

令和6年度

初級者コース研修プログラム案

No.	実施日	時間	内容	詳細	種別	時間	備考
1	8月半ば	13:30～ 16:00	農作物の1次加工	採取業や届出業種で製造出来る加工法について学ぶ（例：乾燥野菜、冷凍野菜、塩蔵など）。	実習	2.5	※市役所職員を想定 （講師料なし）
2	10月末 連続した 2日間	13:30～ 16:30	商品開発の基礎知識	商品を作ろうと思った時にまずは何から考えていったら良いかといったこれから商品作りをしたい方に必要なノウハウについて学ぶ。	講座	3	※県外在住講師（福岡県）を 想定
3		9:00～ 12:00	2次加工（真空包装食品、瓶詰め食品）	No. 1で加工したものを使い、さらに加工品として最終製品にするための製造方法について学ぶ。	実習	3	※県外在住講師（福岡県）を 想定
4①	11月	13:00～ 16:00	選択・2次加工（漬物）	昔ながらの製法で作るたくあん漬の製造方法について学ぶ。また、後日漬け上がったたくあん漬のガス抜きや加熱殺菌方法についても実習を行い、長期保存できる方法について学ぶ。	実習	3	※県内在住講師を想定
4②	11月	13:00～ 16:00	選択・2次加工（秋田伝統菓子）	昔ながらの製法で作る秋田の伝統菓子の製造方法について学ぶ。	実習	3	※県内在住講師を想定
5	12月	13:30～ 16:00	営業許可、HACCPに沿った衛生管理	No. 1～No. 4で習得したものの製造について、どのような許可が必要か、またHACCPとはどういったものかなどについて学ぶ。	講座	2.5	※市役所職員を想定 （講師料なし）
6	1月	13:30～ 16:00	原価計算の考え方について	6次産業化を成功させるために原価や利益を出すための考え方など、計算方法について学ぶ。	講座	2.5	※県内在住講師を想定
7	2月	13:30～ 16:30	食品表示、栄養成分表示の計算方法	加工品に必須である食品表示の記載方法、栄養成分表示の計算方法を学ぶ。	講座	3	※市役所職員を想定 （講師料なし）