

⑫食品製造人材養成コース		受講料（税別）／人：275,000円（22日間） 300,000円（26日間） 325,000円（30日間）				
日数	教科名	教科の内容	22日間	26日間	26日間	30日間
1	開講式	訓練の意義	1	1	1	1
	社会人としての心構え	社会人としてのルール遵守、社会人の基本～あいさつ、お辞儀の種類、身だしなみ	7	7	7	7
2	職業能力基礎講習	ビジネスマナーとは、第一印象の重要性、ビジネスマナー5原則、名刺交換、電話対応	8	8	8	8
3		仕事の進め方、職務における報連相、コミュニケーションツール、ビジネス文書、ビジネスEメール	8	8	8	8
4		コミュニケーション、話す力、聴く力、合意の形成、クレーム対応	8	8	8	8
5		印象管理トレーニング、問題解決技法、セルフマネジメント、論理的構成、デリバリー技能	8	8	8	8
6	食品製造業の知識	食品製造業を取り巻く環境、労働力減少と供給増の相反、地産地消、六次化政策	8	8	8	8
7	食品製造業における基本ルール	5S活動と食の安全、身だしなみと異物混入対策、健康管理と食品衛生管理など	8	8	8	8
8	食品製造業の設備と技術	食品製造加工技術の進化、製造設備機械、品質管理と検査技術、衛生管理設備など	8	8	8	8
9	食品の安全管理	食の安全とは、食品安全リスクマネジメント、原材料リスク、施設リスクなど	8	8	8	8
10		生産工程とは、生産工程リスク、異物混入対策、アレルギー対策など	8	8	8	8
11		食品衛生とは、食品の変質、食中毒、ポジティブリスト、食品表示基準など	8	8	8	8
12		食品の品質管理とは、品質管理の基本、品質問題解決手法、品質管理手法など	8	8	8	8
13	食品製造と流通	食品流通とは、食品流通の仕組み、食品の品質と規格、物流とマーケティングなど	8	8	8	8
14	食品製造管理	生産管理と工程管理、工程計画、生産計画、日程計画など	8	8	8	8
15		生産統制とは、作業研究と動作研究、工程分析と作業分析、生産方式など	8	8	8	8
16	製造原価	原価管理とは、製造原価の計算方法、原価と費用、直接費と間接費など	8	8	8	8
17	製造ロス管理	ロス管理とコストダウン、標準原価管理、材料費ロスと生産方式のロスなど	8	8	8	8
18	商品開発	事業戦略と商品開発、原材料調達と流通、マーケティングリサーチなど	8	8	8	8
19	法令と規格	法令順守、食品安全基本法、食品衛生法と健康被害、消費者保護と企業責任など	8	8	8	8
20		労働基準法と従業員保護、H.HとR.A、安全衛生委員会の意義	8	8	8	8
21		食品製造関連法令（JAS法、容器法、計量法、リサイクル法など）	8	8	8	8
22	HACCPとISO22000	HACCPとは、HACCPと食の安全安心、ISO22000とは	8	8	8	8
⑳	フォークリフト学科	荷役に関する装置の構造及び取扱いの方法、力学、関係法令	—	8	—	8
㉑	フォークリフト実技	走行の操作①	—	8	—	8
㉒		走行の操作②	—	8	—	8
㉓		走行の操作③、荷役の操作	—	9	—	9
㉔	玉掛けクレーン学科	クレーン等の知識、玉掛けに必要な力学に関する知識、関係法令	—	—	8	8
㉕		クレーン等の玉掛けの方法	—	—	8	8
㉖	玉掛けクレーン実技	原動機及び電気に関する知識、クレーンの運転	—	—	8	8
㉗		クレーン等の運転のための合図、クレーン等の玉掛け	—	—	8	8
Off-JT（教育訓練期間）小計			176時間	209時間	208時間	241時間

※教科名の赤字は実技 ※日数の赤丸数字の教科はライブ配信受講希望者も対面受講になります。
 ※最低受講人数（10名）に満たない場合は開催を見合わせます。