

モデルカリキュラム活用事例

●モデルカリキュラム 6カ月訓練・425時間

【活用事例1】 経験の無い方にパン製造の基本知識と運動習慣、基本技能を身につけさせる訓練をおこなう場合

訓練科名(コース名)	パン製造販売実践科	職務名又は教科名	職務又は教科の内容	時間	Off-JTの実施主体	備考
実習等(OJT)		安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策	他実習に包含		
		仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍	120		
		分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・型詰、ホイロ	100		
		焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ	60		
		接客・販売実習	接客、陳列、包装、販売事務(レジ操作、売り上げ処理)、クレーム対応	60		
OJT計				340時間		
座学等(Off-JT)		職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職場理解(仕事理解)、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループディスカッション、キャリア形成、キャリアコンサルティング(自己理解、自己評価)、パソコン操作	20		
		安全	5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全作業、健康管理、救急処理	3		
		食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令	3		
		パン製造概論	原材料、製パン方法、製パン工程	6		
		パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連食品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識	6		
		能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、訓練生)	10		
		学科計				48時間
実技		安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	6		
		機械・器具・備品の取扱実習	パン製造器具・備品(ミキサー、オープン、食型等)の取扱方法、販売備品(トンゴ、トレイ、バスケット等)の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法	6		
		パン製造実習	計量・ミキシング、発酵、パン生地(分割・丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ)	18		
		パソコン実習	報告書、計画書等の作成	7		
実技計				37時間		
Off-JT(教育訓練機関)小計				85時間		
有期実習型訓練合計				425時間		
主な設備機器	発酵室、ミキサ、モルダ、パイローラ、ホイロ、オープン、電子レンジ、フライヤ、分割機、冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機、製パン用工具類、作業台、計測器類等					

訓練科名(コース名)	パン製造販売実践科	職務名又は教科名	職務又は教科の内容	時間	Off-JTの実施主体	備考
実習等(OJT)		安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策	他実習に包含		
		仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍	120		
		分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・型詰、ホイロ	120		
		焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ	100		
		接客・販売実習	接客、陳列、包装、販売事務(レジ操作、売り上げ処理)、クレーム対応	60		
OJT計				340時間		
座学等(Off-JT)		職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職場理解(仕事理解)、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループディスカッション、キャリア形成、キャリアコンサルティング(自己理解、自己評価)、パソコン操作	20		
		安全	5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全作業、健康管理、救急処理	3		
		食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令	3		
		パン製造概論	パンの種類と特徴、パン関連食品の種類と特徴、原材料、製パン方法、製パン工程	12		
		パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連食品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識	6		
		能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、訓練生)	10		
		学科計				48時間
実技		安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	6		
		機械・器具・備品の取扱実習	パン製造器具・備品(ミキサー、オープン、食型等)の取扱方法、販売備品(トンゴ、トレイ、バスケット等)の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法	13		
		パン製造実習	計量・ミキシング、発酵、パン生地(分割・丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ)	18		
		パソコン実習	報告書、計画書等の作成	7		
実技計				37時間		
Off-JT(教育訓練機関)小計				85時間		
有期実習型訓練合計				425時間		
主な設備機器	発酵室、ミキサ、モルダ、パイローラ、ホイロ、オープン、電子レンジ、フライヤ、分割機、冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機、製パン用工具類、作業台、計測器類等					

変更 時間追加

変更 時間追加

削除

変更 内容追加
時間追加

削除

変更 時間追加

削除

※425時間(OJT:340時間、Off-JT:85時間) 8時間/日 → 約54日

【Off-JT実施パターンの例】

9:00	10:00	12:00	13:00	16:00	18:00
例1)	学科:2時間			実技:2時間	
9:00	12:00	13:00	16:00	18:00	
例2)	学科および実技:3時間		学科および実技:5時間		

訓練期間を3ヶ月で計画した場合

【活用事例2】 経験や知識を有する方に知識や運動、技能を確認し、より早く現場復帰させるための訓練をおこなう場合

訓練科名(コース名)	パン製造販売実践科	職務名又は教科名	職務又は教科の内容	時間	Off-JTの実施主体	備考
実習等(OJT)		安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策	他実習に包含		
		仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍	60		
		分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・型詰、ホイロ	50		
		焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ	30		
		接客・販売実習	接客、陳列、包装、販売事務(レジ操作、売り上げ処理)、クレーム対応	32		
OJT計				172時間		
座学等(Off-JT)		職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職場理解(仕事理解)、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループディスカッション、キャリア形成、キャリアコンサルティング(自己理解、自己評価)、パソコン操作	6		
		安全	5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全作業、健康管理、救急処理	1		
		食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令	3		
		パン製造概論	原材料、製パン方法、製パン工程	3		
		パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連食品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識	2		
		能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、訓練生)	10		
		学科計				25時間
実技		安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	3		
		機械・器具・備品の取扱実習	パン製造器具・備品(ミキサー、オープン、食型等)の取扱方法、販売備品(トンゴ、トレイ、バスケット等)の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法	6		
		パン製造実習	計量・ミキシング、発酵、パン生地(分割・丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ)	6		
		パソコン実習	報告書、計画書等の作成	3		
実技計				18時間		
Off-JT(教育訓練機関)小計				43時間		
有期実習型訓練合計				215時間		
主な設備機器	発酵室、ミキサ、モルダ、パイローラ、ホイロ、オープン、電子レンジ、フライヤ、分割機、冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機、製パン用工具類、作業台、計測器類等					

※215時間(OJT:172時間、Off-JT:43時間) 8時間/日 → 約27日

6ヶ月の訓練期間で就業時間を全て訓練時間として計画した場合

【活用事例3】 新たにパン製造・販売に就く者に対して、仕事の知識と運動習慣および技能を十分に習得させる訓練をおこなう場合

訓練科名(コース名)	パン製造販売実践科	職務名又は教科名	職務又は教科の内容	時間	Off-JTの実施主体	備考
実習等(OJT)		安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策	他実習に包含		
		仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍	220		
		分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・型詰、ホイロ	220		
		焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ	228		
		接客・販売実習	接客、陳列、包装、販売事務(レジ操作、売り上げ処理)、クレーム対応	100		
OJT計				768時間		
座学等(Off-JT)		職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職場理解(仕事理解)、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループディスカッション、キャリア形成、キャリアコンサルティング(自己理解、自己評価)、パソコン操作	18		
		安全	5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全作業、健康管理、救急処理	6		
		食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令	6		
		パン製造概論	原材料、製パン方法、製パン工程	6		
		パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連食品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識	6		
		能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、訓練生)	10		
		学科計				52時間
実技		安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	12		
		機械・器具・備品の取扱実習	パン製造器具・備品(ミキサー、オープン、食型等)の取扱方法、販売備品(トンゴ、トレイ、バスケット等)の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法	56		
		パン製造実習	計量・ミキシング、発酵、パン生地(分割・丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ)	60		
		パソコン実習	報告書、計画書等の作成	12		
実技計				140時間		
Off-JT(教育訓練機関)小計				192時間		
有期実習型訓練合計				960時間		
主な設備機器	発酵室、ミキサ、モルダ、パイローラ、ホイロ、オープン、電子レンジ、フライヤ、分割機、冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機、製パン用工具類、作業台、計測器類等					

※960時間(OJT:768時間、Off-JT:192時間) 8時間/日 → 約120日

補足

※助成金受給の条件

- ・6カ月訓練の総時間数425時間以上(3ヶ月訓練では215時間以上)
- ・OJT訓練時間は、総訓練時間の8割~2割の範囲