

令和5年度

ステップアップコース研修プログラム（講座、実習）案

No.	実施日	時間	内容	詳細	種別	講師	コマ数	備考
1	10月末	13:30～ 16:30	漬物製造に関する農産加工の基礎知識	農産加工品とは？加工所を立ち上げるにはどういった準備が必要か、開業後はどのように進めていくかなど、自ら実践している内容を踏まえて説明していただく。	講座	(有)職彩工房たくみ 尾崎 正利 氏	3	※福岡県在住講師 ※初級者コースと合同
2	11月	13:30～ 16:30	反復実習	個人で持っている材料を持ち寄り各自試作	実習	秋田市産業企画課 工藤 珠美 豊島 久美子	3	材料費負担あり
3	12月	13:30～ 16:30	反復実習	個人で持っている材料を持ち寄り各自試作	実習	秋田市産業企画課 工藤 珠美 豊島 久美子	3	材料費負担あり
4	1月	13:30～ 16:00	売れるPOPの作り方	売り場で売れる商品の包装の仕方、POPの書き方、陳列の仕方等コツを伝授していただく。	講座・実習	JA秋田おぼこしゅしゅえっと まるしえ 店長 藤田 学 氏	2.5	材料費負担あり ※秋田県在住講師
5	2月	13:00～ 17:00	農産加工実習	商品として販売するための真空包装や加熱殺菌等、保存性を高める方法について学ぶ。	実習	酵房 春夏秋冬 代表 向井田 優子 氏	4	材料費負担あり ※秋田県在住講師
6	2月	13:30～ 16:00	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	秋田市産業企画課 工藤 珠美 豊島 久美子	2.5	※初級者コースと合同