

講座詳細

製造のプロを目指す人のための 食品加工 I

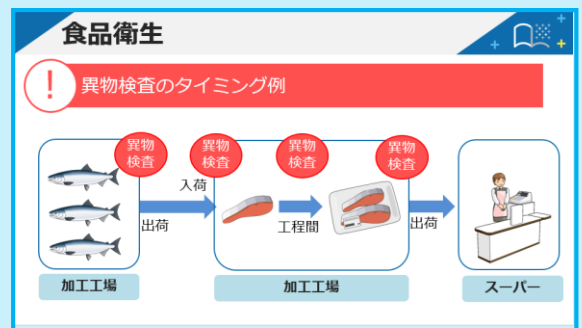
加工の目的

？ 貯蔵性の向上とはどんなことですか？

年間を通じて食べることができるようにすること

農産物などは年間を通じて収穫できるものではありません。年間を通じて食べることができるようにするため、貯蔵や保存性を高める工夫をしています。

乾燥 塩蔵 糖蔵 燻製 レトルト食品



講座の内容解説

食品工場での勤務の有無に関わらず食品工場働く人を対象にしています。食品加工をする目的から基本的な加工の方法や食品衛生、職場での注意点など幅広く学ぶことができます。特に食品工場では当たり前であることでも他業界では当たり前ではないことに対するギャップも理解することができる講座です。

ココがキャリアアップに繋がる！

食品工場で働く中で必要な基礎知識を得ることができます。食品加工が世の中で必要とされる理由から守らなければならない食品衛生の基礎知識、職場に入る時の流れや注意点、原材料を扱う時の基礎知識などを簡潔にまとめています。食品工場に存在する暗黙のルールに戸惑うことなく馴染むことができます。現在働いている人には食品工場でのあり方を深く理解することができるようになっています。

■ カテゴリ：職能別訓練

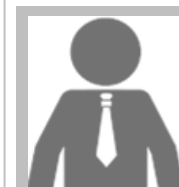
■ 講義タイトルと学習時間

講義タイトル	学習時間(分)
UNIT1 加工の目的	9
UNIT2 加工の方法	9
UNIT3 食品衛生	9
UNIT4 職場に入るときの注意点	9
UNIT5 原材料の注意点	9
UNIT6 これからの食品業界	9
確認テスト	6

■ 学習時間：合計1時間

Point

- 食品加工の基本的知識を理解することができる
- 衛生についての基本的知識を得ることができる
- 原材料の取り扱い方について基本的知識を得ることができる



担当者様のご意見

食品加工の基礎知識を学べることで、実際作業を行う際の効率化に繋がり、スタッフのスキルアップに役立つ！