

食品製造業の 生産性向上のための生産管理

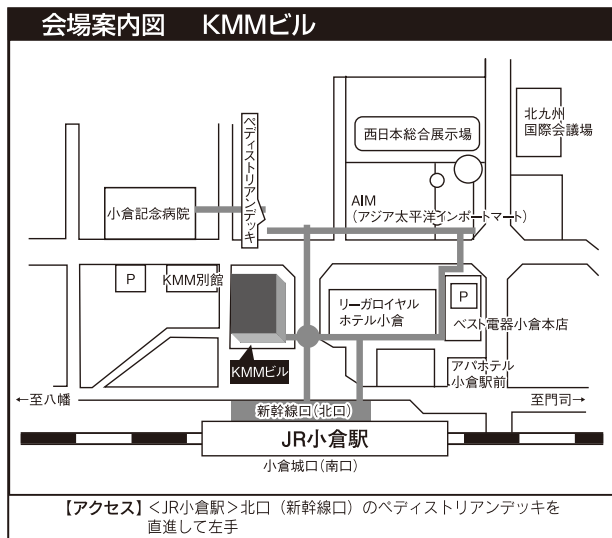
～他業種の生産性向上の取り組みを導入するための方法論～

日時 2018年 7月 19日(木) 10:00～17:00
(9:30 受付開始、休憩 12:30～13:30)

主催  日刊工業新聞社

会場 KMMビル 第一会議室
福岡県北九州市小倉北区浅野2-14-1

受講料 43,200円(資料含む、消費税込)
*同時複数人数お申し込みの場合2人目から38,880円



KMMビル 第一会議室

福岡県北九州市小倉北区浅野2-14-1

【アクセス】

<JR小倉駅>北口(新幹線口)のペDESTリアンデッキを直進して左手
※会場には受講者用の駐車場がありません。必ず最寄りの公共交通機関でご来場ください。
※講義の録音・録画は固くお断りいたします。

●申込方法

申込書を郵送又はFAXにて下記にお申し込みください。ホームページからもお申し込みできます。(http://corp.nikkan.co.jp/seminars/) 受講料は銀行振込で受講票及び請求書が到着次第、開催日1週間前までにお支払いください。

なお、キャンセルにつきましては開催日1週間前までの受付とさせていただきます。1週間前までにご連絡がない場合はご欠席の方もキャンセル料として受講料全額を頂きます。振込手数料は貴社でご負担願います。

口座名義	りそな銀行	東京営業部	当座	656007
㈱日刊工業新聞社	三井住友銀行	神田支店	当座	1023771
	みずほ銀行	九段支店	当座	21049
	三菱UFJ銀行	神保町支店	当座	9000445

●申込先 日刊工業新聞社 業務局 イベント事業部 技術セミナー係

〒103-8548 東京都中央区日本橋小網町14-1 (住生日本橋小網町ビル)
TEL 03 (5644) 7222 FAX 03 (5644) 7215
e-mail : j-seminar@media.nikkan.co.jp

受講申込書		7/19 食品製造業の生産性向上		お申し込みは FAX 03-5644-7215	
■受講料：43,200円(資料含む、消費税込) *同時複数人数お申し込みの場合2人目から38,880円		※振込手数料は貴社にてご負担ください。			
会社名				業種	
氏名	フリガナ	部署・役職	TEL		
所在地	〒	FAX			
E-mail :				※今後、E-mailによるご案内を希望しない方は <input type="checkbox"/> チェックをしてください。	

※お申込み受付後、受講票ならびに請求書をお送りいたします。

No.184002

個人情報の取り扱いについて

ご登録いただいた情報は日刊工業新聞社が細心の注意を払い、展示会・セミナー・サービス等、各種ご案内を送らせていただくことを目的に利用させていただきます。なお、宛先変更・配信停止をご希望の際は右記までご連絡ください。【ご連絡先】日刊工業サービスセンター 情報事業部 nkmail01@nikkansc.co.jp

開催主旨

食品製造業、特に加工型の食品製造業の生産性は、我が国の全ての製造業平均の50%しかありません。現在、IE4.0（第4次産業革命）やIoTが広く叫ばれている状況下で、食品製造業の多くは数値制御の機械の活用やトヨタ生産方式の導入などといったIE3.0（第3次産業革命）の段階すらも通過していないような状態です。こうした現状に、国もようやく食品製造の生産性向上へ向け本腰を入れはじめたように感じられます。

出来るだけ迅速にIE3.0で他産業が蓄積したノウハウを食品製造業は吸収しなければなりません。それには本丸である食品製造業の皆さんの意識の改革やノウハウの蓄積が必要なことはもちろん、食品機械、包装機械、ロボット、IT関連といった周辺産業の支援が必要不可欠であり、こうした関連企業の皆様にも食品製造業について理解していただく必要があると思います。

そこで、本セミナーでは食品製造業の生産管理について、他業種との相違点を指摘しつつ、多くの産業で行われてきた生産性向上の取り組みを応用して導入するために必要なポイントを示してまいります。一般の生産管理は自動車や電機のようなディスクリートの組み立て型生産が前提として書かれたものが多いのですが、食品製造業はバッチによる加工型生産が主流で生産のやり方が異なり、従来の一般的な生産管理の方法論とは齟齬が生じています。このような特殊な条件の食品生産に的を当てた生産管理の話をしたいと思います。

食品製造メーカーはもちろん、食品機械、包装、物流、情報システム・ITといった食品製造業と取引関係にある企業や、これから食品業界への参画を検討する企業の経営者、経営企画担当者、開発・設計担当者や生産管理・品質管理部門の技術者へ有益な内容を提供します。

使用テキスト：弘中泰雅著『ムダをなくして利益を生み出す「食品工場の生産管理」』（日刊工業新聞社）
受講される皆様には当日、配布させていただきます。

講師

テクノバ株式会社 代表取締役 **弘中 泰雅** 氏

【経歴】 農学博士（九州大学）：パンの品質特性に及ぼす製造条件に関する研究
鹿児島大学大学院水産研究科修了：魚肉タンパク質の冷凍変性抑制
中堅食品企業にて研究室長、製造課長等歴任
船井電機にて食品研究課長、電化事業部技術責任者
世界初の家庭用製パン器の開発に携わる 功績により社長表彰

【現在】 テクノバ株式会社 代表取締役
日本生産管理学会理事
生産管理ソフト「アドリブ」開発
コンサルタント：食品工場等の生産性向上指導多数
ISO22000審査員補
農林水産省 食品産業生産性向上フォーラム企画検討委員長

【受賞】 ベストITサポーター賞（近畿経済産業局長）（2006）
日本生産管理学会賞（実務書）（2013）
日本穀物科学研究会賞（2016）

プログラム

- 第1章 なぜ、食品工場の生産性は低いのか？
- 第2章 食品工場における管理とは～広い意味での生産管理～
- 第3章 これが生産性向上の鍵！～食品工場の生産性向上の手法～
- 第4章 実践事例紹介～11のパターン別に解説～

- ①先進的製造業と水産加工業の生産実態の差
- ②一人完結作業から分業化・コンベアによるライン化
- ③作業の分業とライン化、標準化、一気通貫生産・同期化
- ④ステータスクオ 生産スケジュールの改善
- ⑤スケジューラーの導入
- ⑥ジョンソン法
- ⑦レイアウト・生産整流化と作業のムダ・IE
- ⑧仕事量と労働力の投入
- ⑨おみこしの理論 ライン間の仕事量の調整
- ⑩阿弥陀くじ生産
- ⑪生産管理ソフトによる仕事量と労働量の調整