

これだけは知っておきたい!!

食品製造のキホン

オススメ!

食品製造業の方、飲食店業、旅館業などで調理した食品をお客様に提供される方に!

「安全」とは、キホンを正しく知ってキケンを避け続けること

開催日時

令和5年 7月7日(金) 14日(金) 21日(金) 28日(金)

時間

13:30~16:30

開催場所

ポリテクセンター山形 山形市漆山1954

受講料

5,500円
(税・教材費込)

申込締切

6月16日(金)

定員 10名

最少催行人数 6名

対象者

食品製造業におけるものづくりの全体の流れや、製造現場を取り巻く環境と各部門業務全体を理解するのに必要な知識を身につけたい方。

※個人での受講はできません。事業主からの指示を受けた在職者の方に限りです。(事業主ご自身の受講は可能です。)

カリキュラム

レベル★☆☆☆☆ 基礎から学びたい方

4日間 各日3時間 計12h

ねらい

製造業の業務の流れと各部門の役割について学び、製造業全体の基本的なしくみを理解するとともに、製造現場での仕事に対する考え方、自身の立場や責任を理解し、業務改善の考え方を習得する。

1. ものづくりの仕事の流れ(3h)

- (1) 食品製造を取り巻く環境
- (2) 食品製造のしくみ

2. ものづくり現場の現状と課題(6h)

- (1) 食品製造におけるキケン
- (2) 食中毒を防ごう

3. ものづくりに関する業務改善(3h)

- (1) 食品製造に必要な情報管理
- (2) 改善の進め方

※筆記用具をご持参ください。

担当講師

合同会社キラリドリームCEO

齋藤 博美

(さいとう ひろよし)



県内の上場食品メーカーにおける20年超の社内情報システムおよび製造現場経験を活かし、ITコンサル及びコンピュータシステム開発に従事。企業及び個人向けの人材育成に従事。山形県主催デジタル人材スキルアップ事業の企画運営講師、デジタル庁デジタル推進委員、総務省・厚生労働省テレワークマネージャー、マイクロソフト認定教育インボーターエキスパート(MIEE)、IPAセキュリティプレゼンター等。リスティング指導者。調理師免許所持。

キラリ☆ドリームアカデミーで学ぶ
生産性向上支援訓練のカリキュラム

【講座名】

【予定日】

クラウドを活用したシステム導入

7/5.6

※ 上記訓練日程は予定です 開催についてはお問い合わせください。

※マスク着用について

政府の方針を踏まえ、個人の主体的な選択を尊重し、個人の判断を基本とすることとしました。但し今後感染が急拡大した場合については、マスクの着用をお願いする場合がありますことをご了解願います。

裏面の受講申込書に必要事項をご記入の上、当センター宛てFAXでお送りください。

主催

JEED

独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構山形支部 山形職業能力開発促進センター
ポリテクセンター山形 生産性向上人材育成支援センター〒990-2161 山形市漆山1954
TEL: 023-686-2008 FAX: 023-686-2808
E-mail: yamagata-seisan@jeed.go.jp https://www3.jeed.go.jp/yamagata/poly/

後援:(一社)山形県経営者協会、山形県商工会議所連合会、山形県商工会連合会、山形県中小企業団体中央会

ポリテクセンター山形



