

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4月1日現在

	区分	セミナー名	内 容	募集人員	実施時期 (予定)
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月上旬
3	加工技術	煎餅焼き等セミナー	でん粉利用・煎餅の製造について	10	2月中旬
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月下旬
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	6月下旬
6	マーケ ティング	マーケティングセミナー	商品開発・販売促進について	30	9月上旬
7	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 ※鹿児島大学主催	30	7月上旬
8	衛生管理	衛生管理セミナー	食品工場・加工所における衛生管理について	20	9月下旬
9	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月上旬
10	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	1月下旬
11	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)	15	6月中旬
12	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)	15	7月中旬
13	食Pro	食のプロフェューサー育成セミナーLv1(2/2) 毎週火曜連続3日間	食品加工(基礎)座学, 実習(いちごジャム) ※内容変更の可能性有	15	10月下旬～ 11月中旬
14	食Pro	食のプロフェューサー育成セミナーLv2(2/2) 毎週火曜連続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)※内容変更の可能性有	15	11月下旬～ 12月中旬
計				226	