

生産委託実務者の実践講座

実務者向け

2016 年度開催ご案内

生産委託管理の実務担当者を対象とした実践講座です。

経験豊かな講師陣が実習や演習を交えて、座学だけでは学べないことを実践的に指導します。

生産委託実務者の実践講座

トラブル解決コース

第1クール 2日間〈品質管理関連〉

本コースでは、まず食品工場に潜んでいる問題点をどのようにして見つけ出すかを学んだ後、多くの工場で共通して見られる「異物混入」「表示ミス」「微生物汚染」「工程の管理基準」「クレーム対応」などの解決策について、事例紹介や演習で学びます。

収益向上コース

第2クール 2日間〈生産管理関連〉

いかにして収益を上げればよいかは、食品工場の大きな課題となります。本コースでは、「生産性の指標による管理」「製造原価の管理」「製造ラインの効率化」「作業の標準化と教育」「メンタルヘルスによる人材活用」など食品工場の収益を向上させるための取り組みについて、事例紹介や実習・演習で学びます。

「キャリア形成促進助成金」制度が適応される場合があります。詳しくは厚生労働省のホームページをご覧ください。お近くの都道府県労働局へお問合せください。

【お問合せ・お申込み先】 日本食糧新聞社 事業本部 担当：合志 (ゴウシ)

TEL:03-3432-4664 / FAX:03-3459-4654

東京都港区西新橋 2-21-2 第1南桜ビル7階 〒105-0003

トラブル解決コース

第1クール 2日間〈品質管理関連〉

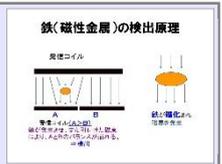


食品工場の問題発見と改善 【総論】：グループ演習

- 食品工場の効果的な工場点検の方法について事例で学びます。
- 工場点検のシミュレーションから、問題点とその原因を見つけ出すグループ演習を行います。
- 発見された問題点をどのように改善すればよいかについて、事例で学びます。

異物混入対策と5S活動

- 有害昆虫、毛髪混入の防止対策および金属検出機・X線異物検出機の適切な使用による危害異物の混入防止対策について、効果的な管理の方法を事例で学びます。併せて5S活動の参考事例を紹介します。



表示ミスの防止：グループ演習

- 商品回収の主因となっている表示ミスをどのように防止するかについて、表示ミスの事例で学びます。表示ミスの発見については、表示モデルを使ったグループ演習で学びます。



製造工程での微生物汚染対策（衛生管理）

- 製造工程で発生する微生物汚染の原因究明や対策について事例で学びます。
- 洗浄殺菌剤の特性を考慮した薬剤の選択と適切な洗浄・殺菌の方法について、事例で学びます。

ケース	汚染度	状況
1	1	非常に清潔
2	2	清潔
3	3	やや汚染
4	4	汚染
5	5	かなり汚染
6	6	汚染
7	7	かなり汚染
8	8	汚染
9	9	かなり汚染
10	10	非常に汚染

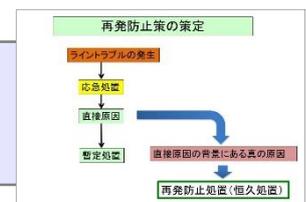
管理基準の設定とモニタリング：演習

- 製造工程の管理基準の適切な設定方法について演習で学びます。また、管理基準を逸脱した時の是正処置について、事例で学びます。
- 製造工程の適切なモニタリングの実施と記録をどのようにすればよいかについて、事例で学びます。



クレーム発生時の原因究明と報告書の作成：演習

- クレーム発生時の原因究明の方法について学びます。
- 適切な改善報告書の作成について、演習で学びます。



■ 開催日：計4日間 *本講座は、生産委託管理に関わる2つの課題別コースで構成されています。
両コース通しの受講が基本となりますが、どちらか1コースの受講も可能です。

第1クール(前半2日間)「トラブル解決コース」 / 第2クール(後半2日間)「収益向上コース」
平成 28 年6月7日(火) 10時～18時(終了後に交流会予定)、8日(水) 9時～17時30分
7月 14日(木) 10時～18時、15日(金) 9時～17時
平成 29 年1月 26日(木) 10時～18時(終了後に交流会予定)、27日(金) 9時～17時30分
2月 22日(水) 10時～18時、23日(木) 9時～17時

- 会場：グランパークプラザ 303会議室(東京都港区芝浦3-4-1)
- 受講料：78,000円 / 1コースのみ40,000円 *税別・テキスト代を含みます。
- 定員：30名(先着順) *コンサルタント業等、ご同業者の受講はご遠慮ください。
- お問合せ・お申込み先：日本食糧新聞社 事業本部 担当：合志 (ゴウシ)
TEL:03-3432-4664 / FAX:03-3459-4654

収益向上コース

第2クール 2日間〈生産管理関連〉

修了証授与

(各コース)

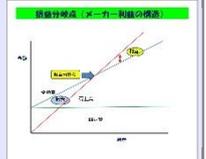
生産性の指標による管理（歩留、能率、稼働率）：グループ演習

- 生産性の指標となる歩留、能率、稼働率について、管理の基本的な考え方と算出の方法、数値の分析についてグループ演習で学びます。



原価管理による収益性の向上：演習

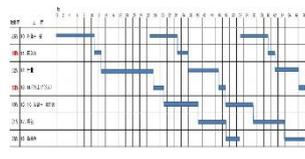
- 食品工場における原価管理をどのような仕組みで行えばよいかについて、事例で学びます。
- 損益分岐点、限界利益などについてモデル商品を対象にして試算します。また、算出された数値について、どのように見たらよいかを学びます。



製造ラインの改善による効率化：グループ演習

- 人、モノの動線や製造ラインのレイアウトについて作業分析を行い、どのように改善したらよいかをグループ演習で学びます。
- 効率的な要員管理の方法について事例で学びます。

作業分析によるムダ、ムリ、ムラの顕在化



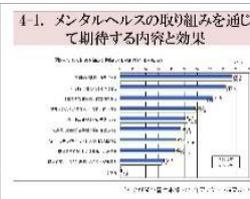
作業の標準化と従業員の教育訓練：実習

- 生産性を向上させるための作業の標準化をどのように行えばよいか、事例で学びます。
- 標準化した作業を作業手順書として作成する方法を実習で学びます。
- 作業手順書を使った効果的な従業員の訓練方法について実習で学びます。



メンタルヘルスの取り組みによる人材活用：演習

- メンタルヘルスの取り組み事例を紹介します。
- 職場におけるメンタルヘルスの自己診断について学びます。



講師紹介

新宮和裕 技術士／(合)チームみらい技術士事務所 代表、日本食糧新聞社 技術顧問
(株)ニチレイ 生産部長、(一財)食品産業センター 技術開発部次長、
(一財)日本冷凍食品検査協会 執行役員 事業本部副本部長

竹埜正敏 富士通商(株) 取締役役員管理室長、東京農業大学 非常勤講師
旧・マルハ(株) 貿易部

丸山純一 農学博士／(一財)食品産業センター 技術環境部次長
(株)ニチレイ 食品安全センター所長、中国錦築食品開発有限公司 総経理

片山博視 技術士／伊藤忠食品(株) 管理統括本部 品質保証部長
(株)ニチレイフーズ 白石工場長、執行役員品質保証部長

近藤 智 (公財)学校給食研究改善協会 技術顧問
旧・雪印乳業(株) 兵庫冷凍食品工場長、旧・(株)デリカスノー 取締役社長、
(公財)学校給食研究改善協会 事務局長

木田しほり (合)チームみらい技術士事務所 キャリアカウンセラー
米国 CCU, inc 認定 GCDF-JAPAN 取得、特定非営利活動法人キャリアカウンセリング協会会員

生産委託実務者の実践講座 受講申込書

日本食糧新聞社へ F A X 【 0 3 - 3 4 5 9 - 4 6 5 4 】 にてお申込みください。

①お申込み ▶▶▶ ②受付 ▶▶▶ ③請求書送付 ▶▶▶ ④お振込み ▶▶▶ ⑤受講票送付

受 講 日	月 日 ▶ 月 日 / 月 日 ▶ 月 日		
希望コース	<input type="checkbox"/> 両コースとも受講 * 1 コースのみ受講される場合は、どちらかに印を付けてください。 <input type="checkbox"/> トラブル解決コース / <input type="checkbox"/> 収益向上コース		
ふりがな 会 社 名			
住 所	〒 -		
T E L		F A X	
ふりがな 氏 名			
所属部署名		役 職 名	
E - m a i l			
現在の会社での 入 社 年 数	年		* 講義の参考にさせていただきます。
職 務 経 歴	* 講義の参考にさせていただきます。		
通 信 欄	* 請求書ご送付先が上記と異なる場合など、ご希望がございましたらご記入ください。		

- 1) お申込み受付後、請求書を送付いたします。
- 2) 受講料のご入金確認後、受講票を送付します（銀行振込手数料は貴社にてご負担ください）。
- 3) 受講 1 日目はお名刺をお持ちください。

注：開催 2 週間前を過ぎてからのお取消しに対し、キャンセル料が発生します。

個人情報の取扱い お申込み時にいただいた個人情報は、当該業務及び当社からのご案内を目的とする以外には利用しません。尚、当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令が認める場合等を除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。

..... 事 務 局 使 用 欄

受 付 No.		書 類 送 付		入 金 確 認	
備 考					