

3-6 検証訓練の実施結果

(1) 6次産業化実践（食品加工）科

イ 訓練実績

6次産業化実践（食品加工）科のうち、茨城県水戸市で実施したコース（以下「水戸コース」という。）では、定員20名に対し、18名の応募があり、12名が入所し、群馬県前橋市で実施したコース（以下「前橋コース」という。）では、定員20名に対し、10名の応募があり、10名が入所した。訓練修了後3か月時点（平成25年6月末）における就職率（速報値）は水戸コースが66.7%、前橋コースが60.0%であった（表2-2）

表2-2 「6次産業化実践（食品加工）科」訓練実績

科名	実施場所	期間	定員	応募	入所	中退	修了		就職率			
							就職	雇用 自営				
6次産業化実践 （食品加工）科	茨城県 水戸市	4か月	20	18	12	0	0	12	8	4	4	66.7%
6次産業化実践 （食品加工）科	群馬県 前橋市	4か月	20	10	10	0	0	10	6	5	1	60.0%

ロ 受講者アンケート

本訓練科の全受講者を対象に、訓練コース改善のためのアンケートを実施した。実施時期は、入所時（平成24年11月27日）、訓練開始後2か月经過時点（水戸コース：平成25年2月8日、前橋コース：平成25年2月20日）、修了時点（平成25年3月21日）の3回である。

【水戸コース】

① 受講動機

訓練受講の動機を入所時のアンケートにおいて尋ねたところ、「職業能力のレベルアップを図って職業選択の幅を広げたい」が最も多く、以下、「今後成長が期待される分野の職業訓練である」、「未経験の職種への就職を希望している」、となっている（図2-20）。

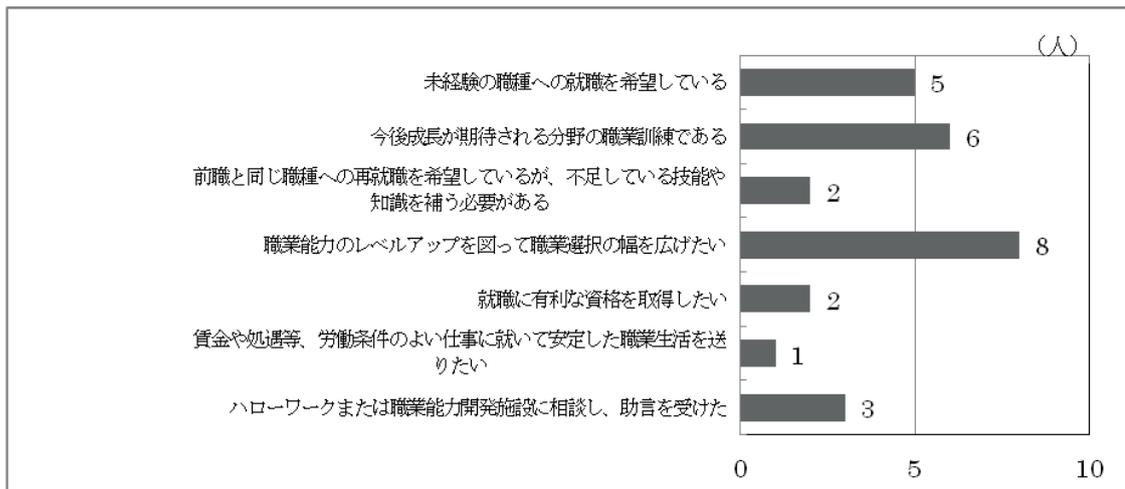


図 2 - 2 0 受講動機 (複数回答 ; n=12)

②カリキュラムの評価

訓練カリキュラムの評価 (難易度、時間設定及び習得度) に関する設問は、訓練開始後 2 か月経過時点及び修了時のアンケートで実施した。

訓練修了時においては、全訓練期間を振り返ってもらい、カリキュラムの評価について質問した。

(a) 科目の難易度

学科の「農業概論」、「食品の生産・加工・販売基礎」及び「稲作」について、「難しい・やや難しい」と回答している割合が高い (図 2 - 2 1)。

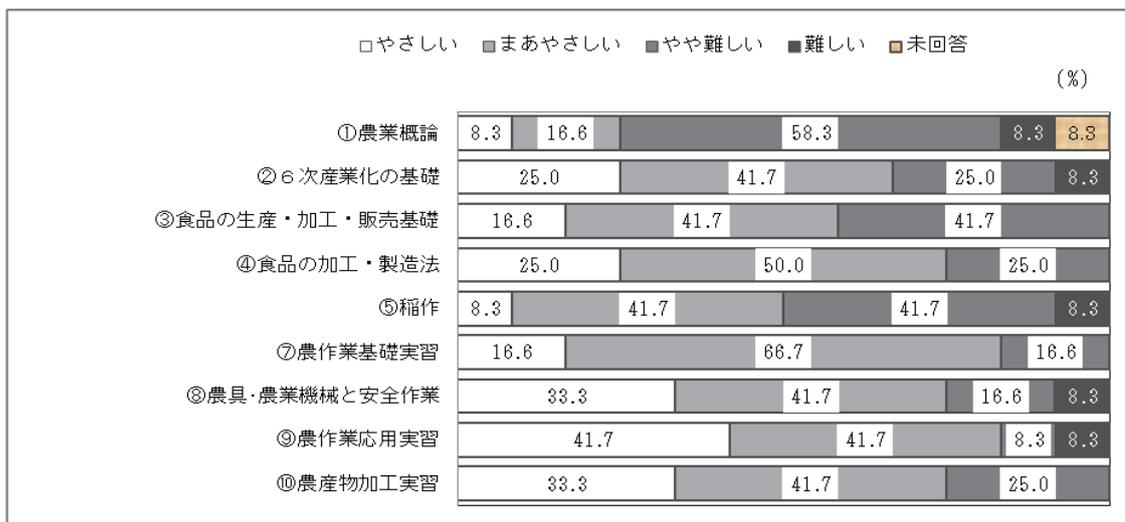


図 2 - 2 1 難易度【訓練開始 2 か月経過時点】(n=12)

修了時点のアンケートでは、「農業概論」と「食品の生産・加工・販売基礎」が引き続き「やや難しい」と回答した受講者が多い。「6次産業化の基礎」と「食品の加工・製造法」について「やや難しい」と回答した受講者が訓練開始2か月経過時点の調査よりも増加し、「稲作」では「難しい」と回答した受講者が増えている（図2-22）。

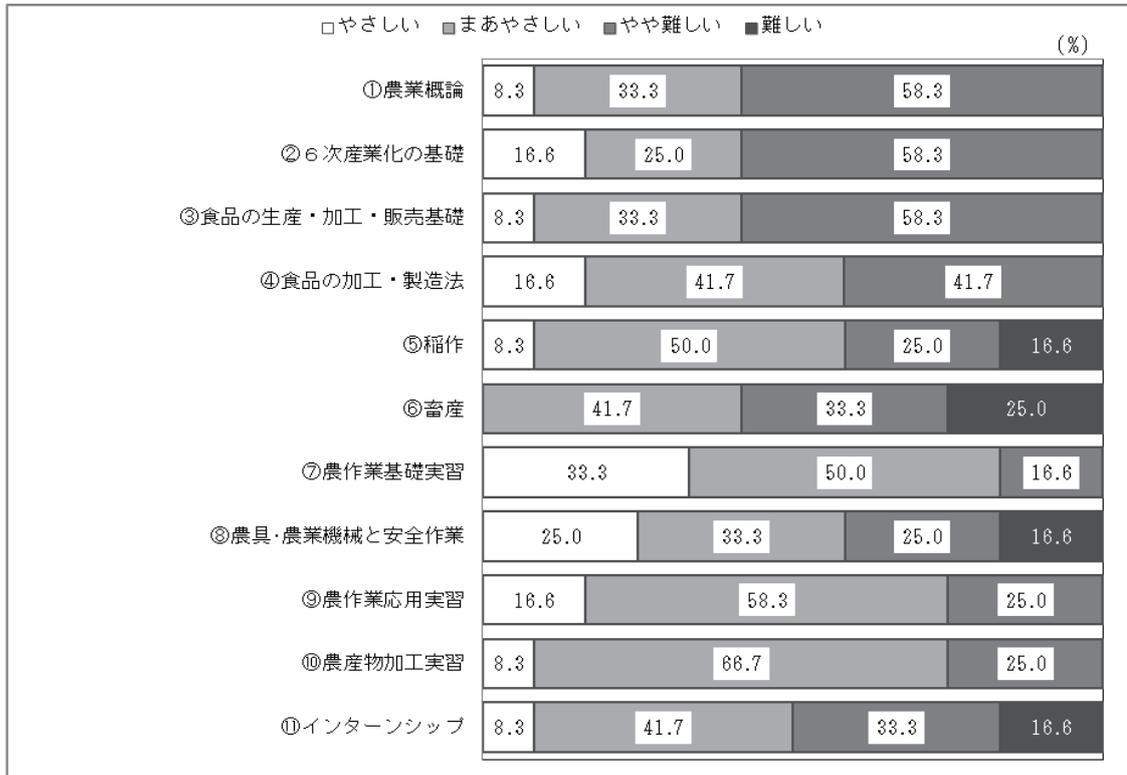


図2-22 難易度【訓練修了時点】(n=12)

(b) 科目の時間設定

科目の時間設定については、実技科目の「農作業基礎実習」を除き、全般的に「短い・やや短い」と感じている受講者が多く、特に、「農産物加工実習」で「短い」と回答した受講者が多かった（図2-23）。

修了時点のアンケートでは、訓練開始2か月経過時点のアンケートと同様、全般的に「短い・やや短い」と感じている受講者が多い。「6次産業化の基礎」は「短い」と回答した受講者が大幅に増えている（図2-24）。

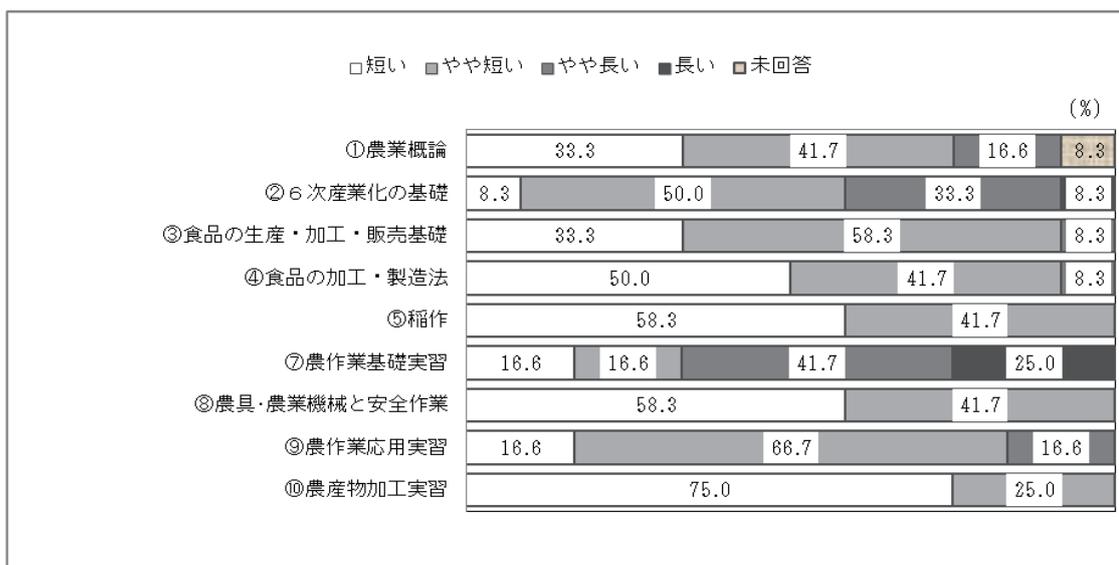


図 2 - 2 3 時間設定【訓練開始 2 か月経過時点】(n=12)

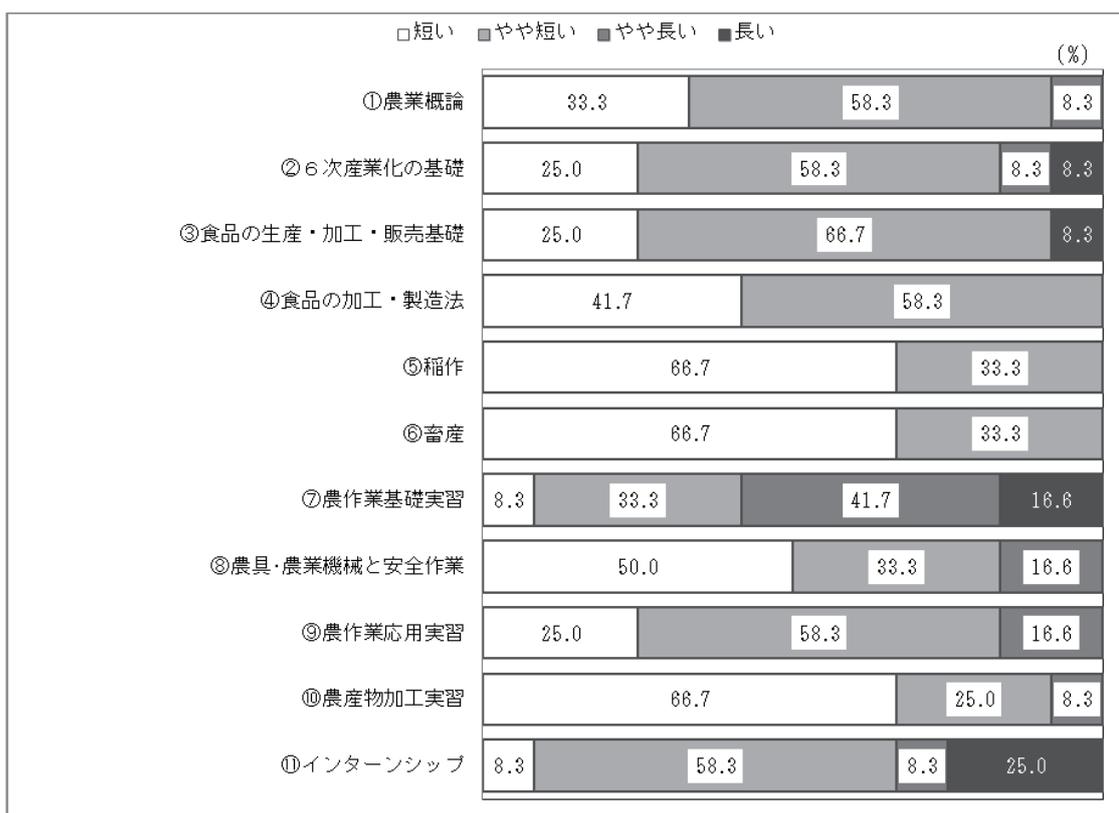


図 2 - 2 4 時間設定【訓練修了時点】(n=12)

(c) 訓練の習得度

訓練の習得度については、科目の内容が「難しい・やや難しい」、時間設定が「短い・やや短い」という回答が多かったにもかかわらず、「習得でき

た・だいたい習得できた」と回答した割合が総じて高い（図2-25）。

訓練修了時点でのアンケートにおいても学科の「稲作」と「畜産」を除き、同様の結果であった（図2-26）。

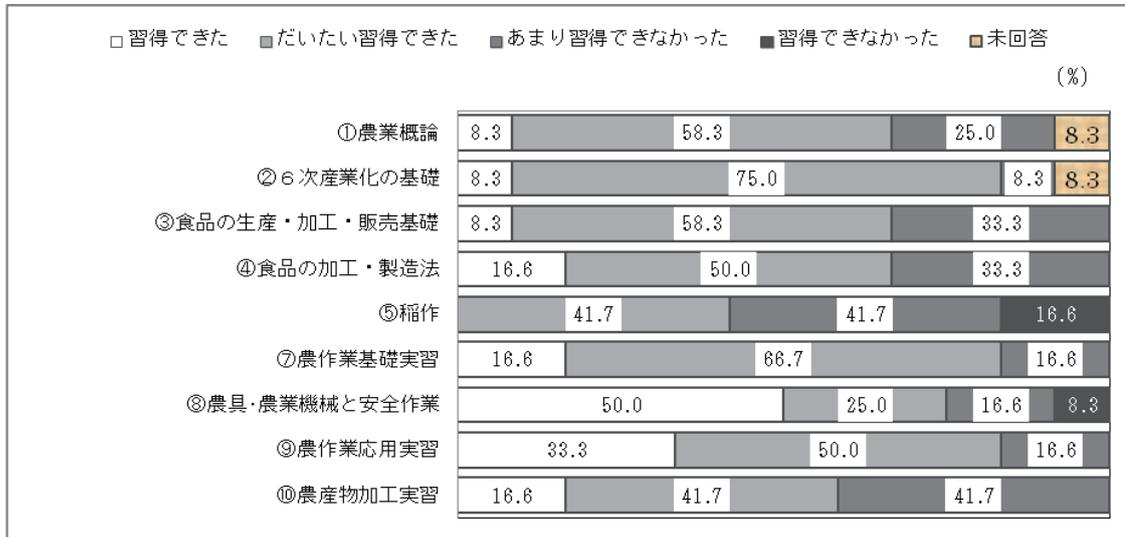


図2-25 習得度【訓練開始2か月経過時点】(n=12)

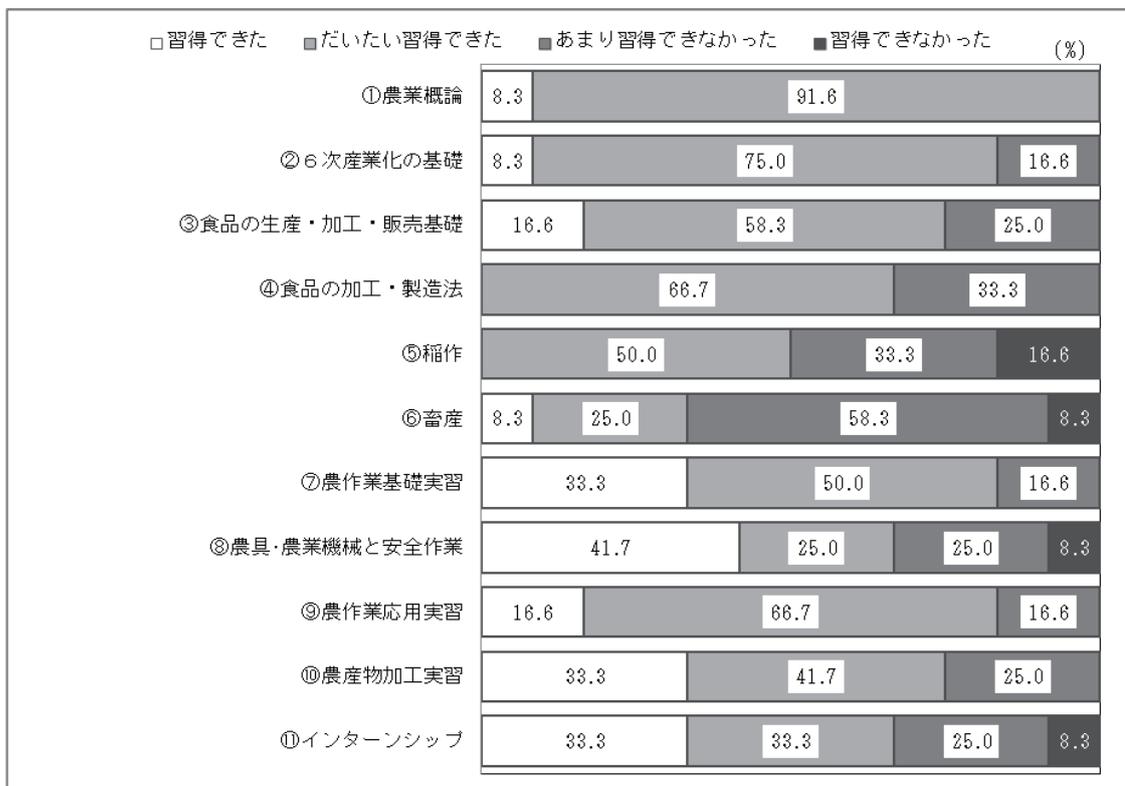


図2-26 習得度【訓練修了時点】(n=12)

(d) インターンシップ

水戸コースでは、9日間（72時間）のインターンシップが行われた（表2-3）。

表2-3 インターンシップ実施状況

受入先	業種	人数	期間	主な実習内容
A工房	食品加工業	1	9日間	ジャム製造、販売・営業
(株)B農園	農業	1	9日間	蓮根の収穫、出荷、ハウスの植えつけ
C農園	農業	1	9日間	水菜の収穫及び選果
(有)D	農業	1	9日間	イチゴの収穫・調整作業等
E農園	農業	1	9日間	有機野菜の農作業(種蒔き、収穫、調整等)
(株)F	農業	1	9日間	温室野菜生産に係る環境整備
G(株)	農業	2	9日間	ネギの栽培及び出荷
H農産加工所	食品加工業	1	9日間	加工品製造一次加工、ラベル貼り
(有)I	農業/食品加工業	1	9日間	大根ツマの製造、甘藷加工品製造
J農園	農業	2	9日間	野菜の調整作業

インターンシップについては、訓練修了時点のアンケートにおいて、上記(a)から(c)の項目の他、満足度と就職への役立ち度について質問した。満足度については、受講者の間で評価が分かれているが(図2-27)、「現場に即した職業能力の習得に役立ったか」との問に対しては、9割の受講者が「大変役に立つ・役に立つ」と回答している(図2-28)。

なお、受講者及びインターンシップ受入先の感想及び意見については、巻末資料7に主なものを掲載したので参照されたい。

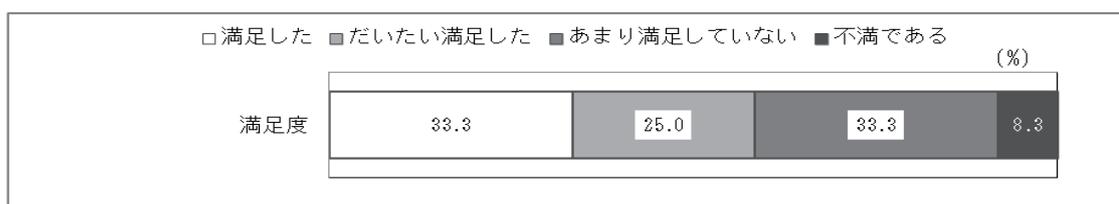


図2-27 満足度 (n=12)

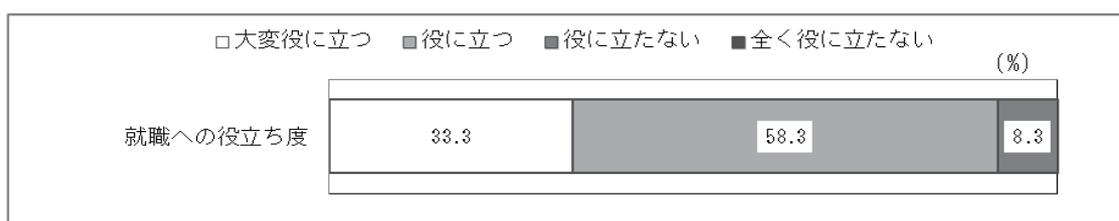


図2-28 役立ち度 (n=12)

③テキスト及び配付資料

訓練開始後2か月経過時点のアンケートでは、学科の「畜産」が対象外となっているが、受講者の75%が「わかりやすい・まあわかりやすい」と回答している。訓練終了時点のアンケートにおいてもほぼ同様の結果となった(図2-29)。

なお、この訓練科で使用したテキスト(オリジナル教材を除く。)については、巻末資料8に一覧を掲載する。

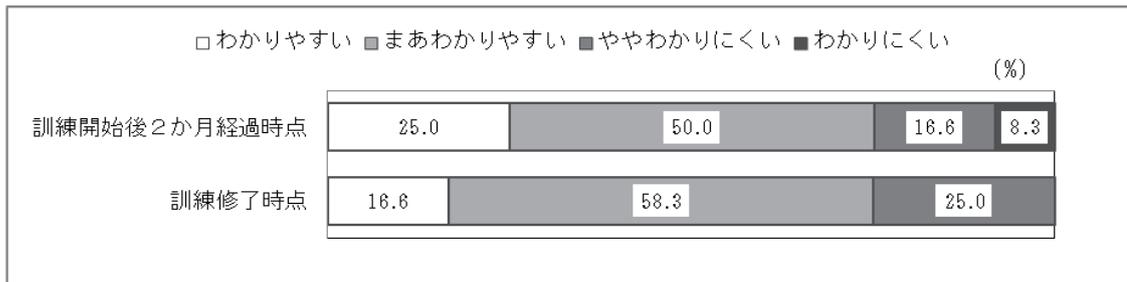


図2-29 テキスト及び配付資料 (n=12)

【前橋コース】

①受講動機

訓練受講の動機は、「今後成長が期待される分野の職業訓練である」が最も多く、以下、「未経験の職種への就職を希望している」、「職業能力のレベルアップを図って職業選択の幅を広げたい」となっている(図2-30)。

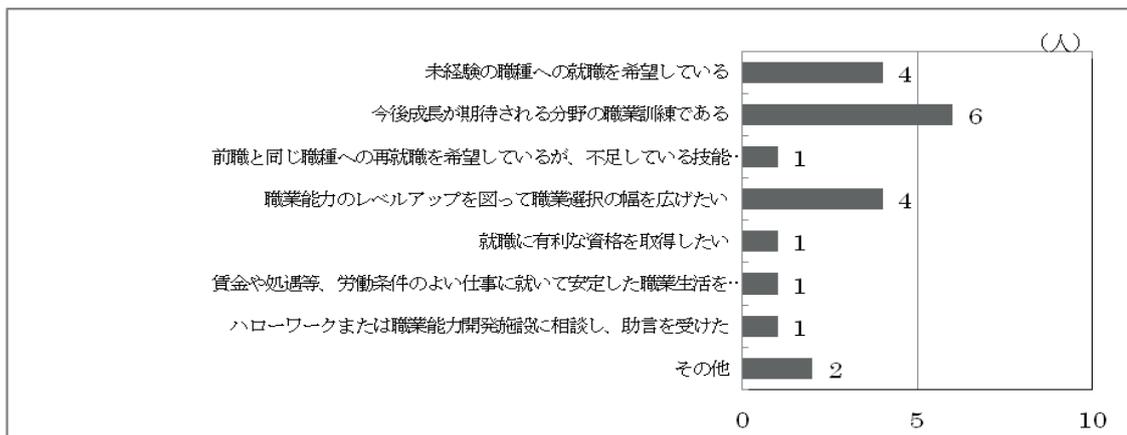


図2-30 受講動機 (複数回答 ; n=8)

②カリキュラムの評価

(a)科目の難易度

学科では「食農知識」について6割強の受講者が「やや難しい」と回答している。また、「農業概論」と実技の「農作業基礎実習」については、「難し

い・やや難しい」と回答している受講者の割合が高い（図2-31）。

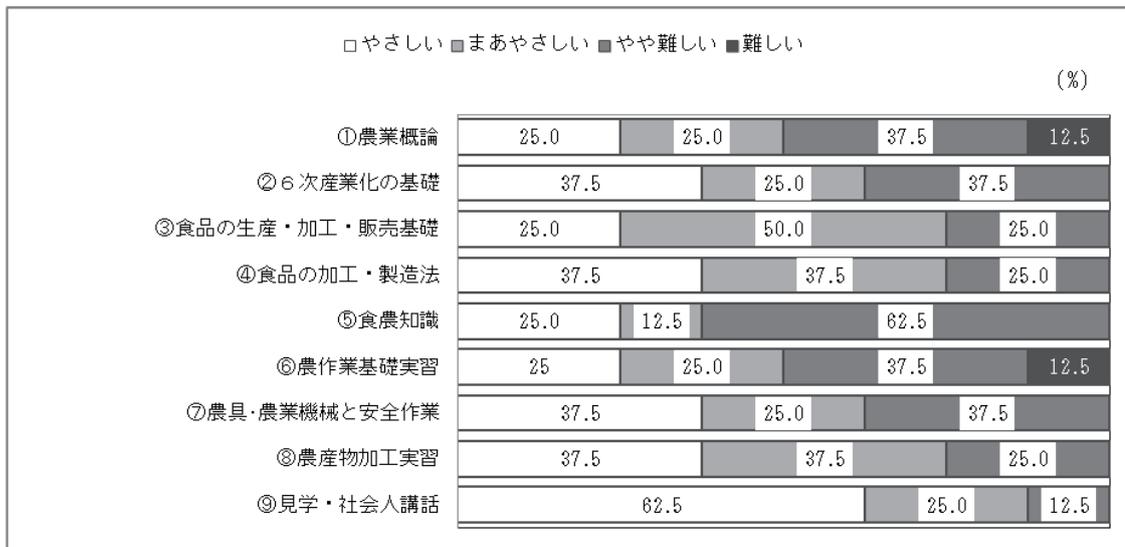


図2-31 難易度【訓練開始2か月経過時点】(n=8)

全訓練期間を振り返ってみての評価である修了時点のアンケートでは、一般的に「やさしい・まあやさしい」と回答した受講者が多い。「農業概論」では「難しい・やや難しい」と回答した受講者が訓練開始2か月経過時点の調査よりも増えている（図2-32）。

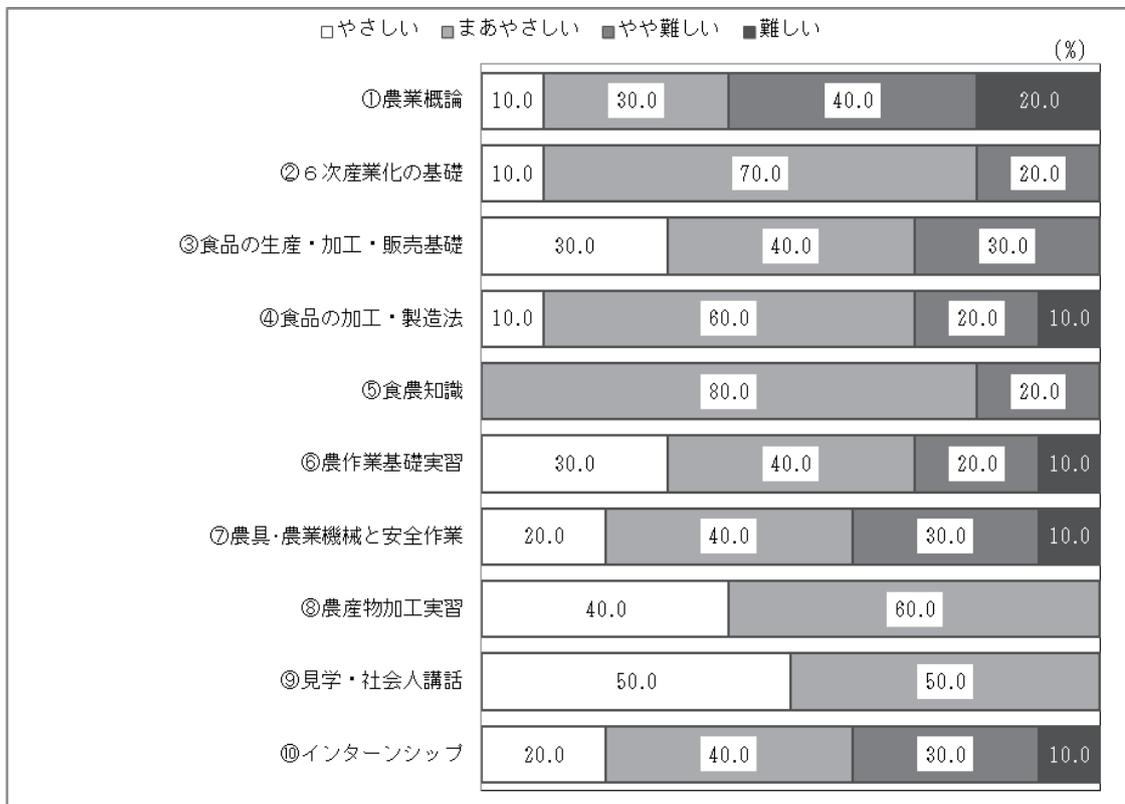


図2-32 難易度【訓練修了時点】(n=10)

(b) 科目の時間設定

科目の時間設定については、「農業概論」、「食農知識」及び「見学・社会人講話」を除き、全般的に「短い・やや短い」と感じている受講者が多く、特に、学科の「食品の生産・加工・販売基礎」及び「食品の加工・製造法」並びに実技の「農産物加工実習」では全ての受講者が「短い・やや短い」と感じている（図2-33）。

修了時点のアンケートでもほぼ同様の結果となった（図2-34）。

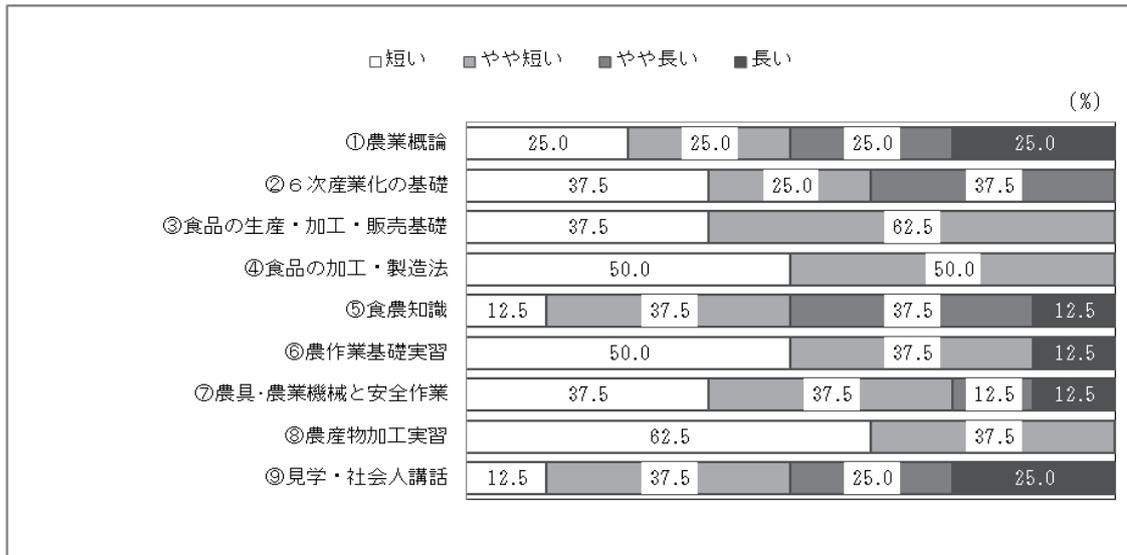


図2-33 時間設定【訓練開始2か月経過時点】(n=8)

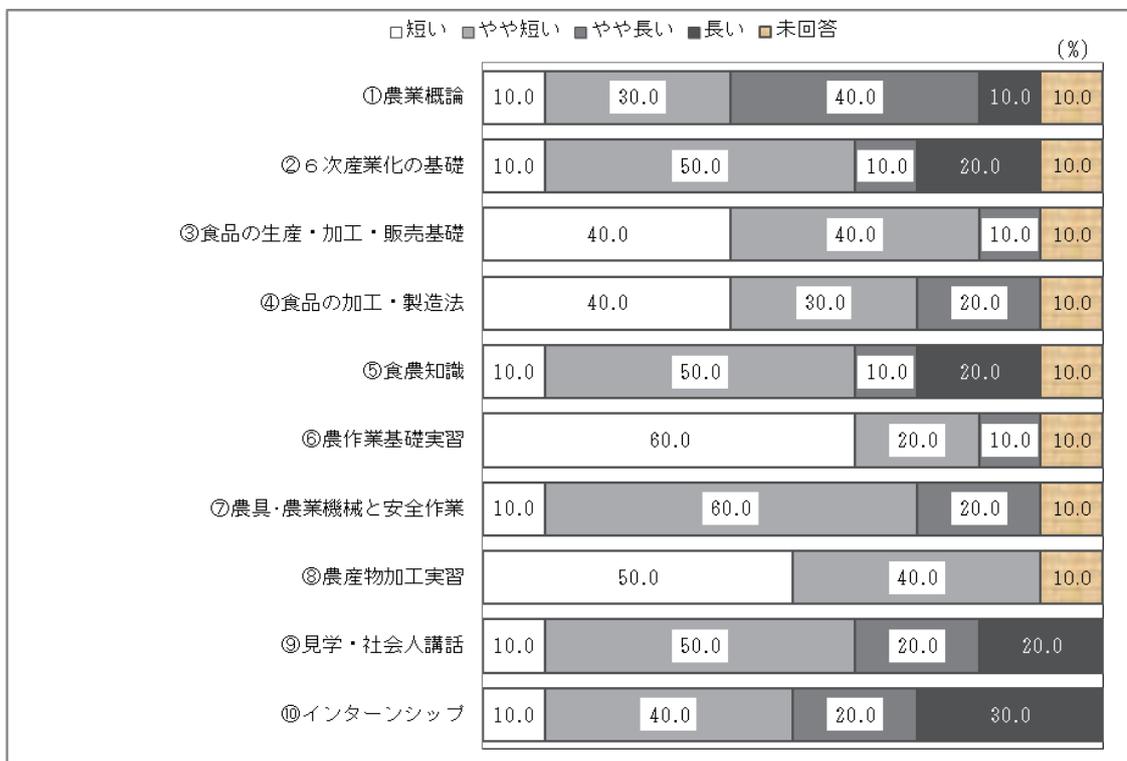


図2-34 時間設定【訓練修了時点】(n=10)

(c) 訓練の習得度

訓練の習得度については、総じて「習得できた・だいたい習得できた」と回答した割合が高いが、実技の「農作業基礎実習」と「農産物加工実習」では半数の受講者が「習得できなかった・あまり習得できなかった」と回答している（図2-35）。

訓練修了時点でのアンケートにおいてもほぼ同様の結果であった（図2-36）。

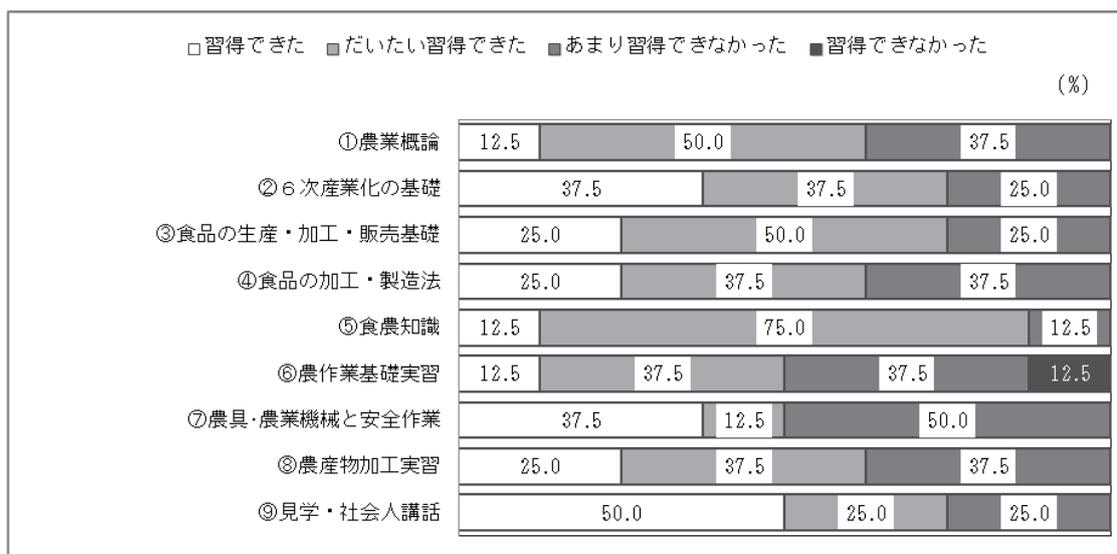


図2-35 習得度【訓練開始2か月経過時点】(n=8)

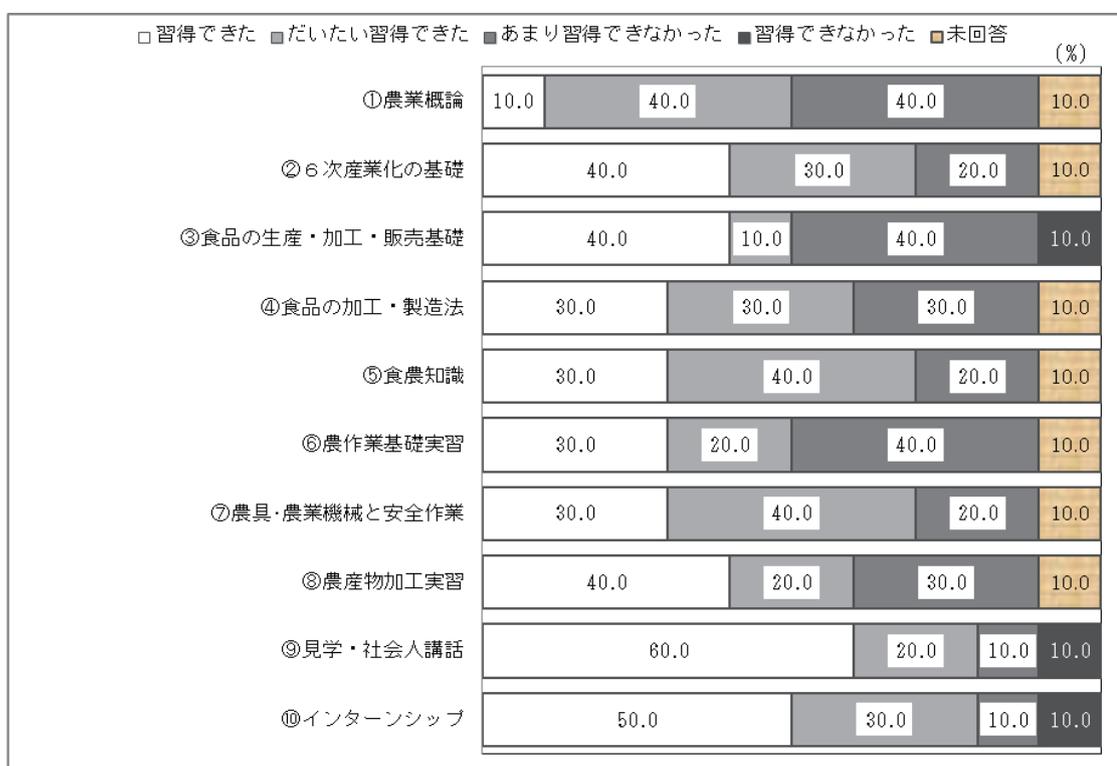


図2-36 習得度【訓練修了時点】(n=10)

(d) インターンシップ

前橋コースでは、5日間（30時間）のインターンシップが行われた（表2-4）。

表2-4 インターンシップ実施状況

受入先	業種	人数	期間	主な実習内容
(株)K L店	小売	1	5日間	野菜・果物・花売場作りと商品作り作業
(株)K M店	小売	1	5日間	野菜加工、袋詰め、商品の値付け、品出し
N(株)	小売	2	5日間	商品管理、販売
O	農業	1	5日間	農作業・野菜販売
工房P	食品調理・製造	3	5日間	惣菜・弁当の製造・販売
Q(農家)	農業	1	5日間	農作業・農作物運搬
(株)R	食品の製造・販売	1	5日間	洋菓子の製造、工場直販での販売

訓練修了時点のアンケートにおいて、インターンシップの満足度については、受講者の7割が「満足した・だいたい満足した」と回答し（図2-37）、「現場に即した職業能力の習得に役立ったか」との問に対しては、8割の受講者が「大変役に立つ・役に立つ」と回答している（図2-38）。

なお、受講者及びインターンシップ受入先の感想及び意見については、巻末資料7に主なものを掲載したので参照されたい。

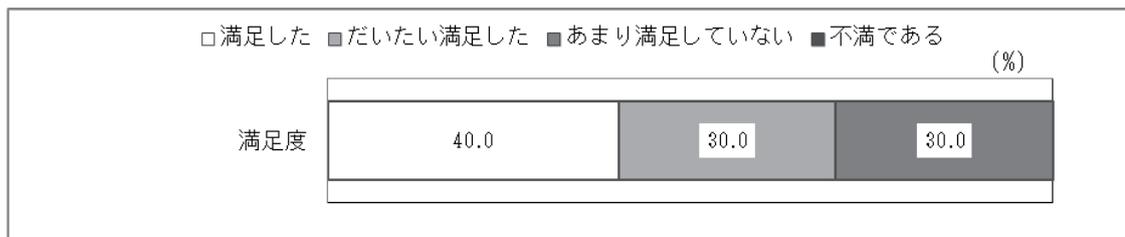


図2-37 満足度 (n=10)

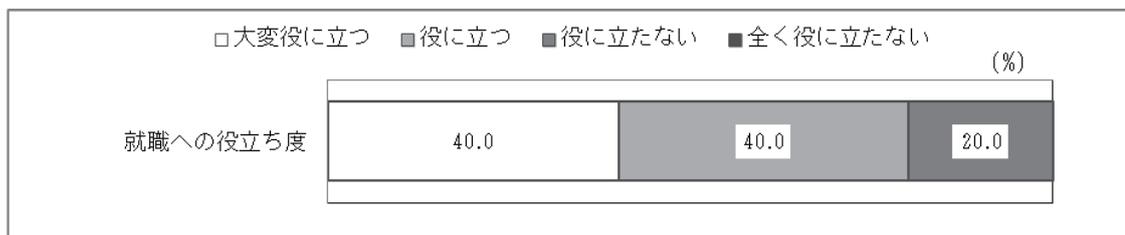


図2-38 役立ち度 (n=10)

③テキスト及び配付資料

訓練開始後2か月経過時点のアンケートでは、全ての学科が対象となっており、受講者の4割弱が「わかりにくい」と回答している。一方、訓練修了時点では全ての受講者が「わかりやすい・ややわかりやすい」と回答しており、訓練が進む中で受講者の理解度が増したものと推察される(図2-39)。

なお、この訓練科で使用したテキスト(オリジナル教材を除く。)については、巻末資料8に一覧を掲載する。

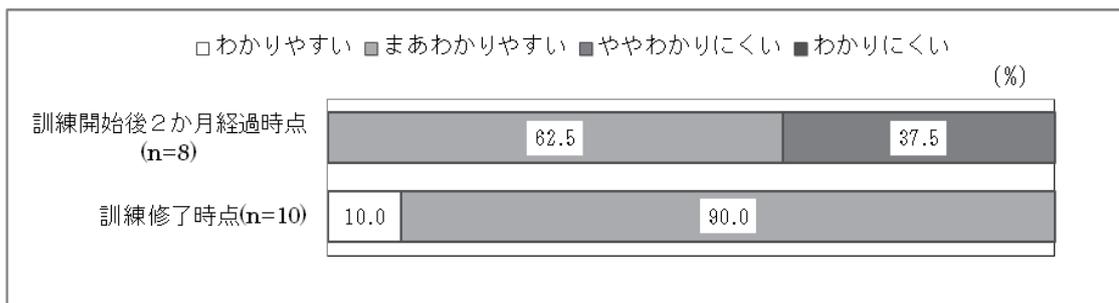


図2-39 テキスト及び配付資料

(2) 6次産業化実践(販売・流通)科(群馬県前橋市)

群馬県前橋市で実施する予定であったが、応募状況が低調であったため、中止のやむなきに至った。

なお、応募状況が低調であった原因や求職者のニーズを分析するため、群馬県内のハローワークのうち、前橋、太田の各所の窓口担当者にヒアリングを実施した。窓口担当者の主な意見は次のとおりである。

- ・ 6次産業という言葉のイメージがわからないことが、応募率低調の理由と思われる。また、どのような職種として、どのような企業に就職できるのか、具体的にイメージできなかったことも理由と思われる。
- ・ 窓口で相談に来られれば、詳しい内容説明ができるのだが、相談者自体が少なかった。理由としては、「6次産業」という言葉のイメージが理解できないこと。訓練の実績がないため、就職先のイメージがわからないことも原因と思われる。

また、受講者の募集を担当した当機構の職員の意見として、次のようなものがあった。

- ・ 販売・流通科は、取り扱う商品が異なるだけで、6次産業化実践科を受講しなくても、他の訓練コースで十分学ぶことができると考えた求職者もいると思う。食品加工科と比べて「新しい分野の訓練」という点で、アピールポイントが弱かったのではないかと。
- ・ 食品加工科については、農作物を育て、収穫し、加工して商品にするまで、

一連の流れがイメージしやすいので、販売・流通科よりも興味を持った方が多かったのではないかと。

3-7 訓練カリキュラムの検証

平成25年3月19日に開催された第3回委員会において、検証訓練の実施状況、検証訓練受講者に対するアンケート（入所時及び訓練開始後2か月経過時点に実施したもの）、関係機関に対するヒアリング結果等を踏まえて訓練カリキュラムの検証を行い、事務局が提案したカリキュラム改善案について検討を行った。

概要は次のとおりである。

(1) 委員会における主な意見

- ・ 訓練の実施時期が冬季で、かつ、訓練期間が4か月間であったため、種まきから収穫まで一通り農作物を作ることはできても、加工品の原料となるような作物は無理。他の時期であれば、もっと違った取り組みが可能であったはずである。
- ・ 「販売・流通科」よりも、「食品加工科」の方が、農作物を作って、収穫して、加工という、一連の流れがイメージできるので求職者にとってはわかりやすかったと思う。
- ・ 「6次産業化」よりも「農業ビジネスマネジメント」といった名称の方が求職者にとってわかりやすいのではないかと。
- ・ 求職者に興味を持ってもらうためには、戦略が必要となる。「農業ビジネス」という用語ではかえって間口を狭めることになるのではないかと。「フードビジネス」といった名称を使用してはどうか。
- ・ ハローワークに来る方で就職先として農業を希望する方は少ない。
- ・ 農業をやりたいという方がハローワークに行くかどうかは、地域性がある。
- ・ 農業を知らないハローワークの担当者が多いので、農業に関心をもってもらった方がよいのではないかと。
- ・ インターンシップの期間は2週間あると受講者も仕事を理解できると思う。
- ・ 訓練で学べることをどうやって上手にアピールするかが大事。募集の仕方として、農業色を強く出した方がよいのではないかと。
- ・ 農業法人としては、即戦力となるスキルを持った人が欲しい。1次の人欲しい。

(2) カリキュラム改善案

事務局の改善案は、受講者アンケートや訓練委託先機関の担当者に対するヒアリングの結果、

- ・ 受講者は、農業、6次産業化、食品加工のいずれの分野においても関心が高い。

- ・ カリキュラムの時間設定について、多くの受講者が「短い・やや短い」と感じている。
- ・ 食品加工科においても受講者から販売実習に関する教科を学びたいとの要望があった。
- ・ 訓練委託先機関としては、インターンシップなどの現場での実習を重要視している。

といった意見を分析し、農業生産（1次産業）、食品加工（2次産業）、販売・流通（3次産業）に関する知識・技能等、6次産業化の展開に必要な基本的な知識・技能等を習得するとともに、①生産、②食品加工、③販売・流通のいずれかの分野について、地域の特性を踏まえて、より深く習得できるよう、①「6次産業化実践科（生産コース）」、②「6次産業化実践科（食品加工コース）」、③「6次産業化実践科（販売・流通コース）」の3コースを提案したものである。

改善案は基本カリキュラム（3－4を参照）をベースとし、訓練時間については、訓練の運用面に関する訓練委託先機関の意見を踏まえて6の倍数で揃え、時間割が組みやすくなるようにした。改善案のポイントは次のとおりである。

- ・ 全体的に各科目の時間設定を多めに設定する。
- ・ カリキュラム構成を、6次産業化の展開に必要な基本的な知識、技能・技術を4か月で学び、地域の特性を踏まえてコース設定できるよう、①生産（1次産業）、②食品加工（2次産業）、③販売・流通（3次産業）のいずれかの分野について選択できるようにする。
- ・ 6次産業化を意識した「食農知識」に関する科目の設定や、インターンシップの期間設定等の見直しを行う。

この事務局による改善案に対する委員からの主な意見は次のとおりである。

- ・ 訓練期間は、基礎部分を4か月とし、プラス1か月の部分については、都道府県で特徴的なものを提案していただくようにするとよい。
- ・ 食品加工コースの「食品の加工・製造法」や「農産物加工実習」で対象とする製品の幅が広すぎる。対象を地域の特性に合わせて絞り込んだ方がよい。
- ・ 訓練を通じて、生産、加工、流通、販売といった一連の流れを習得できるようにするとよい。
- ・ 受講者が実習を通じて自分で体験してみても一連のバリューチェーンを意識できるようにすることが大切である。

（3）モデルカリキュラム

委員会での議論、委員会開催後に実施した訓練修了時アンケート、ハローワークの窓口担当者に対するヒアリングの結果等を踏まえ、最終的に事務局において、①「6次産業化実践科（生産コース）」（5か月）、②「6次産業化実践科（食品加

工コース)」（訓練期間5か月）、③「6次産業化実践科（販売・流通コース）」（訓練期間5か月）の3コースをモデルカリキュラムとして取りまとめた（図2-40、図2-41及び図2-42）。

これらのモデルカリキュラムを含む本事業の成果物については、第3章に示す。

基本カリキュラム			検証訓練カリキュラム(茨城)			モデルカリキュラム																																																																									
訓練科名: 6次産業化実践(食品加工)科 就職先の職務: 農業法人、食品製造業等 訓練期間: 3か月 訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、食品加工に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、製品企画や食品加工・製造実習を通して、6次産業化の展開に必要となる基本的な知識・技能を習得する。 仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。			訓練科名: 6次産業化実践(食品加工)科 就職先の職務: 農業法人、食品製造業等 訓練期間: 4か月 訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、食品加工に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、製品企画や食品加工・製造実習を通して、6次産業化の展開に必要となる基本的な知識・技能を習得する。 仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。			訓練科名: 6次産業化実践科(生産コース) 就職先の職務: 農業法人、食品製造業、販売・流通等 訓練期間: 5か月 訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得すると共に食品加工や販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、実習を通して製品企画から食品加工・店頭販売といった6次産業化の展開に必要となる基本的な知識・技能を習得する。その中でも <u>農作物の生産に関する専門的な知識・技能・技術</u> を習得する。 仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造及び販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、食品加工を基盤とした6次産業化に取り組める人材。																																																																									
<table border="1"> <thead> <tr><th colspan="2">科目</th><th>時</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="2">訓練の内容</td><td>学科</td><td>...</td></tr> <tr><td>実技</td><td>...</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間(学科)</td><td>120</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間(実技)</td><td>204</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間総合計</td><td>324</td></tr> </tbody> </table>			科目		時	訓練の内容	学科	...	実技	...	訓練時間(学科)		120	訓練時間(実技)		204	訓練時間総合計		324	<table border="1"> <thead> <tr><th colspan="2">科目</th><th>時</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="2">訓練の内容</td><td>学科</td><td>...</td></tr> <tr><td>実技</td><td>...</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間(学科)</td><td>136</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間(実技)</td><td>432</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間総合計</td><td>568</td></tr> </tbody> </table>			科目		時	訓練の内容	学科	...	実技	...	訓練時間(学科)		136	訓練時間(実技)		432	訓練時間総合計		568	<table border="1"> <thead> <tr><th colspan="2">科目</th><th>時</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="10">訓練の内容</td><td>社会</td><td></td></tr> <tr><td>就職支援</td><td>24</td></tr> <tr><td><u>食農知識</u></td><td><u>60</u></td></tr> <tr><td>農業概論</td><td>60</td></tr> <tr><td>6次産業化の基礎</td><td>18</td></tr> <tr><td>食品の生産・加工・販売基礎</td><td>24</td></tr> <tr><td><u>農作業実践技術</u></td><td><u>36</u></td></tr> <tr><td>農作業基礎実習</td><td>108</td></tr> <tr><td>農具・農業機械と安全作業</td><td>18</td></tr> <tr><td>農作業応用実習</td><td>60</td></tr> <tr><td rowspan="3">実技</td><td><u>6次産業化実習</u> ・商品企画から生産、加工、販売・流通までの流れをイメージした上で、生産に重点を置いた課題設定とする。</td><td><u>72</u></td></tr> <tr><td>インターンシップ</td><td>60</td></tr> <tr><td>訓練時間(学科)</td><td>222</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間(実技)</td><td>318</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間総合計</td><td>540</td></tr> </tbody> </table>			科目		時	訓練の内容	社会		就職支援	24	<u>食農知識</u>	<u>60</u>	農業概論	60	6次産業化の基礎	18	食品の生産・加工・販売基礎	24	<u>農作業実践技術</u>	<u>36</u>	農作業基礎実習	108	農具・農業機械と安全作業	18	農作業応用実習	60	実技	<u>6次産業化実習</u> ・商品企画から生産、加工、販売・流通までの流れをイメージした上で、生産に重点を置いた課題設定とする。	<u>72</u>	インターンシップ	60	訓練時間(学科)	222	訓練時間(実技)		318	訓練時間総合計		540
科目		時																																																																													
訓練の内容	学科	...																																																																													
	実技	...																																																																													
訓練時間(学科)		120																																																																													
訓練時間(実技)		204																																																																													
訓練時間総合計		324																																																																													
科目		時																																																																													
訓練の内容	学科	...																																																																													
	実技	...																																																																													
訓練時間(学科)		136																																																																													
訓練時間(実技)		432																																																																													
訓練時間総合計		568																																																																													
科目		時																																																																													
訓練の内容	社会																																																																														
	就職支援	24																																																																													
	<u>食農知識</u>	<u>60</u>																																																																													
	農業概論	60																																																																													
	6次産業化の基礎	18																																																																													
	食品の生産・加工・販売基礎	24																																																																													
	<u>農作業実践技術</u>	<u>36</u>																																																																													
	農作業基礎実習	108																																																																													
	農具・農業機械と安全作業	18																																																																													
	農作業応用実習	60																																																																													
実技	<u>6次産業化実習</u> ・商品企画から生産、加工、販売・流通までの流れをイメージした上で、生産に重点を置いた課題設定とする。	<u>72</u>																																																																													
	インターンシップ	60																																																																													
	訓練時間(学科)	222																																																																													
訓練時間(実技)		318																																																																													
訓練時間総合計		540																																																																													
基本カリキュラム 訓練科名: 6次産業化実践(販売・流通)科 就職先の職務: 農業法人、食品製造業等 訓練期間: 3か月 訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、広告ディスプレイや店頭販売といった販売・流通実習を通して、6次産業化の展開に必要となる基本的な知識・技能を習得する。 仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。			検証訓練カリキュラム(群馬) 訓練科名: 6次産業化実践(販売・流通)科 就職先の職務: 農業法人、食品製造業等 訓練期間: 4か月 訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、広告ディスプレイや店頭販売といった販売・流通実習を通して、6次産業化の展開に必要となる知識・技能を習得する。 仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。																																																																												
<table border="1"> <thead> <tr><th colspan="2">科目</th><th>時</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="2">訓練の内容</td><td>学科</td><td>...</td></tr> <tr><td>実技</td><td>...</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間(学科)</td><td>120</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間(実技)</td><td>204</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間総合計</td><td>324</td></tr> </tbody> </table>			科目		時	訓練の内容	学科	...	実技	...	訓練時間(学科)		120	訓練時間(実技)		204	訓練時間総合計		324	<table border="1"> <thead> <tr><th colspan="2">科目</th><th>時</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="2">訓練の内容</td><td>学科</td><td>...</td></tr> <tr><td>実技</td><td>...</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間(学科)</td><td>204</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間(実技)</td><td>228</td></tr> <tr><td colspan="2">訓練時間総合計</td><td>432</td></tr> </tbody> </table>			科目		時	訓練の内容	学科	...	実技	...	訓練時間(学科)		204	訓練時間(実技)		228	訓練時間総合計		432																																								
科目		時																																																																													
訓練の内容	学科	...																																																																													
	実技	...																																																																													
訓練時間(学科)		120																																																																													
訓練時間(実技)		204																																																																													
訓練時間総合計		324																																																																													
科目		時																																																																													
訓練の内容	学科	...																																																																													
	実技	...																																																																													
訓練時間(学科)		204																																																																													
訓練時間(実技)		228																																																																													
訓練時間総合計		432																																																																													

図 2-40 モデルカリキュラムの変遷(6次産業化実践科(生産コース))

基本カリキュラム			検証訓練カリキュラム(茨城)			モデルカリキュラム		
訓練科名: 6次産業化実践(食品加工)科			訓練科名: 6次産業化実践(食品加工)科			訓練科名: 6次産業化実践科(食品加工コース)		
就職先の職務: 農業法人、食品製造業等			就職先の職務: 農業法人、食品製造業等			就職先の職務: 農業法人、食品製造業、販売・流通等		
訓練期間: 3か月			訓練期間: 4か月			訓練期間: 5か月		
訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、食品加工に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、製品企画や食品加工・製造実習を通して、6次産業化の展開に必要な基本的な知識・技能を習得する。			訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、食品加工に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、製品企画や食品加工・製造実習を通して、6次産業化の展開に必要な基本的な知識・技能を習得する。			訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得すると共に食品加工や販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、実習を通して製品企画から食品加工・店頭販売といった6次産業化の展開に必要な基本的な知識・技能を習得する。その中でも <u>食品加工に関する専門的な知識・技能・技術</u> を習得する。		
仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。			仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。			仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造及び販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、食品加工を基盤とした6次産業化に取り組める人材。		
訓練の内容	科目	時	科目	時	科目	時		
	社会		社会		社会			
	就職支援	24	就職支援	28	就職支援	24		
	農業概論	48	農業概論	48	<u>食農知識</u>	60		
	学 6次産業化の基礎	15	学 6次産業化の基礎	16	農業概論	60		
	科 食品の生産・加工・販売基礎	15	科 食品の生産・加工・販売基礎	16	学 6次産業化の基礎	18		
	食品の加工・製造法	18	食品の加工・製造法	20	科 食品の生産・加工・販売基礎	24		
			<u>稲作</u>	4	食品の加工・製造法	36		
			<u>畜産</u>	4				
	実 農作業基礎実習	60	実 農作業基礎実習	244	実 農作業基礎実習	108		
農具・農業機械と安全作業	18	農具・農業機械と安全作業	20	農具・農業機械と安全作業	18			
農作業応用実習	60	農作業応用実習	60	農作業応用実習	60			
実 農産物加工実習	36	実 農産物加工実習	36	<u>6次産業化実習</u>	72			
				・商品企画から生産、加工、販売・流通までの流れをイメージした上で、食品加工に重点を置いた課題設定とする。				
インターンシップ	30	インターンシップ	72	インターンシップ	60			
訓練時間(学科)	120	訓練時間(学科)	136	訓練時間(学科)	222			
訓練時間(実技)	204	訓練時間(実技)	432	訓練時間(実技)	318			
訓練時間総合計	324	訓練時間総合計	568	訓練時間総合計	540			

図2-4-1 モデルカリキュラムの変遷(6次産業化実践科(食品加工コース))

基本カリキュラム	検証訓練カリキュラム	モデルカリキュラム																																																																																																												
<p>訓練科名: 6次産業化実践(販売・流通)科</p> <p>就職先の職務: 農業法人、食品製造業等</p> <p>訓練期間: 3か月</p> <p>訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、広告ディスプレイや店頭販売といった販売・流通実習を通して、6次産業化の展開に必要な基本的な知識・技能を習得する。</p> <p>仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。</p>	<p>訓練科名: 6次産業化実践(販売・流通)科</p> <p>就職先の職務: 農産物の生産者、食品の生産・加工・調理・流通・サービスに関わる販売員、調理人、調理補助者、飲食物給仕係など</p> <p>訓練期間: 4か月</p> <p>訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、広告ディスプレイや店頭販売といった販売・流通実習を通して、6次産業化の展開に必要な知識・技能を習得する。</p> <p>仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。</p>	<p>訓練科名: 6次産業化実践科(販売・流通コース)</p> <p>就職先の職務: 農業法人、食品製造業、販売・流通等</p> <p>訓練期間: 5か月</p> <p>訓練目標: 農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得すると共に食品加工や販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、実習を通して製品企画から食品加工・店頭販売といった6次産業化の展開に必要な基本的な知識・技能を習得する。その中でも販売・流通に関する専門的な知識・技能・技術を習得する。</p> <p>仕上がり像: 農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造及び販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、販売・流通を基盤とした6次産業化に取り組める人材。</p>																																																																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>科目</th> <th>時</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>社会</td> <td></td> </tr> <tr> <td>就職支援</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>農業概論</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>学 6次産業化の基礎</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>科 食品の生産・加工・販売基礎</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>食品の加工・製造法</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>訓練の内容</td> <td></td> </tr> <tr> <td>農作業基礎実習</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>農具・農業機械と安全作業</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>農作業応用実習</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>実 農産物加工実習</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>技</td> <td></td> </tr> <tr> <td>インターンシップ</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>訓練時間(学科)</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>訓練時間(実技)</td> <td>204</td> </tr> <tr> <td>訓練時間総合計</td> <td>324</td> </tr> </tbody> </table>	科目	時	社会		就職支援	24	農業概論	48	学 6次産業化の基礎	15	科 食品の生産・加工・販売基礎	15	食品の加工・製造法	18	訓練の内容		農作業基礎実習	60	農具・農業機械と安全作業	18	農作業応用実習	60	実 農産物加工実習	36	技		インターンシップ	30	訓練時間(学科)	120	訓練時間(実技)	204	訓練時間総合計	324	<table border="1"> <thead> <tr> <th>科目</th> <th>時</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>社会</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>就職支援</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>食農知識</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>農業概論</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>学 6次産業化の基礎</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>科 食品の生産・加工・販売基礎</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>販売営業</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>訓練の内容</td> <td></td> </tr> <tr> <td>農作業基礎実習</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>農具・農業機械と安全作業</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>農作業応用実習</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>実 農産物加工実習</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>技 販売流通実習</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>見学・社会人講和</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>インターンシップ</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>訓練時間(学科)</td> <td>204</td> </tr> <tr> <td>訓練時間(実技)</td> <td>228</td> </tr> <tr> <td>訓練時間総合計</td> <td>432</td> </tr> </tbody> </table>	科目	時	社会	6	就職支援	24	食農知識	24	農業概論	66	学 6次産業化の基礎	15	科 食品の生産・加工・販売基礎	15	販売営業	54	訓練の内容		農作業基礎実習	60	農具・農業機械と安全作業	18	農作業応用実習	0	実 農産物加工実習	0	技 販売流通実習	78	見学・社会人講和	42	インターンシップ	30	訓練時間(学科)	204	訓練時間(実技)	228	訓練時間総合計	432	<table border="1"> <thead> <tr> <th>科目</th> <th>時</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>社会</td> <td></td> </tr> <tr> <td>就職支援</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>食農知識</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>農業概論</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>学 6次産業化の基礎</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>科 食品の生産・加工・販売基礎</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>販売・流通の概要</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>訓練の内容</td> <td></td> </tr> <tr> <td>農作業基礎実習</td> <td>108</td> </tr> <tr> <td>農具・農業機械と安全作業</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>農作業応用実習</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>実 6次産業化実習</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>技 ・商品企画から生産、加工、販売・流通までの流れをイメージした上で、販売・流通に重点を置いた課題設定とする。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>インターンシップ</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>訓練時間(学科)</td> <td>222</td> </tr> <tr> <td>訓練時間(実技)</td> <td>318</td> </tr> <tr> <td>訓練時間総合計</td> <td>540</td> </tr> </tbody> </table>	科目	時	社会		就職支援	24	食農知識	60	農業概論	60	学 6次産業化の基礎	18	科 食品の生産・加工・販売基礎	24	販売・流通の概要	36	訓練の内容		農作業基礎実習	108	農具・農業機械と安全作業	18	農作業応用実習	60	実 6次産業化実習	72	技 ・商品企画から生産、加工、販売・流通までの流れをイメージした上で、販売・流通に重点を置いた課題設定とする。		インターンシップ	60	訓練時間(学科)	222	訓練時間(実技)	318	訓練時間総合計	540
科目	時																																																																																																													
社会																																																																																																														
就職支援	24																																																																																																													
農業概論	48																																																																																																													
学 6次産業化の基礎	15																																																																																																													
科 食品の生産・加工・販売基礎	15																																																																																																													
食品の加工・製造法	18																																																																																																													
訓練の内容																																																																																																														
農作業基礎実習	60																																																																																																													
農具・農業機械と安全作業	18																																																																																																													
農作業応用実習	60																																																																																																													
実 農産物加工実習	36																																																																																																													
技																																																																																																														
インターンシップ	30																																																																																																													
訓練時間(学科)	120																																																																																																													
訓練時間(実技)	204																																																																																																													
訓練時間総合計	324																																																																																																													
科目	時																																																																																																													
社会	6																																																																																																													
就職支援	24																																																																																																													
食農知識	24																																																																																																													
農業概論	66																																																																																																													
学 6次産業化の基礎	15																																																																																																													
科 食品の生産・加工・販売基礎	15																																																																																																													
販売営業	54																																																																																																													
訓練の内容																																																																																																														
農作業基礎実習	60																																																																																																													
農具・農業機械と安全作業	18																																																																																																													
農作業応用実習	0																																																																																																													
実 農産物加工実習	0																																																																																																													
技 販売流通実習	78																																																																																																													
見学・社会人講和	42																																																																																																													
インターンシップ	30																																																																																																													
訓練時間(学科)	204																																																																																																													
訓練時間(実技)	228																																																																																																													
訓練時間総合計	432																																																																																																													
科目	時																																																																																																													
社会																																																																																																														
就職支援	24																																																																																																													
食農知識	60																																																																																																													
農業概論	60																																																																																																													
学 6次産業化の基礎	18																																																																																																													
科 食品の生産・加工・販売基礎	24																																																																																																													
販売・流通の概要	36																																																																																																													
訓練の内容																																																																																																														
農作業基礎実習	108																																																																																																													
農具・農業機械と安全作業	18																																																																																																													
農作業応用実習	60																																																																																																													
実 6次産業化実習	72																																																																																																													
技 ・商品企画から生産、加工、販売・流通までの流れをイメージした上で、販売・流通に重点を置いた課題設定とする。																																																																																																														
インターンシップ	60																																																																																																													
訓練時間(学科)	222																																																																																																													
訓練時間(実技)	318																																																																																																													
訓練時間総合計	540																																																																																																													

図2-42 モデルカリキュラムの変遷(6次産業化実践科(販売・流通コース))