


講座詳細

製造のプロを目指す人のための 食品加工Ⅱ

生産管理

生産管理を進める上での知っておくべき方法は？

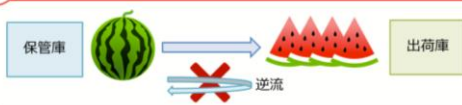
PDCAです。



PDCAはP（計画）、D（実行）、C（確認）、A（改善）を実施することです。生産も常に計画通りに進むわけではありません。PDCAを回し続けることで生産効率を向上させていくことが出来ます。PDCAは是非覚えておきましょう。

物の動き

物の動きの注意



物が出荷されるまでに保管庫・出荷庫でのスペースは十分であるか、物が逆流していないかに注意をします。保管庫での状態から加工等がされるため、保管庫と出荷庫の必要なスペースは異なることがあります。

講座の内容解説

「製造のプロを目指す人のための 食品加工Ⅰ」を学んだ方が対象となる講座です。食品加工の基礎を学んだ上で、さらに職場での注意点など幅広く学ぶことが出来ます。また、食品加工において「人を育成すること」も学ぶことで、リーダーの気持ちを汲み取れるようになり、また、リーダーとして自身も活躍できるようキャリアアップに繋がる講座です。

ココがキャリアアップに繋がる！

一歩上を目指すために、生産管理や生産性の向上の方法を学ぶことができます。これにより、作業そのものの効率上がり、全体を見渡せるようになります。また、「点検すべきところ」では、人の動き・物の動き・空気の動きなどひとつひとつを取り出して詳しく説明してあり、より深く理解できる内容になっています。

■ カテゴリ：職能別訓練

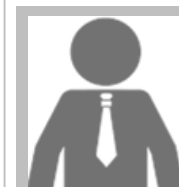
■ 講義タイトルと学習時間

講義タイトル	学習時間(分)
UNIT1 一歩上を目指すために必要なこと	10
UNIT1 確認テスト	10
UNIT2 点検すべきところ	10
UNIT2 確認テスト	10
UNIT3 人を育成すること	10
UNIT3 確認テスト	10

■ 学習時間：合計1時間

Point

- 食品加工における注意点を学ぶことができる
- 点検すべきはどこか、を詳しく学ぶことができる
- リーダーとして活躍できるようになる



担当者様のご意見

作業の効率上がり、全体を見渡せるようになることは、今後リーダーになる存在として必要なことですよね。