FF Tech

法人会員向け
オーダーメイドセミナー

基本パッケージに、貴社の課題・関心に
合わせた項目を追加できます

食品冷凍技術を基礎から体系的に学ぶ、
法人会員向けのカスタマイズ型教育サービスです。
基本パッケージの内容をベースに、
貴社の課題や製品・工程に合わせた項目を追加し、
実務に直結する学びを提供します。

基本パッケージ（6つのテーマ）

- 食品を冷凍する理由
- 冷凍で生じる品質変化
- 品質変化への対策
- 世の中にある冷凍食品の種類
- 冷凍食品事業における表示
- 冷凍食品事業の実務知識

貴社要望に応じた追加プログラム　貴社の課題や製品・工程に合わせて調整

- 実務に役立つ体系的な学び
- 法人会員専用の教育サービス
- 品質管理・冷凍技術の知識向上を支援

法人会員向け教育サービスのご相談・お問い合わせ

詳細は「ＦＦＴｅｃｈ」で検索！

FF Tech

オーダーメイドセミナー
基本パッケージ詳細

1 食品を冷凍する理由

- 腐敗させないため
- 品質を保つため

2 冷凍で生じる品質変化

- 凍結で生じる品質変化
- 冷凍保存で生じる品質変化
- 解凍で生じる品質変化
- 冷凍全体での品質変化

3 品質変化への対策

- 対策の考え方
- 冷凍前の食品での対策
- 凍結件条での対策
- 冷凍保存条件での対策
- 解凍条件での対策

4 世の中にある冷凍食品の種類

- 冷凍温度帯で通流している食品
- 食品衛生法上の冷凍食品
- 冷凍食品の種類と違い

5 冷凍食品事業における表示

- 食品表示法による表示事項
- 計量法による量目表示
- 冷凍食品の表示例と見方

6 冷凍食品事業の実務知識

- 営業許可の申請
- 品質評価と賞味期限設定
- 包材の選定
- 凍結装置の選定

＋追加プログラム

貴社の課題・製品・工程に合わせて、項目の追加や内容の調整が可能です。

開催概要

開催形式	対面型を基本としますが、ご要望に応じてオンラインにも対応します。
基本料金	220,000円（税込）＋講師旅費（実費）　※追加プログラム分は別途相談
研修時間	３～５時間を想定しています。
受講者数	２０名までを基本としますが、受講者の追加は別途料金がかかります。

公式サイトはこちら　https://www.fftech.jp/