

研修プログラム（講座・実習）

| No. | 内容 | 詳細 | 種別 | 希望講師 | 時間 | コマ数 | 備考 | 実施希望日 |
|----------|--|--|---------------|---|-----------------|-----|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | 加工所の立ち上げと経営、地元資源を使った加工品の作り方（講義+実習） | 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、また、未利用の地元資源を生かした新商品開発の仕方などについて、実践事例を基に、レクチャーしていただく。 | 講義 + 実習 | 以下の2つの要件を満たす者。 ・加工所の立ち上げ方から開業後の経営までを指導できる、「食品加工コンサルタント」または「食の6次産業化プロデューサーレベル4」以上を取得している者。 ・自らも、地元素材を使用した加工品をプロデュースまたは製造販売している者。 | 3時間 + 3時間 | 6 | 連続2日間の実施。 初日午後と翌日午前 | 10/6,7,9,12,13,14,15,16 |
| 2 | 原価計算の考え方 | 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。 | 講義 | 以下の2つの要件を満たす者。 ・農業（生産）から6次産業化（加工、販売）に関する研修講師の実績がある者。 ・「食の6次産業化プロデューサーレベル4」以上を取得している者。 | 2時間30分 | 2.5 | | 10/26,27,28,30, 11/4,5,11 |
| 3 | スチームコンベクション、プラスチックチャー、真空パック機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 | スチームコンベクション取扱い事業者等 | 3時間 | 3 | 材料費負担あり | 11/18,19,24,30, 12/1,2,3,4 |
| 4 | 農産品の加工における、必要不可欠な食品添加物の種類や使用方法 | 保存性を高めるもの、または、見た目を良くする着色など、必須な食品添加物の中で、より安全性の高いものなどを学ぶ。 | 講義 | 加工食品診断士※あるいは同等レベルで内容を説明できる者。 | 2時間 | 2 | ※一般社団法人加工食品診断士協会が認定する資格 | |
| ※ 5-A | HACCP研修 ※業種ごと「漬物」を製造している方向け | HACCPの義務化に伴い、衛生管理の手引き書を基にHACCPの考え方、導入方法とその実際について学ぶ。（小規模事業者向けで漬物と菓子部門に分けて実施。） | 講義 | 秋田県総合食品研究センターで実施している研修内容、あるいはそれと同等レベルで実施できるHACCP指導員等。 | 2時間 | 2 | | 12/9,10,15,16,18 |
| ※ 5-B | HACCP研修 ※業種ごと「菓子」を製造している方向け | | 講義 | | 2時間 | 2 | | |
| ※ 6-A | 加工実習（漬物加工） | 地元（秋田）ならではの製法で漬けられている漬物の製造方法、衛生管理等を学ぶ。 | 実習 | 県内在住講師 | 3時間 | 3 | 材料費負担あり（1人1,000円程度） | 1/12,18,21,25,29 |
| ※ 6-B | 加工実習（菓子加工） | 秋田市産農産物（米粉、枝豆、リンゴ等）を活用した菓子の製造方法を学ぶ。 | 実習 | 実践者がのぞましい。 | 3時間 | 3 | 材料費負担あり（1人1,000円程度） | |

※選択による受講

23.5