

オンデマンド配信 動画研修のご案内

「食品微生物検査基礎講座」

食品微生物検査の初心者からベテラン検査員はもちろん、普段、食品微生物検査を行っていない方まで必見です。

前半では、食品微生物検査に関する座学の解説を行い、後半は軽快なリズムで、一般生菌数検査、大腸菌群検査、黄色ブドウ球菌検査の手順をわかりやすく解説しております。是非、社内研修にご利用ください。食品衛生に携わる多くの方に見ていただきたい内容となっております。

視聴開始日	毎月 5日 (毎月11日～月末までの申込み) 毎月15日 (毎月 1日～10日までの申込み)	※視聴期間：14日間
料金	1名：8,800円(税込)	※全て税込み
	<div style="background-color: #333; color: white; padding: 2px;">複数の場合</div> 2名…14,300円 3名…19,800円 4名…25,300円 5名…30,800円	
目的	<ul style="list-style-type: none"> ● 実践的な食品微生物検査の全体像を学んで頂く。 ● 食品微生物検査員の教育研修に活用できます。 	
講師	森 哲也 / 博士 (生物環境調節学)	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ● 動画 (約42分) ● eラーニングによるテスト (問題は複数用意しております) ● 受講修了書 (合格者のみ) 	<div style="writing-mode: vertical-rl; background-color: #333; color: white; padding: 5px;">動画内容</div> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品微生物検査の概要 2. 準備編…① 標準寒天培地の作成 ② デソキシコレート寒天培地作成 ③ 食品からの試料液作成 3. 一般生菌数検査の手順 4. 大腸菌群検査の手順 5. 黄色ブドウ球菌検査の手順
お申込み方法	<p>お申込みの流れ ※外部サイト「株式会社テックデザイン」にて受付いたします。</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p>1 下記URLまたは二次元コードよりアクセスしてお申込みください。 https://www.tech-d.jp/seminar/show/7008</p> </div> <div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;"> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p>2 受付完了後にご連絡(メールまたはお電話)をいたします。 *テックデザインより</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px;"> <p>3 請求書は視聴開始日を目途に送付します。 *テックデザインより</p> </div>	