

USTC19 - Qualité industrielle et amélioration continue

Présentation

Objectifs pédagogiques

Les attendus sont du niveau coordination d'activités de maintenance, d'équipes et un petit niveau de supervision.

Selon le bassin d'emploi local, des normes et méthodes spécifiques peuvent être abordées. Par exemple, en agroalimentaire, l'hygiène alimentaire est obligatoire (HACCP : *Hasard Analysis Critical Control Point*)

Programme

Contenu

Contrôle de qualité.

Evaluation et fiabilité des processus.

Outils d'amélioration de la qualité et de résolution de problèmes.

Techniques et méthodes d'amélioration de l'organisation et de la productivité.

Système LEAN.

Modalités de validation

- Contrôle continu

Mis à jour le 29-03-2023



Code : USTC19

Unité spécifique de type cours

5 crédits

Responsabilité nationale :

EPN03 - Electroniques, électrotechnique, automatique et mesure (EEAM) / 1