

عنوان دوره آموزشی

تولید ناب: بهبود کیفیت و کاهش اتلاف براساس اصول تولید ناب

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: هدف این دوره، آشنایی مدیران، کارشناسان تولید و مهندسی صنایع با اصول و ابزارهای تولید ناب است تا بتوانند با کاهش اتلافها، بهبود کیفیت و افزایش بهره‌وری در فرآیندهای کاری خود ایجاد کنند. شرکت کنندگان با مفاهیمی مانند شناسایی اتلافها، طراحی نقشه جریان ارزش، سیستم کانبان، SMED و بهبود مستمر آشنا می‌شوند و می‌آموزند چگونه این ابزارها را در محیط واقعی کار پیاده‌سازی کنند.

محتوای دوره:

- ۱- مقدمه‌ای بر تولید ناب و اصول آن
- ۲- تعریف تولید ناب و تاریخچه آن در صنعت.
- ۳- مروری بر اصول کلیدی تولید ناب شامل ارزش، جریان ارزش و بهبود مستمر.
- ۴- شناسایی و حذف اتلافها (Muda)
- ۵- معرفی هفت نوع اتلاف در تولید ناب (Overproduction, Waiting, Transport, Overprocessing, Inventory, Motion, Defects).
- ۶- روش‌های شناسایی اتلافها در فرآیندهای تولید و راهکارهای حذف آنها
- ۷- ایجاد جریان ارزش (Value Stream Mapping)
- ۸- کاهش زمان تنظیم و تغییر (SMED)
- ۹- مراحل اجرای SMED و نمونه‌های عملی از بهبود فرآیندها.
- ۱۰- تعریف سیستم کششی و تفاوت آن با سیستم فشاری.
- ۱۱- آموزش استفاده از سیستم کانبان برای کنترل تولید و کاهش موجودی
- ۱۲- بهبود مستمر (Kaizen) و حل مسئله
- ۱۳- معرفی فلسفه بهبود مستمر (Kaizen) و نقش آن در تولید ناب.
- ۱۴- آموزش تکنیک‌های حل مسئله مانند ۵ چرا (Why) و PDCA (Plan-Do-Check-Act)
- ۱۵- استانداردسازی و کنترل فرآیندها
- ۱۶- اهمیت استانداردسازی در تولید ناب و روش‌های ایجاد استانداردهای کاری.
- ۱۷- چالش‌ها و بهترین روش‌های پیاده‌سازی تولید ناب
- ۱۸- بررسی چالش‌های رایج در پیاده‌سازی تولید ناب و راهکارهای مقابله با آنها

امتیاز دوره

۱۰ امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو و ۱۶ امتیاز سازمان استاندارد

مدرس دوره

محقق، مشاور، مدرس و مربی «تولید و خدمات ناب» و «ساماندهی محیط-کار (5S)»، برخی از کتاب‌های تالیفی یا ترجمه چاپ شده از جمله (۲ ثانیه ناب، فرایند مدیریت پیکربندی و تغییرات، حل مسئله در یک صفحه، نگهداری و تعمیرات بهره‌ور فراگیر، سفارش دهی و تولید سلولی)، مشاوره تولید و خدمات ناب در سازمان و شرکت‌های بزرگ از جمله (برق منطقه ای گیلان، صدک، به یک، صنایع بسته بندی منصور)

مهندس مصطفی ایران نژاد

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۱۶ ساعت - ۲ روز	۲۹-۳۰ مرداد ماه ۱۴۰۴ - از ساعت ۸ تا ۱۶	حضوری-آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
شامل: فایل‌ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهینامه مورد تایید سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت، و نظارت بر مواد غذایی برای مسئولین فنی امکان صدور گواهینامه بین المللی از TUV آلمان با پرداخت هزینه جداگانه وجود دارد.	واقع بودن واحد صنعتی محل کار فراگیر در شهرهای با فاصله بیش از ۲ ساعت از شهر شیراز

نحوه ثبت نام

ثبت نام مستقیم آنلاین از طریق سایت آکادمی ثریا به نشانی:

www.academySoraya.ir

وارد سایت آکادمی ثریا بشوید - در سایت ثبت نام کنید - دوره مورد نظر را انتخاب کنید - مراحل پرداخت را انجام دهید

در صورت نیاز به اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید.

علم اگر در ستاره ثریا هم باشد، ایرانیان آن را به دست می‌آورند.

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۳۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲



academySoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

