

初心者用研修プログラム（講座・実習）

No.	実施日	内容	詳細	種別	講師	時間	コマ数	備考
1	10月	衛生管理研修	HACCPの義務化に伴い、衛生管理の手引き書を基にHACCPに準じた衛生管理の考え方、導入方法とその実際について解説いただく。	講座・実習	HACCPに準じた衛生管理指導ができる者。	2時間	2	
2	10月	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	食品加工コンサルタント 尾崎 正利 氏	3時間	3	※福岡県 (有) 職彩工房たくみ
3	10月	農産加工実習	地元農産品を使用した加工品の作り方についての加工実習を行う。	実習	食品加工コンサルタント 尾崎 正利 氏	3時間	3	※福岡県 (有) 職彩工房たくみ (受講者材料負担あり)
4	11月	原価計算の考え方について	農産物を育てる段階からかかる経費を計算し、最終商品（加工品）になるまでの計算の仕方を学ぶ。	講座	ホライズンコンサルティンググループ株式会社 代表取締役 庄司 和弘	2時間30分	2.5	※宮城県
5	11月	スチームコンベクションオープン、真空包装機等を活用した加工の仕方	菓子、惣菜、漬物（ピクルス）の大きく3種の調理をスチームコンベクションで調理し、加工品として販売するまでの流れを学ぶ。	実習	加工機器の使用 방법에精通し、指導経験のある者。	3時間	3	
6	12月	営業許可、食品表示について	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。また加工品に必須である食品表示の記載について学ぶ。	講座	秋田市における営業許可制度と食品表示制度に精通し、指導できる者。	2時間	2	