

とくていぎのうごういんしょくりょうひんせいぞうぎょう 特定技能1号「飲食料品製造業」

ぎのうそくていしけん 技能測定試験

WEB

じゅげんたいさく
受験対策スクール



メリット1 ごうかくほしやう
合格保証

ねんいならなんどもむりやう
1年以内なら何度でも無料で受けられます
いってい にほんごりよく ひつやう
(一定の日本語力は必要)

メリット2 しゅうしょくしやうかい ほしやう
就職紹介保証

いっていじやうけん もと ごうかく かたへいしやかんけいさき
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

じゅげんごうかく しゅうしょくせいかつ しえん
受験合格から就職・生活サポートまで支援します。

がいこくじん はたら しよくひん かんけい ふか ゆうりやう あっせんぎやうしや しやうかい
※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いたします。
また、善良な登録機関とも提携しています。

こうぎ たいおウ
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

ほんしけんもうしこみ さいてい にほんご検定 ごうかく ひつやう
※本試験申込には最低日本語検定N4合格が必須です

■カリキュラム 2時間×21日間 + 模擬試験(1時間30分)
しょうさい うらめん
詳細は裏面にあります

■日程 定員になり次第締切ります。

2021年3月1日(月)～3月30日(火)
4月1日(木)～4月30日(金)

■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
ごうけいきんがく しじゅこうせい
合計金額は132,000円ですが、受講生は77,000円(税込)負担。
ばら せいこみ じむてすうりやう ふく
3回払い 78,100円(税込・事務手数料1,100円含む)
しょうかい かい かく
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。

みつすすみともぎんこう あかさかしてん ふつう めいぎ
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 TEL 0120-650-519
でんわまどぐち にほん きやうかい にほんご
電話窓口 日本フードアナリスト協会(日本語)

しょうさい うらめん
詳細は裏面にあります



もうしこみ
申込はこちら



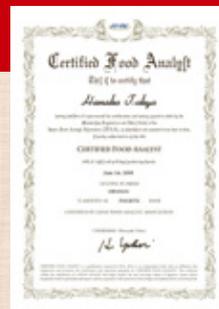
くわ
詳しくはこちら

とくてん
特典

にちかん こうざ じゅこう さいしゅうび もぎしけん
22日間の講座を受講し最終日の模擬試験で
いってい せいせき おさ じゅこうせい
一定の成績(70%)を修めた受講生には

「フードアナリスト4級国際資格」

にほん きやうかいにんてい むりやう
(日本フードアナリスト協会認定)を無料で
ふよ
付与いたします。



にんていしょう
認定証

かんかく もんだい
ゲーム感覚で問題が
み
身につきます

もんだい たんごちやう
問題アプリ・単語帳アプリを
さんかしゃぜんいん
参加者全員にプレゼント

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 杏番館 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

3月度・4月度の講座

回数	月日		ミニ講座		本講座		ページ数
	3月度	4月度	日本時間	内容	日本時間	内容	
第1回	3月1日	4月1日	16時～16時15分	日本フードアナリスト協会について	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	8～13
第2回	3月2日	4月2日	16時～16時15分	工場でのビジネスマナー1	16時15分～18時	食中毒を引き起こす主な細菌とウイルス	14～16
第3回	3月4日	4月3日	16時～16時15分	特定技能1号について	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 (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	17～21
第4回	3月5日	4月5日	16時～16時15分	日本ってどんな国?	16時15分～18時	★第二章 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	22～26
第5回	3月6日	4月6日	16時～16時15分	工場でのビジネスマナー2	16時15分～18時	●作業服の正しい着方 (3)粘着ローラー、エアージャワー、手洗い、作業靴の扱いなど 《手洗い》《作業靴の扱い》2.作業前に行なうこと (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	27～31
第6回	3月8日	4月8日	16時～16時15分	日本の食品加工産業1	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.作業後に行なうこと 5.5S活動の取組 整理、整頓、清掃、清潔、習慣	31～37
第7回	3月9日	4月9日	16時～16時15分	日本の食品加工産業2	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	37～43
第8回	3月11日	4月10日	16時～16時15分	工場でのビジネスマナー3	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	43～49
第9回	3月12日	4月12日	16時～16時15分	面接試験対策1	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	49～52
第10回	3月13日	4月13日	16時～16時15分	履歴書の書き方1	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	53～58
第11回	3月15日	4月15日	16時～16時15分	工場でのビジネスマナー4	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	59～64
第12回	3月16日	4月16日	16時～16時15分	面接試験対策2	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	65～69
第13回	3月18日	4月17日	16時～16時15分	履歴書の書き方2	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	70～73
第14回	3月19日	4月19日	16時～16時15分	工場でのビジネスマナー5	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	74～81
第15回	3月20日	4月20日	16時～16時15分	面接試験対策3	16時15分～18時	I.5Sで取り組む一般衛生管理事例集 1～6	付属資料 1～7
第16回	3月22日	4月22日	16時～16時15分	履歴書の書き方3	16時15分～18時	I.5Sで取り組む一般衛生管理事例集 7～13	付属資料 7～14
第17回	3月23日	4月23日	16時～16時15分	工場でのビジネスマナー6	16時15分～18時	I.5Sで取り組む一般衛生管理事例集 14～19	付属資料 15～20
第18回	3月25日	4月24日	16時～16時15分	日本の食のニュース	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)	付属資料 21～26
第19回	3月26日	4月26日	16時～16時15分	日本の郷土料理	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)	付属資料 26～30
第20回	3月27日	4月27日	16時～16時15分	工場でのビジネスマナー7	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)	付属資料 30～34
第21回	3月29日	4月29日	16時～16時15分	日本の食文化	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)	付属資料 35～40
第22回	3月30日	4月30日	16時～16時15分	模擬試験	16時15分～18時	模擬試験	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飲食品製造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級国際資格」(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級国際資格については
年会費や登録料も一切無料です。