

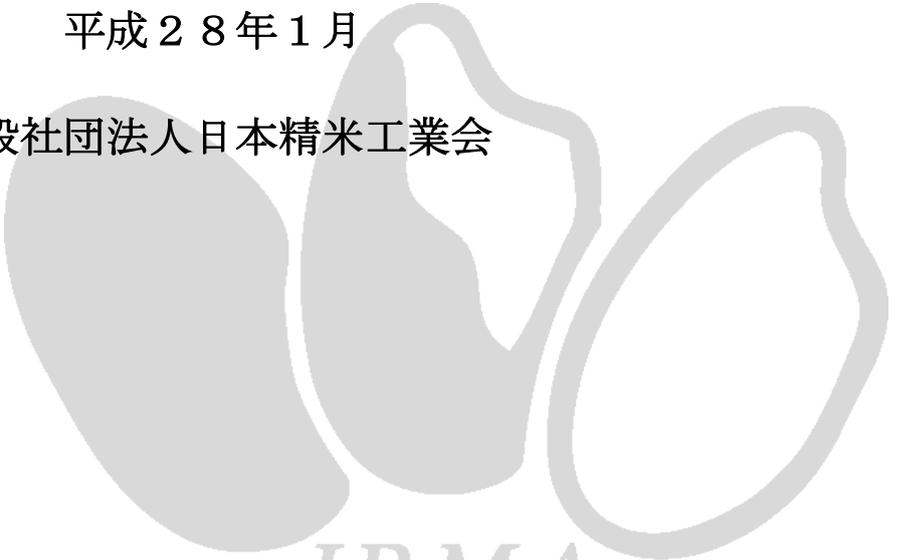
一般向け

平成28年度

教育活動（研修会・勉強会等）のご案内

平成28年1月

一般社団法人日本精米工業会



JRMA

【目次】

I	集合研修	……………	P	1
II	個別研修	……………	P	17
III	通信講座	……………	P	27
IV	全体スケジュール	……………	P	33

【注記】

- 1) 本ご案内の記載内容は、現在検討および調整している内容も含まれているため、実際の開催に当たっては内容や費用等が変更となる場合もございます。
- 2) 集合研修および通信講座については、開催日の2～3ヶ月前を目途に、正式な開催通知（案内文書）を作成致しますので、そちらの内容をご確認の上、お申込み下さい。
- 3) 個別研修については、別紙（26ページ）の申込書にてお申込み下さい。
- 4) ご不明な点等がございましたら巻末のお問い合わせ先までご連絡下さい。

I 集合研修

1. 集合研修とは

集合研修とは、参加企業の受講生に、研修会を開催する会場に集まって頂き実施する研修会や勉強会等を指しています。

具体的には、従来から、神奈川県三浦郡葉山町の湘南国際村センターにて開催している「精米検査研修会」や「米穀検査技術研修会」等が該当し、平成28年度は次の開催予定となっています。

2. 研修の種類（名称）と研修No.

研修の種類（名称）と研修No.	詳細案内 ページ
No.1 精米検査研修会	P 2
No.2 米穀検査技術研修会	P 4
No.3 米飯食味評価研修会【※】	P 6
No.4 精米工場見学勉強会	P 8
No.5 新人向け基礎スキル勉強会	P 9
No.6 精米工場HACCPチームリーダー研修会	P 10
No.7 精米工場スキルアップ研修会	P 12
No.8 精米工場防虫管理担当者養成研修会	P 13
No.9 業務用炊飯研修会	P 14
No.10 米穀検査上級技術者認定試験	P 15

【※】は個別研修での開催も可

1. 日 程

- ① 第95回 - 平成28年7月11日（月）～ 13日（水）【3日間】
- ② 第96回 - 平成29年1月23日（月）～ 25日（水）【3日間】

2. 会 場

湘南国際村センター（神奈川県三浦郡葉山町）

3. 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。

4. 内 容

精米の品質および検査・評価に関する基本的な理論・方法等について、実習を交えて学習します（表1参照）。

5. 定 員

40名 1企業の出席者数の制限は行いませんが、参加希望者が定員を超える場合はご相談させていただきます。

6. 受講費

1名につき103,680円（税込）

内訳：研修費 73,440円

宿泊費等 30,240円（宿泊2泊、食事7回含む）

- (1) 申込書の受理後、研修会受講費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。
- (2) 会場までの交通費等は受講者の負担です。



表1 『精米検査研修会』日程および研修項目・内容（予定）

月 日	時 間	研修項目
① 7月11日	13:00 ~ 13:10	開講挨拶
② 1月23日 (月)	13:10 ~ 14:20	精米の基礎知識
	14:30 ~ 15:40	玄米の基礎知識
	16:10 ~ 16:50	精米の検査・評価方法【実習】
	16:50 ~ 18:00	炊飯の基礎知識
① 7月12日	9:00 ~ 12:00	精米の検査・評価方法【実習】
② 1月24日 (火)	12:00 ~ 13:00	休憩（昼食）
	13:00 ~ 18:00	精米の検査・評価方法【実習】
① 7月13日	9:00 ~ 11:30	『検査技術者』認定試験（筆記・鑑定）
② 1月25日 (水)	11:30 ~ 12:00	閉講挨拶・総評・認定書授与
	12:00 ~ 13:00	解散（昼食）

【講義】

＊）玄米の基礎知識

玄米の品質、検査、評価について学習します。また、イネ、乾燥・もみ摺り、貯蔵や安全性等の必要な知識も併せて学習します。

＊）精米の基礎知識

精米の品質、検査、評価について学習します。また、無洗米に関する必要な知識も併せて学習します。

＊）炊飯の基礎知識

精米を米飯にする炊飯についての必要な知識について学習します。

【実習】

＊）精米の検査・評価方法

精米の検査・評価方法について実習し、学習します。また、学習した内容を理解し、精米の見方が身に付いているかどうかを『精米の鑑定』によって再履修します。

- ① 精米の性状分析、染色による理化学分析（無洗米を含む）
- ② 各種計測機器の使い方
- ③ 精米の鑑定
- ④ その他

1. 日 程

- ① 第29回 － 平成28年7月13日（水）～ 15日（金）【3日間】
- ② 第30回 － 平成29年1月25日（水）～ 27日（金）【3日間】

2. 会 場

湘南国際村センター（神奈川県三浦郡葉山町）

3. 対象者

「精米検査研修会」（初級）および「通信教育・精米検査技術講座」修了の方を対象としています。

4. 内 容

玄米から精米、米飯に至るまでの一連の品質検査・評価に関する理論・方法等について、実習を主体に学習します（表2参照）。

5. 定 員

20名 1企業の出席者数の制限は行いませんが、参加希望者が定員を超える場合はご相談させていただきます。

6. 受講費

1名につき103,680円（税込）

内訳：研修費 73,440円

宿泊費等 30,240円（宿泊2泊、食事7回含む）

- (1) 申込書の受理後、研修会受講費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。
- (2) 会場までの交通費等は受講者の負担です。



表2 『米穀検査技術研修会』日程および研修項目・内容（予定）

月 日	時 間	研修項目
① 7月13日	11:30 ~ 13:00	受付（昼食）
② 1月25日	13:00 ~ 13:10	開講挨拶
(水)	13:10 ~ 18:00	米穀の検査・評価方法【講義・実習】
① 7月14日	9:00 ~ 12:00	米穀の検査・評価方法【実習】
② 1月26日	12:00 ~ 13:00	休憩（昼食）
(木)	13:00 ~ 19:00	米穀の検査・評価方法【実習】
① 7月15日	9:00 ~ 10:00	米穀の検査・評価方法【実習】
② 1月27日	10:00 ~ 11:30	『検査主任技術者』認定試験（筆記・鑑定）
(金)	11:30 ~ 12:00	研修会のまとめ
	12:00 ~ 13:00	休憩（昼食）
	13:00 ~ 13:30	閉講挨拶・総評・認定書授与

＊）米穀の検査・評価方法【実習】

玄米から精米、米飯に至るまでの一連の測定・分析について実習し、玄米－精米－米飯の評価方法について学習します。また、学習した内容を基に、評価結果からのフィードバックで、米飯⇒精米⇒玄米の繋がりを掴む事も併せて学習します。

- ① 玄米の性状分析、染色・器具による理化学分析
- ② とう精試験（加工性評価）
- ③ 精米の性状分析、染色・器具による理化学分析
- ④ 玄米・精米の鑑定
- ⑤ 炊飯の手順・方法
- ⑥ 食味官能試験
- ⑦ その他

1. 日 程

- ① 第10回 - 平成28年8月1日（月）～ 2日（火）【2日間】
- ② 第11回 - 平成29年2月6日（月）～ 7日（火）【2日間】

2. 会 場

一般社団法人日本精米工業会・試験室（東京都中央区日本橋小伝馬町）

3. 内 容

- (1) 米の適正な評価を行う社内体制を確立することを目的として、正しい食味試験方法を習得します。
- (2) 評価者で構成されるパネルは測定装置や試験機器と同等な考え方が必要であり、測定装置や試験機器と同じように、計測方法（食味試験方法）、校正（監視）、パネルの養成方法を習得します。
- (3) 色々な計測器の測定結果と同じように、食味試験結果に自信をつけることを習得します（表3参照）。

4. 定 員

10名 1企業の出席者数の制限は行いませんが、参加希望者が定員を超える場合はご相談させていただきます。

5. 受講費

1名につき70,200円（税込）

- (1) 申込書の受理後、研修会受講費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。
- (2) 会場までの交通費、宿泊費等は受講者の負担です。



表3 『米飯食味評価研修会』日程および研修項目・内容（予定）

月 日	時 間	研修項目	
① 8月1日	13:00 ~ 13:10	開講挨拶	
② 2月6日	13:10 ~ 13:40	ガイダンス	
	13:40 ~ 13:50	ヒアリングおよび色覚識別能力テスト	
	13:50 ~ 14:40	差の識別テスト (A) (B) 嗅覚識別能力テスト (B) 食感順位テスト	
	14:50 ~ 16:00	味覚識別能力テスト 味覚順位テスト 嗅覚識別能力テスト (A)	
	16:10 ~ 17:30	米飯食味評価基本マニュアルの講義	
	① 8月2日	8:50 ~ 9:30	炊飯準備
	② 2月7日	9:30 ~ 10:50	米飯食味評価分析方法・演習問題①
10:50 ~ 11:40		炊飯関係計算の説明 米飯尺度トレーニング	
11:40 ~ 12:15		炊飯準備	
12:15 ~ 13:00		休憩（昼食）	
13:00 ~ 13:40		米飯食味評価士選抜マニュアル、米飯食味評価精度試験実施マニュアルの講義	
13:40 ~ 14:10		「米飯食味評価士」最終テスト	
14:10 ~ 15:40		米飯食味評価分析方法・演習問題Ⅱ	
15:40 ~ 16:10		筆記テスト	
16:10 ~ 16:20		閉講挨拶	

1. 日 程

- ① 平成28年度第1回 － 平成28年4月19日（火）
- ② 平成28年度第2回 － 平成28年11月15日（火）

2. 視察先

- ① 新潟県（精米工場・異業種工場）
- ② ※現在、調整中

3. 内 容

自社工場の管理体制等の課題や不備な点等の発見を目的として、他の精米工場や他産業の製造工場の視察を行います。

時 間	行程（予定）
9：00 ～	集合場所に集合、出発、移動
10：00 ～ 12：00	視察先①（精米工場）
12：00 ～ 13：30	昼食、移動
13：30 ～ 15：30	視察先②（異業種の工場）
15：30 ～	移動、解散場所に到着後、解散

※）集合から解散まで、貸切バスでの移動となります。

4. 定 員

40名 1会員の出席者数の制限は行いませんが、参加希望者が定員を超える場合はご相談させていただきます。

5. 参加費

1名につき12,960円（税込）

- （1）申込書の受理後、勉強会参加費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。
- （2）会場までの交通費等は参加者の負担です。



No.5 『新人向け基礎スキル勉強会』

1. 日 程

平成28年5月20日（金）

2. 会 場

食糧会館・5階会議室（東京都中央区日本橋小伝馬町）

3. 内 容

米穀業界の新入社員や精米工場の新入オペレーター、社内異動等でお米を初めて取扱う方を対象に、米穀業界で最低限知っておきたい知識（基礎スキル）の習得を目的として、業界用語の解説、精米工場の工程、関係法令やガイドライン等について学習します。

時 間	研修項目（予定）
10：00～10：10	開講挨拶
10：10～11：00	業界用語の解説
11：10～12：00	関係法令とガイドライン
12：00～13：00	休憩（昼食）
13：00～13：50	精米工場と品質検査
14：00～14：50	精米とご飯の関係
15：00～15：50	炊飯工場から、精米工場に期待すること （講師－※現在、調整中）
15：50～	閉講挨拶

4. 定 員

50名 1企業の出席者数の制限は行いませんが、参加希望者が定員を超える場合はご相談させていただきます。

5. 受講費

1名につき25,920円（税込）

- （1）申込書の受理後、勉強会受講費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。
- （2）会場までの交通費等は受講者の負担です。

No.6 『精米工場HACCPチームリーダー研修会』

1. 日 程

- ① 第2回 － 平成28年6月14日（火）～ 15日（水）【2日間】
- ② 第3回 － 平成28年12月6日（火）～ 7日（水）【2日間】

2. 会 場

食糧会館・5階会議室（東京都中央区日本橋小伝馬町）

3. 対象者

HACCP導入のチームリーダーやチームメンバーとなられる方を対象としています。

4. 内 容

精米工場における食品安全について、HACCP手法の基礎を理解し、HACCPを用いた製造工程管理の基本的運用を習得することを目標に学習します（表4参照）。

5. 定 員

30名 1企業の出席者数の制限は行いませんが、参加希望者が定員を超える場合はご相談させていただきます。

6. 受講費

1名につき70,200円（税込）

（1）申込書の受理後、研修会受講費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。

（2）会場までの交通費、宿泊費等は受講者の負担です。



表4 『精米工場HACCPチームリーダー研修会』

日程および研修項目・内容（予定）

月 日	時 間	研修項目
① 6月14日	13:00 ~ 13:10	開講挨拶
② 12月6日	13:10 ~ 13:30	ガイダンス
	13:30 ~ 14:30	1. HACCP概要 ① 世界の動向とHACCPの成り立ち ② 前提条件となる、一般衛生管理と5S
	14:30 ~ 15:30	③ HACCP導入ガイドラインと ハザード分析
	15:30 ~ 16:00	休 憩
	16:00 ~ 16:30	④ フローダイヤグラム・平面図の 作り方
	16:30 ~ 17:00	⑤ ハザードとハザード分析のしかた
	17:00 ~ 17:45	⑥ グループワークの進め方と宿題
① 6月15日	9:15 ~ 12:00	2. グループワーク
② 12月7日		① グループワーク
	12:00 ~ 13:00	休憩（昼食）
	13:00 ~ 14:30	② グループワーク報告
	14:30 ~ 15:00	③ 研修会全体の講評と留意点
	15:00 ~ 15:20	3. 考査確認
	15:20 ~ 15:30	① 考 査 ② 修了証授与
		4. 講 評
		① 全体講評 ② 閉講挨拶

No.7 『精米工場スキルアップ研修会』

会員のみ対象

1. 日 程

平成28年9月16日（金）

2. 会 場

食糧会館・5階会議室（東京都中央区日本橋小伝馬町）

3. 内 容

精米工場オペレーターのスキルアップを目的として、精米加工の注意点や着眼点、製造環境変化に伴う工程編成（ラインバランス・能力）の考え方等について学習します。

時 間	研修項目（予定）
10：00 ～ 10：10	開講挨拶
10：10 ～ 12：00	「お米の見方」「とう精は何に注意すべきなのか」「精米工場で管理しなければならない着眼項目は何か」
12：00 ～ 13：00	休憩（昼食）
13：00 ～ 14：00	「コストダウンをどのように行うか」
15：00 ～ 16：30	「精米工場のプロセス・HACCP・FAシステムの考え方」
16：30 ～	閉講挨拶

4. 定 員

30名 1会員の出席者数の制限は行いませんが、参加希望者が定員を超える場合はご相談させていただきます。

5. 受講費

1名につき16,200円（税込）

（1）申込書の受理後、研修会受講費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。

（2）会場までの交通費等は受講者の負担です。

1. 日 程

平成28年10月18日（火）

2. 会 場

食糧会館・5階会議室（東京都中央区日本橋小伝馬町）

3. 内 容

精米工場における防虫対策の着眼点や手法、モニタリング資材のシミュレーション等の実習を行い、精米工場における防虫対策を適切にできる要員の養成を目的として、防虫管理について学習します。

（1）一般的な防虫管理と昆虫類の基礎知識

- ① 精米工場で問題となる害虫
- ② 防虫清掃に求められる清掃方法と清掃道具
- ③ 殺虫剤の使用について（薬剤の選定と記録）
- ④ 混入異物となった害虫の混入経路の推測
- ⑤ カタラーゼ試験について

（2）モニタリングについて

- ① モニタリング用トラップの種類と設置方法（仕様妥当性確認）
- ② 目視調査によるモニタリング（インスペクション）の方法とポイント

（3）安全規格上の防虫管理の位置付け

- ① 防虫管理担当者とは
- ② 外部監査への対応

（4）その他

4. 定 員

30名 1会員の出席者数の制限は行いませんが、参加希望者が定員を超える場合はご相談させていただきます。

5. 受講費

1名につき16,200円（税込）

- （1）申込書の受理後、研修会受講費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。
- （2）会場までの交通費等は受講者の負担です。

No.9 『業務用炊飯研修会』

1. 日 程

平成29年3月7日（火）

2. 会 場

※現在、調整中

3. 内 容

単釜炊飯の実習、大量炊飯の実習を行い、業務用炊飯を適切にできる要員の育成を目的として、業務用炊飯について学習します。

時 間	研修項目（予定）
10：30 ～ 10：40	開講挨拶
10：40 ～ 12：00	大量炊飯【実習】
12：00 ～ 13：00	休憩（昼食）
13：00 ～ 15：30	大量炊飯【実習】
15：30 ～ 16：30	業務用炊飯器について
16：30 ～	閉講挨拶

4. 定 員

30名 1企業の出席者数の制限は行いませんが、参加希望者が定員を超える場合はご相談させていただきます。

5. 受講費

1名につき43,200円（税込）

（1）申込書の受理後、研修会受講費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。

（2）会場までの交通費等は受講者の負担です。



1. 日 程

- ① 平成28年度第1回 － 平成28年7月15日（金）
- ② 平成28年度第2回 － 平成29年1月27日（金）

2. 会 場

- ① 湘南国際村センター（神奈川県三浦郡葉山町）
- ② 湘南国際村センター（神奈川県三浦郡葉山町）

3. 対象者

米穀検査主任技術者ライセンスを取得している方を対象としています。
※）研修会「米穀検査技術研修会」修了の方。

4. 内 容

筆記試験・鑑定試験

※）問題の出題範囲は、検査技術コースの初級および中級で学習した内容となります。

5. 受験費

1名につき12,960円（税込）

- （1）申込書の受理後、認定試験受験費請求書を送付致しますので、振込により納入して下さい。
- （2）会場までの交通費等は受講者の負担です。

6. 課 題

平成28年度以降開催予定の「精米検査研修会」にて実習講師を担当し、レポートを提出する。

7. 資 格

『米穀検査上級技術者』ライセンス（検査技術コース・上級）



【Memo】

Ⅱ 個別研修

1. 個別研修とは

個別研修とは、参加される企業に、本会職員が伺い実施する研修会や講習会等を行っています。

以前より、会員・賛助会員の皆様方からの要望として、一度の研修でなるべく大勢の職員を受講させたいという要望があり、それに応えるため個別対応として実施し、平成28年度は次の開催予定となっています。

2. 研修の種類（名称）と研修No.

研修の種類（名称）と研修No.	詳細案内 ページ
No.3 米飯食味評価研修会【※】	P 18
No.11 精米工場製造技術研修会	P 20
No.12 業務用炊飯講習会	P 22
No.13 異物同定研修会	P 24
No.14 お客様お問い合わせ対応研修会	P 25

【※】は集合研修も実施

1. 開催日

申込書（別紙）に第1希望日、第2希望日を記入して下さい（日曜日、祝日を除く）。

2. 会場

申込書（別紙）に研修会場を記入して下さい。

3. 内容

- (1) 米の適正な評価を行う社内体制を確立することを目的として、正しい食味試験方法を習得します。
- (2) 評価者で構成されるパネルは測定装置や試験機器と同等な考え方が必要であり、測定装置や試験機器と同じように、計測方法（食味試験方法）、校正（監視）、パネルの養成方法を習得します。
- (3) 色々な計測器の測定結果と同じように、食味試験結果に自信をつけることを習得します（表5参照）。

4. 人数

1会場2名以上でお申込み下さい。

※) 1名参加の場合は、平成28年8月および平成29年2月に東京都にて開催を予定しておりますので、そちらにお申込み下さい。

5. 受講費

受講費は（①＋②＋③）の合計

① 研修会費、1会場につき 108,000円（税込）

② テキスト代等、1名につき 6,480円（税込）×人数分

③ 講師の交通費等（※別途、申込毎に見積書を作成）

※) 申込後、研修会請求書を送付致しますので振込により納入して下さい。

6. 申込み

申込書（別紙）に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

表5 『米飯食味評価研修会』 日程および研修項目・内容（予定）

時 間	研修項目
9 : 30 ~ 9 : 40	ガイダンス
9 : 40 ~ 10 : 00	第1回目炊飯準備
10 : 00 ~ 10 : 30	味覚識別テスト 嗅覚識別テスト
10 : 30 ~ 11 : 50	米飯食味評価基本マニュアルに関する講義 米飯食味評価士選抜マニュアルに関する講義 データの解析方法と評価に関する講義
11 : 50 ~ 12 : 10	尺度評価とトレーニング
12 : 10 ~ 13 : 00	妥当性・一致性の評価およびトレーニング
13 : 00 ~ 14 : 00	第2回目炊飯準備
14 : 00 ~ 14 : 40	米飯食味評価精度試験実施マニュアルに関する講義
14 : 40 ~ 15 : 30	最終選抜テスト
15 : 30 ~ 16 : 30	妥当性・一致性の評価および報告書の作成
16 : 30 ~	閉会

1. 期 間

申込書に第1希望日、第2希望日を記入して下さい（日曜日、祝日を除く）。

2. 会 場

申込書に研修会場（精米工場）を記入して下さい。

3. 対象者

製造技術者ライセンスを取得している方を対象としています。

※) 通信教育「精米工場製造技術講座」修了の方。

4. 内 容

自らの精米工場を使用して、とう精試験、工程調査等（工程能力、選別性能試験、計量試験等）を実施し、結果のまとめ、評価、改善点の発見について学習します。

※表6参照

5. 人 数

1会員工場2名以上でお申込み下さい。

6. 受講費

受講費は（①＋②＋③）の合計

① 研修会費、1工場につき 54,000円（税込）

② テキスト代等、1名につき 1,080円（税込）×人数分

③ 講師の交通費等（※別途、申込毎に見積書を作成）

※) 申込後、研修会請求書を送付致しますので振込により納付して下さい。

7. 申込み

申込書（別紙）に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

8. 資 格

『精米工場製造技術主任技術者』ライセンス（製造技術コース・中級）

表6 『精米工場製造技術研修会』 日程および研修項目・内容（予定）

月 日	時 間	研修項目
1 日 目	9 : 00 ~ 10 : 00	開講、研修ガイダンス
	10 : 00 ~ 12 : 00	【実習】①とう精試験、②工程調査
	12 : 00 ~ 13 : 00	休憩（昼食）
	13 : 00 ~ 18 : 00	【実習】①とう精試験、②工程調査
2 日 目	9 : 00 ~ 12 : 00	【実習】②工程調査
	12 : 00 ~ 13 : 00	休憩（昼食）
	13 : 00 ~ 14 : 30	【実習】結果整理、評価、改善点等の検討
	14 : 30 ~ 16 : 00	製造主任技術者認定試験、閉講

① とう精試験

自らの精米工場の精米機を使用して、あるロットについてのとう精試験を実施する。とう精中の各種データ（とう精時間、電流値等）を収集し、各番機からサンプルを採取し品質分析を実施する。とう精試験終了後に各種データを整理し、とう精管理図を作成し、改善点等について評価を実施する。

② 工程調査

自らの精米工場の各機械を使用して、工程毎の能力試験、選別試験、計量包装試験等を実施する。工程調査中の各データを収集し、各機械からサンプルを採取し品質分析を実施する。工程調査終了後に各種データを整理し、問題点や改善点等について評価を実施する。

No.12 『業務用炊飯講習会』

1. 開催日

申込書（別紙）に第1希望日、第2希望日を記入して下さい（日曜日、祝日を除く）。

2. 会 場

申込書（別紙）に研修会場を記入して下さい。

3. 内 容

炊飯の理論を学習し、炊飯マニュアルの作成、炊飯業者に適切に対応できる要員の育成を目的として、業務用炊飯について学習します（表7参照）。

4. 人 数

1会場2名以上でお申込み下さい。

5. 受講費

受講費は（①＋②＋③）の合計

① 研修会費、1会場につき 108,000円（税込）

② テキスト代等、1名につき 6,480円（税込）× 人数分

③ 講師の交通費等（※別途、申込毎に見積書を作成）

※）申込後、講習会請求書を送付致しますので振込により納入して下さい。

6. 申込み

申込書（別紙）に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。



表7 『業務用炊飯講習会』 日程および研修項目・内容（予定）

時 間	研修項目
10：00 ～ 10：10	開講挨拶
10：10 ～ 12：10	第1章 炊飯の流れと技術要素 第3章 炊飯のセオリーと計測のポイント
12：10 ～ 13：00	休憩（昼食）
13：00 ～ 17：00	第2章 単釜炊飯の着眼点と炊飯マニュアルの作り方 第4章 炊飯における一般的衛生管理 第5章 炊飯トラブルと対応方法 第6章 連続炊飯の設備解説
17：00 ～ 17：10	閉講挨拶

No.13 『異物同定研修会』

1. 開催日

申込書（別紙）に第1希望日、第2希望日を記入して下さい（日曜日、祝日を除く）。

2. 会場

申込書（別紙）に研修会場を記入して下さい。

3. 内容

虫および異物の同定方法の知識と技術を学習し、問い合わせ対応と改善に役立つ要員の育成を目的として、異物同定について学習します。

① 近年本会に寄せられた問い合わせ相談事例

② 異物（植物片、動物片、ネズミの毛等）を使用した実体顕微鏡および生物顕微鏡の体験学習と講義

○ 樹脂、金属、繊維等の判定方法について

○ 実体顕微鏡および生物顕微鏡の使い方について

③ その他

4. 人数

1会場2名以上でお申込み下さい。

5. 受講費

受講費は（①＋②＋③）の合計

① 研修会費、1会場につき 108,000円（税込）

② テキスト代等、1名につき 6,480円（税込）×人数分

③ 講師の交通費等（※別途、申込毎に見積書を作成）

※）申込後、研修会請求書を送付致しますので振込により納入して下さい。

6. 申込み

申込書（別紙）に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

No.14 『お客様お問い合わせ対応研修会』

1. 開催日

申込書（別紙）に第1希望日、第2希望日を記入して下さい（日曜日、祝日を除く）。

2. 会 場

申込書（別紙）に研修会場を記入して下さい。

3. 内 容

お客様対応の基本姿勢と事例を含めた対応方法等の知識を学習し、様々なお問い合わせにより良い対応ができるようになることを目的として、お客様対応について学習します。

- ① クレーム対応の基本姿勢
- ② 苦情、クレーム、クレーマー
- ③ 対応は組織で
- ④ スキルアップ
- ⑤ 調査、改善（計画）、報告
- ⑥ 報告（説明）の仕方と報告書の書き方、お問い合わせ受付カードと記入例の説明
- ⑦ その他

4. 人 数

1会場2名以上でお申込み下さい。

5. 受講費

受講費は（①＋②＋③）の合計

- ① 研修会費、1会場につき 108,000円（税込）
- ② テキスト代等、1名につき 6,480円（税込）× 人数分
- ③ 講師の交通費等（※別途、申込毎に見積書を作成）

※）申込後、研修会請求書を送付致しますので振込により納入して下さい。

6. 申込み

申込書（別紙）に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

(別紙)

平成 年 月 日

個別研修申込書

企業名 :

(担当者 :)

(電話 : - -)

1. 研修の種類

研修の種類 (名称) と研修No.	記入欄 (該当に○印)
No.3 米飯食味評価研修会	
No.11 精米工場製造技術研修会	
No.12 業務用炊飯講習会	
No.13 異物同定研修会	
No.14 お客様お問い合わせ対応研修会	

2. 希望日

第1希望日	平成 年 月 日 ()
第2希望日	平成 年 月 日 ()

3. 会場

会場名	
住所	〒 - (電話 : - -)

4. 参加人数

名 (予定)

Ⅲ 通信講座

1. 通信講座とは

通信講座とは、参加企業の受講生に、月に1単元ずつ学習して頂き、学習の最後に1単元ずつの修了テストを実施し、そのテストを事務局に提出して頂き、事務局において採点して進める学習を指しています。

学習期間は、毎年9月から翌年2月までの全6単元（6ヵ月間）の期間で進めており、平成28年度は次の開催予定となっています。

2. 講座の種類（名称）と講座No.

講座No.と種類（名称）	詳細案内 ページ
No.15 精米検査技術講座	P 27
No.16 精米工場製造技術講座	P 28
No.17 精米工場管理技術講座	P 29
No.18 米飯食味評価技術講座	P 30
No.19 お客様お問い合わせ対応講座	P 31

1. 日 程

平成28年9月 ～ 平成29年2月【6ヵ月間】

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、DNA鑑定等）

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）

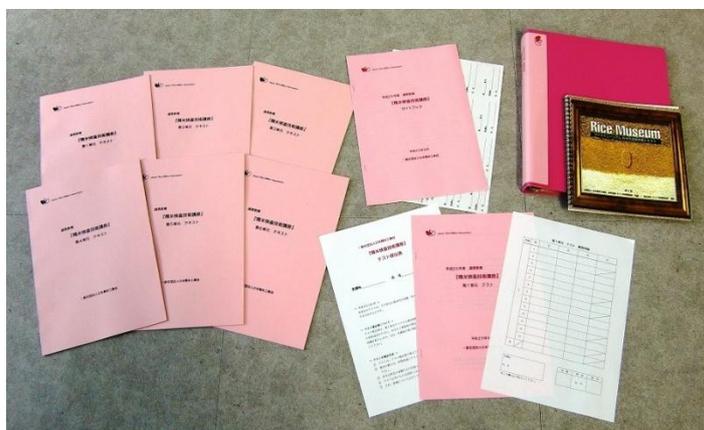
4. 定 員

30名

5. 受講費

1名につき64,800円（税込）

※）申込後、通信講座受講費請求書を送付致しますので振込により納入して下さい。



教材（テキスト等）一式

1. 日 程

平成28年9月 ～ 平成29年2月【6ヵ月間】

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（各種無洗化处理装置の構造と原理等）

第6単元：その他の設備編（搬送装置、集塵・集糠装置等）

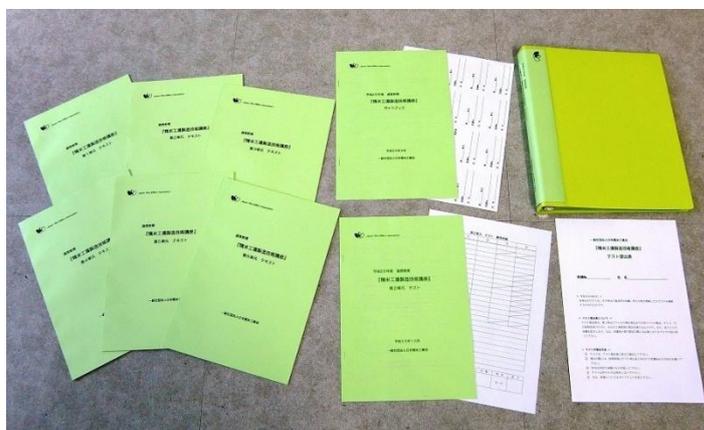
4. 定 員

30名

5. 受講費

1名につき64,800円（税込）

※）申込後、通信講座受講費請求書を送付致しますので振込により納入して下さい。



教材（テキスト等）一式

1. 日 程

平成28年9月 ～ 平成29年2月【6ヵ月間】

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活かし方

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

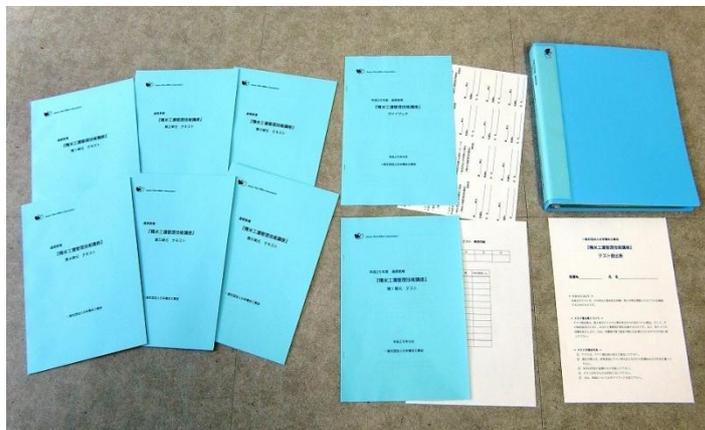
4. 定 員

30名

5. 受講費

1名につき64,800円（税込）

※) 申込後、通信講座受講費請求書を送付致しますので振込により納入して下さい。



教材（テキスト等）一式

No.18 『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ヵ月間】

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

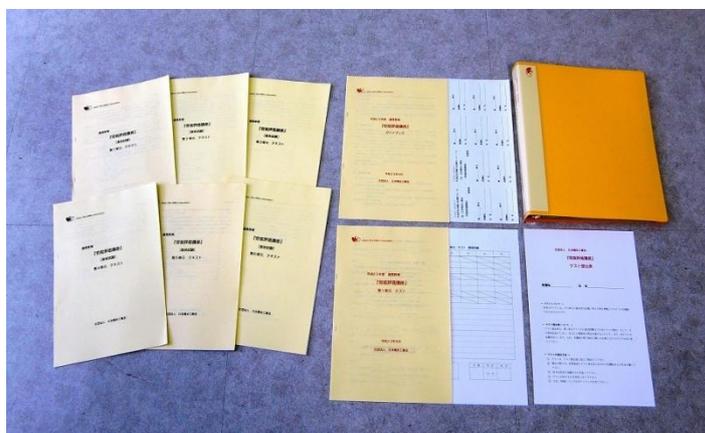
4. 定 員

30名

5. 受講費

1名につき64,800円（税込）

※）申込後、通信講座受講費請求書を送付致しますので振込により納入して下さい。



教材（テキスト等）一式

No.19 『お客様お問い合わせ対応講座』

1. 日 程

平成28年9月 ～ 平成29年2月【6ヵ月間】

2. 対象者

お客様からのお問い合わせ担当者および営業職の方、お問い合わせ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（話を聞く姿勢、言葉使い等）

第3単元：組織での対応について

第4単元：玄米、精米およ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、カビおよび細菌について

第6単元：報告書の書き方、社内スキームの確立について

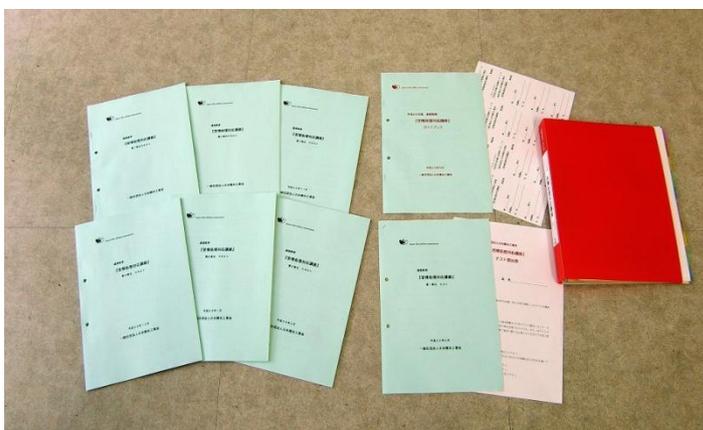
4. 定 員

30名

5. 受講費

1名につき64,800円（税込）

※）申込後、通信講座受講費請求書を送付致しますので振込により納入して下さい。



教材（テキスト等）一式

IV 全体スケジュール

名称	平成28年(2016年)												平成29年(2017年)		
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月			
【集合研修】															
No.1 精米検査研修会				◎									◎		
No.2 米穀検査技術研修会				◎									◎		
No.3 米飯食味評価研修会					◎									◎	
No.4 精米工場見学勉強会	◎									◎					
No.5 新人向け基礎スキル勉強会		◎													
No.6 精米工場HACCPチームリーダー研修会			◎						◎						
No.7 精米工場スキルアップ研修会						◎									
No.8 精米工場防虫管理担当者養成研修会							◎								
No.9 業務用炊飯研修会														◎	
No.10 米穀検査上級技術者認定試験					◎								◎		
【個別研修】															
No.3 米飯食味評価研修会	←								◎					←	
No.11 精米工場製造技術研修会	←								◎					←	
No.12 業務用炊飯講習会	←								◎					←	
No.13 異物同定研修会	←								◎					←	
No.14 お客様お問い合わせ対応研修会	←								◎					←	
【通信講座】															
No.15 精米検査技術講座											←		◎ (6ヶ月間)	←	
No.16 精米工場製造技術講座											←		◎ (6ヶ月間)	←	
No.17 精米工場管理技術講座											←		◎ (6ヶ月間)	←	
No.18 米飯食味評価技術講座											←		◎ (6ヶ月間)	←	
No.19 お客様お問い合わせ対応講座											←		◎ (6ヶ月間)	←	

【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 F

一般社団法人日本精米工業会

担当：技術部 升 拓 郎 (masu@jrma.or.jp)

石 碕 美穂子 (ishizaki@jrma.or.jp)

松 本 治 (matsumoto@jrma.or.jp)

武 田 法 久 (n-takeda@jrma.or.jp)

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