

# 区分 農林水産・食品

## (サブタイトル) 「信州フードスペシャリスト育成プログラム」

### (開発した訓練の特徴等)

**訓練の内容:** 著名な食品製造と開発の知識を学び、自ら食品を考案し試作を行う。

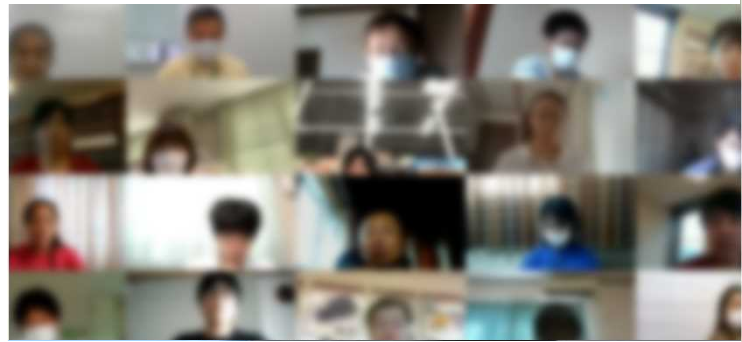
- ・「原料の評価」(30時間)、「適した加工技術 原理と方法」(30時間)、「価値ある商品の開発」(20時間)、「開発食品の安全性」(10時間)、「環境課題対策」(10時間)、「経済性の教育」(8時間)、「倫理感の教育」(4時間)、「食品の開発」(8時間)の8科目
- ・見本市(食品展示会等)及び食品工場見学に参加

**訓練の対象となる業種・職種等:**  
食品企業(食品製造や食品開発)の技術者およびリーダー

### (受講のメリット)

・カリキュラムは『食品のモノづくり(食品製造や食品開発)』に焦点をあてた講義と課題研究で構成している。プログラム終了後は、食品に関する知識の充実により、製造現場への対応や改善につながる様な食品技術者を育成する。

### Zoomを利用したオンライン授業



対面授業



### (実施した時の環境等)

**訓練の内容:** 食品のモノづくり(食品製造や食品開発)

募集期間 : 令和2年1月14日～1月24日

応募人数 : 30人

受講人数 : 24人(実施委員会の選考により受講者を決定)

受講期間 : 令和2年5月22日～令和3年3月6日

受講料 : 無料(「開発した教育プログラムの実証」のため)

**社会人受講生のための配慮:**

- ・Zoomを利用したオンライン開講式・オンライン授業とe-ラーニングの活用
- ・授業は、金曜日17:30-19:30と土曜日終日に開講
- ・欠席者のために、授業の講義録画を、後日補講として上映した

## 区分 農林水産・食品

### (訓練を実施する上で注意する点)

#### 訓練の内容:

- ・8科目120時間の授業講師陣(各種学会に関わる教員、食品企業の研究者)の確保。
- ・理解を深めるため、授業の中に質疑応答時間を20分以上確保すること、更に報告書に「質問欄」を設け、講師陣が質問に回答する。

#### 訓練時間数:

- ・総受講時間が120時間となるため、所属企業のフォローアップが必要。
- ・所属企業の業務による授業欠席があり得るので、後日補講を設定するなどのフォロー体制を取る。

### (訓練を実施する上で推奨される取組み事例)

- ・授業1週間前までに講義資料を提示し、予習ができるようにした。
- ・受講報告書に「質問」項目を設け、講師から「質問」に対する「回答」を得ることで、理解を深めることができた。
- ・講師からの「質問・回答」を全受講者に共有したことで、新しい視点が持てることが期待される。

### (受講者等からの声)

- ・マーケティング、開発、原料調達、製造、流通、原価、環境配慮等、食品開発・製造に関わる幅広い知識を学ぶことができた。
- ・講義が大学教授による学術的な内容と、企業の研究者による実務的な開発に関する内容のバランスが良く、非常に参考になった。
- ・自社の業務内容とは全く異なる情報を得ることができたため、視野が広がるとともに新たな観点から物事を見る機会を得た。
- ・プログラムを通じて食品産業に必要な知識の全体像を学べたことで、「自分が何を知らないのか、何を学ぶべきか」を認識できた。
- ・商品開発実習では、原料特徴に着目し、お客様へどうPRするのかを考える、実務に直結する実践的な経験ができた。

### (受託事業者) 国立大学法人信州大学

#### (詳細・問い合わせ先)

厚生労働省HP: URL [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou\\_roudou/jinzaikaihatsu/program\\_development\\_text.html#aff](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou_roudou/jinzaikaihatsu/program_development_text.html#aff)

厚生労働省人材開発統括官付参事官室(人材開発政策担当)政策企画室事業係 03-5253-1111(内線5648)



大学講義室での対面授業