

○研修プログラム（講座・実習） 予定表

No.	日時	種別	内容	詳細	講師
1	1月8日(水) 13:00~15:30	講義	原価計算について	農産物を育てる段階からかかる経費を計算し、最終商品（加工品）になるまでの計算の仕方を学ぶ	株式会社 ソシオコンサルティンググループ 代表取締役 庄司和弘
2	1月20日(月) 13:30~15:30	講義	添加物の種類、使用の仕方について	保存性を高めるもの、または、見た目を良くする着色など、必須な添加物の中でより安全性の高いものなどを学ぶ	秋田市保健所
3	1月31日(金) 13:00~15:30	講義	加工品の表示について （2020年に向けて）	2020年の新食品表示制度に完全移行することに伴う変更点について学ぶ	秋田県生活センター
4	2月10日(月) 13:00~16:00	講義 ・ 実習	保存のための真空パックの基礎知識	真空パック取扱業者に真空パックの対象食品を持ち込みしてもらい、様々なものに応じた真空の仕方を学ぶ （例：漬物と冷凍品など）	真空パック取扱業者 株式会社 TOSEI
5 どちら か一方 を選択	3月2日(月) 13:00~16:00	実習	プロの料理人を呼んでのメニュー提案（洋食）	秋田市産冷凍枝豆を使用した調理 （農家レストラン等を目指す方）	「スシュ」 オーナーシェフ 澁谷瑛子
	3月3日(火) 13:00~16:00	実習	地元農産物を活かした加工品の製造	秋田市産冷凍枝豆を使用した加工 （自ら収穫したもので加工・販売を目指す方）	保立和恵