

### ⑮ 食品製造人材養成コース

日数	教科名	教科の内容	22日
1	開講式	訓練の意義	1
	社会人としての心構え	会社とは（学生との違い）、社会人としてのルールの遵守、社会人の基本 ～あいさつ、お辞儀の種類とポイント、身だしなみ	7
2 3 4 5	職業能力基礎講習	ビジネスマナー、敬語、名刺交換、電話対応、仕事の進め方、受命・報告・連絡・相談、コミュニケーションの重要性、ビジネス文書、ビジネスEメール、社内文書・社外文書	32
6	食品製造業の知識	食品製造業を取り巻く環境（食の安全と安心の担保）、労働環境と企業の存続（労働力減少と供給増の相反）、製造加工工程と原材料の流通（地産地消、六次化政策）	8
7	食品製造業における基本ルール	5S活動（整理、整頓、清掃、清潔、躰）と食の安全、身だしなみと異物混入対策、健康管理と食品製造の衛生管理など	8
8	食品製造業の設備と技術	ものづくりと食品製造の違い、食品製造工程（仕入－加工－包装－検査・保管－出荷）、設備機械と5S活動など	8
9	製品の品質検査、食の安全維持活動	食品製造と品質管理、品質管理と安全基準、消費者クレーム、品質基準を作成など	8
10		品質基準を運用（作成した品質基準を使い検品を体験）、品質基準の評価とみ直し	8
11		品質基準の運用（製品の検品作業から基準、不具合を考察）、品質基準と作業工程、品質基準に最適な作業工程を作る	8
12	安全安心の担保 トレーサビリティ	食の安全と製造者責任、トレーサビリティ、5大アレルギー、アレルギーと健康被害	8
13	製造と流通	食品製造業とSCM、原産国と流通、在庫と品質など	8
14	製造管理	SCMと製造管理、原材料管理（品質維持）、製造工程管理など	8
15		生産計画と製造工程、労務管理、流通管理など	8
16	製造原価	製造原価の計算、仕掛り在庫、加工費と製造ロス、利益と設備投資、商品価値と減耗など	8
17	製造ロス管理	製造ロスの種類、製造ロスと加工ロスの違い、ロスと利益の相関係数など	8
18	商品開発	事業戦略、商品計画、原材料調達と流通、マーケティングリサーチ、商品開発を企画する	8
19	法令と規格	法令順守の背景、食品安全基本法とは、食品衛生法と健康被害、消費者保護と企業責任など	8
20		労働基準法と従業員保護、HHとRA、安全衛生委員会の意義	8
21		その他、順守すべき法令（JAS法、容器法、計量法、リサイクル法）	8
22	HACCPとISO22000	HACCPとは、HACCPと蜀の食の安全、安心、ISO22000とは	8
Off-JT（教育訓練機関）小計			176時間

