日本いいチーズ大学 令和3年度第4回研修会 「チーズ製造の基礎とメカニズム」

「日本いいチーズ大学」とは、家畜飼養管理やチーズ製造でなかなか現場を離れられないチーズ製造者のために、ネット配信(e-learning)にてチーズ製造に関する技術研修を行い、国産チーズの品質向上のため、製造者の技術向上をサポートするものです。

(チーズ製造技術者、今後製造従事の予定がある方限定となります)

- 1. 日時 令和3年10月4日(月) 14:00~(約2時間)
- 2. 場所 ネット生配信 (それぞれの場所でパソコン、スマホで受講できます)
- 3. 講師 チェスコ株式会社技術顧問 田中 穂積さん
- 4. 研修テーマ 「チーズ製造の基礎とメカニズム |
- 5. 配信方法 YouTube (受講申し込みを行い、受講料の支払いが完了した方に、中継サイトのアドレス(限定公開)をお伝えします。)
- 6. 研修の主な内容

長年、ナチュラルチーズ製造の現場で携わってきた講師から、チーズの作り方の基礎、美味しいチーズの作り方に向けた基本的な理論についてお話をいただきます。基礎講習を受けたことがない方や、あらためて基礎を習得した方向けの内容となっています。

7. 研修の特長

- ・テキスト(レジュメ)は、事前に配布を行い、事前に質問を承ります。その回答を当日解説するとともに、当日聞いていて浮かんだ疑問についても、youtube コメント欄で質問することにより、講師から回答していただきます。
- ・研修参加者は、アーカイブとしての映像を振り返って、後日見ることができます。
- 8. 主催 日本いいチーズ大学 (事務局:株式会社 FOOD VOICE 内)
- 9. 後援 独立行政法人農畜産業振興機構「国産チーズ競争力強化支援対策事業
- 10. 受講資格
- ・現在、ナチュラルチーズの製造に携わっている方
- ・ナチュラルチーズ製造に興味を持ち、将来に製造に従事もしくは工房立ち上げを考えている方
- 11. 受講料 3,000 円

※会社、団体でご覧になる場合は、団体当たり 5000 円となります。申込時に、会社、団体名を付記した上で、その旨を添えてお申し込みください。

12. 申込方法

・下記フォームから必要事項を記載して送信

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd1iQrPqhM5LjoJKvZGDdinDIZ_0ywJvYS9 51QKym-cigk--A/viewform

13. 申込〆切 10月1日(金)までに入金完了のこと (振込先口座情報は後日メールにてお知らせいたします。)

- 14. 注意事項 録画等は一切できません。個人的に撮影などがあった場合は、先方から違約金を請求される契約となっておりますので、厳にご遠慮ください。
- 15. キャンセルについて

フォーム入力でのお申込みをもって、受講申し込みは完了となります。

キャンセルされる場合は、下記にメールをしてくださいご連絡がない場合は、受講の有無を 問わず、受講料はお支払いいただきます。

16. お問い合わせ

日本いいチーズ大学 事務局 (株式会社 FOOD VOICE 内)

project_c★food-voice.com (★を@に)