

# 9月中旬受験を想定！ 4ヵ月1クールの集中講習カリキュラム。

実施期間	講義 (オンラインライブ&アーカイブ)		自習
1ヶ月	<b>【基礎知識のおさらい】</b>		
	1号の技能測定の基礎知識のおさらい 試験問題に対応できるN3レベルの日本語研修		
2.5ヶ月	<b>【2号試験対策講義】</b>		日本語eラーニングアプリ「ユニティeカレッジ」による日本語学習
	① 飲料品製造業での管理	1.安全安心な食品を作る全体像 2.安全な職場環境 3.作業者と管理者の違い 4.管理の結果としての記録	
	② 安全・安心な食品製造	1.一般衛生管理 2.HACCP 3.生物的危害の管理 4.化学的危害の管理 5.物理的危害の管理 6.その他の管理	
	③ 安全・安心の管理	1.労働安全衛生法 2.正しい服装と手順 3.労働災害 4.労働災害の防止策 5.安全意識	
	④ 品質管理	1.作業前の管理点 ① 標準作業手順、② 検査前の点検 (校正)、③ 品質管理部門との連携 2.作業中の管理点 ① 歩留り管理、② 歩留りの計算 3.作業後の管理点 ① 検査結果の確認、② 作業実績の分析 ③ 作業者が作業標準を守るための工夫、④ トレーサビリティの管理	
	⑤ 納期管理	1.作業前の管理点 ① 生産計画、② 対象別の管理事項、③ 他部門との連携 2.作業中の管理点 ① 目標の達成確認、② 生産速度の維持 3.作業後の管理点 ① 遅延への対応、② 在庫数量の把握	
	⑥ コスト管理	1.作業前の管理点 ① コスト管理の基本情報、② 標準時間と原単位 2.作業中の管理点 ① 標準時間の活用、② 生産性、③ 設備の稼働率 3.作業後の管理点	
	⑦ より良い管理のために	1.製造の位置づけ 2.食品ロスへの対応 3.マネジメントシステム 4.リスクアセスメント 5.3Mの管理 6.改善活動 7.コミュニケーション	
0.5ヶ月	<b>【模擬テスト&amp;弱点克服】</b>		
	山田憲治講師監修の複数回の模擬テスト 回答内容による弱点把握と対策		

- オンラインライブによる講義は週1回、夜7時から3時間での開催を予定しています。
- アーカイブはライブ講義終了日の3日程度でアクセス権限付のYouTubeに掲載予定です。