة لهم

بينت الدراسة سابقاً في الفصل الثاني أن هناك (256) عامل من أصل (38,419) عاملاً في القطاع ويشكلون ما نسبته (0.7%) فقط، وهم يعملون في مهن متنوعة في القطاع نفسه لكن أكثر المهن التي يتركزون فيها هي مهنة عمال تصنيع وحفظ الفواكه والخضار، ومشغلو آلات ووحدات تصنيع الأغذية، إضافة لعمال التعبئة والتغليف، والمهن الإدارية والمكتبية.

كشفت نتائج المسح أن هناك (83) منشأة عاملة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ على استعداد لتوفير (157) فرصة عمل. من ناحية أخرى، كشفت النتائج عن أن هناك برنامج تدريبي واحد "الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات" يُدرَّب (3) متدربين من ذوي الاعاقات. كما أن هناك جهتين مزودة للتدريب على استعداد لتدريب (14) متدرب من ذوي الاعاقات في برنامجي فني انتاج نباتي، وصانع خبز عربي.

وبالتالي هناك فائض طلب على ذوي الاعاقات، خاصة في مهن صناعة الخبز العربي والافرنجي، وكذلك تصنيع منتجات الألبان، ومشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية المختلفة.

وعليه، تجد الدراسة أن هناك قصور في تزويد البرامج التدريبية لذوي الاعاقات في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، وتؤكد على ضرورة توفير برامج تدريبية ملائمة لهذه الفئة من المجتمع.

## الفصل الخامس

خطة تنمية الموارد البشرية في قطاع

صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ



## منهجية اعداد خطة الموارد البشرية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ (2016-2018)

### أولاً: تشكيل لجنة استشارية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

تشكلت اللجنة الاستشارية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ بموجب كتاب المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية وبالتنسيق مع وزارة العمل، وتضم اللجنة أعضاء من كلا القطاعين العام والخاص بالإضافة لممثلين من مؤسسات المجتمع المدني. وتضمنت مهام واهداف اللجنة دراسة هموم وقضايا القطاع على مستوى السياسات والاستراتيجيات، والمشاركة في جميع مراحل الاعداد للدراسة وتقديم المشورة، ودراسة والموافقة على المعايير المهنية للقطاع.

### ثانياً: اعداد دراسة المركز الوطني للفجوة بين جانبي العرض والطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

قامت اللجنة القطاعية بالشراكة مع المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية بتطوير منهجية واهداف وعينة الدراسة التحليلية للفجوة بين جانبي العرض والطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، حيث تم تنفيذ مسح ميداني بالتعاون مع دائرة الإحصاءات العامة شمل منشآت ممثلة للقطاع، وتعبئة استمارات من قبل مؤسسات تزويد التدريب في القطاع. كما قامت اللجنة بمتابعة العمل مع المركز الوطني في مختلف مراحل الدراسة.

### ثالثاً: تطوير خطة تنمية الموارد البشرية القطاعية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ بناءً على نتائج دراسة المركز الوطني للفجوة بين جانبي العرض والطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

بناءً على نتائج دراسة المركز الوطني للفجوة بين جانبي العرض والطلب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، تم:

- المشاركة في صياغة التوصيات أو مذكرة سياسات تخدم قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.
- عرض مسودة خطة الموارد البشرية القطاعية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ على اللجنة الاستشارية للدراسة وأخذ ملاحظاتهم على الخطة وتضمينها.
- إقرار خطة تنمية الموارد البشرية القطاعية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ بشكلها النهائي.

## مسودة خطة تنمية الموارد البشرية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ (2016-2018)

(وضعت هذه الخطة بناءً على نتائج دراسة المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية)

**الهدف الاستراتيجي (1):** الارتقاء بخدمات التدريب والتعليم المهني والتقني في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ لإنتاج قوة عاملة مؤهلة لتلبية الاحتياجات الحالية والمستقبلية للقطاع

(مؤشر الاداء للهدف الاستراتيجي 1: زيادة مستوى رضا اصحاب العمل عن خريجي مؤسسات التدريب والتعليم المهني والتقني في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ في عام 2018)

**النتيجة (1) :** برامج التدريب والتعليم المهني والتقني تستجيب لاحتياجات قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.

النشاط	مؤشر الأداء	الإطار الزمني	وسيلة التحقق	مسؤولية التنفيذ	الجهات ذات العلاقة
1.1 تشكيل لجنة استشارية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	<ul style="list-style-type: none"> <li>لجنة استشارية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ تعقد اجتماعات بانتظام.</li> <li>القطاع غير الحكومي يمثل ما لا يقل عن 65% من تشكيلة الفريق.</li> </ul>	اجتماع واحد بادناه كل شهرين	كتاب تشكيل اللجنة الاستشارية محاضر اجتماعات اللجنة الاستشارية	المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية وزارة العمل	مؤسسات التدريب والتعليم المهني والتقني من القطاعين العام والخاص. وزارة العمل النقابات والجهات المعنية
2.1 اعداد خطة عمل تنفيذية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ والشروع بتنفيذها	<ul style="list-style-type: none"> <li>إعداد وتنفيذ خطة العمل التنفيذية للأعوام (2016-2018).</li> <li>توزيع الادوار والمسؤوليات على الجهات المعنية</li> </ul>	الربع الأول من عام 2016	وثيقة الخطة التنفيذية للأعوام (2016-2018) تقارير المتابعة والتقييم الربعية التقرير السنوي	وزارة العمل	مجلس التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني
	التواصل مع الجهات الممولة والداعمة لتبني تمويل خطة العمل التنفيذية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	الربع الثاني من عام 2016	ميزانية الخطة التنفيذية للأعوام (2016-2018) تقارير المتابعة الربعية التقرير السنوي	وزارة العمل	مجلس التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني الجهات الممولة والداعمة

النشاط	مؤشر الأداء	الإطار الزمني	وسيلة التحقق	مسؤولية التنفيذ	الجهات ذات العلاقة
3.1 مراجعة وتطوير المعايير المهنية للمهن المطلوبة في صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ وبما ينسجم مع نتائج دراسة المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية	تحديث المعايير المهنية لمهن وأعمال: <ul style="list-style-type: none"> <li>• مشغل وحدة تشكيل البسكويت</li> <li>• عمال التعبئة اليدوية</li> <li>• عجّان</li> <li>• الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات</li> <li>• صانع اللبن واللبننة</li> <li>• صانع الخبز العربي</li> <li>• صانع الجاتو والموالح</li> <li>• صانع الخبز الأفرنجي</li> <li>• اختصاصي تصنيع أغذية/ تعليب</li> <li>• اختصاصي تصنيع لحوم</li> <li>• جهاز خلطات تصنيع غذائي وعصائر</li> <li>• منسق مواد تموينية</li> </ul>	الربع الثالث والرابع من عام 2016	وثيقة المعايير المهنية المحدثة	وزارة العمل	مركز الاعتماد وضبط الجودة
4.1 تطوير البرامج التدريبية والتقنية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ في مؤسسات التدريب والتعليم المهني والتقني وبحيث تغطي الاحتياجات التدريبية للمعوقين أيضاً	مراجعة وتطوير البرامج التدريبية والتقنية التي تغطي المهام الآتية: <ul style="list-style-type: none"> <li>• تشغيل العجانة وتجهيز العجينة</li> <li>• ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد</li> <li>• تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج</li> <li>• تقطيع وتشكيل وخبيز الخبز العربي</li> <li>• تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع</li> <li>• استلام عجينة الخبز الأفرنجي</li> <li>• تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها في أماكن تبريد خاصة</li> <li>• تجهيز وتشغيل غرفة التخمر الثابت</li> <li>• تجهيز وتشغيل آلات ومعدات انتاج الخبز العربي (العجانة والقطاعة والمخمر والرقاقة)</li> <li>• تشكيل قطع العجينة وفردها وفتحها يدويا</li> <li>• ضبط الحرارة والضغط والفترة الزمنية للتعقيم</li> <li>• فصل الشوانب بالغربال متعدد الطبقات</li> </ul>	الربع الأول والثاني من عام 2017	تقارير مؤسسات التدريب والتعليم لمراجعة وتطوير البرامج التدريبية والتقنية وثنائق البرامج التدريبية والتقنية المطورة	مؤسسات التدريب والتعليم القطاع الخاص	الجهات المزودة للتعليم والتدريب

النشاط	مؤشر الأداء	الإطار الزمني	وسيلة التحقق	مسؤولية التنفيذ	الجهات ذات العلاقة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• توفير المواد اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها</li> <li>• تجهيز وتشكيل المعجنات والحشوات والخبيز</li> <li>• تنفيذ برامج الصيانة الوقائية</li> </ul>				
5.1 تنفيذ دورات تدريبية لرفع كفاءة المدربين/المعلمين المهنيين في مؤسسات التدريب والمهارات التي يطلبها سوق العمل وبما ينسجم مع نتائج دراسة المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية	<p>عقد (4) دورات رفع كفاءة فنية للمدربين/المعلمين المهنيين العاملين في مؤسسات التدريب والتعليم في مجال البرامج التدريبية التي تنفذها مؤسساتهم، ومنها:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• صانع خبز عربي</li> <li>• صانع معجنات</li> <li>• التصنيع الغذائي المنزلي</li> <li>• صانع جاتو وموالح</li> <li>• فني تحكم بعمليات التصنيع</li> <li>• فني ضبط جودة المنتجات</li> </ul>	الربع الثالث والرابع من عام 2017	وثائق الدورات التدريبية	وزارة العمل	مؤسسات التدريب والتعليم المهني والتقني من القطاعين العام والخاص الجهات الدولية المانحة.
6.1 انشاء شراكات بين القطاعين العام والخاص في مجال تنفيذ وتقييم برامج التدريب وبحث تشمل على تغطية متطلبات المعوقين	توقيع اتفاقية مشتركة لإدارة المرافق التدريبية في القطاع العام من قبل القطاع الخاص	الربع الأول من عام 2018	وثيقة اتفاقية تنفيذ التدريب	وزارة العمل	مؤسسات التدريب والتعليم المهني والتقني ومؤسسات القطاع الخاص وزارة العمل
	تنفيذ دراسات ومسوح حول رضا الطلبة والخريجين واصحاب العمل عن برامج ومؤسسات التدريب والتعليم	الربع الثاني من عام 2018	وثائق الدراسات والمسوح	وزارة العمل	مؤسسات التدريب والتعليم المهني والتقني ومؤسسات القطاع الخاص
7.1 اطلاق مبادرات تعاون (توأمة) في مجال التدريب او التشغيل أو الاستشارات مع جهات اقليمية ودولية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اعداد قائمة بالمؤسسة والجهات الاقليمية والدولية المستهدفة</li> <li>• التواصل مع هذه الجهات</li> <li>• القيام بزيارة عمل للمؤسسة والجهات الاقليمية والدولية المستهدفة</li> <li>• عقد اتفاقية تعاون "توأمة" أو أي ترتيبات أخرى للتعاون مع المؤسسة الدولية المختارة</li> </ul>	الربع الثالث من عام 2018	قائمة اسماء المؤسسة والجهات ووثائق التراسل مع الجهات الاقليمية والدولية. تقرير زيارة العمل وثيقة اتفاقية التعاون.	وزارة العمل	مجلس التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني. الجهات الدولية المانحة.

النشاط	مؤشر الأداء	الإطار الزمني	وسيلة التحقق	مسؤولية التنفيذ	الجهات ذات العلاقة
8.1 متابعة ترخيص مزودي التدريب بقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ واعتماد برامجهم التدريبية	عدد مزودي التدريب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ الذين تم ترخيصهم واعتماد برامجهم التدريبية	(2015-2018)	تقارير المتابعة والتقييم	وزارة العمل	مركز الاعتماد وضبط الجودة

## الهدف الاستراتيجي (2): تحسين بيئة العمل والاستثمار في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.

(مؤشرات الاداء للهدف الاستراتيجي 2: ارتفاع معدلات الاستثمار في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ في عام 2018)

## النتيجة (2): تطوير بيئة وظروف العمل في صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ

النشاط	مؤشر الأداء	الإطار الزمني	وسيلة التحقق	مسؤولية التنفيذ	الجهات ذات العلاقة
1.2 تعريف العاملين في مهن قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ بحقوقهم وواجبهم العمالية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ورشة عمل تعريفية للعاملين في مهن صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ حول حقوقهم وواجبهم العمالية</li> <li>• عقد ورشة عمل صحة وسلامة عامة للعاملين في مهن صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ</li> </ul>	الربع الثاني والثالث والرابع من عام 2016	وثائق ورش العمل	وزارة العمل	وزارة العمل. مؤسسة التدريب المهني. منظمة العمل الدولية النقابات
2.2 الاسهام في تحسين ظروف وبيئة العمل في منشآت قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.	اعداد دراسة تقييمية وتقديم التوصيات حول واقع الصحة والسلامة العامة وبيئة وظروف العمل في منشآت صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	الربع الثالث من عام 2016	الدراسة التقييمية	المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية	وزارة العمل النقابات
المشروبات والتبغ.	اعداد دراسة تقييمية وتقديم التوصيات حول واقع التشريعات وسياسات العمل في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	الربع الأول والثاني من عام 2017	الدراسة التقييمية	المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية	وزارة العمل النقابات
تطوير التفتيش على قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.	تطوير التفتيش على قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.	الربع الثالث والرابع من عام 2017	اليات التفتيش	وزارة العمل	وزارة العمل النقابات
3.2 تقديم دورات رفع كفاءة فنية	على مستوى كل محافظة، عقد دورة رفع	الربع الرابع	وثائق الدورات	وزارة العمل	مؤسسات التدريب والتعليم

النشاط	مؤشر الأداء	الإطار الزمني	وسيلة التحقق	مسؤولية التنفيذ	الجهات ذات العلاقة
<p>للعاملين في منشآت قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ لزيادة تنافسيتهم في سوق العمل</p>	<p>كفاءة واحدة (بأدناه) للعاملين في القطاع على المهارات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تشغيل العجانة وتجهيز العجينة</li> <li>• ادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد</li> <li>• تجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج</li> <li>• تقطيع وتشكيل وخبيز الخبز العربي</li> <li>• تشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع</li> <li>• استلام عجينة الخبز الأفرنجي</li> <li>• تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها في أماكن تبريد خاصة</li> <li>• تجهيز وتشغيل غرفة التخمير الثابت</li> <li>• تجهيز وتشغيل آلات ومعدات انتاج الخبز العربي (العجانة والقطاعة والمخمر والرقاقة)</li> <li>• تشكيل قطع العجينة وفردها وفتحها يدويا</li> <li>• ضبط الحرارة والضغط والفترة الزمنية للتقديم</li> <li>• فصل الشوائب بالغربال متعدد الطبقات</li> <li>• توفير المواد اللازمة للتصنيع وتفقد صلاحيتها</li> <li>• تجهيز وتشكيل المعجنات والحشوات والخبيز</li> <li>• تنفيذ برامج الصيانة الوقائية</li> </ul>	<p>من عام 2017</p>	<p>التدريبية.</p>		<p>المهني والتقني من القطاعين العام والخاص النقابات</p>
<p>4.2 تقديم دورات على المهارات العامة الضرورية للعاملين في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ لزيادة تنافسيتهم في سوق العمل</p>	<p>على مستوى كل محافظة، عقد دورة تدريبية واحدة (بأدناه) على المهارات العامة الاتية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• مهارة استخدام الحاسوب،</li> <li>• مهارة الابداع والابتكار،</li> <li>• مهارات الاتصال والعمل مع الفريق،</li> <li>• مهارة التحليل وحل المشكلات،</li> <li>• مهارة التخطيط والتنظيم وادارة الوقت،</li> <li>• مهارة التواصل باللغة الانجليزية،</li> </ul>	<p>الربع الأول من عام 2017</p>	<p>وثائق الدورات التدريبية</p>	<p>الفريق القطاعي</p>	<p>مؤسسات التدريب والتعليم المهني والتقني من القطاعين العام والخاص النقابات</p>

النشاط	مؤشر الأداء	الإطار الزمني	وسيلة التحقق	مسؤولية التنفيذ	الجهات ذات العلاقة
	• مهارات عديدة				
5.2 تحديث وتطوير قاعدة بيانات لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ تغطي معلومات جانب الطلب في سوق العمل بناءً على دراسة المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية	قاعدة البيانات تضم معلومات الطلب الحالية والمستقبلية حول: • فرص العمل • المنشآت • العاملين • المهارات المطلوبة في سوق العمل (الفنية والعامّة).	مستمر	قاعدة البيانات	المركز الوطني لتنمية الموارد البشرية	غرف الصناعة والتجارة امانة عمان الاتحادات والنقابات الصناديق التمويلية البلديات وزارة العمل مكاتب التوظيف الخاصة
6.2 انشاء صفحة الكترونية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	صفحة الكترونية لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ على موقع مجلس التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني	الربع الثاني من عام 2018	- عدد الزيارات للصفحة الكترونية - نشر تقارير المتابعة والتقييم والتقارير الربعية والتقارير السنوي للقطاع على الصفحة الالكترونية	مجلس التشغيل والتدريب والتعليم المهني والتقني	مؤسسات التدريب والتعليم المهني والتقني مؤسسات القطاع الخاص
7.2 الترويج لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	عقد معرض واحد على الأقل للترويج لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ داخليا أو خارجيا	الربع الثالث من عام 2018	المواد الدعائية والترويجية	وزارة الصناعة والتجارة	مؤسسات التدريب والتعليم المهني والتقني ومؤسسات القطاع الخاص الجهات الدولية المانحة
	بث رسائل دعائية عبر الصفحة الكترونية للقطاع للترويج لقطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ	مستمر	الرسائل والمواد الدعائية والترويجية	وزارة الصناعة والتجارة	مجلس التشغيل والتعليم المهني والتقني والتدريب
8.2 التنسيق مع الجهات والمؤسسات المعنية بالتمويل لزيادة انتفاع قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ من برامجها ومشاريعها التمويلية.	تقديم مقترحي عمل للجهات التمويلية لزيادة انتفاع قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ من برامجها ومشاريعها التمويلية في مجال: • إنشاء المشاريع الصغيرة • أعمال التوسعة للمنشآت القائمة	الربع الثالث والرابع من عام 2018	وثائق مقترحات العمل والتقارير ذات العلاقة	وزارة التخطيط والتعاون الدولي وزارة الصناعة والتجارة	الصناديق التمويلية مثل صندوق التنمية والتشغيل المؤسسة الأردنية لتطوير المشاريع الاقتصادية الجهات الدولية المانحة



## الفصل السادس

### النتائج والتوصيات



## 6.1 النتائج

بلغ عدد المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ (4,413) منشأة، وهي توظف نحو (38,418) عاملاً وعاملة، توزعت بواقع (57%) في اقليم الوسط، ونحو (37%) في اقليم الشمال، وما نسبته (6%) في اقليم الجنوب. وتُعتبر غالبية المنشآت العاملة في القطاع منشآت فردية (81%) وفقاً لكيانها القانوني، وتشكل المنشآت التضامنية ما نسبته (15%)، ونحو (3%) منشآت ذات مسؤولية محدودة.

وقد تم تصنيف المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ ضمن ثلاث مجموعات رئيسية هي: المنشآت الصغيرة الحجم (1-5 عمال) وبنسبة (81%)، تليها المنشآت الكبيرة الحجم (11 عامل وأكثر) وبنسبة (10%)، ثم المنشآت متوسطة الحجم (6-10 عامل) وبنسبة (9%). ويُذكر أن غالبية المنشآت أفادت بأنه لا يوجد أي تغيير على حجم الطلب لديها في العام 2014 ولا تتوقع أن يحدث تغيير في الاعوام (2015-2017)، بينما (32%) من المنشآت العاملة في هذا القطاع بينت انخفاض الطلب على انتاجها في العام 2014، وكذلك توقعوا انخفاض الطلب على منتجاتهم خلال الأعوام (2015-2017).

يتوزع العاملين في القطاع بواقع (92%) للذكور مقابل (8%) فقط اناث. ونجد أن غالبية الذكور العاملين مؤهلهم التعليمي دون الثانوي وبنسبة (38%) ونحو (35%) ثانوي، بينما نجد أن (40%) من الاناث العاملات في القطاع مؤهلهم العلمي ثانوي ونحو (32%) دون الثانوي. من ناحية أخرى، فإن ما نسبته (82%) من العاملين في هذا القطاع هم أردنيو الجنسية، مقابل (18%) من غير الأردنيين، وتعتبر النسبة قريبة جداً في اقليمي الشمال والوسط لكن نسبة غير الأردنيين مرتفعة أكثر في اقليم الجنوب (61%).

وقد أظهرت الدراسة أن مهن العجّان (5.5%)، وصانع الخبز العربي (4.3%)، وبائع خبز ومعجنات (3.6%)، وأخصائي تصنيع الغذاء/ تعليب (3.3%)، ومشغل وحدة تشكيل البسكويت (3.3%) هي المهن الأكثر اشغالاً في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.

يركز قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ بشكل رئيس على توظيف الذكور بشكل عام مع وجود الاناث في مجموعة من المهن لكن بنسبة قليلة. كما ويتركز الطلب على العمالة أكثر في اقليم الوسط. وبشكل عام بلغ حجم الطلب على مهن هذا القطاع للأعوام (2015-2017) حوالي (12,425) عامل مطلوب، وبحجم طلب على الذكور بلغ (9,383) مقابل (3,042) عاملة من الاناث.

وبشكل عام فإن هناك طلب للأعوام (2015-2017) على مهن الخبازون، وصانعو المعجنات والحلويات، والعجّانون، وصانعو الخبز العربي، وصانعو اللبن واللبننة، ومشغلو آلة تشكيل البسكويت، وعمال النقل والتحميل والتنزيل. بينما الطلب على الاناث فإنه في مهن الهندسة، والمهن الادارية والمكتبيّة، والباعون، ومهنة الخبازين وصانعو المعجنات والحلويات، وصناعة اللبن واللبننة، وحفظ الفواكه والخضروات، اضافة لاختصاصي تصنيع أغذية/ تعليب، ومشغلو وحدات تشكيل البسكويت والمنتجات الغذائية والشوكولا. وتجدر الاشارة الى بروز الحاجة للعمال الجدد على أساس أعمال التوسعة، الأمر الذي يدعو للتفاؤل بأن ارتفاع حجم الطلب على العاملين في الأعوام (2015-2017) هو ناشئ عن عملية الدوران بنسبة تراوحت بين (50%-52%)، بينما كان الطلب على أساس التوسع وليس الدوران بنسبة تراوحت بين (21%-25%).

وبينت الدراسة أن أكثر مهارة مطلوبة ضمن مهن القطاع هي: تجهيز العجينة وتشغيل العجانة، ومهارة تقطيع وتشكيل وخبيز الخبز العربي، ومهارة تجهيز حشوات وكريمات ومواد تزيين وحشو الجاتو، ومهارة تحضير عجينة الخبز الافرنجي وتجهيز وتشغيل غرفة التخمير الثابت للعجين، ومهارة تحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها ضمن درجة التبريد الخاصة.

تشير نتائج تحليل البيانات التي تم جمعها إلى أن غالبية المنشآت العاملة في القطاع لا يرغبون في تعيين اناث، ويعود ذلك بشكل رئيس الى أن طبيعة العمل في هذا القطاع لا تناسب المرأة. وقد بلغ الطلب المستقبلي على الاناث (1,129) فرصة عمل، ويتركز في اقليم الوسط. من ناحية أخرى، بلغ عدد العاملين من ذوي الاعاقات (256) عامل يعملون بتركز كبير في اقليم الوسط ويشكلون ما نسبته (0.7%) فقط، وهم يعملون في مهن متنوعة في القطاع نفسه لكن أكثر المهن التي يتركزون فيها هي مهنة عمال تصنيع وحفظ الفواكه والخضار، ومشغلو آلات ووحدات تصنيع الأغذية، اضافة لعمال التعبئة والتغليف، والمهن الادارية والمكتبية. كما وتبين نتائج الدراسة أن المنشآت في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ لا تفضل توظيف ذوي الاعاقات، لكن بشكل عام أعلنت (83) منشأة أنها ستقدم (157) فرصة عمل في مهن مختلفة أهمها تعبئة وتغليف، وكاشير، وبائع خبز ومعجنات، تصنيع الألبان.

كشفت نتائج الدراسة عن أن ما نسبته (71%) من المنشآت لا تواجه أية صعوبات في التعيين، بينما (29%) من المنشآت (معظمها منشآت فردية) تواجه صعوبات في التعيين وهي ناشئة عن النقص في العمالة ممن لديهم المهارات المطلوبة بشكل رئيس، اضافة للنقص في العمالة ممن لديهم قيم واتجاهات ايجابية نحو العمل. وفيما يتصل بالطرق المستخدمة في التعيين، فقد أظهرت الدراسة بأن التعيين المباشر من خلال الاتصالات الشخصية هو الأكثر استخداماً وبنسبة (86%)، يليه التعيين من خلال اعلانات الصحف والمواقع الالكترونية والتعيين من خلال مكاتب التشغيل وبنسبة (6%) لكل منهما. كما وسئل أصحاب العمل عن الصعوبات والتحديات التي تواجه قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ، وقد أجاب (27%) منهم بأن ارتفاع الضرائب تؤثر على أداء القطاع، بينما (21%) أشاروا الى القوانين والتشريعات النازمة للعمل.

بلغ عدد البرامج التدريبية الخاصة بهذا القطاع نحو (16) برنامجاً تدريبياً، وبلغ عدد خريجيها قرابة (4,494) خريجاً خلال الأعوام (2012-2014). كانت النسبة الكبيرة منهم قد تخرجوا من برنامج تصنيع غذائي منزلي وبنسبة (28%)، ثم برنامج التغذية والحميات الغذائية (17%)، يليه برنامج صانع خبز عربي (9.5%).

من ناحية أخرى، بلغ عدد خريجي البرامج التدريبية الخاصة بهذا القطاع الذكور نحو (1,704) خريج خلال الأعوام (2012-2014). النسبة الغالبة منهم تخرجوا من برنامج صانع خبز عربي وبنسبة (19%)، ثم برنامج اختصاصيو التغذية والحميات وبنسبة (16.5%)، يليه برنامج فني انتاج حيواني وبنسبة (16%). في المقابل، بلغ عدد خريجات البرامج التدريبية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ قرابة (2,790) خريجة خلال الأعوام (2012-2014)، نسبة كبيرة

منهن تخرجن من برنامج التصنيع الغذائي المنزلي وبنسبة (45%)، ثم برنامج اختصاصيو التغذية والحميات وبنسبة (18%)، ثم برنامج مساعدي الطباخون وبنسبة (9%).

توزع خريجو الجهات المزودة للتدريب في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ اقليمياً بنحو (46%) في اقليم الوسط، و (39%) (15%) في اقليمي الشمال والجنوب على التوالي. من ناحية أخرى توزع خريجو الجهات المزودة للتدريب في هذا القطاع جندرياً بواقع (38%) ذكور (58% في اقليم الوسط و 34% في الشمال و 9% في الجنوب)، ونحو (62%) اناث (40% في اقليم الوسط و 42% في الشمال و 18% في الجنوب).

أما فيما يتصل بالبرامج المقدمة في كل اقليم على حدة، فقد تخرج (2,088) متدرباً في اقليم الوسط توزعوا ضمن برامج تدريبية مختلفة أبرزها برنامج التصنيع الغذائي المنزلي، ثم برنامج صانع خبز عربي، يليه برنامج فني انتاج حيواني. في المقابل، بلغ عدد خريجي مزودي التدريب للأعوام (2012-2014) في اقليم الشمال قرابة (1,740) خريجاً توزعوا بين التصنيع الغذائي المنزلي، ثم برنامج اختصاصيو التغذية والحميات، ثم برنامج أخصائي انتاج حيواني عام. أما في اقليم الجنوب فقد بلغ عدد الخريجين (666) خريجاً غالبيتهم من برنامج اختصاصيو التغذية والحميات ، ثم برنامج صانع معجنات، وأخصائي انتاج حيواني عام.

وفيما يتعلق بالمؤهل العلمي لخريجي البرامج التدريبية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ فقد كشفت نتائج الدراسة عن أن الحد الأدنى للمؤهل العلمي للمقبولين في هذه البرامج قد تراوح بين (أقل من أساسي) و (التوجيهي). وبشكل عام بلغ عدد الخريجين ممن مؤهلهم أقل من أساسي (427) خريجاً للأعوام (2012-2014)، وقرابة (1,905) خريجاً مؤهلهم العلمي الاساسي، ونحو (2,162) مؤهلهم التوجيهي كحد أدنى.

كما أظهرت الدراسة أن غالبية خريجي الجهات المزودة للتدريب للأعوام (2012-2014) قد تلقوا التعليم المهني من وزارة التربية والتعليم وبنسبة (30%)، ثم خريجي مؤسسة التدريب المهني وبنسبة (23%)، وقرابة (11%) من جامعة العلوم والتكنولوجيا الأردنية. ومن حيث نسبة المحتوى التطبيقي في كل برنامج، وجد أن (29%) من خريجي مراكز التدريب قد تلقوا تدريب نسبة المحتوى التطبيقي فيه (35%) ، بينما بلغت نسبة الخريجين الذين تلقوا تدريب نسبة المحتوى التطبيقي فيه (67%) قرابة (26%).

أما فيما يتصل بذوي الاعاقات ودور الجهات المزودة للتدريب في تدريبهم ورفع كفاءتهم، فقد كشفت النتائج عن أن هناك برنامج تدريبي واحد "الخبازون وصانعو المعجنات والحلويات" يُدرّب (3) متدربين من ذوي الاعاقات. وبسؤال مزودي التدريب عن فرص التدريب المستقبلية لهذه الفئة من المجتمع، أبدت جهتين استعداداً لتقديم برامج تدريبية.

وحول دورات رفع الكفاءة المقدّمة فهي محدودة نوعاً ما، وبشكل عام هناك دورتي رفع كفاءة مقدّمة من المركز العلمي للغذاء وهما: دورة الرقابة الذاتية والتفتيش الغذائي والجودة لتدريب (13) متدرب للأعوام (2012-2014)، ودورة مبادئ عامة ISO & HACCP لتدريب (36) متدرب للأعوام (2012-2014). وتجدر الإشارة الى أن هذه الدورات موجودة بشكل حصري في اقليم الوسط وتقدّم من قبل المركز العلمي للغذاء. وقد أعلن المركز العلمي للغذاء سيقدم مستقبلاً برنامجاً لاعداد لتدريب (1000) متدرب في العام 2016 وهما برنامج اختصاصيو الصحة والبيئة المهنية، وبرنامج اختصاصيو التدريب وتطوير الكوادر بواقع (500) متدرب لكل برنامج. من ناحية أخرى، سيقدم المركز العلمي للغذاء دورات رفع كفاءة مستقبلاً لتدريب (1000) متدرب في دورة مبادئ عامة ISO & HACCP في العام 2016، ودورة التطورات الحديثة في علم تكنولوجيا الغذاء لتدريب (500) متدرب في العام 2016 أيضاً.

مما سبق نخلص الى وجود فجوة عددية كبيرة جداً تقدر بنحو (7,931) كفائض طلب، مما يعني أن السوق قادر على استيعاب ما نسبته (100%) من حجم العرض وسيكون هناك عجز عن تلبية جميع الطلب من قبل أصحاب العمل في السوق. ويمكن تلبية الطلب الموجود من خلال برامج التدريب المستمر وتوسيع دورات رفع الكفاءة وتنويعها والتي تعتبر مخصصة ومحددة بشكل أكبر. وتؤكد الدراسة على ضرورة التفات الجهات المزودة للتدريب الى هذا الطلب والحرص على توفير البرامج التدريبية المطلوبة من أصحاب العمل ولكل اقليم. وهي برامج يمكن دمجها في البرامج الحالية أو تنفيذها على شكل دورات/ برامج رفع كفاءة فنية.

وفيما يتعلق بالمهارة الفنية التي أكد أصحاب العمل على ضرورة توفرها في العاملين في مواقع العمل وفي المنوي تعيينهم، فإنها في غالبها غير مشمولة ضمن البرامج التدريبية المقدمة. ولذلك فغنه وفي ضوء نتائج هذه الدراسة ينبغي التوصية بضرورة توفير برامج تدريبية توفر هذه المهارات الفنية المطلوبة والتي يمكن ايجازها في الآتي: تشغيل العجانة وتجهيز العجينة، وادراك أنواع الطلب وأحجامها وعلى أي مواد، وتجهيز الحشوات والكريمات ومواد التزيين وحشو وتزيين المنتج، وتقطيع وتشكيل وخبيز الخبز العربي، وتشكيل المنتج بالشكل المحدد لكل نوع، واستلام عجينة الخبز الافرنجي، وتحديد الحلويات سريعة التلف لحفظها في أماكن تبريد خاصة، وتجهيز وتشغيل غرفة التخمر الثابت، وتجهيز وتشغيل آلات ومعدات انتاج الخبز العربي (العجانة والقطاعة والمخمر والرقاقة وبيت النار)، واستلام وتجهيز المواد الأولية لكل عجينة ووضعها في العجانة، وضبط درجة الحرارة والضغط والفترة الزمنية للتخمر.

وبخصوص طبيعة المهارات العامة الداعمة للتشغيل في كل من جانبي العرض والطلب، اتضح أن الجهات المزودة للتدريب توفر جميع المهارات التي طلبها أصحاب العمل وبدرجة كافية اضافة لمهارات أخرى اضافية لم يذكرها أصحاب العمل. وعليه، لا يوجد فجوة بين العرض والطلب فيما يتعلق بالمهارات العامة الداعمة للتشغيل في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.

يبين تحليل الفجوة بين العرض والطلب على الاناث أن هناك طلب مستقبلي متواضع على الاناث للعمل في هذا القطاع يقدر فقط بنحو (3,042) فرصة عمل للأعوام (2015-2017) توزع هذا الطلب ضمن مهن مشغلو وحدات ومكائن صنع الأغذية والمشروبات، صانعو المرببات والمعاجين، صانعو الحلويات والمعجنات، بالإضافة لمهن ادارية وفنية مختلفة. وكذلك نجد أن هناك عرض من الاناث، حيث أشارت بيانات المسح الى أنه تم تخريج (2,790) خريجة خلال الأعوام (2012-2014)، نسبة كبيرة منهم تخرجن من برنامج التصنيع الغذائي المنزلي وبنسبة (45%)، ثم برنامج اختصاصيو التغذية والحميات وبنسبة (18%)، ثم برنامج مساعو الطباخون وبنسبة (9%). وهنا نلاحظ الفجوة الرقمية الأولية بين ما هو معروض وما هو مطلوب (252) من الاناث لا يوجد طلب يحتويهم ضمن قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ).

أما بالنسبة لفجوة العرض والطلب على ذوي الاعاقات، كشفت نتائج المسح أن هناك (83) منشأة عاملة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ على استعداد لتوفير (157) فرصة عمل. من ناحية أخرى، كشفت النتائج عن أن هناك برنامج تدريبي واحد "الخبازون و صانعو المعجنات والحلويات" يُدرّب (3) متدربين من ذوي الاعاقات. كما أن هناك جهتين مزودة للتدريب على استعداد لتدريب (14) متدرب من ذوي الاعاقات في برنامجي فني انتاج نباتي، وصانع خبز عربي.

وبالتالي هناك فائض طلب على ذوي الاعاقات، خاصة في مهن صناعة الخبز العربي والافرنجي، وكذلك تصنيع منتجات الألبان، ومشغلو آلات تصنيع المنتجات الغذائية المختلفة.

## 6.2 التوصيات

وبناء على ما سبق تؤكد الدراسة على ضرورة تبني التوصيات الآتية:

1. أن يتولى مجلس التشغيل والتدريب والتعليم المهني تشكيل فرق وطنية تتولى رسم السياسات القطاعية في مجال تدريب وتشغيل القوى العاملة الأردنية في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.
2. يتوجب على راسمي السياسات في مجال التشغيل الالتفات الى انعكاس الظروف الحالية السياسية والاقتصادية على تنبؤات أصحاب العمل المستقبلية سلبياً.
3. ان تتولى الجهات المزودة للتدريب ما يلي :

- مراجعة وتطوير البرامج التدريبية المطلوبة في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.
- ادماج المهارات الحياتية والريادية والداعمة للتشغيل كحقيبة الزامية في البرامج التدريبية.
- الغاء اية برامج تدريبية غير مطلوبة لسوق العمل في قطاع صناعة الأغذية والمشروبات والتبغ.
- اجراء دراسات تتبعية مع تقديم حوافز مالية سنوية لتمويل مثل هذه الدراسات.

4. ان تتابع وتواصل وزارة العمل تطبيق سياسة الاحلال التدريجي للعمالة الأردنية مكان العمالة الوافدة.
5. اجراء دراسات تضم المنشآت العاملة ضمن القطاع غير المنظم والذي لم يكن مشمول ضمن هذه الدراسة وهو يستوعب أعداد كبيرة من العاملين.
6. تكثيف الجهود التوعوية لأصحاب العمل لتفعيل توظيف المرأة في قطاع الصناعات الغذائية وذلك بالتعاون مع وزارة العمل وغرف الصناعة وغرف التجارة .
7. تفعيل العمل بالتشريع القانوني الذي ينص على ضرورة التزام المنشآت بتشغيل ذوي الاعاقات بنسبة لا تقل عن (4%)، واعطائهم التدريب اللازم بالتعاون مع وزارة العمل وغرف الصناعة وغرف التجارة.
8. التنسيق مع المنظمات غير الربحية لتوفير دعم مالي وفني لتنفيذ برامج تدريبية ملائمة يطلبها أصحاب العمل في القطاع غير تلك التي تزودها الجهات المزودة للتعليم والتدريب.
9. اجراء دراسات دورية لتحديث بيانات القطاع وذلك بمعدل مرة واحدة كل ثلاث سنوات لتتبع التطور في القطاع من حيث العمالة وخصائصهم والمهارات المطلوبة منهم، وللتأكد من انعكاس تطبيق خطة تنمية الموارد البشرية على القطاع.

