

2015.7.3、7.6、7.30 京都調理師専門学校で講義を行いました

身近な商品を使用しての食品衛生の講義「食品保存のメカニズム」

日時：2015年7月3日(金) 13:10～14:40 調理師科134名
2015年7月6日(月) 10:40～12:10 2年生学科1年次99名
2015年7月30日(木) 18:15～19:45 調理師科夜間部25名
実施場所：学校法人大和学園 京都調理師専門学校
2015年度特別授業「食品の安全と衛生Ⅰ」

関西支部会員の川口徳子さんが、講義を行いました。

<授業内容>

1. 包装形態と食品保存のメカニズム

細菌増殖の条件、保存性をもたせる工夫、包装のメカニズム

2. 食品表示法について

3. 商品開発、商品改善

商品開発フロー、開発秘話、改善の流れ、改善事例

4. 日本ヒープ協議会「お客様の声を活かした取り組み55事例」

協議会説明、改善事例紹介、お客様の声を活かすことの意義

5. その他(ニッポンハムグループの「求められる人財像」、レポート)



☆いただいた感想のご紹介☆

- ・日本ヒープ協議会が55事例の色々な企業の改善をまとめていて、消費者にも知ってもらえるような冊子を作って、消費者のための仕組みがあることにとても驚きました。
- ・私達消費者のために企業はたくさんの工夫をされていて、たくさんの改良をしていることが伝わりました。
- ・会社はお客様の声を分析し、商品の開発に活用する。お客様が企業を変えることがわかった。そのことを詳しく聞けてとてもよかったと思う。