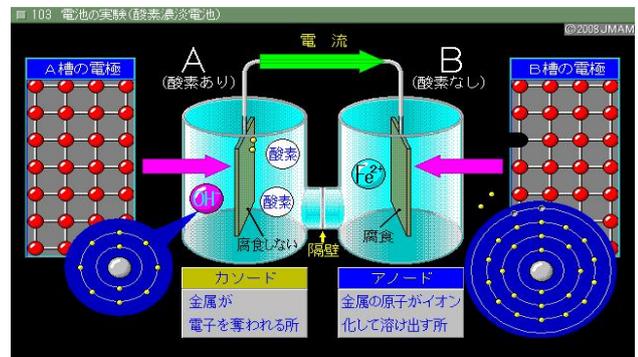


腐食・防食に関する実践的なノウハウを学ぶ

「腐食・防食技術コース」



若手の早期育成やベテラン不在による技能・技術伝承に役立つ 腐食・防食技術の知識を身につけます。

材料や周囲の環境に関する種々の因子が絡み、全容を理解するのが難しいとされる腐食のメカニズムと防食技術について、代表的な事例を通じて習得します。

特色

- 腐食のメカニズムを明らかにし、腐食が起こりやすい環境と、防食を行うための方法を学びます。
- CGアニメーション、ナレーション、実写映像を組み合わせ、臨場感をもって解説しています。
- ところどころインタラクション(対話形式)を設け、自分のペースに合わせながら学習を進めることができます。

カリキュラム

学習の前に

学習開始にあたってと学習資料集
学習内容のアウトライン

(腐食編)1章 重要ポイントの実践コーチ1

- 101 金属のイオン化と腐食
- 102 錆の発生
- 103 電池の実験(酸素濃淡電池)
- 104 電位
- 105 異種電極電池
- 106 pHの影響
- 107 ミクロ電池
- 108 ガルバニックシリーズ
- 109 酸化皮膜の性質

(腐食編)2章 重要ポイントの実践コーチ2

- 201 腐食の分類
- 202 孔食
- 203 すき間腐食
- 204 塩素イオンによる孔食
- 205 粒界腐食
- 206 応力腐食割れ
- 207 水素脆化
- 208 水素誘起割れ
- 209 水素侵食
- 210 高温酸化
- 211 高温硫化

(防食編)3章 重要ポイントの実践コーチ1

- 301 防食の考え方と種類
- 302 塗装
- 303 塗膜の劣化と塗膜下腐食
- 304 塗装の設計
- 305 塗装の施工
- 306 フレーク樹脂ライニングについて
- 307 溶射
- 308 電気防食について
- 309 過防食
- 310 薬品の種類(防食剤)

(防食編)4章 重要ポイントの実践コーチ2

- 401 ボイラ
- 402 ボイラの防食管理
- 403 アルカリ腐食
- 404 高温水蒸気酸化
- 405 熔融灰腐食
- 406 硫酸露点腐食
- 407 海水クーラの腐食(インレットアタック)
- 408 海水クーラの防食
- 409 固形物による局部潰食
- 410 サンドエロージョン
- 411 異常潰食
- 412 汚染海水による腐食
- 413 脱亜鉛腐食

受講対象者

生産現場(工場)の新人・中堅保全員、オペレータ、現場の作業員・監督者・管理者

教材概要

想定学習時間

◆ 4 時間

最短実行時間

◆ 1 2 5 分

教材構成

◆ Webによる教材配信

◆ テスト数 2