

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年々高まっております。本講習会は、食品に携わっている方々を対象に、[テキスト「改訂食品冷凍技術（2020年6月発行）」](#)に基づき食品冷凍に関する理論と技術の基礎から応用までを分かり易く解説した内容となっており、実務で即役立つ知識を修得することを目的としています。

※ 今年度(2022年2月)は食品冷凍技士試験が行われません。
次年度(2023年2月)は新制度のもと食品冷凍技士試験が再開される予定です。

食品冷凍講習会 WEB 配信予定期間 2022年1月20日(木)～2月20日(日)

WEB 配信期間内は、何度でも視聴可能です。配信開始日、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)	60分
食品冷凍の化学	大沼 貴之 (近畿大学)	30分
食品冷凍の物理	鈴木 徹 (東京海洋大学)	45分
食品冷凍の衛生学	阿部 尚樹 (東京農業大学)	75分
水産物の冷凍	岡崎 恵美子 (東京海洋大学)	50分
農産物の冷凍	今堀 義洋 (大阪府立大学)	60分
畜産物の冷凍	竹永 章生 (日本大学)	60分
調理冷凍食品の製造技術	真鍋 剛 (ニチレイフーズ)	40分
冷凍食品の品質衛生管理・制度・法令	大石 洋 (日本水産)	60分
冷凍設備と解凍設備	渡辺 学 (東京海洋大学)	90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「改訂食品冷凍技術」](#)代は含まれませんが、講演資料 PDF についてはダウンロードできます。

募集人員：定員なし

締め切り：2022年1月20日(木)

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/>

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。入金が確認できた方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。入金が確認できない方は視聴できませんのでご了承ください。

※注意事項：本研修会（Webセミナー）参加に際して、当学会の許可なく以下の行為を行うことを禁止します。
①受講申込者以外の第三者（以下、第三者）に対して、視聴 URL をメール等で再配布・拡散する行為（社内および学内を含む）。
②第三者に本 Web セミナーを視聴させる行為（第三者を含む複数人での視聴など）。
③本 Web セミナーを録音・録画およびその他の方法でメディア等に記録する行為。
④本 Web セミナーの記事・画像・映像・音声等の転用および転載。

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）