

令和7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	13:30～ 16:30	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	3	※市役所職員を想定 （講師料なし）
2	10月	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	10月※ No.2と連 続した日	9:00～ 12:00	加工方法	瓶詰め商品と真空包装商品（冷蔵保存もしくは冷凍保存）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
4a	11月	13:00～ 16:00	選択・実習	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
4b	11月	13:00～ 16:00	選択・実習	漬物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	※県外在住講師（宮城県）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）