

食を安全にやさしく包む食業人育成プログラム



－東洋食品工業短期大学 社会人育成コース 参加者募集のお知らせ－

東洋食品工業短期大学では、この度新しく開設する社会人育成コースの参加者を募集します。

本学は、1938年の発足以来、「理論と実際技術をあわせ修め、勤労を尊ぶ優秀な技術者を育成する。」との教育理念に基づき、多くの学生を食品関連企業に送り込んできました。

近年、企業で働いている社会人に対しての、食業人教育の要望が高まっており、これを受けて、本年度より、社会人育成コースを発足させることとしました。

つきましては、下記の要領で参加者を募集しますので、奮って応募いただくようお願い申し上げます。

記

- 開催期日： 平成23年10月1日開講－10月29日修了。各土曜日に5回開催。
- 開催場所： 東洋食品工業短期大学
- 募集人員： ・金属缶密封技術コース 約10名
・レトルト殺菌技術コース 約10名
- 募集対象： 食品関連企業で製造実務経験(3年以上)を有する人 *詳細はご相談ください。
- 申込方法： 参加申込書に必要事項を記入し、本学まで送付してください。
- 申込締切： 平成23年9月15日
- 受講料： 10万円
- 申込・問合せ先： 東洋食品工業短期大学 事務室 (〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷4-23-2)
TEL:072-759-4221 , FAX:072-758-6959 , HP:<http://www.toshoku.ac.jp/contact.html>

日程:

日付	コース	1限 (9:00-10:40)	2限 (10:50-12:30)	3限 (13:30-15:10)	4限 (15:20-17:00)
10月 1日(土)	金属缶密封技術コース	開講式 10:00-10:30	包装食品概論	包装食品関係法規	包装容器(金属)
	レトルト殺菌技術コース				
10月 8日(土)	金属缶密封技術コース	実習1:2ロールシーマー*			
	レトルト殺菌技術コース	食品微生物	殺菌理論	実習:F値計算	
10月15日(土)	金属缶密封技術コース	実習2:4ロールシーマー*			
	レトルト殺菌技術コース	実習:缶詰製品のレトルト殺菌			
10月22日(土)	金属缶密封技術コース	実習3:角形シーマー*			
	レトルト殺菌技術コース	レトルト殺菌概論	包装容器(プラスチック)	実習:カップ容器詰製品のレトルト殺菌	
10月29日(土)	金属缶密封技術コース	食品微生物	密封技術	品質管理	修了式 15:30-16:00
	レトルト殺菌技術コース	実習:パウチ詰製品のレトルト殺菌			

* 班分けにより実習項目順番は前後します。

講義概要と講師

講義名	講師(敬称略)	概要
包装食品概論	東洋食品工業短期大学 副学長 三原 和俊	食品を包装する意義について、食品の特性を基準に、包装との関わり・考え方について述べる。
包装食品関係法規	東洋食品工業短期大学 教授 末松 伸一	包装食品関連業種に係わる法律、規格および基準について述べる。
包装容器(金属)	東洋製罐株式会社 技木工場 品質課長 福井 将人	食品包装に使用される金属容器の種類、製造方法、材料特性などについて述べる。
レトルト殺菌概論	公益財団法人東洋食品研究所 研究員 田口 善文	蒸気や熱水などの各種殺菌方式の特徴について示すと共に、使用する容器や内容物による最適殺菌条件の選択や注意点などについて述べる。
殺菌理論	東洋食品工業短期大学 准教授 松永 藤彦	殺菌値の設定やF0値測定の背景にある原理などについて述べる。
食品微生物	東洋食品工業短期大学 准教授 松永 藤彦	微生物に関する基礎知識および包装食品の変敗とその防止について述べる。
密封技術	東洋食品工業短期大学 講師 高原 陽之介	密封の原理および巻締機械の変遷について述べる。
品質管理	東洋食品工業短期大学 講師 福島 博	統計的品質管理の基礎的手法、および日常工程管理における基本的な考え方について述べる。
包装容器(プラスチック)	東確興業株式会社 技術開発本部 Jr.マイスター 高橋 基	食品包装に使用されるプラスチック容器の種類、製造方法、材料特性などについて述べる。

金属缶密封技術コース実習

実習-1:2ロールシーマー	東洋食品工業短期大学 密封技術コース担当教員	二重巻締の基礎修得、2ロールシーマー(セミロ、M2,21M,42M)の機構・構造の理解、型替え・調整法の修得、密封評価方法・巻締不良のトラブルシューティングの実習指導を行う。
実習-2:4ロールシーマー		4ロールシーマー(O型、14M、5M)の機構・構造の理解と型替え・調整法の修得、および巻き締め不良のトラブルシューティングの実習指導を行う。
実習-3:角形シーマー		角形シーマー(アリアス、M18)の機構・構造の理解と型替え・調整法の修得、および巻き締め不良のトラブルシューティングの実習指導を行う。

* 実習機種希望は承ります。

レトルト殺菌技術コース実習

実習-1:F値計算	東洋食品工業短期大学 食品製造技術コース担当教員	容器詰加圧加熱食品の殺菌で重要となるF値を理解するため、実際にレトルト殺菌中の製品温度を測定し、F値の算出方法についての実習指導を行う。
実習-2:缶詰製品のレトルト殺菌		缶詰食品のレトルト殺菌について、殺菌の概要、熱伝達に係る要因(内容物の状態や缶内真空度など)、殺菌条件設定時の一般的な注意事項、レトルト温度測定方法などの実習指導を行う。
実習-3:カップ容器詰製品のレトルト殺菌		カップ容器詰製品のレトルト殺菌について、殺菌の概要、等圧レトルトにおける圧力制御法および注意点、殺菌条件設定時の注意事項について実習指導を行う。
実習-4:パウチ詰製品のレトルト殺菌		パウチ詰製品のレトルト殺菌について、殺菌の概要、熱伝達に係る要因(内容物の粘度など)、殺菌条件設定時の注意事項について実習指導を行う。

- ・ 昼食は、短大の食堂でとることができます。
- ・ 参加に伴う宿泊については、各自でご手配ください。
- ・ 実習に適した服装を準備してください。
- ・ 健康保険証(写しでも可)ご持参ください。
- ・ 本学敷地内は禁煙となっておりますので、ご承知ください。
- ・ 各コースの全科目を履修した方には修了認定証を交付します。

以上