

附件 2

农副食品加工业改造提升培训班 课程安排与师资力量

一、课程安排

时间		课程名称	师资安排	
8 月 17 日	上午	8:00-8:30	学员报到	带班老师
		8:30-8:45	开班仪式	宁波市经信委领导
		8:45-11:45	食品工业的发展现状、趋势和改造提升路径	杨震峰
	中午	11:45-13:15	午餐/午休	
	下午	13:15-14:00	统一乘车赴宁波食品检验检测研究院	带班老师
		14:00-15:30	从科学角度看待食品安全问题——理性消费，不信谣，不传谣	郑睿行
15:30-16:30		考察宁波市食品检验检测研究院	市食检院领导	
8 月 18 日	上午	8:30-11:30	食品安全与可追溯体系	杜正明
	中午	11:30-13:30	午餐/午休	
	下午	13:30-16:30	食品行业的精益生产管理	王道敏
		16:30-	学员返程	

二、课程内容

第一讲：食品工业的发展现状和趋势

1. 《宁波市农副食品加工制造业改造提升三年行动计划

(2017-2020年)》政策解读；

2. 当前食品工业面临的机遇与挑战；
3. 食品工业变化趋势分析；
4. 食品工业发展提升的方法与路径。

第二讲：食品安全生产与可追溯体系

1. 食品安全问题的重要性及宁波市地产食品概况介绍；
2. 食品生产的准入问题（食品生产的许可问题）；
3. 食品生产企业落实质量安全主体责任应重点把握的问题（食品生产全过程的主要点位把控）；
4. 近年来地产食品质量安全存在的主要问题和安全隐患；
5. 食品行业可追溯体系；
6. 食品产品广告宣传应注意的问题；
7. 食品案行刑对接问题；
8. 食品生产活动涉及的主要法律法规介绍。

第三讲 精益生产管理

1. 精益生产基础
 - 1) 企业的运营目的与获得利润的两手法：降低成本，提高生产效率。
 - 2) 精益生产起源：丰田生产方式起源，精益生产系统起源，丰田生产方式与精益生产系统。
 - 3) 精益思想。
 - 4) 丰田生产方式的特征——消除浪费

① 工厂中的七大浪费

② 浪费的源头

5) 精益生产方式两大支柱——自动化和准时化

2. 精益生产工具篇

1) 工具一：5S——现场改善基础

2) 工具二：目视化管理 (Visual Management)

3) 工具三：问题解决

4) 工具四：全员生产维护 (TPM)

5) 工具五：标准化作业

6) 工具六：现场改善—Kaizen

7) 工具七：防错 (Pokayoke)

8) 工具八：看板 (Kanban)

9) 工具九：快速换模 (SMED 原理)

10) 工具十：价值流图析 (Value Stream Mapping)

3. 精益生产总结篇

1) 精益改善失败原因

2) 精益改善—终身之旅

①精益改善路线图

②精益改善的顺序

③精益改善的合理化建议

三、师资力量

(一) **杨震峰**，教授，硕士研究生导师，浙江万里学院生物与环境学院院长。南京农业大学食品科学专业博士，中国科学院博士后，中国食品科学技术学会高级会员、宁波市食品加工技术创新战略联盟副理事长；浙江省高校中青年学科带头人、浙江省“新世纪 151 人才工程”第三层次和宁波市领军和拔尖人才培养工程第二层次培养对象。

杨教授是《宁波市农副食品加工制造业改造提升三年行动计划（2017-2020 年）》起草专家。目前主持国家自然科学基金项目 3 项，浙江省和宁波市自然科学基金项目各 1 项。主持和参与完成国家、省市级项目 10 余项。已在国内外重要学术刊物发表论文 70 余篇，其中 SCI 收录论文 40 余篇，申请和授权国家发明专利 4 项，获得市级科技进步奖励 1 项。

(二) **杜正明**，现任宁波市场监管局食品生产监管处处长，曾任食品流通处处长，长期从事宁波食品行业的监督管理工作，负责生产加工环节食品安全监督管理；制定并组织实施生产加工环节食品安全年度监督抽验计划，开展相关安全监测与评价、风险预警工作；分析生产加工环节食品安全形势并提出改进措施；承担生产加工环节食品安全突发事件应对处置工作。

(三) **王道敏**，精益生产实战型专家，AACTP 国际注册培训师，国家注册安全工程师，国家注册 ISO14001 外审员资格，TPM/TWI/7S/SMED/QCC/情商管理资深讲师，SA8000/C-TPAT 验厂咨询师，北京大学创业训练营讲师团老师，美的集团特聘精益生产顾问。

王老师具有 13 年外资企业现场管理实战经验/9 年大型外企管理/5 年管理咨询及培训实战经历，工商管理专业背景，在世界 500 强外资企业历任中高级管理及外资企业经理、副总。民营企业总经理/合伙人。非常熟悉制造型企业的内部运营管理及转型升级和内部流程再造。特别是精益思想及各工具在企业的落地应用及推广和企业大学/学院建设。曾在美的、罗蒙、雅戈尔、唐鹰、奥克斯、华尔、世家洁具、明升电子、气动行业、富罗迷、佳尔灵气动、安佳洁具、大华股份等 100 多家企业进行授课，受益学员 5000 余人。

(四) 郑睿行，硕士研究生，高级工程师，宁波大学兼职硕士生导师，浙江省青年岗位能手，现任宁波市食品检验检测研究院办公室兼质量管理部主任，长期从事食品安全相关工作，科研成果丰硕，主持或参与省部级科研项目 5 项，其中省重大科技专项 2 项；主持或参与市级科研项目 7 项，在国内外核心期刊上发表论文 21 篇，其中 SCI 收录 2 篇，EI 收录 5 篇；授权发明专利 2 项，授权实用新型专利 4 件；参与行业标准制修订 2 项。