

初級者用研修プログラム（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 | 8月末 | 13:30～ 16:00 | 農作物の一次加工 | 旬の時期に収穫した農作物を長期保存する方法について実習を行う。 | 実習 | 秋田市産業企画課 6次産業・販売戦略担当 工藤 珠美 豊島 久美子 | 2.5 | ※受講者材料費負担あり |
| 2① | 9月 | 13:30～ 15:30 | 食品営業許可制度、HACCPに沿った衛生管理 (漬物製造者向け) | 秋田市において、自ら加工所を整備し、製造販売する際の許可制度について学ぶ。また、衛生管理の手引き書を基にHACCPに沿った衛生管理の導入方法についても説明していただく。 | 講座 | 秋田市保健所 衛生検査課職員 | 2 | ※無料 ※選択式 |
| 2② | | | 食品営業許可制度、HACCPに沿った衛生管理 (菓子、惣菜製造者向け) | | | | 2 | ※無料 ※選択式 |
| 3 | 10月 | 未定 | 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基に、レクチャーしていただく。 | 講座 | (有)職彩工房たくみ 代表取締役 尾崎 正利 氏 | 3 | ※無料 ※福岡県在住講師 |
| 4 | 10月 | 未定 | 農産加工実習 | No.1の実習で、一次加工したものを活用した加工品製造の実習を行う。 | 実習 | (有)職彩工房たくみ 代表取締役 尾崎 正利 氏 | 3 | ※受講者材料費負担あり ※福岡県在住講師 |
| 5 | 11月 | 13:30～ 16:00 | 原価計算の考え方 | 農産物を育てる段階から最終商品（加工品）になるまでの経費計算の仕方を学ぶ。 | 講座 | ホライズンコンサルティング グループ（株） 代表取締役 庄司 和弘 氏 | 2.5 | ※無料 ※宮城県在住講師 |
| 6 | 1月 | 13:30～ 16:30 | 商品を美しく見せる写真の撮り方 | 商品を各自持ち寄り、商品を綺麗に見せるための写真の撮り方、POPの作り方、SNSを通じた情報発信方法等を学ぶ。 | 講座 | R-room 鈴木竜典写真室 代表 鈴木 竜典 氏 | 3 | ※受講者材料費負担あり |
| 7 | 2月 | 随時 | 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 6次産業・販売戦略担当 工藤 珠美 豊島 久美子 | 2 | ※無料 ※個別対応 |