

キーパーソン育成セミナーのご案内

キーパーソンとは？

工場の改善活動を推進するのに不可欠なリーダーシップを有する重要な人材であり、製造現場に必要なスキルと知識を兼ね備えた人物をいいます。

～ 必要とするスキルは

たくさんあります～

2日×2回コース

58,800円

(昼食・テキスト代/税込み)

食品工場の次世代を担う担当者向け

本セミナーの狙い

キーパーソンは、OJT等の教育により図られるものですが、日々の製造業務を行いながらの育成にはムリがあります。育成の第一ステップとして、動機づけとなるカリキュラムを充実させているので、製造現場で活用できる実践的な研修を目指しています！

座学 + 実習 で、
『業務に役立つ』
スキルが身につきます！

セミナー内容について

工場に戻ってすぐに役に立つカリキュラムとしています。

実習を中心とした内容で構成しています。

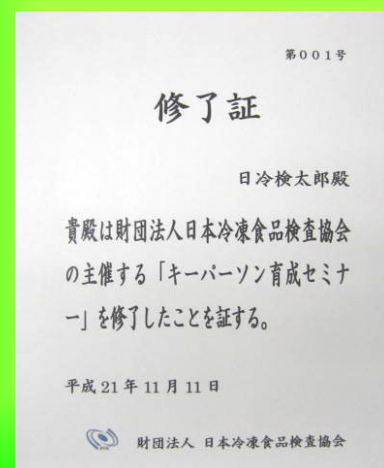
キーパーソンに必要な知識の習得

- ・微生物汚染を防止するための基礎知識（講義）
- ・硬質異物排除装置の適切な取り扱い方法（講義）
- ・安全な食品製造のためのHACCPの知識（講義）
- ・官能検査手法（実習）など

キーパーソンに必要なスキルの習得

- ・問題点を見つけ出す能力・解決能力（実習）
- ・作業の標準化をはかる手順書作成（実習）
- ・従業員を教育する方法（実習）
- ・QC7つ道具による工程記録の活用方法（実習）など

全日程終了後に修了証の授与を行います



団法人 日本冷凍食品検査協会 企画開発事業部
105-0012 東京都港区芝大門2-4-6 豊国ビル4階

TEL03-3438-1895 FAX03-3438-2747 URL <http://www.jffic.or.jp>

担当：菊井、井上、山口、高橋

キーパーソン育成セミナーカリキュラム（第1クール）

1日目

時間	講義名	主な内容	研修方法
10:30～ 11:00	開会挨拶	開会挨拶・オリエンテーション・自己紹介	-
11:00～ 12:00	食品事故がなぜ起こるのか	食品の事故を基にして法改正を国の食品の安全への取り組みを解説します。また、殺菌不良による事故事例など食品工場で事故が発生する背景について説明し、何が重要なことを学びます。	講義
12:00～ 13:00	昼食		
13:00～ 14:30	微生物汚染を防止するための基礎知識	微生物の制御方法を理解していただくとともに製造施設の衛生的な状態を維持するうえで必要な洗浄殺菌について解説を行います。	講義
14:40～ 16:00	入室管理のポイントと硬質異物排除装置の適切な取り扱い	入室時の毛髪対策ならびに衛生管理の注意点、さらには硬質異物排除装置の適切な取り扱いを中心に解説を行います。	講義
16:10～ 18:00	品質管理で活用される官能検査手法について	官能検査の方法について、手順、結果のまとめ方、留意点などを説明します。さらに製造現場で活用できる五原味テストの実習も行います。	講義 実習

2日目

9:15～ 10:50	安全な食品を製造するためのHACCPの基礎知識	食品の安全性を確保するHACCPシステムについて危害分析方法や重要管理点、管理基準の設定方法を中心に事例をまじえ解説を行います。	講義
11:00～ 12:00	標準化を図るための文書作成の取り組み方	仕事のやり方やルールを標準化するために必要な文書化の目的や作成のポイントについて学びます。	講義
12:00～ 13:00	昼食		
13:00～ 15:20	作業の標準化を図るための手順書作成実習	作業のばらつきをなくす上で重要な作業手順書を作成するスキルを身に付けます。具体的には、ある1つの作業を行い、その作業を皆さんで手順書に作り上げます。また、作成したものについて討議します。	実習
15:20～ 16:10	従業員のスキルアップを図るための教育訓練方法（TWI）について	ロールプレイング形式でパート従業員に対する効果的な指導方法（TWI）を習得します。	講義 実習
16:20～ 17:00	適切な指示・指導を行うために（伝言ゲーム）	伝えたい事は伝え方を誤るとかけ離れたものになってしまう。どのような伝え方をすれば正確に伝わるか？検討します。	実習

注意) 講義内容、時間割については、変更する場合があります。

キーパーソン育成セミナーカリキュラム（第2クール）

1日目

時間	講義名	主な内容	研修方法
10:30～ 12:00	手順書作成（宿題）のフォロー	宿題として作成したものの見直しを行います。	発表
12:00～ 13:00	昼食		
13:00～ 15:30	データを分析し、対処するためのQC7つ道具の活用方法	品質管理の7つ道具のうち、パレート図、X-R管理図について実際に作成しながら活用方法などを学びます。	講義・演習
15:40～ 18:00	仕事を確実に進めるための記録や点検に用いるチェックシートの作成実習	記録管理のために必要な、チェックシートの作成方法について、実習を通じて学んで頂きます。具体的に事例を設定し作成します。	講義・実習

2日目

9:15～ 10:15	チェックシートの作成（発表）	作成したチェックシートの評価・見直しを行います。	発表
10:25～ 11:50	キーパーソンに必要な生産管理の基礎知識	生産管理のポイントとして歩留、稼働率、能率等、原価管理として付加価値、限界利益、損益分岐点等について学びます。	講義・演習
11:50～ 12:50	昼食		
12:50～ 16:30	生産現場における問題点の抽出および改善策の策定（なぜなぜ問答）	テーマ「ルールが守られる職場にするためには」 ルールが守られる現場にするにはどうすれば良いか？について、なぜ守られていないかを考え、改善するにはどうするかを検討します。	実習
16:30～ 17:00	理解度テスト・修了証授与・質疑応答		

注意) 講義内容、時間割については、変更する場合があります。

開催スケジュール

第1クール：2月22、23日

第2クール：3月17、18日

東京会場のみのご案内となっています。

お問合せ・受付窓口

セミナー受付・日程・会場

東京検査所 東京都港区芝大門2-4-6 豊国ビル

Tel: 03-3438-2811 Fax: 03-3438-2747

担当: 佐川 E-mail: k_sagawa@jffic.or.jp

セミナー内容・その他

本部 企画開発事業部 東京都港区芝大門2-4-6 豊国ビル4階

Tel: 03-3438-1895 Fax: 03-3438-2747

担当: 菊井 E-mail: k_kikui@jffic.or.jp

問合せにつきましては、なるべくEメールにてお願いいたします。