

# 2019年度人材育成研修実施計画

大隅加工技術研究センター

2019年10月10日現在

	区分	セミナー名	内 容	募集人員	実施時期
1	加工技術	アイスクリームセミナー	ジェラートの製造(外部講師)	10	5月23日
2	加工技術	スナック菓子製造セミナー	成型かりんとうの製造について	10	12月12日
3	加工技術	でん粉セミナー	でん粉利用・煎餅の製造について	10	10月9日
4	ニーズ 対応	フリーズドライ交流会	センター利用・試作販売中のフリーズドライ製品の販売促進・情報交換等	10	5月31日
5	ニーズ 対応	食品包装資材セミナー	食品の包装資材・鮮度保持剤等について	30	11月14日
6	衛生管理	食品管理技術者養成コース実習(HACCP)	食品工場におけるHACCP管理について	30	9月10, 11日
7	衛生管理	衛生管理セミナー	食品工場・加工場における衛生管理について	20	9月25日
8	分析	食品分析セミナー(1回目/全2回) 2日間(1日空ける)	賞味期限設定の考え方と食品分析法	8	6月5,7日
9	分析	食品分析セミナー(2回目/全2回) 2日間(1日空ける)	賞味期限設定の考え方と食品分析法	8	令和2年 1月15,17日
10	食Pro	食のプロフェューサー育成セミナーLv1(1/2) 連続3日間	食品加工(基礎)座学, 実習(いちごジャム)	10	6月10日～ 6月12日
11	食Pro	食のプロフェューサー育成セミナーLv2(1/2) 連続3日間	食品加工(応用)座学, 実習(レトルト食品, さつまいも煎餅)	10	7月9日～ 7月12日
12	食Pro	食のプロフェューサー育成セミナーLv1(2/2) 連続3日間	食品加工(基礎)座学, 実習(いちごジャム)	15	11月6日～ 11月8日
13	食Pro	食のプロフェューサー育成セミナーLv2(2/2) 連続3日間	食品加工(応用)座学, 実習(ブランチングによるさつまいもの品質変化など)	15	令和2年 1月8日～ 1月10日
計				186	