

28精米工(技)第64号
平成28年7月11日

米穀販売会社・代表者 殿

一般社団法人日本精米工業会
【公 印 省 略】

平成28年度通信教育講座について

拝啓 盛夏の候、貴社（組合）ますますご盛栄のことと拝察いたします。

さて、本会が実施する「人を育てられる人を育成する」をテーマとした、教育事業『精米工場管理者ライセンス』はスタートより17年目を迎えて、本会・会員各位に活用され、さらに内容を充実した教育システムとなるよう更新・改良を行いながら実施してまいりました。

この度、平成28年度通信教育講座（「精米検査技術講座」「精米工場製造技術講座」「精米工場管理技術講座」「米飯食味評価技術講座」「苦情処理対応講座」）につきまして、9月から開講（受講期間6カ月間）いたしますので、ご案内申し上げます。

これらの講座の中で、特に「精米工場製造技術講座」は、重点的に見直しを図って近年の新型機種（精米機や精選機等）の概要や構造を盛り込んだテキストに更新いたしました。本講座は、精米工場オペレーター等の技術知識の向上に効果的です。この機会に是非受講をご検討いただきますようお願い申し上げます。

なお、ご不明な点等がございましたら、本会技術部までご連絡下さいますようお願い申し上げます。

敬具

平成28年度通信教育講座のご案内

平成28年7月

一般社団法人日本精米工業会

【目次】

『精米検査技術講座』について	……	P 1
『精米工場製造技術講座』について	……	P 2
『精米工場管理技術講座』について	……	P 3
『米飯食味評価技術講座』について	……	P 4
『苦情処理対応講座』について	……	P 5
別紙 受講申込書	……	P 6

お問い合わせ先

〒103-0001

東京都中央区日本橋小伝馬町15-15 食糧会館7階

一般社団法人日本精米工業会

TEL : 03-4334-2190 FAX : 03-3249-1835

『精米検査技術講座』『精米工場製造技術講座』『精米工場管理技術講座』

担当：技術部 升 拓 郎 (masu@jrma.or.jp)

『米飯食味評価技術講座』

担当：技術部 石 碯 美穂子 (ishizaki@jrma.or.jp)

『苦情処理対応講座』

担当：技術部 松 本 治 (matsumoto@jrma.or.jp)

『精米検査技術講座』（検査技術コース）

基本ステップ
(初級)

1. 日 程 平成28年9月～平成29年2月（6ヶ月間）
2. 対 象 者 新入社員の方や社内異動により初めてお米を扱う人等の初心者を対象としています。
3. 内 容 第1単元：玄米の基礎知識（イネ、米の性状、原料玄米の見方等）
第2単元：精米の基礎知識（精米の品位、もち米、無洗米等）
第3単元：炊飯・米飯の基礎知識（米と栄養、精米と米飯の関係等）
第4単元：米に関する科学的知識（残留農薬と米の安全性等）
第5単元：精米の品質分析（計測機器・試薬を用いた検査方法等）
第6単元：苦情事例とその対応・放射能（苦情の事例、放射能等）

4. 教 材



- ガイドブック…学習計画の立て方、教材の使い方、学習の仕方など、受講から修了までわかりやすく解説します。
- テスト(提出課題)…第1～第6単元、毎月1度提出します。添削して、正解・解説書を添えて返送します。各単元とも60点以上が合格です。

5. 定 員 30名

6. 受 講 費 1名につき64,800円（消費税含む）

7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。

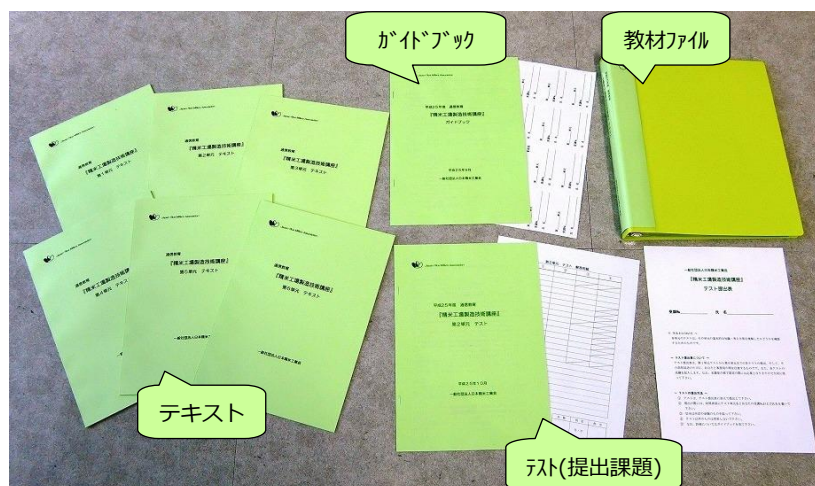
8. 締 切 定員に達した場合、または、8月19日（金）までとします。

『精米工場製造技術講座』（製造技術コース）

第1ステップ (初級)

1. 日 程 平成28年9月～平成29年2月（6ヶ月間）
2. 対 象 者 精米工場の機械・設備について学習したい方、理解している内容を再確認したい方を対象としています。
3. 内 容 第1単元：精米機の基礎編（とう精試験の方法と活用等）
第2単元：精米機の応用編（精米機の変条件と及ぼす影響等）
第3単元：精選機編（各種精選機の原理と構造、選別率の把握等）
第4単元：計量包装機・流量計編（はかりの基礎知識、計量管理等）
第5単元：無洗化处理装置編（各無洗化处理装置機種別の構造と原理）
第6単元：その他の設備編（搬送装置、集塵・集糠装置等）

4. 教 材



- ガイドブック…学習計画の立て方、教材の使い方、学習の仕方など、受講から修了までわかりやすく解説します。
- テスト(提出課題)…第1～第6単元、毎月1度提出します。添削して、正解・解説書を添えて返送します。各単元とも60点以上が合格です。

5. 定 員 30名

6. 受 講 費 1名につき64,800円（消費税含む）

7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。

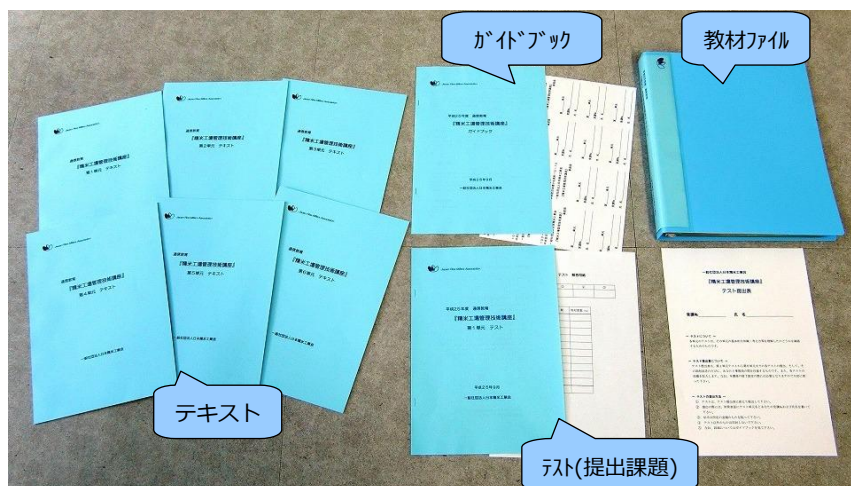
8. 締 切 定員に達した場合、または、8月19日（金）までとします。

『精米工場管理技術講座』（管理技術コース）

第1ステップ (初級)

1. 日 程 平成28年9月～平成29年2月（6ヶ月間）
2. 対 象 者 精米工場の管理方法・ポイントについて学習したい方、理解している内容を再確認したい方を対象としています。
3. 内 容 第1単元：データのまとめ方と生かし方
第2単元：在庫管理の知識（定期発注方式と定量発注方式）
第3単元：ABC管理と循環棚卸、生産統制の一つの用具～流動数曲線～
第4単元：歩留管理、多能工管理
第5単元：経営指標の見方～収支計算と損益分岐点～
第6単元：大型精米工場の労働安全衛生管理

4. 教 材



- ガイドブック…学習計画の立て方、教材の使い方、学習の仕方など、受講から修了までわかりやすく解説します。
- テスト(提出課題)…第1～第6単元、毎月1度提出します。添削して、正解・解説書を添えて返送します。各単元とも60点以上が合格です。

5. 定 員 30名

6. 受 講 費 1名につき64,800円（消費税含む）

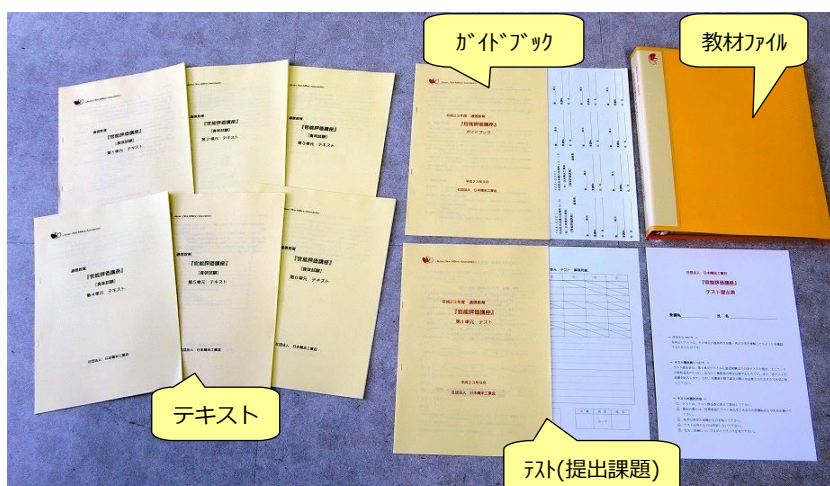
7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。

8. 締 切 定員に達した場合、または、8月19日（金）までとします。

『米飯食味評価技術講座』

1. 日 程 平成28年9月～平成29年2月（6ヶ月間）
2. 対 象 者 米飯食味評価（試験方法）の業務をより充実させたい方。また、米飯食味評価の考え方や統計手法を学習したい方を対象としています。
3. 内 容 第1単元：米の基礎知識
第2単元：米飯食味評価の基礎知識
第3単元：米飯食味評価の実施手順
第4単元：統計の基礎知識
第5単元：米飯食味評価の試験方法
第6単元：尺度またはカテゴリーを用いた試験の統計解析方法

4. 教 材



- ガイドブック…学習計画の立て方、教材の使い方、学習の仕方など、受講から修了までわかりやすく解説します。
- テスト(提出課題)…第1～第6単元、毎月1度提出します。添削して、正解・解説書を添えて返送します。各単元とも60点以上が合格です。

5. 定 員 30名

6. 受 講 費 1名につき64,800円（消費税含む）

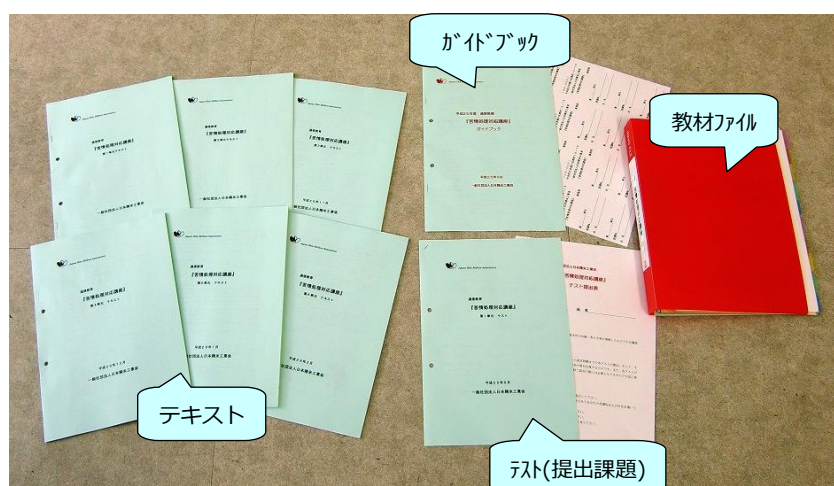
7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。

8. 締 切 定員に達した場合、または、8月19日（金）までとします。

『苦情処理対応講座』

1. 日 程 平成28年9月～平成29年2月（6ヶ月間）
2. 対 象 者 お客様からのお問い合わせ担当者及び営業職の方、苦情処理対応の学習をしたい方を対象としています。
3. 内 容 第1単元：消費者基本法等の法律について
第2単元：個人スキルの磨き方について（話を聴く姿勢、言葉使いと敬語等）
第3単元：組織での対応について
第4単元：玄米、精米及び炊飯の基礎知識について
第5単元：異物の同定方法、貯穀害虫の見方、カビ及び細菌について
第6単元：報告書の書き方及び社内スキームの確立について

4. 教 材



- ガイドブック…学習計画の立て方、教材の使い方、学習の仕方など、受講から修了までわかりやすく解説します。
- テスト(提出課題)…第1～第6単元、毎月1度提出します。添削して、正解・解説書を添えて返送します。各単元とも60点以上が合格です。

5. 定 員 30名
6. 受 講 費 1名につき64,800円（消費税含む）
7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。
8. 締 切 定員に達した場合、または、8月19日（金）までとします。

平成 2 8 年 月 日

平成28年度通信教育講座 受講申込書

※受講される講座名に○印を付けて下さい。

(検査・製造・管理・米飯食味・苦情処理)

一般社団法人日本精米工業会・技術部 御中

会社名： ㊟
(担当者：)
(TEL： — —)

下記の通り標記講座の受講を申し込みます（1名につき1枚ずつ記入して下さい）。

フリガナ
① 氏 名 _____ (男 ・ 女)

② 生 年 月 日 昭和・平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日 (_____ 歳)

③ 教材の送付先 〒 _____ (7 桁を記入)

TEL : _____ FAX : _____

※記入漏れの無いようご注意ください。