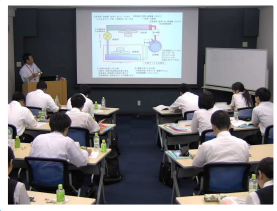


食品業界の冷凍保存・解凍技術の未来を体験しよう!



「①冷熱技術の基礎理論」
冷熱理論と冷凍サイクル
「冷やす仕組み」を知ろう



「②冷凍・解凍の実機テスト」
フリーザーを使用した凍結
試験で、急速凍結を学ぼう



「③工場見学」
フリーザー製造工場や
加工・冷凍食品の工場見学



「④プレゼン発表」
冷凍・解凍試験結果をグループ
で発表。冷熱を深く学ぼう

2020年度(2020年4月1日-2021年3月31日)

フードテクノエンジニアリング株式会社 インターンシップ募集

実施期間

第1回 2020年8月24日[月] ~ 28日[金] 4泊5日
第2回 2020年9月7日[月] ~ 11日[金] 4泊5日
第3回 2020年9月21日[月] ~ 25日[金] 4泊5日

応募締切

2020年7月24日[金] ※
※定員になり次第
締め切らせて頂きます

応募対象

工業高等専門学校 4年生
大学3年生 大学院1年生

応募方法

工業高等専門学校:インターンシップ担当の先生を通じて応募。
大学・大学院:インターンシップ担当を通じて応募又は直接応募。
※工業高等専門学校専攻科の学生様は別途相談ください。

定員人数

各回 9名~12名程度

研修内容

- ①冷熱技術の基礎理論/座学
 - ②冷凍保存技術・解凍技術の実機テスト/実習
 - ③冷凍食品を生産する急速凍結装置の見学/工場見学
 - ④冷凍・解凍の実機テスト結果の発表/プレゼン
- ※最新の冷凍・解凍技術に触れて、安心・安全・美味しいを
実現する食品業界の未来を感じてください。

応募先

〒555-0001 大阪府大阪市西淀川区佃4-8-13
総務課 : 山村 富蔵
TEL:06-6474-3950
MAIL:jinji@foodtechno-eng.co.jp

マイナスの 極限に挑戦