

令和5年度

初級者コース研修プログラム（講座、実習）

No.	実施日	時間	内容	詳細	備考
1	8月23日 (水)	13:30～ 16:00	漬物加工実習（夏野菜編①）	（前半）ナス漬けの漬け方 （後半）下漬けの漬け方について学ぶ。	材料費負担あり
2	10月30日 (月)	13:30～ 16:30	漬物製造に関する農産加工の基礎知識	農産加工品とは？加工所を立ち上げるには どういった準備が必要か、開業後はどのよ うに進めていくかなど、自ら実践している 内容を踏まえて説明していただく。	
3	10月31日 (火)	9:30～ 12:30	漬物加工実習（夏野菜編②）	8月に下漬けしたものを活用した漬物製造の 実習を行う。	材料費負担あり
4	11月8日 (水)	13:30～ 15:30	漬物製造のための営業許可、 HACCPに沿った衛生管理	秋田市において、自ら加工所を整備し、漬 物製造販売する際の許可制度について学 ぶ。また、衛生管理の手引き書を基に HACCPに沿った衛生管理の導入方法につい て学ぶ。	
5	11月28日 (火)	10:00～ 12:00	漬物加工実習（秋冬野菜編）	たくあん等の漬物について、製造方法、ガ ス抜きの方法を学ぶ。	材料費負担あり
6	12月4日 (月)	13:30～ 16:00	原価計算の考え方について	農産物を育てる段階から最終商品（加工 品）になるまでの経費計算の仕方を学ぶ。	
7	2月下旬	13:30～ 16:00	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。	