



گزارش کارآموزی

نام دانشجو: محدثه مددی
نام استاد کارآموزی: جناب آقای دکتر بیاتی



خلاصه کارآموزی

- آشنایی با مفاهیم و فعالیت در واحد های کنترل کیفیت، موجودی، استاندارد و انبار
- مدیریت و تحلیل داده ها
- شرکت در پروژه های بهبود مستمر

مراحل فرآیند ساخت/تولید

- گرفتن مواد اولیه از تامین کننده
- چک کردن مواد توسط واحد کنترل کیفیت
- تولید مواد نیمه ساخته در کارخانه
- انتقال مواد نیمه ساخته به شعب
- رسیدن محصول نهایی به دست مشتری

شرح فعالیت های انجام شده و نتایج

- آشنایی با فرآیندهای انبارداری
- آشنایی با دستورالعمل ها و ابزار های کنترل کیفیت
- مدیریت انبار و زمان بندی
- ارزیابی کیفیت و پیاده سازی استانداردها در کارخانه
- به روز رسانی دستورالعمل ها مطابق استاندارد
- بهبود مستمر، تحلیل بازرگانی ها و ارائه پیشنهادات

پیشنهادات برای رفع چالش ها

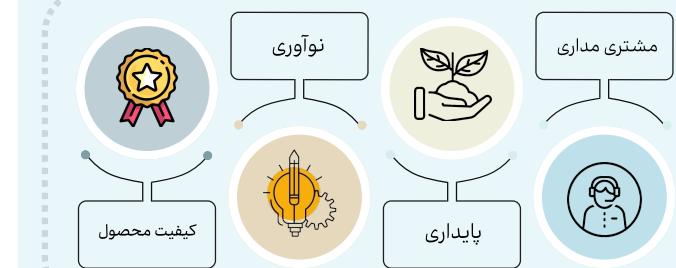
- آموزش و توسعه ی نیروی انسانی در زمینه های ایمنی، کیفیت و تولید
- نوآوری در محصولات با تحقیق و توسعه مداوم
- برنامه ریزی استراتژیک و نوآورانه در زمینه زنجیره تامین
- استفاده از الگوریتم های ماشین لرنینگ برای رفع مشکلات حمل و نقل



معرفی محل کارآموزی

- شرکت صنایع غذایی پرپروک

تاسیس: ۱۳۷۶
موسس: سید حسن میرقلمی
www.perperook.ir



ویژگی ها / مزایای فرآیند

- کیفیت بالا
- استفاده از فناوری های نوین در تولید
- پاسخگویی به نیازهای مشتری
- پایداری و مسئولیت اجتماعی
- دسترسی آسان
- نیروی متخصص

کاستی ها / چالش های صنعتی موجود

- کمبود نیروی کار
- رقابت شدید در بازار
- امکان وجود اختلال در زنجیره تامین
- چالش های لجستیکی