

令和7年度

中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	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	※初級者コースと合同
2	受講者と 日程を調 整の上、 決定	3時間	個別	受講者に応じ研修内容を検討。	実習	3	※県内在住講師を想定
3	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	※初級者コースと合同
4	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	※初級者コースと合同
5	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	※初級者コースと合同