

令和8年度 第4回 生産技術人材育成講習会

～次世代型食品工場への進化プロセス～

モノの流れで読み解く現場改善

～真の全体最適が実現する三方良しの現場づくり～



受講無料

8月25日(火)

13:00～14:45

オンライン開催

食品工場の自動化に向けた技術者育成は、経験や現場ごとの工夫に大きく依存してきた一方で、体系的に学ぶ機会は限られており、人材育成や技術継承に課題を抱えているのが現状です。そこで、本講習会では、食品工場の自動化に必要な実践的な知識と技術を体系的に学べる全4回の構成とし、工場がどの段階を経て進化していくのかを捉え、各回は完結したテーマで構成し、現場で活かせる視点を提供します。

こんなお困りごとがある人にオススメ

- ✓ 設備担当者だが、設備の故障やメンテナンスの際に基礎知識がなく戸惑う。
- ✓ 業務改善する上で、優先順位をつけて取り組めるようになりたい。
- ✓ 社員教育のため、生産管理に関するツールや学習教材を探している。
- ✓ 現場の人手が足りず、ロボット等の自動機の導入を検討している。



<概要>

開催形式：オンライン（Microsoft Teams）

対象者：食品企業生産性向上フォーラム会員

参加費：無料

申込方法：<https://forms.office.com/r/AqsmHLpzSu>

※申込み期限：2026年8月24日(月) 12時まで

その他：講習後のテストで基準を満たし、アンケートにご回答いただいた方に、修了証をお送りします。

お申し込みはコチラ↓



詳細は裏面をご覧ください

第4回：モノの流れで読み解く現場改善

～真の全体最適が実現する三方良しの現場づくり～

開催日：令和8年8月25日（火）13:00～14:45

講師：大阪工業大学 教授 皆川 健多郎 氏



内容

お申し込みはコチラ↑

「モノは流れながら姿を変えていく」、モノの流れに着目してみるとさまざまなことがみえてきます。そして私たちはすべてのことに着手することが全体最適であると思っていますが、流れに注目すれば「流れを良くすること」が全体最適であるということに気が付きます。今回は、このような見方・考え方を学びます。

得られること

各工程がつながる生産現場では、工程ごとの能力のばらつきが全体にどのような影響を与えるのでしょうか。本講習では、ロット流しと1個流しの違い、ラインバランスやセル生産の考え方について分かりやすく解説します。

狙い

“やること”と“やらないこと”を決めて、やることに集中する。限られた能力を徹底活用して、問題解決を進める真の全体最適の考え方について理解を深めます。より良い流れは、さまざまな現場に効果を生む、三方良しの現場改善について理解していただきます。

講師紹介



大阪工業大学 教授 皆川 健多郎 氏

大阪工業大学大学院博士後期課程修了、博士（工学）。専攻は経済性工学、IE。1,000回を超える現場訪問を通じた現場第一主義のエキスパート。日本経営工学会副会長、日本設備管理学会副会長などを歴任。

【業績】IE文献賞・貢献賞、日本経営工学会・特別功労賞受賞

食品企業生産性向上フォーラムとは？

食品産業に係る国の施策情報などの情報を食品企業や機械メーカーの皆様にご提供いたします。フォーラムでは、食品製造業の自動化設備/施設の導入、機械化、DX、食品製造現場における生産技術人材育成の支援します。どなたでも無料で参加可能ですので、ぜひフォーラムを活用して生産性向上にお役立てください。

