

求職者支援訓練 実践コース

# 農産加工販売科

(食品加工コース)

訓練実施施設名

たからべ森の学校



訓練実施場所

〒899-4102 曾於市財部町北俣 5410-1

TEL：0986-28-6120 担当：東 拓希

募集期間

平成 27 年

平成 28 年

11月24日～1月7日

訓練期間

平成 28 年

平成 28 年

2月1日～7月29日

(9時00分～15時30分。土日祝日等は休校です)

定員

10名

※定員に満たない場合は中止することがあります。

食品加工における必要な知識と技術を習得するとともに、6次産業化を目的とした原材料生産の技術・マーケティング・販売に関する知識、技能を習得する。

訓練については以下の情報をご確認ください

訓練目標

高付加価値化のための食品加工、製造、販売・流通に必要な知識や技能を加え、原材料となる農産物の生産に関する基礎知識・技術を有し、食品加工を基盤とした6次産業化に取り組める人材となる

訓練内容

学科：安全衛生、食品衛生管理知識、食品学、農業基礎、栄養学、食品加工理論、職業能力基礎、就職支援  
実技：土壌肥料実習、野菜栽培実習、病害虫駆除実習、食品衛生管理実習、原材料下処理実習、調味加工実習、企画販売実習、生産加工管理実習、OS 基礎操作実習

訓練終了後 (任意受験) 取得できる資格

・日本農業技術検定 (3級 / 全国農業会議所)  
・食の検定・食農 (3級 / 一般社団法人日本の食文化を伝えていく会)

選考日

平成 28 年 1 月 15 日 (金) 午前 10 時 30 分～  
＜選考会場＞たからべ森の学校 (訓練実施場所)＜持参するもの＞筆記用具 (鉛筆・ボールペン・消しゴム等)  
＜選考方法＞筆記試験 (一般常識、20 分)・面接 (10 分程度)

結果通知日

平成 28 年 1 月 20 日 (水) に文書を訓練施設から応募者へ発送します。  
※合格者は諸手続きのため、速やかにハローワークへお越し下さい。

受講料等

無料 (ただし、教材費等 10,331 円 (税込)  
エプロン、三角巾 (バンダナ) の購入費 (実費) は自己負担です。  
※JR 日豊本線が利用できます。(最寄り駅：JR 大隅大川原駅 徒歩 15 分)

※駐車場は無料で利用できます。

応募手続き

＜受講申込書＞(写真<3cm×4cm>を貼付)を持参または郵送。  
(持参→募集締め切り日の1月7日18時までに着、郵送→1月7日必着)  
＜提出先＞たからべ森の学校 (上記訓練実施場所と同じ)

詳細は最寄りのハローワークまでお問い合わせください。



訓練カリキュラム

訓練実施機関名: 有限会社サイバーウェーブ

|                              |   |  |            |
|------------------------------|---|--|------------|
| 訓練の種類                        | 基礎コース<br><input checked="" type="checkbox"/> 実践コース( 20その他の分野 )  | 就職を想定する職業・職種<br>(※基礎コースの場合は記載不要)   |            |
| 訓練科名                         | 農産加工販売科<br>※40文字以内で記入してください。  | かん詰・びん詰・レトルト食品製造工 野菜つけ物工   |            |
| 募集期間(予定)                     | 平成27年11月24日 ~ 平成28年1月7日   |  |            |
| 選考日(予定)                      | 平成 28 年 1 月 15 日  |  |            |
| 選考方法                         | <input checked="" type="checkbox"/> 面接 <input checked="" type="checkbox"/> 筆記試験 <input type="checkbox"/> その他( )   |  |            |
| 選考結果通知日                      | 平成 28 年 1 月 20 日  |  |            |
| 訓練期間                         | 平成28年2月1日 ~ 平成28年7月29日 ( 6 か月) (訓練日数 114 日)   |  |            |
| 訓練時間                         | 9 時 00 分 ~ 15 時 30 分  | 訓練定員 10 名  |            |
| 訓練対象者の条件                     | 特に無し  |  |            |
| 訓練推奨者<br>(特定の者を想定する場合のみ)     | <input type="checkbox"/> 新規学校卒業生 <input type="checkbox"/> ニート等の若者 <input type="checkbox"/> 障害者 <input type="checkbox"/> 母子家庭の母等<br><input type="checkbox"/> 被災者 <input type="checkbox"/> 外国人 その他( )   |  |            |
| 訓練目標<br>(仕上がり像)              | 高付加価値化のための食品加工、製造、販売・流通に必要な知識や技能に加え、原材料となる農産物の生産に関する基礎知識・技術を有し、食品加工を基盤とした6次産業化に取り組める人材となる   |  |            |
| 訓練修了後に取得<br>できる資格            | 名称( 日本農業技術検定 3級 ) 認定機関( 全国農業会議所 ) <input checked="" type="checkbox"/> 任意受験<br>名称( 食の検定・食農3級 ) 認定機関( 一般社団法人 日本の食文化を伝えてい会 ) <input checked="" type="checkbox"/> 任意受験<br>名称( ) 認定機関( ) <input type="checkbox"/> 任意受験<br>名称( ) 認定機関( ) <input type="checkbox"/> 任意受験<br>名称( ) 認定機関( ) <input type="checkbox"/> 任意受験 |  |            |
| 訓練概要                         | 食品加工における必要な知識と技術を習得するとともに、6次産業化を目的とした原材料生産の技術・マーケティング・販売に関する知識、技能を習得する。   |  |            |
| 訓練<br>内容<br>実<br>技           | 科目  | 科目の内容  | 訓練時間       |
|                              | 入所式・修了式   | 入所式、オリエンテーション(3H)、修了式(1H)  |            |
|                              | 安全衛生  | 労働安全衛生法、職場の安全衛生、5S、労働災害、心身の健康管理  | 3時間        |
|                              | 食品衛生管理知識  | 食中毒の原因と予防方法、品質を劣化させる微生物、生鮮品の保存・保管方法、施設・設備・器具の清掃・洗浄に関する知識、食品衛生法に関する知識     | 36時間       |
|                              | 食品学   | 食品の特徴と性質、食品に関する表示について、食品成分に関する知識、食品添加物の特徴と性質                             | 36時間       |
|                              | 農業基礎  | 栽培概念、病害虫駆除、土壌・肥料、育苗管理、農産物流通、農業基礎・農業情勢、6次産業化の意義と目的                        | 36時間       |
|                              | 栄養学   | 健康と栄養、栄養と食物の関係、各栄養素の種類と働き、年齢による食事のとり方の違い、病気と栄養の関係                        | 36時間       |
|                              | 食品加工理論  | 加工による食品成分の変化、加工器具と熱源との関係、加工施設・設備の種類と適切な使用方法、基本的な商品企画の立案手法                | 42時間       |
|                              | 職業能力基礎  | 職業意識、職業理解、自己理解、自己分析、コミュニケーションの基本、職場内のコミュニケーション、ビジネスマナー                   | 30時間       |
|                              | 就職支援  | 求職活動の進め方、履歴書・職務経歴書・応募書類の作成、模擬面接(24H)                                     |            |
|                              | 土壌肥料実習  | 農機具等の操作及び保守点検・トラクター・管理機による深耕・畦たて、砕土と発芽、養分と生育、堆肥と生育、堆肥づくり、収穫後の土とその管理、土壌分析 | 48時間       |
|                              | 野菜栽培実習  | 野菜の栽培管理、播種・覆土、鎮圧・移植・元肥・除草、水管理・土寄・土作り・追肥、収穫・出荷準備、作業場の安全管理                 | 54時間       |
|                              | 病害虫駆除実習   | 病害虫と苗の生育、雑草と苗の生育、病害虫の種類とその防除、薬剤の効能と使用方法、雑草の種類とその防除、肥料濃度と生育               | 48時間       |
|                              | 食品衛生管理実習  | 生鮮食品の適切な保存、保管、加工器具の手入れ、加工場床面・機器の清掃、冷蔵・冷凍庫内の清掃実習、加工器具・加工場の消毒実習、包装容器の消毒管理  | 42時間       |
| 原材料下処理実習                     | 各野菜の洗い方、選果・選別の手法、鮮度を保つ保存方法に関する実習、各野菜の基本的な切り方、皮の剥きかた実習、だし汁・スープの準備・引き方  | 54時間   |            |
| 調味加工実習                       | 加工法にあわせた調味法、調味料の配合、煮る・漬ける・焼く・茹でるなどの加工基礎実習、品質を保つための滅菌方法、瓶詰・袋詰めなどのパッケージング・計量実習  | 78時間   |            |
| 企画販売実習                       | 商品企画・販売計画・販売管理、企画商品のプレゼンテーション実習、商品パッケージ作成、販促ツールの作成、店舗・インターネット実演販売   | 41時間   |            |
| 生産加工管理実習                     | 栽培計画書・生産管理表作成、トレーサビリティ記帳・管理、加工工程表作成、原材料・資材管理、生産計画   | 36時間   |            |
| OS基礎操作実習                     | OSの基本操作、各装置の働き、アプリケーションインストール、ファイルの設定、インターネット活用、セキュリティの設定、電子メールによる情報交換、ウイルス対策設定、ビジネス文書の基本的な構造と作成方法  | 30時間   |            |
| 職場体験                         | <input checked="" type="checkbox"/> 職業人講話   | 職業人講話・・・6H<br>(7月27日)テーマ「食品加工の現場と6次産業化の取り組み」<br>担当講師：未定                  | 6時間        |
| 職場見学                         | <input type="checkbox"/> その他  |  |            |
| 企業実習                         | <input checked="" type="checkbox"/> 実施しない <input type="checkbox"/> 実施する   | ※実施する場合、カリキュラムは別途作成し、総時間のみ記入してください。                                      |            |
| 訓練時間総合計                      | 656時間   | 学科 219時間 実技 431時間 職場体験等 6時間  |            |
| 受講者の負担する費用                   | 教科書代  | 10,331円  | 合計 10,331円 |
|                              | その他( )  |  |            |
|                              | 備考( エプロン・三角巾(パンダナ)の購入費用は実費 )  |  |            |
| 訓練形態(個別指導・補講を除く)             | <input checked="" type="checkbox"/> 全ての受講者を一堂に集め、講師が直接指導する  |  |            |
| 施設設備や教材等を有効に活用した効果的な指導のための工夫 | 隣接している学校農園で野菜栽培を行っており、食材の生産工程から流通、加工に至るまでの一貫した知識・技術を習得することが出来ます。受講生専用ハードディスク(LAN)を設置し、共有ファイルを利用することで効率的なパソコン訓練を実施できます。  |  |            |
| 受講者ごとの特質及び習得状況に応じた指導のための工夫   | 受講生ごとの習得状況スキルに応じたアドバイスを行い、スキルアップを図ります。講師・事務員間にてこまめな打合せを行い、スタッフ全員による受講生へのフォロー・サポート致します。  |  |            |

※1 企業実習を予定している場合は、様式第10～12号を作成のうえ提出してください。  
 ※2 様式第6号の「日別計画表」を添付してください。  
 ※3 訓練推奨者欄には、特に訓練を推奨する対象がある場合に、当てはまるもの全てのチェック欄(□)に✓を記入してください。「その他」の場合は、「訓練対象者の条件」欄に内容を記入してください。特にない場合はチェックは不要です。  
 ※4 「職場体験」、「職業人講話」、「職場見学」、「その他」については、それぞれの時間数が分かるように記入してください。  
 ※5 訓練時間には、キャリア・コンサルティング等の時間は含まれませんので、除いて記入してください。

(平成26年7月開講訓練科から適用)