

⑦ スーパーマーケット業

◆ 作成ガイドライン

- (1) スーパーマーケットは、基本的にセルフサービスの形態をとっているため、業界の人材需要の観点からスーパーマーケット業のモデルカリキュラムは、調理および加工、チェッカー業務について作成していること。
- (2) スーパーマーケット業のモデル評価シートは、3つの職務に対して3シート作成されている。しかしながら、調理や加工においては、対象物に応じた作業があるため、調理および加工についてのモデルカリキュラムは調理等対象毎に作成していること。

青果調理加工科訓練カリキュラム総括表

平成21年2月作成

訓練科名 (コース名)	青果調理加工科	就職 の 職務	青果の調理・加工
訓練期間	6ヶ月		
訓練目標	職業意識の啓発を促し、ヒューマンスキル及びビジネスマナーを身につけ、青果の商品知識（特性、用途、鮮度等）および安全衛生に関する知識を学習し、青果の調理・加工ができる技能を習得する。		
仕上がり像	青果の調理・加工および安全衛生作業ができる。		

実施月	○ＪＴ・○ｆｆ－ＪＴ区分	時 間	備 考
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
時間算定の基礎： 1 日 時間 日			
総訓練時間： 4 2 5 時間 （○ＪＴ： 3 4 0 時間 ○ｆｆ－ＪＴ： 8 5 時間）			

青果調理加工科訓練カリキュラム

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		青果調理加工科		Off-JTの 実施主体	備考
有期実習型訓練の内容	職務名又は教科名		職務又は教科の内容	時間	
	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			
		(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、青果のカッティング、カットフルーツのアイテム作り	140	
		(ラッピング作業)	贈答用及び慶弔用セット作り作業	20	
		(パッキング作業)	機械操作作業、計量作業	60	
		(発注・補充作業)	発注作業、陳列・補充	120	
	OJT計			340時間	
	学科 座学等 (Off-JT)	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（評価担当者、受講者）	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			
		(商品化基本実習)	包丁砥ぎ、選果選別作業、青果のカッティング、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			

青果調理加工科訓練計画予定表

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		青果調理加工科						
		職務名又は教科名	HO 年	○月	○月	○月	○月	○月
実習等 （OJT）		安全衛生作業						
		青果調理・加工作業						
		（商品化作業）						
		（ラッピング作業）						
		（パッキング作業）						
		（発注・補充作業）						
座学等 （Off-JT）	学科	職業能力基礎講習						
		安全衛生						
		商品化の基本知識						
		発注・補充の基本知識						
		能力評価						
	実技	安全衛生作業						
		青果調理・加工基本実習						
		（商品化基本実習）						
		（ラッピング基本実習）						
		（パッキング基本実習）						
		（発注・補充基本実習）						
職業能力の評価								
教育訓練の時間数								

惣菜調理加工科訓練カリキュラム総括表

平成21年2月作成

訓練科名 (コース名)	惣菜調理加工科	就職 の 職務	惣菜の調理・加工
訓練期間	6ヶ月		
訓練目標	職業意識の啓発を促し、ヒューマンスキル及びビジネスマナーを身につけ、惣菜の商品知識（特性、加工調理法）等および安全衛生に関する知識を学習し、惣菜の調理・加工ができる技能を習得する。		
仕上がり像	惣菜の調理・加工および安全衛生作業ができる。		

実施月	○ＪＴ・○ｆｆ－ＪＴ区分	時 間	備 考
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
時間算定の基礎：1日 時間 日			
総訓練時間：425時間（○ＪＴ：340時間 ○ｆｆ－ＪＴ：85時間）			

惣菜調理加工科訓練カリキュラム

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		惣菜調理加工科		Off-JTの 実施主体	備考	
有期実習型訓練の内容	職務名又は教科名		職務又は教科の内容	時間		
	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		
		惣菜調理・加工作業				
		（商品化作業）	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（てんぷら・フライ類等、弁当類等、各種寿司）、盛り付け、機器・器具の操作、ラッピングとラベル付け	240		
		（販売管理作業）	保管及び販売管理、発注・補充	100		
	OJT計			340時間		
	座学等 （Off-JT）	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	6	
			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、素材の加工および調理方法の知識、 positioning管理と衛生管理の知識、品質維持の知識、盛り付け基準	12	
			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			49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	
			惣菜調理・加工基本実習			
（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、基本商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、包丁砥ぎ	18		
（発注・補充基本実習）			商品陳列・補充の方法	12		
実技計			36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、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プン、フライヤー、電磁調理器、器具類、ラベラー、調理台、作業台、包装資材、清掃用具、その他				

惣菜調理加工科訓練計画予定表

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		惣菜調理加工科					
	職務名又は教科名	HO 年	○月	○月	○月	○月	○月
実習等 (OJT)	安全衛生作業						
	惣菜調理・加工作業						
	（商品化作業）						
	（販売管理作業）						
座学等 (Off-JT)	学科	職業能力基礎講習					
		安全衛生					
		商品化の基本知識					
		発注・補充の基本知識					
		能力評価					
	実技	安全衛生作業					
		惣菜調理・加工基本実習					
		（商品化基本実習）					
		（発注・補充基本実習）					
	職業能力の評価						
	教育訓練の時間数						

水産物調理加工科訓練カリキュラム総括表

平成21年2月作成

訓練科名 (コース名)	水産物調理加工科	就職 の 職務	水産物の調理・加工
訓練期間	6ヶ月		
訓練目標	職業意識の啓発を促し、ヒューマンスキル及びビジネスマナーを身につけ、水産物の商品知識（特性、用途、鮮度等）および安全衛生に関する知識を学習し、水産物の調理・加工ができる技能を習得する。		
仕上がり像	水産物の調理・加工および安全衛生作業ができる。		

実施月	○ J T ・ ○ f f - J T 区分	時 間	備 考
月	○ J T		
	○ f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	○ f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	○ f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	○ f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	○ f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	○ f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	○ f f - J T		
	月 計 日		
時間算定の基礎： 1 日 時間 日			
総訓練時間： 4 2 5 時間 （○ J T： 3 4 0 時間 ○ f f - J T： 8 5 時間）			

水産物調理加工科訓練カリキュラム

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		水産物調理加工科		Off-JTの 実施主体	備考	
有期実習型訓練の内容	職務名又は教科名		職務又は教科の内容	時間		
	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		
		水産物調理・加工作業 （商品化作業）	加工前準備・後片付、魚種に応じた卸し、盛り合わせ、ラッピング機器操作	120		
		（水産加工品商品化作業）	セット物の調理加工、その他食品調理・加工	120		
		（発注・補充作業）	発注作業、陳列・補充	100		
	OJT計			340時間		
	座学等（Off-JT）	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 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	18	
			安全衛生		3	
			商品化の基本知識	用語、魚種・食材・調味料等の知識、道具・器具の名称と使い方、加工手順、卸し方・盛り合わせ方法、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			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		
		水産物調理・加工基本実習 （商品化基本実習）	魚種に応じた卸し方、盛り合わせ・姿作りの方法、パッキング機械の操作、セット物調理・加工、その他調理・加工、包丁砥ぎ	27		
		（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、冷蔵庫、保管庫、調理台、備品類、清掃用具、その他				

水産物調理加工科訓練計画予定表

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		水産物調理加工科						
		職務名又は教科名	HO 年	○月	○月	○月	○月	○月
実習等 （OJT）		安全衛生作業						
		水産物調理・加工作業						
		（商品化作業）						
		（水産加工品商品化作業）						
		（発注・補充作業）						
座学等 （Off-JT）	学科	職業能力基礎講習						
		安全衛生						
		商品化の基本知識						
		発注・補充の基本知識						
		能力評価						
	実技	安全衛生作業						
		水産物調理・加工基本実習						
		（商品化基本実習）						
		（発注・補充基本実習）						
職業能力の評価								
教育訓練の時間数								

食肉調理加工科訓練カリキュラム総括表

平成 21 年 2 月作成

訓練科名 (コース名)	食肉調理加工科	就職 の 職務	食肉の調理・加工
訓練期間	6 ヶ月		
訓練目標	職業意識の啓発を促し、ヒューマンスキル及びビジネスマナーを身につけ、食肉の商品知識（特性、用途、鮮度）等および安全衛生に関する知識を学習し、食肉の調理・加工ができる技能を習得する。		
仕上がり像	食肉の調理・加工および安全衛生作業ができる。		

実施月	○ J T ・ O f f - J T 区分	時 間	備 考
月	○ J T		
	O f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	O f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	O f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	O f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	O f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	O f f - J T		
	月 計 日		
月	○ J T		
	O f f - J T		
	月 計 日		
時間算定の基礎： 1 日 時間 日			
総訓練時間： 4 2 5 時間 （○ J T： 3 4 0 時間 O f f - J T： 8 5 時間）			

食肉調理加工科訓練カリキュラム

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		食肉調理加工科		Off-JTの 実施主体	備考	
有期実習型訓練の内容	職務名又は教科名		職務又は教科の内容	時間		
	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		
		食肉調理・加工作業				
		（商品化作業）	加工前準備・後片付、部位の除去作業、小割・整形作業、カッティング、チョッパー作業	140		
		（ラッピング作業）	機械操作作業、計量作業	80		
		（発注・補充作業）	発注作業、陳列・補充	120		
	OJT計			340時間		
	座学等（Off-JT）	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、畜種別の除去部位、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			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		
食肉調理・加工基本実習						
（商品化基本実習）		部位の除去作業、小割・整形作業、カッティング、チョッパー作業、スライサー作業、包丁砥ぎ	18			
（パッキング基本実習）		機械操作作業、計量作業	9			
（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、スライサー、チョッパー、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、洗浄材等、清掃用具、その他				

食肉調理加工科訓練計画予定表

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		食肉調理加工科					
	職務名又は教科名	HO 年	○月	○月	○月	○月	○月
実習等 (OJT)	安全衛生作業						
	食肉調理・加工作業						
	（商品化作業）						
	（ラッピング作業）						
	（発注・補充作業）						
座学等 (Off-JT)	学科	職業能力基礎講習					
		安全衛生					
		商品化の基本知識					
		発注・補充の基本知識					
		能力評価					
	実技	安全衛生作業					
		食肉調理・加工基本実習					
		（商品化基本実習）					
		（パッキング基本実習）					
		（発注・補充基本実習）					
		職業能力の評価					
		教育訓練の時間数					

チェックアウト業務実践科訓練カリキュラム総括表

平成21年2月作成

訓練科名 (コース名)	チェックアウト業務実践科	就職 の 職務	店舗のチェックアウト業務
訓練期間	6ヶ月		
訓練目標	職業意識の啓発を促し、ヒューマンスキル及びビジネスマナーを身につけ、レジ精算等に必要知識を学習し、接客やチェックアウト業務の技能を習得する。		
仕上がり像	接客及びレジ精算などのチェックアウト業務、レジ周辺等の整理や安全・衛生・クレリネス等を実施することができる。		

実施月	○ＪＴ・○ｆｆ－ＪＴ区分	時 間	備 考
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
月	○ＪＴ		
	○ｆｆ－ＪＴ		
	月 計 日		
時間算定の基礎：１日 時間 日			
総訓練時間：４２５時間（○ＪＴ：３４０時間 ○ｆｆ－ＪＴ：８５時間）			

チェックアウト業務実践科訓練カリキュラム

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		チェックアウト業務実践科		Off-JTの 実施主体	備考	
有期実習型訓練の内容	職務名又は教科名		職務又は教科の内容	時間		
	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	教科に 包含		
		チェックアウト業務実習	レジの精算業務、価格・商品の確認、サッカー作業、発注・在庫管理（レジに必要な在庫品確認、発注、検収と不良品等の処理）、接客、応対、実習報告	180		
		サービスカウンター業務実習	受付業務、案内業務、迷子・忘れ物などの対応、販売情報の収集・報告、発注・在庫管理（サービスカウンターで必要な在庫品確認、発注、検収と不良品等の処理）、接客、応対、電話対応	160		
	OJT計			340時間		
	座学等 （Off-JT）	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（食中毒含む）	3	
			チェックアウト業務の基本知識	チェックアウト業務の流れ、スキヤニングスピード・違算率等の基準、金券の処理、カード払いの手順	12	
			サービスカウンター業務の基本知識	インストアプロモーション・店舗企画の理解、贈答品受付の流れ、領収書の発行手順、紙幣の両替手順、売り場と取扱い商品の理解、迷子・忘れ物の記録、顧客の要望と売れ筋商品情報の収集と販売情報の報告、計数管理	12	
			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			55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		
チェックアウト業務基本実習		レジの取扱い、袋詰め作業、在庫品の確認と発注方法、検収と不良品等の処理方法、接客、応対	12			
サービスカウンター業務基本実習		贈答品受付の方法、商品包装の方法、在庫品の確認と発注方法、検収と不良品等の処理方法、接客、応対	12			
実技計			30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		レジスター、什器、包装資材、伝票・領収書等、店内放送設備、清掃用具、その他				

チェックアウト業務実践科訓練計画予定表

平成21年2月作成

訓練科名（コース名）		チェックアウト業務実践科						
		職務名又は教科名	HO 年	〇月	〇月	〇月	〇月	〇月
実習等 （OJT）		安全衛生作業						
		チェックアウト業務実習						
		サービスカウンター業務実習						
座学等 （Off-JT）	学科	職業能力基礎講習						
		安全衛生						
		チェックアウト業務の基本知識						
		サービスカウンター業務の基本知識						
		能力評価						
	実技	安全衛生作業						
		チェックアウト業務基本実習						
		サービスカウンター業務基本実習						
職業能力の評価								
教育訓練の時間数								

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

青果調理加工科訓練カリキュラム				平成21年2月作成	
訓練科名(コース名)		青果調理加工科		Off-JTの実施主体	
職務名又は教科名		職務又は教科の内容		時間	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 (商品化作業)	加工前準備・後片付け、造熟処理作業、選果選別作業、青果のカッティング、カットフルーツのアイテム作り		140	
	(ラッピング作業)	梱包用及び販売用セット作り作業		20	
	(パッキング作業)	機械操作作業、計量作業		60	
	(発注・補充作業)	発注作業、陳列・補充		120	
				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)、仕事態度と職場の概要、社会人としてのマナーとエチケット、パソコン操作、職場安全(仕事場等)、事故防止、就業規則、就業指針		18	
	安全衛生	安全装置や保護具の用途と安全作業、健康管理、救急処置、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、安全衛生等の知識、品質維持の知識		6	
	発注・補充の基本知識	発注作業の流れ、振替票、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)		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 (商品化基本実習)	包丁研ぎ、選果選別作業、青果のカッティング、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)	梱包用及び販売用セットの作成		2	
	(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 46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、まな板、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			

青果調理加工科訓練カリキュラム				平成21年2月作成	
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	
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	
実習等 (OJT)		青果調理・加工作業 (商品化作業)		加工前準備・後片付け、選別処理作業、選果選別作業、青果のカッティング、カットフルーツのアイテム作り	
実習等 (OJT)		(ラッピング作業)		機械操作作業、計量作業	
実習等 (OJT)		(発注・補充作業)		発注作業、陳列・補充	
実習等 (OJT)				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)、仕事態度と職場の概要、社会人としてのマナーとエチケット、パソコン操作、職場安全(仕事場等)、事故防止、就業規則、就業指針	
学科		安全衛生		安全装置や保護具の用途と安全作業、健康管理、救急処置、食品表示、商品知識、衛生管理	
学科		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、位置管理と衛生管理の知識	
学科		発注・補充の基本知識		発注作業の流れ、振替票、陳列の基本、計数管理	
学科		能力評価		オリエンテーション、能力評価(評価担当者)	
学科				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	
実技		青果調理・加工基本実習 (商品化基本実習)		包丁研ぎ、選果選別作業、青果のカッティング、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化	
実技		(ラッピング基本実習)		梱包用及び販売用セットの作成	
実技		(パッキング基本実習)		機械操作と計量作業	
実技		(発注・補充基本実習)		商品陳列・補充の方法	
実技				実技計 60時間	
実技				Off-JT(教育訓練機関) 小計 100時間	
実技				有期実習型訓練合計 500時間	
主な設備機器		包丁、砥石、まな板、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			
主な設備機器		※500時間(OJT:400時間、Off-JT:100時間) 8時間/日 → 約93日			

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】卒業者に対して、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

青果調理加工科訓練カリキュラム				平成21年2月作成	
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
実習等 (OJT)	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 (商品化作業)	加工前準備・後片付け、品物処理作業、選果選別作業、青果のカッティング、カットフルーツのアイテム作り	50	
		(ラッピング作業)	梱包用及び販売用セット作り作業	40	
		(パッキング作業)	機械操作作業、計量作業	40	
		(発注・補充作業)	発注作業、陳列・補充	40	
		OJT計 170時間			
学科	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)、仕事態度と職場の概要、社会人としてのマナーとエチケット、パソコン操作、職場安全(仕事場等)、事故防止、就業規則、就業指針	18	/
		安全衛生	安全衛生(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、救急処置、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、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、振替票、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 30時間			
実技	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 (商品化基本実習)	包丁研ぎ、選果選別作業、青果のカッティング、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化	2	
		(ラッピング基本実習)	梱包用及び販売用セットの作成	2	
		(パッキング基本実習)	機械操作と計量作業	2	
		(発注・補充基本実習)	商品陳列・補充の方法	2	
		実技計 10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、まな板、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			

※2)5時間(OJT:172時間、Off-JT:43時間) 8時間/日 → 約27日

青果調理加工科訓練カリキュラム					
訓練科名(コース名)		販売加工科		平成21年2月作成	平成21年2月作成
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(畜産)	加工前準備・後片付け、商品化、ラッピングとラベル付け、選果選別作業、選果選別作業、青果のカッティング、カットフルーツのアイテム作り	230		
	調理・加工作業(食肉)	加工前準備・後片付け、商品化、ラッピングとラベル付け、発注・補充	154		
	調理・加工作業(水産品) および水産品加工	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、選果選別、冷蔵処理、冷蔵加工、その他の調理・加工)	220		
	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、保管及び衛生管理、発注・補充、惣菜加工の指示	154		
		OJT計 768時間			
有期実習型訓練の内容	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)、仕事態度と職場の概要、社会人としてのマナーとエチケット、パソコン操作、職場安全(仕事場等)、事故防止、就業規則、就業指針	18	
	座学等 (Off-JT)	安全衛生	安全衛生(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、救急処置、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、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、振替票、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・後片付け、選果選別作業、青果のカッティング、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化、冷蔵処理、冷蔵加工、その他の調理・加工	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、まな板、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			
※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

スーパーマーケット業の教科名等の例

訓練形態		教科名等の例	教科の内容例
0JT	実技	(商品化作業) (食肉)	加工前準備・後片付、部位の除去作業、小割・整形作業、カットイング、チョッパー作業、半調理品の味付け調理
0JT	実技	(商品化作業) (水産物)	加工前準備・後片付、魚種に応じた卸し、盛り合わせ、ラッピング機器操作
0JT	実技	(商品化作業) (青果)	加工前準備・後片付、追熟処理作業、選果選別作業、青果のカットイング、カットフルーツのアイテム作り
0JT	実技	(商品化作業) (惣菜)	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（てんぷら・フライ類等、弁当類等、各種寿司）、盛り付け、機器・器具の操作、ラッピングとラベル付け
0JT	実技	(水産加工品商品化作業) (水産物)	セット物の調理加工、味付け加工、その他食品調理・加工
0JT	実技	(パッキング作業) (青果)	機械操作作業、計量作業
0JT	実技	(発注・補充作業) (食肉)	発注作業、陳列・補充
0JT	実技	(発注・補充作業) (水産物)	発注作業、陳列・補充
0JT	実技	(発注・補充作業) (青果)	発注作業、陳列・補充
0JT	実技	(販売管理作業) (惣菜)	保管及び販売管理、発注・補充
0JT	実技	(ラッピング作業) (食肉)	機械操作作業、計量作業
0JT	実技	(ラッピング作業) (青果)	機械操作作業、計量作業、贈答用及び慶弔用セット作り
0JT	実技	(ラッピング作業) (青果)	贈答用及び慶弔用セット作り作業
0JT	実技	安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策
0JT	実技	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
0JT	実技	安全衛生作業	身の回りの衛生管理、器具・工具の準備、衛生保持（清掃等）、施設管理、定位置管理
0JT	実技	安全衛生作業	安全確保、衛生管理（クレンリネス）、施設管理、環境対策
0JT	実技	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
0JT	実技	コミュニケーション実践	コミュニケーション法（5W2H、情報の共有化）、確認事項や問題事項の整理方法、自社の動向（インスタプロモーション、販売戦略、販売動向、その他）、会議運営方法、マニュアル
0JT	実技	サービスカウンター業務基本実習	各種受付に対する対処の補助（返品、返金規定、領収書の発行手順、その他）、接客対応
0JT	実技	サービスカウンター業務実習	受付業務、案内業務、迷子・忘れ物などの対応、販売情報の収集・報告、発注・在庫管理（サービスカウンターで必要な在庫品確認、発注、検収と不良品等の処理）、接客、応対、電話対応
0JT	実技	サービスカウンター業務実践	各種受付に対する対処（返品、返金規定、領収書の発行手順、その他）、接客対応、ラッピング
0JT	実技	サービスカウンター業務補助実践	各種受付に対する規定・手順（返品、返金規定、領収書の発行手順、その他）、店内放送の実践、接客
0JT	実技	対面販売実践	わかりやすい接客・応対（顧客の要望把握）、販売、包装、値段入力、商品補充、実習報告
0JT	実技	地域との共生活動を通じたニーズ把握実践	地域のニーズ把握（顧客の意見、住民の意識調査、地域の諸団体、地域のイベント・行事、地域の環境活動、地域の防災マップ）
0JT	実技	チェックアウト業務基本実習	チェックアウト業務補助、接客
0JT	実技	チェックアウト業務実習	レジの精算業務、価格・商品の確認、サッカー作業、発注・在庫管理（レジで必要な在庫品確認、発注、検収と不良品等の処理）、接客、応対、実習報告

スーパーマーケット業の教科名等の例

訓練形態		教科名の例	教科の内容例
0JT	実技	チェックアウト業務実践	売り場のレイアウト確認、自店の取扱商品知識の確認、チェックアウト業務、接客
0JT	実技	チェックアウト業務補助実践	売り場のレイアウト確認、自店の取扱商品知識の確認（部門毎の取扱い商品、季節商品、インスタプロモーション、チラシ特売商品、その他）、チェックアウト業務補助、接客
0JT	実技	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
0JT	実技	調理・加工作業（水産品および水産品加工）	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）
0JT	実技	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
0JT	実技	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
0JT	実技	陳列作業実践	陳列作業、POP・ショーカードの作成・取付け、商品補充および商品の管理
0JT	実技	陳列補助実習	効果的な演出方法（棚割表、棚割、フェース取り、縦型陳列、フック陳列、ボリューム陳列、空間利用法、プライスカード、演出資材の活用、その他） POPおよびショーカード（情報の入手先、レイアウトの基礎知識、その他）
0JT	実技	発注・在庫管理実践	在庫数の確認、保管スペースの確保、商品の発注、検収、返品処理、伝票等の取扱い、実習報告
0JT	実技	販売実践実習	接客、話し方、商品知識
0JT	実技	販売補助実習	対面販売のポイント、販売の準備、接客、商品知識、話し方
0JT	実技	ラッピング実践	包装機の使い方、計量機・ラベラーの取り扱い方、加工用器具の用途と取扱い方法、包装資材
0JT	実技	商品にあった盛り付け方法基本実習	盛り合わせ、コミュニケーション、安全衛生、ラッピング、その他
0JT	実技	商品にあった盛り付け方法演習	盛り合わせ、かざり付け、その他
0JT	実技	商品目的にあった切り方応用実習	包丁の砥ぎ方、青果に適したカット方法、カットフルーツのアイテム作り、コミュニケーション、安全衛生、その他
0JT	実技	商品目的にあった切り方基本実習	砥石の扱い方、包丁の砥ぎ方、包丁の扱い方、青果に適したカット方法、カットフルーツのアイテム作り、コミュニケーション、安全衛生、その他
0JT	実技	商品目的にあった切り方演習	砥石の扱い方、包丁の砥ぎ方、包丁の扱い方、青果に適したカット方法、カットフルーツのアイテム作り、
Off-JT	学科	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
Off-JT	学科	安全衛生	5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）、安全作業、健康管理、救急処理
Off-JT	学科	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
Off-JT	学科	安全衛生	5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）、安全作業、健康管理、救急処理、食品表示、衛生管理
Off-JT	学科	安全衛生	5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）、安全作業、健康管理、救急処理、食品表示、商品知識、衛生管理
Off-JT	学科	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（食中毒含む）
Off-JT	学科	サービスカウンター業務	各種受付に対する規定・手順（返品、返金規定、領収書の発行手順、その他）、店内放送技術

スーパーマーケット業の教科名等の例

訓練形態		教科名の例	教科の内容例
Off-JT	学科	サービスカウンター業務の基本知識	インスタプロモーション・店舗企画の理解、贈答品受付の流れ、領収書の発行手順、紙幣の両替手順、売り場と取扱い商品の理解、迷子・忘れ物の記録、顧客の要望と売れ筋商品情報の収集と販売情報の報告
Off-JT	学科	サービスカウンター業務の基本知識	インスタプロモーション・店舗企画の理解、贈答品受付の流れ、領収書の発行手順、紙幣の両替手順、売り場と取扱い商品の理解、迷子・忘れ物の記録、顧客の要望と売れ筋商品情報の収集と販売情報の報告、計数管理
Off-JT	学科	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、畜種別の除去部位、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
Off-JT	学科	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
Off-JT	学科	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、素材の加工および調理方法の知識、定位置管理と衛生管理の知識、品質維持の知識、盛り付け基準
Off-JT	学科	商品化の基本知識	用語、魚種・食材・調味料等の知識、道具・器具の名称と使い方、加工手順、卸し方・盛り合わせ方法、定位置管理と衛生管理の知識、品質維持の知識
Off-JT	学科	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、畜種別の除去部位、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
Off-JT	学科	商品販売の基本知識	対面販売の理解、作業の進め方の基本、商品知識と用語、売り場の基本知識（棚割、陳列の知識と種類、演出の知識、商品補充の知識、不良品・廃棄品の取扱いの知識、商品の手直し・整理の知識）
Off-JT	学科	職業能力基礎講習	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）、ビジネスマナー、職場理解（仕事理解）
Off-JT	学科	職業能力基礎講習	コミュニケーション、ビジネスマナー、職場理解（仕事理解）
Off-JT	学科	職業能力基礎講習	コミュニケーション、ビジネスマナー、職場理解（仕事理解）
Off-JT	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
Off-JT	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
Off-JT	学科	食の安全と安心のための知識	店舗営業方針、食品表示（名称、原産地、養殖、原材料名、解凍の例、内容量、消費期限、賞味期限、その他） 商品知識（有機食品、遺伝子組み換え商品、BSE、その他） 衛生管理（職場のルール、正しい手洗いの方法、髪の整え方のルール、その他）
Off-JT	学科	スーパーマーケット業に関わる基本知識	社内規定・行動規範（経営理念、社是・社訓、就業規則、倫理憲章、行動ガイドライン、マニュアル） 主要法令概要（商法、食品衛生法、JAS法、PL法、消費者保護法、独占禁止法、不正競争防止法、景品表示法、労働法、雇用機会均等法、セクハラ防止関連、個人情報保護法、環境関連法、その他）、リスクマネジメントの基本、顧客特性把握のための手段
Off-JT	学科	スーパーマーケット業に関わる基本知識	社内規定・行動規範、コンプライアンス（主要法令の概要）、非常時対応、業界用語の理解、販売ツールの知識
Off-JT	学科	対面販売の基本知識	販売計画（重点商品、売上目標、インスタプロモーションの計画、その他）、商品知識（旬・新物・季節商材、用途・産地、食べ方、調理方法、その他）、陳列方法
Off-JT	学科	地域との共生の知識	企業の社会的責任 地域と顧客のニーズ（顧客の意見、住民の意識調査、地域の諸団体、地域のイベント・行事、地域の環境活動、地域の防災マップ） バリアフリー（バリアフリー化、車椅子介助、盲導犬、その他） 安全衛生管理実務（設備環境の安全化、設備のあるべき状態の熟知）

スーパーマーケット業の教科名等の例

訓練形態		教科名の例	教科の内容例
Off-JT	学科	チェックアウト業務	売り場のレイアウト、自店の取扱商品知識（部門毎の取扱い商品、季節商品、インスタプロモーション、チラシ特売商品、その他）、チェックアウト業務の手順、定物定位、環境への配慮
Off-JT	学科	チェックアウト業務の基本知識	チェックアウト業務の流れ、スキャニングスピード・違算率等の基準、金券の処理、カード払いの手順
Off-JT	学科	調理・加工（青果）の基礎知識	鮮度管理（品質維持、スピード、商品知識）、追熱処理、商品目的にあった切り方（青果に適したカット方法、カットフルーツのアイテム作り）、商品にあった盛り付け方法（盛り合わせ、かざり付け、その他）、ラッピングの方法（包装機の使い方、計量機・ラベラーの取り扱い方、加工用器具の用途と取扱い方法、包装資材）、包丁砥ぎ（砥石の種類、包丁の種類、包丁の扱い方、その他）、慶弔の知識、マニュアル
Off-JT	学科	調理・加工（青果）の基礎知識	調理・加工の概要（鮮度管理、追熱処理、その他）、商品目的にあった切り方概要、商品にあった盛り付け方法概要、ラッピングの知識、包丁砥ぎ（砥石の種類、包丁の種類、包丁の扱い方、その他）、慶弔の知識
Off-JT	学科	陳列の概要	陳列基準（空間利用方法、カラーコントロール、清潔性、その他）、時間帯の顧客特性割り出し方法、品切れ基準、在庫量
Off-JT	学科	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）
Off-JT	学科	発注・在庫管理の概要	発注に関するルール、最低在庫量、調達期間、平均販売数、販売予測、年間の行事（お中元、お歳暮、その他）
Off-JT	学科	発注・在庫管理の基本知識	在庫数の確認、商品発注の知識と用語、返品処理の知識と用語、各種伝票
Off-JT	学科	発注・補充の基本知識	発注作業の流れ、棚割表、陳列の基本
Off-JT	学科	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
Off-JT	学科	販売管理の基本知識	商品の保管方法、発注作業の流れ、棚割表、陳列の基本、ロスの知識
Off-JT	学科	販売管理の基本知識	商品の保管方法、発注作業の流れ、棚割表、陳列の基本、ロスの知識、計数管理
Off-JT	学科	非常時対応の知識	クレーム処理の概要、非常時の対応方法概要（事故発生時の処理方法、非常時の対応方法、マニュアル、その他）
Off-JT	実技	（商品化基本実習） （食肉）	部位の除去作業、小割・整形作業、カッティング、チョッパー作業
Off-JT	実技	（商品化基本実習） （食肉）	部位の除去作業、小割・整形作業、カッティング、チョッパー作業、スライサー作業、包丁砥ぎ
Off-JT	実技	（商品化基本実習） （水産物）	魚種に応じた卸し方、盛り合わせ・姿作りの方法、ラッピング機械の操作、セット物調理・加工、味付け加工、その他調理・加工
Off-JT	実技	（商品化基本実習） （水産物）	魚種に応じた卸し方、盛り合わせ・姿作りの方法、パッキング機械の操作、セット物調理・加工、味付け加工、その他調理・加工、包丁砥ぎ
Off-JT	実技	（商品化基本実習） （青果）	追熱処理、選果選別作業、青果のカッティング、カットフルーツのアイテム作り
Off-JT	実技	（商品化基本実習） （青果）	包丁砥ぎ、追熱処理、選果選別作業、青果のカッティング、カットフルーツの商品化、カット野菜の商品化
Off-JT	実技	（商品化基本実習） （惣菜）	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
Off-JT	実技	（商品化基本実習） （惣菜）	加工前準備・後片付、調理済仕入商品の詰め替え、基本商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、包丁砥ぎ
Off-JT	実技	（パッキング基本実習） （食肉）	機械操作作業、計量作業

スーパーマーケット業の教科名等の例

訓練形態		教科名の例	教科の内容例
Off-JT	実技	(パッキング基本実習) (青果)	機械操作と計量作業
Off-JT	実技	(発注・補充基本実習) (食肉)	商品陳列・補充の方法
Off-JT	実技	(発注・補充基本実習) (水産物)	商品陳列・補充の方法
Off-JT	実技	(発注・補充基本実習) (青果)	商品陳列・補充の方法
Off-JT	実技	(販売管理基本実習) (惣菜)	商品陳列・補充の方法
Off-JT	実技	(ラッピング基本実習) (食肉)	機械操作作業、計量作業
Off-JT	実技	(ラッピング基本実習) (青果)	機械操作と計量作業、贈答および慶弔用セットの作成
Off-JT	実技	(ラッピング基本実習) (青果)	贈答および慶弔用セットの作成
Off-JT	実技	安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法
Off-JT	実技	安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法（応急手当・救急措置の方法）
Off-JT	実技	安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法、整理整頓
Off-JT	実技	安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務（身だしなみ）、救急法
Off-JT	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
Off-JT	実技	顧客対応業務（チェックアウト業務、サービスカウンター業務）演習（準備編）	売り場の確認、自店の取扱商品把握、チェックアウト業務手順の理解、各種受付に対する規定・手順の理解（返品、返金規定、領収書の発行手順、その他）、ラッピング方法
Off-JT	実技	サービスカウンター業務演習	各種受付に対する規定・手順の理解（返品、返金規定、領収書の発行手順、その他）
Off-JT	実技	サービスカウンター業務演習 （フォローアップ問題解決編）	各種受付に対する規定・手順の確認（返品、返金規定、領収書の発行手順、その他）、ラッピングの要領
Off-JT	実技	サービスカウンター業務基本実習	贈答品受付の方法、商品包装の方法、在庫品の確認と発注方法、検収と不良品等の処理方法、接客、応対
Off-JT	実技	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
Off-JT	実技	接客演習	接客のルール（礼儀作法に関する社内ルールと水準、顧客対応ルール、ホスピタリティ、その他） T P O に応じた会話（接客用語、敬語の使い方、話し方・話法、その他） 商品知識（売価変更の確認、裸売り商品の確認、その他）
Off-JT	実技	接客演習	接客のルール（礼儀作法に関する社内ルールと水準、顧客対応ルール、ホスピタリティ、その他） T P O に応じた会話（接客用語、敬語の使い方、話し方・話法、その他）
Off-JT	実技	接客演習	接客演習（礼儀作法、顧客対応、身だしなみ、金銭授受）、T P O に応じた会話（接客用語、話し方）、商品知識
Off-JT	実技	対面販売基本実習	接客・応対の言葉、販売の手順
Off-JT	実技	チェックアウト業務演習	売り場のレイアウト確認、自店の取扱商品知識把握（部門毎の取扱い商品、季節商品、インスタプロモーション、チラシ特売商品、その他）、チェックアウト業務の手順理解、定物定位の原則、環境への配慮

スーパーマーケット業の教科名等の例

訓練形態		教科名の例	教科の内容例
Off-JT	実技	チェックアウト業務演習 (フォローアップ問題解決編)	チェックアウト業務手順の要領確認、取り扱い商品知識の把握方法、その他
Off-JT	実技	チェックアウト業務基本実習	レジの取扱い、袋詰め作業、在庫品の確認と発注方法、検収と不良品等の処理方法、接客、応対
Off-JT	実技	調理・加工（青果）作業（準備編）	商品目的にあった切り方（青果に適したカット方法）、商品にあった盛り付け方法（盛り合わせ、かざり付け）、ラッピングの方法（包装機の使い方、計量機・ラベラーの取り扱い方、加工用器具の取扱い方法）、包丁砥ぎ（包丁の砥ぎ方、包丁の扱い方）
Off-JT	実技	調理・加工（青果）作業 (フォローアップ問題解決編)	商品目的にあった切り方の要領確認（青果に適したカット方法、カットフルーツのアイテム作り）、商品にあった盛り付け方法要領確認（盛り合わせ、かざり付け、その他）、ラッピングの方法、包丁砥ぎの要点（砥石の扱い方、包丁の砥ぎ方、包丁の扱い方、その他）
Off-JT	実技	調理・加工（青果）実習	商品目的にあった切り方（青果に適したカット方法、カットフルーツのアイテム作り）、商品にあった盛り付け方法（盛り合わせ、かざり付け、その他）、ラッピングの方法（包装機の使い方、計量機・ラベラーの取り扱い方、加工用器具の用途と取扱い方法、包装資材）、包丁砥ぎ（砥石の扱い方、包丁の砥ぎ方、包丁の扱い方、その他）
Off-JT	実技	陳列基本実習	P O Pとショーカードの作成・取付け、商品の補充方法と商品管理の方法、ストアコンピュータの取扱い方法、売価チェックの方法
Off-JT	実技	発注・在庫管理基本実習	在庫数の確認方法、商品発注の方法、検収の方法、返品処理の方法、伝票の取扱い方法
Off-JT	実技	販売管理基本実習	商品陳列・補充の方法、計数管理
Off-JT	実技	非常時対応演習	非常時対応（事故発生時の処理方法、非常時の対応方法、マニュアル、その他） T P Oに応じた会話（接客用語、敬語の使い方、話し方・話法、その他） 商品知識（売価変更の確認、裸売り商品の確認、その他）
Off-JT	実技	地域社会貢献演習	防犯対策（防犯の方策、警察・病院の位置と連絡先、警備体制、警備保障システムの把握） 非常時対応実務（災害時の避難場所、応急手当・救急措置の方法、その他） コミュニケーション法