## ■6月のミニ講座

| 回数 | 月日 | トレーニング | 日本時間 | 課目 | 内容 |
|---|---|---|---|---|---|
| 第1回 | 6月1日 | 日本フードアナリスト協会について | 19時～19時15分 | ビジネス | 日本フードアナリスト協会について。フードアナリストとは何か。フードアナリスト4 級インターナショナルについて等。 |
| 第2回 | 6月2日 | 工場のビジネスマナー１ | 19時～19時15分 | 習慣 | 責任ある仕事とはなにか。時間を守る。(遅刻は厳禁)期限を守る。約束を守る。義理と人情と正義とは。 |
| 第3回 | 6月3日 | 特定技能１号について | 19時～19時15分 | 国際 | 特定技能1 号とは。特定技能資格の現状と展望。 |
| 第4回 | 6月4日 | 日本ってどんな国？ | 19時～19時15分 | 国際 | 日本の歴史。武士道・サムライとは。日本の文化と食文化の特徴。一期一会と「恥」の文化など。 |
| 第5回 | 6月5日 | 工場のビジネスマナー２ | 19時～19時15分 | 文化 | 工場での集団生活について日本人にとっての挨拶の意味。挨拶の仕方の基本。なぜ挨拶が必要なのか。どんな時に挨拶するか。 |
| 第6回 | 6月8日 | 日本の食品メーカー１ | 19時～19時15分 | 知識 | 日本の食品メーカー業界の概要。業種の違いについて。それぞれどんな人財を求めているか。自分に一番合っている業種は？ |
| 第7回 | 6月9日 | 日本の食品メーカー２ | 19時～19時15分 | 知識 | 日本の具体的な食品製造企業について。外国人財について積極的なチェーン店の例。提供されている具体的な料理、商品など。 |
| 第8回 | 6月10日 | 工場のビジネスマナー３ | 19時～19時15分 | 接客 | 日本で働く時のみだしなみ（シャワー、散髪、爪切、制服の着こなし方） |
| 第9回 | 6月11日 | 面接試験対策１ | 19時～19時15分 | ノウハウ | 面接を受けるために必ず必要な準備。相手の会社や業界を調べる。どんな仕事と役割を求められているかイメージ。 |
| 第10回 | 6月12日 | 履歴書の書き方１ | 19時～19時15分 | ノウハウ | 書類選考に必ず通るための考え方。氏名・日付の書き方。住所・連絡先・学歴・職歴の書き方。免許・資格はこう書けば受かる！ |
| 第11回 | 6月15日 | 工場のビジネスマナー４ | 19時～19時15分 | 接客 | 敬語の使い方。仕事をしているとき絶対に使ってはいけない言葉。ハラスメントについて。 |
| 第12回 | 6月16日 | 面接試験対策２ | 19時～19時15分 | ノウハウ | 面接のマナーについて。ビデオ面接必勝法。服装や髪形、化粧、姿勢、声の大きさ。入室と退出する場合のマナーなど。 |
| 第13回 | 6月17日 | 履歴書の書き方２ | 19時～19時15分 | ノウハウ | 履歴書の書き方。応用編。アピールポイント。志望の動機。勤務可能時間の合格しやすい書き方。本人希望欄に書くと好感度が上がる内容など。 |
| 第14回 | 6月18日 | 工場のビジネスマナー５ | 19時～19時15分 | 接客 | 指示の待ち方。指示された時の受け方と相手の話を聞くときの態度。 |
| 第15回 | 6月19日 | 面接試験対策３ | 19時～19時15分 | ノウハウ | 面接での質問予想１０問。「どうして当社に入社したいと思いましたか。」「尊敬する人は？」など。何と答えたら好印象か？ |
| 第16回 | 6月22日 | 履歴書の書き方３ | 19時～19時15分 | ノウハウ | 趣味・特技・長所・短所・性格欄の書き方で大きな差がつく。「この人財と一緒に働きたい」と思わせる書き方とは。 |
| 第17回 | 6月23日 | 工場のビジネスマナー６ | 19時～19時15分 | 仕事 | 報告・連絡・相談（ほうれんそう）について。 |
| 第18回 | 6月24日 | 日本の食のニュース | 19時～19時15分 | 文化 | 直近の日本の新聞で話題になっている食のニュース。 |
| 第19回 | 6月25日 | 日本の郷土料理 | 19時～19時15分 | 文化 | 日本には「1 都１道２府４３県」の都道府県がありそれぞれ独特の食文化があります。各地の郷土料理について。 |
| 第20回 | 6月26日 | 工場のビジネスマナー７ | 19時～19時15分 | 仕事 | 日本人の仕事に対する考え方。日本人の仕事観。チームワークについて。なぜ日本の工場にチームワークが必要なのか。 |
| 第21回 | 6月29日 | 日本の食文化 | 19時～19時15分 | 文化 | 日本の食文化の特徴。４つの旬と「日本食」「和食」「日本料理」の歴史と違い。他の国と日本との食文化の違いについて学びます。 |
| 第22回 | 6月30日 | 模擬試験 | 19時～19時15分 | 試験 | 模擬試験 |

### 特定技能1号飲食料品製造受験対策講座の特徴

**100%合格を目指します**
リアル講座とスマホアプリ勉強で100%合格を目指します。
※スマホアプリは講座終了時に受講生全員に無料で配布します。

**合格保証**
万が一不合格になっても1年以内であれば何度でも受講していただけます。
※国内開催の場合のみ

**就職紹介保証**
当受験対策スクールを卒業して、特定技能1号飲食料品製造試験に合格された方（日本語検定資格試験合格済）に関しては弊社関係先の食品メーカーに紹介することを保証します。※本人のやる気があることとビザ発行が条件です。

修了時の模擬試験で一定のスコアをクリアできれば「フードアナリスト4級インターナショナル資格」を付与します。外国人会員としてセミナーや勉強会などに参加可能です。

優良な登録支援機関や就職斡旋機関と提携していますので、就職した後も、万全のフォローができます。

**WEB**

パソコン、スマホやiPhoneで講座が受講できます！

# 特定技能1号「飲食料品製造」技能測定試験

## 受験対策スクール

「飲食料品製造」に特化した受験対策講座
合格・就職までの「定額制」（サブスクリプション）

お問合せ先
**(一社) 日本フードアナリスト協会 0120-650-519**
フードアナリスト 検索
〒102-0082 東京都千代田区一番町 15-8 壱番館５階 **FAX：03-3265-0519**
E-mail：info@foodanalyst.jp HP：**http://www.foodanalyst.jp** 運営：フードアナリスト・プロモーション株式会社

# WEBで学ぶ

# 特定技能1号「飲食料品製造」技能測定試験 受験対策スクール

**メリット1 合格保証**　1年以内なら何度でも無料で受けられます（一定の日本語力は必要）

**メリット2 就職紹介保証**　一定条件の元に合格された方弊社関係先の食品メーカーに紹介を保証します

## 受験合格から就職・生活サポートまで支援します。

※外国人が働きやすい、食品メーカーと関係が深い優良な斡旋業者を紹介します。
　また、善良な登録機関とも提携しています。

**講義はN4レベルに対応した、とてもゆっくりと丁寧な日本語で行います**

※本試験申込には最低日本語検定N4合格が必須です

**特典**

22日間の講座を受講し最終日の模擬試験で一定の成績(70%)を修めた受講生には「フードアナリスト4級インターナショナル資格」(日本フードアナリスト協会認定)を無料で付与いたします。

認定証

ゲーム感覚で問題が身につきます

**問題アプリ・単語帳アプリを参加者全員にプレゼント**

**■カリキュラム**　2時間×21日間 ＋ 模擬試験（1時間30分）
詳細は裏面にあります

**■日　程**　定員になり次第締切ります。
**2020年 6月1日(月)～6月30日(火)**

**■受講料**　77,000円（税込）／受講生負担分
55,000円（税込）／受け入れ企業負担分
合計金額は132,000円ですが、受講生は77,000円（税込）負担。
3回払い　78,100円（税込・事務手数料1,100円含む）
初回30,900円、2～3回　各23,600円

**■会　場**　WEB講座は全国どこからでもパソコン、スマホ、iPhoneで講座が受講できます。

**■受講対象の方**　ベトナム、中国、フィリピン、インドネシア、タイ、ミャンマー、カンボジア、ネパール、モンゴル、バングラデシュ、ラオス、スリランカ

※講座開催前日までの事前入金が必須です。
三井住友銀行 赤坂支店／普通 8839554／名義 フードアナリストコウザグチ

**■お問合せ 電話窓口**　TEL 0120-650-519
日本フードアナリスト協会（日本語）

申込はこちら　詳しくはこちら

## ■6月の本講座

| 回数 | 月日 | トレーニング | 日本時間 | ページ数 | 日本時間 | 内容 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 第1回 | 6月1日 | 日本フードアナリスト協会について | 16時～16時15分 | 8～13 | 16時15分～18時 | 第一章.安全、品質管理の基本的な知識 ★1.食品安全はなぜ大切か★2.安全な食品を提供するための全体像　3.食中毒に関する基礎知識 |
| 第2回 | 6月2日 | 工場でのビジネスマナー1 | 16時～16時15分 | 14～16 | 16時15分～18時 | 食中毒を引き起こす主な細菌とウイルス |
| 第3回 | 6月3日 | 特定技能１号について | 16時～16時15分 | 17～21 | 16時15分～18時 | 4.食中毒防止の3 原則　5.食中毒を起こす微生物が増殖する3つの要素。(1)微生物を増殖させないための温度と時間の管理 |
| 第4回 | 6月4日 | 日本ってどんな国？ | 16時～16時15分 | 22～26 | 16時15分～18時 | (2)かびの問題　(3)食品の製造では温度と時間の管理が大切　★第2 章　一般衛生管理の基礎知識1.作用場に入る前に行なうこと (1)健康管理と衛生管理 (2)作業服の着用について |
| 第5回 | 6月5日 | 工場でのビジネスマナー2 | 16時～16時15分 | 27～31 | 16時15分～18時 | ●作業服の正しい着方　(3)粘着ローラー、エアーシャワー、手洗い、作業靴の扱いなど　《手洗い》《作業靴の扱い》2.作業前に行うこと (1)作業内容の確認 (2)機械、装置、器具の使用前の確認 (3)機械、装置、器具の洗浄と殺菌 |
| 第6回 | 6月8日 | 日本の食品加工産業1 | 16時～16時15分 | 31～37 | 16時15分～18時 | 3．作業中の注意事項 (1) 一般的な注意事項 (2) 機械操作に関する注意事項 (3) 作業中の衛生上の注意事項 (4) 作業中の製品の取扱い上の注意事項　4．作業後に行うこと　5．5S活動の取組　整理、整頓、清掃、清潔、習慣 |
| 第7回 | 6月9日 | 日本の食品加工産業2 | 16時～16時15分 | 37～43 | 16時15分～18時 | 6．異物混入の問題と管理　★第三章製造工程管理の基礎知識　1．原材料の管理(1) 原材料の管理の基本的な考え方 (2) 原材料の受入れ検査　2．製造工程の管理と注意事項 (1) 原材料・仕掛品（中間製品）の保管 |
| 第8回 | 6月10日 | 工場でのビジネスマナー3 | 16時～16時15分 | 43～49 | 16時15分～18時 | (2)加熱工程 (3)冷却行程 (4)冷凍行程 (5)包装工程　3.製品の管理 (1)製品の微生物検査 (2)製品を保管管理するときの注意事項 (3)保管サンプルを管理する時の注意事項 (4)輸送時の温度を管理する時の注意事項　4.アレルギー食品の管理 (1)特定原材料として表示義務のある食品 |
| 第9回 | 6月11日 | 面接試験対策1 | 16時～16時15分 | 49～52 | 16時15分～18時 | (2) 交差汚染の防止　5．薬剤の管理 (1) 薬剤専用の保管場所を作る (2) 薬剤の入出庫台帳に記録する (3) 容器に薬剤名などを書く |
| 第10回 | 6月12日 | 履歴書の書き方1 | 16時～16時15分 | 53～58 | 16時15分～18時 | 第4 章ＨＡＣＣＰによる製造工程の衛生管理に関する知識　1ＨＡＣＣＰとは？ 2危害要因を知る　3ＨＡＣＣＰの7つの原則 |
| 第11回 | 6月15日 | 工場でのビジネスマナー4 | 16時～16時15分 | 59～64 | 16時15分～18時 | 4作業現場に任されている重要なこと　第5 章労働安全衛生に関する知識　1作業場には、様々な危険がある |
| 第12回 | 6月16日 | 面接試験対策2 | 16時～16時15分 | 65～69 | 16時15分～18時 | 2「かもしれない」で危険を意識する3安全な作業は正しい服装から4決められた作業手順を守る5．5S活動をしっかりやり安全を高める |
| 第13回 | 6月17日 | 履歴書の書き方2 | 16時～16時15分 | 70～73 | 16時15分～18時 | 6安全な作業をみんなで実施し作業場を安全に (1)「はさまれ・巻き込まれ災害防止のポイント (2)「転倒」災害防止のポイント (3)「切れ・こすれ」災害防止のポイント (4)「熱中症」災害防止のポイント |
| 第14回 | 6月18日 | 工場でのビジネスマナー5 | 16時～16時15分 | 74～81 | 16時15分～18時 | (5)「腰痛症」災害防止のポイント　7もし異常事態や労働災害が発生したら！ (1) もし異常事態や労働災害が発生したら！ (2)労働災害が発生したら |
| 第15回 | 6月19日 | 面接試験対策3 | 16時～16時15分 | 付属資料1～7 | 16時15分～18時 | Ⅰ．５Ｓで取り組む一般衛生管理事例集　1～6 |
| 第16回 | 6月22日 | 履歴書の書き方3 | 16時～16時15分 | 付属資料7～14 | 16時15分～18時 | Ⅰ.５Ｓで取り組む一般衛生管理事例集　7～13 |
| 第17回 | 6月23日 | 工場でのビジネスマナー6 | 16時～16時15分 | 付属資料15～20 | 16時15分～18時 | Ⅰ.５Ｓで取り組む一般衛生管理事例集　14～19 |
| 第18回 | 6月24日 | 日本の食のニュース | 16時～16時15分 | 付属資料21～26 | 16時15分～18時 | Ⅱ．食品工場でよくあるヒヤリ・ハット事例集（転落・墜落等） |
| 第19回 | 6月25日 | 日本の郷土料理 | 16時～16時15分 | 付属資料26～30 | 16時15分～18時 | Ⅱ．食品工場でよくあるヒヤリ・ハット事例集（転倒） |
| 第20回 | 6月26日 | 工場でのビジネスマナー7 | 16時～16時15分 | 付属資料30～34 | 16時15分～18時 | Ⅱ．食品工場でよくあるヒヤリ・ハット事例集（激突）（はさまれ、巻き込まれ） |
| 第21回 | 6月29日 | 日本の食文化 | 16時～16時15分 | 付属資料35～40 | 16時15分～18時 | Ⅱ．食品工場でよくあるヒヤリ・ハット事例集（切れ、こすれ）（その他） |
| 第22回 | 6月30日 | 模擬試験 | 16時～16時15分 | 模擬試験 | 16時15分～18時 | 模擬試験 |

**日本フードアナリスト協会のWEB「特定技能1号飲食料品製造受験対策スクール」は**
**WEB講座+スマホアプリ学習で、100%合格を目指します。**

- **22日間（1日2時間・合計44時間）のライブWEB講義で内容を深く理解します。**
  22日間44時間で、1000枚を超える資料を使い、写真やイラストを大量に使って外食業を知らない受講生にもわかりやすく講義をします。
- **ライブのWEB講座ですので、質問などにもお答えします。**（教室毎に日本語で質問してください。）
- **単語帳１冊**　難しい日本語を正しく理解し覚えます。　※外国在住の場合はデータで進呈。(6月末予定)
- **問題集１冊**　本番を想定した問題を練習し覚えます。　※外国在住の場合はデータで進呈。(6月末予定)
- **単語 帳 練習アプリA (単語帳1問1答アプリ)**
  テキスト3冊の中の難しい日本語の単語をゲーム感覚で覚えます。（日本語➡日本語）
- **問題練習アプリB (問題演習4択アプリ)**
  テキスト3冊の重要内容を、本番を想定した問題をゲーム感覚で解いて覚えます。

★フードアナリスト資格は食関係の資格の中で「就職・転職に有利な資格」1位にランキングされる優良資格です。就職・転職の際の履歴書に「フードアナリスト4級インターナショナル資格」（外国人限定）と書くことができますので就職・転職活動を有利に進める事ができます。

**フードアナリスト4級インターナショナルについては年会費や登録料も一切無料です。**