

# モデルカリキュラム活用事例

## ●モデルカリキュラム 6か月訓練・425時間

## 【活用事例1】 経験の無い方に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)	青果調理加工科	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、整理整頓、施設管理、環境対策	教科目に包含		
		青果調理・加工作業	加工前準備・後片付、追熟処理作業、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツのアイテム作り			
		(商品化作業)	加工前準備・後片付、追熟処理作業、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツのアイテム作り			
		(ラッピング作業)	贈答用及び慶弔用セット作り作業			
		(パッキング作業)	機械操作作業、計量作業			
		(発注・補充作業)	発注作業、陳列・補充			
OJT計				340時間		
学科		職業能力基礎講習	コミュニケーション(報告・連絡・相談の基本)、仕事概要と職場の概要、社会人としてのマナーとエチケット、パソコン操作、職場理解(仕事理解)、倫理規定、就業規則、経営理念	18		
		安全衛生	5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全装置や保護具の用途と安全作業、健康管理、救急処理、食品表示、商品知識、衛生管理	3		
		商品化の基本知識	用語、商品知識、道具・器具の名称と使い方、加工品の処理方法の知識、定位置管理と衛生管理の知識、品質維持の知識	6		
		発注・補充の基本知識	発注作業の流れ、棚割表、陳列の基本、計数管理	3		
		能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当)	10		
学科計				40時間		
実技		安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法、身だしなみ	6		
		青果調理・加工基本実習	包丁砥ぎ、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化	18		
		(商品化基本実習)	包丁砥ぎ、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化	18		
		(ラッピング基本実習)	贈答および慶弔用セットの作成	3		
		(パッキング基本実習)	機械操作と計量作業	6		
		(発注・補充基本実習)	商品陳列・補充の方法	12		
実技計				45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		包丁、砥石、まないた、計量機・ラベラー、その他加工用器具、包装機、包装資材、調理台、作業台、冷蔵庫、保管庫、洗浄剤等、清掃用具、その他				

訓練科名(コース名)	青果調理加工科	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、整理整頓、施設管理、環境対策	教科目に包含		
		青果調理・加工作業	加工前準備・後片付、追熟処理作業、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツのアイテム作り			
		(商品化作業)	加工前準備・後片付、追熟処理作業、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツのアイテム作り			
		(ラッピング作業)	贈答用及び慶弔用セット作り作業			
		(パッキング作業)	機械操作作業、計量作業			
		(発注・補充作業)	発注作業、陳列・補充			
OJT計				400時間		
学科		職業能力基礎講習	コミュニケーション(報告・連絡・相談の基本)、仕事概要と職場の概要、社会人としてのマナーとエチケット、パソコン操作、職場理解(仕事理解)、倫理規定、就業規則、経営理念	18		
		安全衛生	5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全装置や保護具の用途と安全作業、健康管理、救急処理、食品表示、商品知識、衛生管理	3		
		商品化の基本知識	用語、商品知識、道具・器具の名称と使い方、加工品の処理方法の知識、定位置管理と衛生管理の知識、品質維持の知識	6		
		発注・補充の基本知識	発注作業の流れ、棚割表、陳列の基本、計数管理	3		
		能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当)	10		
学科計				40時間		
実技		安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法、身だしなみ	6		
		青果調理・加工基本実習	包丁砥ぎ、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化	18		
		(商品化基本実習)	包丁砥ぎ、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化	18		
		(ラッピング基本実習)	贈答および慶弔用セットの作成	3		
		(パッキング基本実習)	機械操作と計量作業	6		
		(発注・補充基本実習)	商品陳列・補充の方法	12		
実技計				60時間		
Off-JT(教育訓練機関)小計				100時間		
有期実習型訓練合計				500時間		
主な設備機器		包丁、砥石、まないた、計量機・ラベラー、その他加工用器具、包装機、包装資材、調理台、作業台、冷蔵庫、保管庫、洗浄剤等、清掃用具、その他				

訓練期間を3ヶ月で計画した場合

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

## 【活用事例3】 学卒者に対して、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)	青果調理加工科	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、整理整頓、施設管理、環境対策	教科目に包含		
		青果調理・加工作業	加工前準備・後片付、追熟処理作業、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツのアイテム作り			
		(商品化作業)	加工前準備・後片付、追熟処理作業、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツのアイテム作り			
		(ラッピング作業)	贈答用及び慶弔用セット作り作業			
		(パッキング作業)	機械操作作業、計量作業			
		(発注・補充作業)	発注作業、陳列・補充			
OJT計				172時間		
学科		職業能力基礎講習	コミュニケーション(報告・連絡・相談の基本)、仕事概要と職場の概要、社会人としてのマナーとエチケット、パソコン操作、職場理解(仕事理解)、倫理規定、就業規則、経営理念	3		
		安全衛生	5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全装置や保護具の用途と安全作業、健康管理、救急処理、食品表示、商品知識、衛生管理	3		
		商品化の基本知識	用語、商品知識、道具・器具の名称と使い方、加工品の処理方法の知識、定位置管理と衛生管理の知識、品質維持の知識	6		
		発注・補充の基本知識	発注作業の流れ、棚割表、陳列の基本、計数管理	3		
		能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、受講者)	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、身だしなみ	6		
		青果調理・加工基本実習	包丁砥ぎ、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化	3		
		(商品化基本実習)	包丁砥ぎ、選果選別作業、青果のカット、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化	3		
		(ラッピング基本実習)	贈答および慶弔用セットの作成	3		
		(パッキング基本実習)	機械操作と計量作業	3		
		(発注・補充基本実習)	商品陳列・補充の方法	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		包丁、砥石、まないた、計量機・ラベラー、その他加工用器具、包装機、包装資材、調理台、作業台、冷蔵庫、保管庫、洗浄剤等、清掃用具、その他				

訓練科名(コース名)	販売加工科	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、整理整頓、施設管理、環境対策	教科目に包含		
		調理・加工作業(青果)	加工前準備・後片付、商品化、ラッピングとラベル付け、贈答用セットづくり、発注・補充			
		調理・加工作業(食肉)	加工前準備・後片付、商品化、ラッピングとラベル付け、発注・補充			
		調理・加工作業(水産物および水産物加工)	水産物調理・加工(加工前準備、商品化、ラッピングとラベル付け、発注補充)、水産物加工(セットものの調理・加工、味付け加工、その他の調理・加工)			
		調理・加工作業(惣菜)	加工前準備、商品化、ラッピングとラベル付け、保管及び販売管理、発注・補充、調理加工の指示			
OJT計				768時間		
学科		職業能力基礎講習	コミュニケーション(報告・連絡・相談の基本)、仕事概要と職場の概要、社会人としてのマナーとエチケット、パソコン操作、職場理解(仕事理解)、倫理規定、就業規則、経営理念	18		
		安全衛生	5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全装置や保護具の用途と安全作業、健康管理、救急処理、食品表示、商品知識、衛生管理	30		
		商品化の基本知識	用語、商品知識、道具・器具の名称と使い方、加工品の処理方法の知識、定位置管理と衛生管理の知識、品質維持の知識	30		
		発注・補充の基本知識	発注作業の流れ、棚割表、陳列の基本、計数管理	24		
		能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、受講者)	10		
学科計				112時間		
実技		安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	12		
		商品化基本実習	加工前準備・後片付、調理済仕入商品の詰め替え、素材の加工と調理手順、計量、盛り付け方法、機器・器具の操作、ラベル付け	36		
		販売管理基本実習	商品陳列・補充の方法、計数管理	32		
実技計				80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		包丁、砥石、まないた、冷蔵庫、冷凍庫、保管庫、炊飯器、寿司ロボット、スチームコンベクションオーブン、フライヤー、電磁調理器、器具類、ラベラー、調理台・作業台等什器、備品類包装および消耗品資材、清掃用具、その他				

補足

### ※助成金受給の条件

- ・6か月訓練の総時間数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

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