

食品冷凍講習会

【Web セミナー】  ポイント 8

共 催 公益社団法人 日本冷凍空調学会 ・ 冷凍食品技術研究会(西日本)

協 賛 一般社団法人 日本冷凍食品協会 ・ 一般社団法人 日本食品機械工業会

食の安全は非常に重要なことであり、冷凍食品の品質に対する消費者の要求も極めて高いものです。本講習会は、食品に携わっている方々を対象に、理論・技術両面に主眼を置き基礎知識から応用までを分かりやすく解説した内容となっており、食品製造に関する技術者が現場ですぐに役立つ知識を修得することを目的としています。また、[\(公社\)日本冷凍空調学会の認定資格](#)である食品冷凍技士試験の準備講習会でもあり食品関係者にとって十分ご関心のある講習内容だと存じます。

食品冷凍技士試験は、2021年2月21日(日)全国一斉を予定しています。

今回は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点からオンラインにて開催いたします。このWEB講習会へは、食品冷凍技士試験の受験とは関係なくどなたでも参加申込できます。

食品冷凍講習会 WEB 公開予定期間 2021年1月20日(水)～2月20日(土)

(備考) 食品冷凍技士試験を受験する場合は実務経験を要し、受験料が別途必要となります。また、試験に合格した後、技士認証を受けるためには日本冷凍空調学会に「個人会員」として入会して技士登録をする必要があります。受験資格や各料金についての詳細は試験申込要領をご確認下さい。

※ WEB 公開の期間内は、何度でも視聴可能です。 ※※ 公開開始日、講師が変更される場合があります。

科 目	講 師	時 間
食品冷凍の総論	鈴木 徹 (東京海洋大学)	約 45 分
食品冷凍の化学	大沼 貴之 (近畿大学)	約 45 分
食品冷凍の物理	鈴木 徹 (東京海洋大学)	約 45 分
食品冷凍の衛生学	阿部 尚樹 (東京農業大学)	約 45 分
水産物の冷凍	岡崎 恵美子 (東京海洋大学)	約 45 分
農産物の冷凍	今堀 義洋 (大阪府立大学)	約 45 分
畜産物の冷凍	竹永 章生 (日本大学)	約 45 分
調理冷凍食品の製造技術	真鍋 剛 (ニチレイフーズ)	約 45 分
冷凍食品の品質衛生管理・制度・法令	大石 洋 (日本水産)	約 45 分
冷凍設備と解凍設備	渡辺 学 (東京海洋大学)	約 45 分

参加費：会 員 (共催・協賛団体会員を含む) 25,000円 (税込) 非会員 30,000円 (税込)

(この参加費にテキスト代・技士試験の受験料は含まれません)

募集人員：定員なし

申込方法：本 Web セミナーは「冷凍 CPD 会員」登録者のみ受講できます。登録には費用は掛かりません。未登録の方は学会ホームページより冷凍 CPD 会員登録後に受講についてお申し込みください。

申込 URL: <https://jsrae-edu.org/>

視聴受付は 12 月 1 日から開始して 1 月 13 日に締め切る予定です。

必ず 1 月 13 日までに参加費(動画視聴料)のお支払いを完了してください。

期日までに入金を確認できない方は視聴できませんのでご了承ください。

入金確認者には公開日の前日までに視聴 URL を E メールでお知らせします。

※参加申込前に[【視聴環境確認ページ】](#)より、テスト動画が再生できることを必ずご確認ください。

備 考：【請求書、領収書は WEB にてダウンロードできます。】

この領収書は従来のセミナー・見学会参加券同様、5 枚集めることで年次大会へ 1 名無料で参加することが出来ます。(有効期限：セミナー開催日から 3 年間)