

عنوان دوره آموزشی

کایزن (بهبود مستمر) در صنایع غذایی

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: این دوره آموزشی با هدف ارتقای دانش و مهارت مدیران، سرپرستان، کارشناسان بهبود، مدیران تولید، کنترل کیفیت و اعضای تیم‌های فرآیندی در زمینه اجرای گمبا کایزن، بهبود مستمر، مشاهده میدانی و مدیریت تغییر طراحی شده است. شرکت کنندگان با فلسفه کایزن، اصول گمبا، ابزارهای کلیدی بهبود، استاندارد سازی، مدیریت بصری، تحلیل مشکلات و اجرای پروژه‌های کایزن آشنا می‌شوند.

محتوای دوره:

- ۱- مفاهیم پایه‌ای گمبا و کایزن
- ۲- اصول کلیدی گمبا کایزن
- ۳- ابزارهای کایزنی در گمبا
- ۴- اجرای گمبا کایزن در محیط واقعی
- ۵- مدیریت تغییر و رفتار سازمانی
- ۶- سنجش عملکرد و پایدار سازی نتایج

امتیاز دوره

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

مدرس دوره

دکترای منابع انسانی، با سابقه فعالیت به عنوان مشاور، مدرس دوره های کایزن، سیستم مدیریت کیفیت ۹۰۰۱- روشهای کاهش ضایعات (FMEA و POKA YOKE) - مؤلف کتاب راهنمای استقرار نظام آراستگی صنعتی (۵۵)

دکتر
کاظم شریفی

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۱۶ ساعت - ۲ روز	۱۷-۱۸ دی ماه ۱۴۰۴ - از ساعت ۸:۳۰	حضوری / آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
۷۷۰ هزار تومان شامل: فایل ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهینامه مورد تایید نظارت بر مواد غذایی برای مسئولین فنی و سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت، همچنین 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 می آورند.