

求職者支援訓練 実践コース

農産加工販売科

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 29 年 平成 29 年
1 月 4 日 ~ 2 月 7 日

訓練期間

平成 29 年 平成 29 年
3 月 1 日 ~ 8 月 31 日

(9時00分~15時30分。土日祝日等は休校です)

定員

15 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・技術を習得し、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・栄養学、農業基礎、農業概論、食品加工理論、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) ・食生活アドバイザー検定 (3級/一般社団法人FLAネットワーク協会)
・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 29 年 2 月 14 日 (火) 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 29 年 2 月 17 日 (金) 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 9,483 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 2 月 7 日 18 時まで) に必着、郵送→2 月 7 日 必着)
<提出先>たからべ森の学校 (上記訓練実施場所に同じ)

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。							
科目		科目の内容			訓練時間				
学 科	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	食の安全と衛生、食品と微生物、食品と化学物質、器具・容器包装の衛生、飲食による健康危害、食品安全対策にかかわる法律			30時間				
	食品・栄養学	食品の特徴と性質、食品に関する表示・食品分類法、食品添加物の特徴と性質、食品成分に関する知識、栄養素との機能と健康、栄養素の消化・吸収・代謝、エネルギー代謝と食事摂取基準、食生活と疾病に関する知識			48時間				
	農業基礎	栽培概論、病害虫駆除、土壌・肥料、育苗管理、農産物流通、6次産業化の意義と目的			36時間				
	農業概論	農業情勢、農業生産と環境の保全、農業と農村の役割、これからの農業・農村、農業法規			36時間				
	食品加工理論	食品の加工と貯蔵、加工による食品成分の変化、非加熱・加熱による加工技術、加工施設・設備の種類と適切な使用方法、基本的な商品企画立案手法			42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			18時間				
実 技	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、碎土・覆土と発芽、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			54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・土作り・追肥、収穫・出荷準備、作業場の安全管理			72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			54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・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			36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、皮の剥き方実習、出汁・スープの準備・引き方			42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・焼く・茹でる・蒸すなどの加熱加工実習、品質確保のための滅菌方法、びん詰・袋詰などの計量・充填実習、パッケージング・シーリング実習、商品試作実習			60時間				
	企画販売実習	商品企画、販売計画の立案、販売管理表・売上管理表の作成、企画商品のプレゼンテーション実習、商品パッケージの企画・制作、販促ツールの作成、			47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、生産計画立案			42時間				
	OS基礎操作実習	OSの基本操作、各装置の働き、アプリケーションソフトのインストール、ファイル管理、インターネット活用、セキュリティ設定、ビジネス文書の基本的な構造と作成方法、電子メールによる情報交換			36時間				
	企業実習	<input checked="" type="checkbox"/>	実施しない	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。				
職場見学、職場体験、職業人講話	【職業人講話】	テーマ「食品加工の現場と6次産業化への取り組み」 担当講師：未定 日程：平成29年3月9日(木)			6時間				
訓練時間総計	662時間	学科	213時間	実技	443時間	企業実習	0時間	職場見学等	6時間
受講者の負担する費用	教科書代				9,483円	合計	9,483円		
	その他 ()								
	備考 (エプロン・三角巾(バンダナ)の購入費用は実費)								