

23精米工(技)第62号

2023年7月3日

関係各位

一般社団法人日本精米工業会

【公 印 省 略】

2023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」をテーマとしている本会の教育事業は、会員各位に活用されており、内容を充実した教育システムとなるよう継続的に更新・改良を行いながら実施してまいりました。

この度、標記『通信教育講座』7種類（「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」「精米工場有害生物対策講座」「精米HACCP講座」）を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。

ご不明の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

【講座の種類】

講座No.と種類 (名称)	詳細案内 ページ
No. 1 精米検査技術講座	P 1
No. 2 精米工場製造技術講座	P 2
No. 3 精米工場管理技術講座	P 3
No. 4 米飯食味評価技術講座	P 4
No. 5 苦情処理対応講座	P 5
No. 6 精米工場有害生物対策講座	P 6
No. 7 精米H A C C P 講座	P 7
別紙 受講申込書	P 8

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」

「精米H A C C P 講座」

担当：技術部 勝 又 悠 吏 (y-katsumata@jrma.or.jp)

升 拓 郎 (masu@jrma.or.jp)

「米飯食味評価技術講座」

担当：技術部 石 碕 美穂子 (ishizaki@jrma.or.jp)

「苦情処理対応講座」「精米工場有害生物対策講座」

担当：技術部 松 本 治 (matsumoto@jrma.or.jp)

No.1 『精米検査技術講座』(検査技術コース)

1. 日 程 2023年9月～2024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方で、お米の知識全般について学習したい方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 10名

6. 受 講 費 1名につき66,000円(税込)

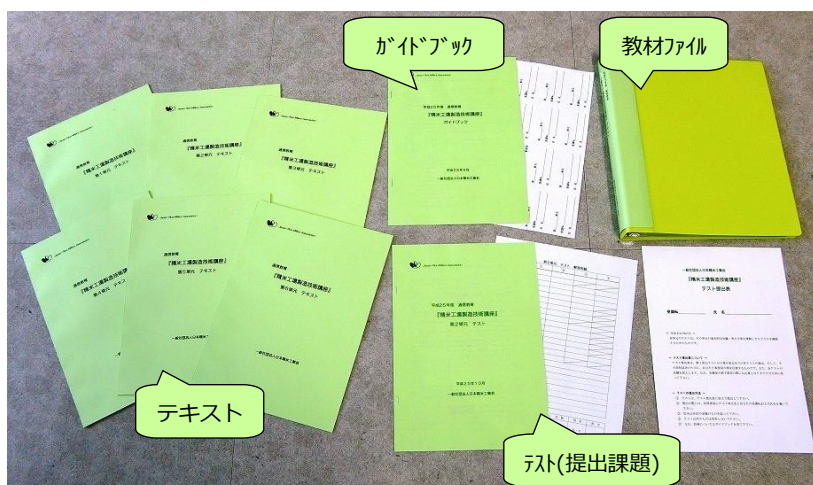
7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。

8. 締 切 定員に達した場合、または、8月18日(金)までとします。

No.2 『精米工場製造技術講座』（製造技術コース）

1. 日 程 2023年9月～2024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との構造と原理）
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 10名

6. 受 講 費 1名につき66,000円(税込)

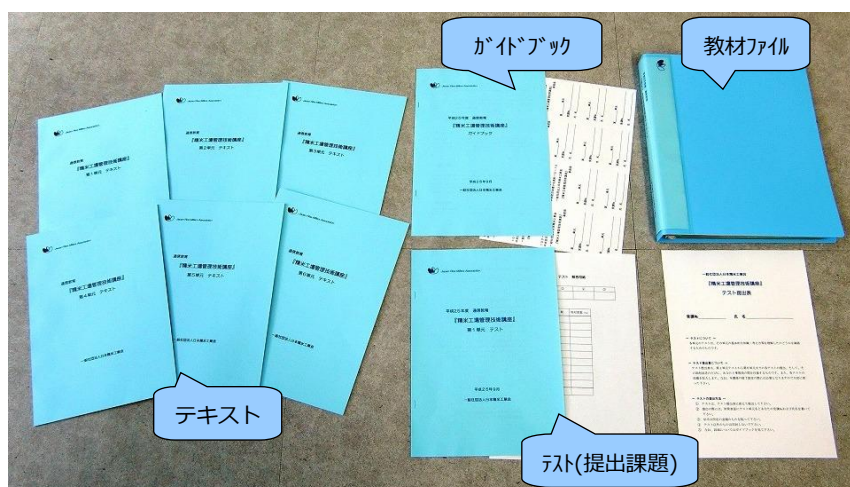
7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。

8. 締 切 定員に達した場合、または、8月18日(金)までとします。

No.3 『精米工場管理技術講座』（管理技術コース）

1. 日 程 2023年9月～2024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 10名

6. 受 講 費 1名につき66,000円(税込)

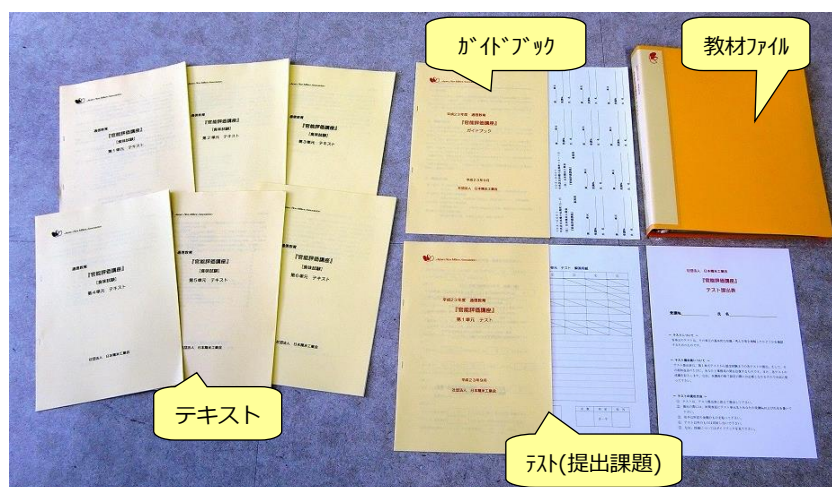
7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。

8. 締 切 定員に達した場合、または、8月18日(金)までとします。

No.4 『米飯食味評価技術講座』

1. 日 程 2023年9月～2024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 10名

6. 受 講 費 1名につき66,000円(税込)

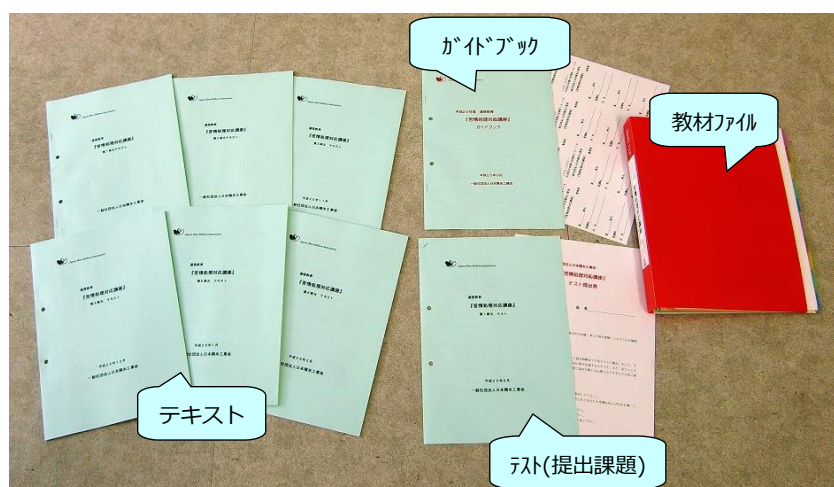
7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。

8. 締 切 定員に達した場合、または、8月18日(金)までとします。

No.5 『苦情処理対応講座』

1. 日 程 2023年9月～2024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 10名

6. 受 講 費 1名につき66,000円(税込)

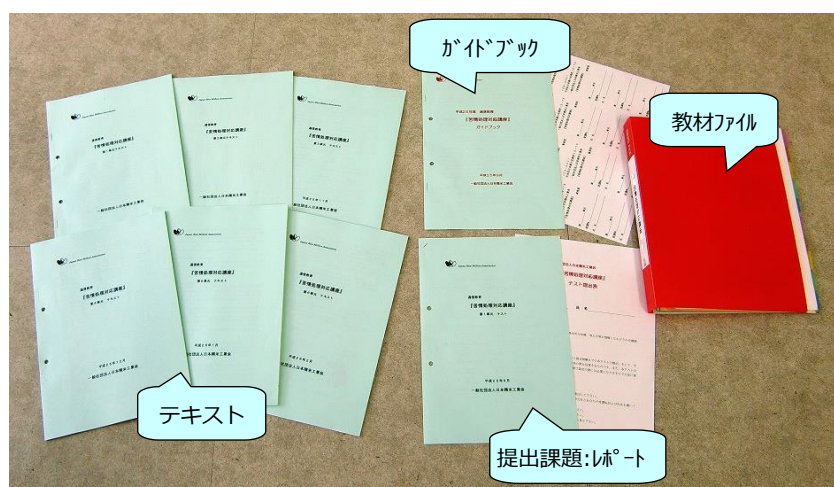
7. 申込方法 別紙申込書によりFAXにてお申込み下さい。

8. 締 切 定員に達した場合、または、8月18日(金)までとします。

No.6 『精米工場有害生物対策講座』

1. 日 程 2023年9月～2024年2月【6ヵ月間】
2. 対 象 者 精米工場における有害生物の対策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：精米工場における有害生物対策とは
第2単元：貯穀害虫の種類、精米工場で問題となる害虫とその特徴
第3単元：目視調査によるモニタリングの方法とポイント
第4単元：ネズミの種類、精米工場の防そ対策
第5単元：精米工場で起こる鳥害、防鳥対策
第6単元：精米工場の総合的有害生物対策、HACCPとの関係

4. 教 材



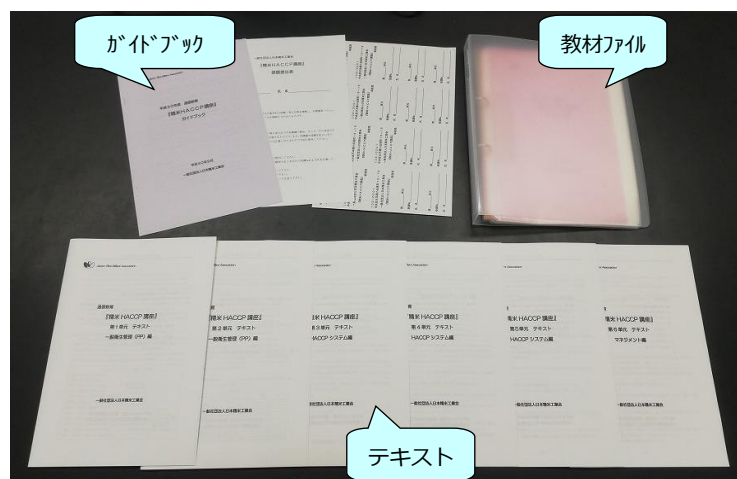
- ガイドブック…学習計画の立て方、教材の使い方、学習の仕方など、受講から修了までわかりやすく解説します。
- レポート(提出課題)…第1～第6単元、毎月1度提出します。内容を確認して可否を判定します。

5. 定 員 10名
6. 受 講 費 1名につき66,000円(税込)
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18日(金)までとします。

No.7 『精米HACCP講座』

1. 日 程 2023年9月～2024年2月【6ヵ月間】
2. 対 象 者 主として、HACCPチームリーダーおよびメンバーの方を対象としています。
3. 内 容 第1単元：一般衛生管理（PP）編 精米HACCPの概要、取組み方、PP等
第2単元：一般衛生管理（PP）編 一般衛生管理プログラム（PP）の取組み
第3単元：HACCPシステム編 HACCPシステム【7原則12手順】①
第4単元：HACCPシステム編 HACCPシステム【7原則12手順】②
第5単元：HACCPシステム編 HACCPシステム【7原則12手順】③
第6単元：マネジメント編 組織の運営（マネジメント）

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。
- 提出課題…第1～第6単元、毎月1度提出します。内容を確認して可否を判定します。

5. 定 員 10名

6. 受 講 費 1名につき66,000円（税込）

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18日（金）までとします。

2023年 月 日

2023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・有害生物・HACCP)

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。