



令和7年度 公共職業訓練 (ハロートレーニング)

知的障がい者の方の職業訓練



ハロートレーニング

訓練生募集

食品加工科

「包装食品製造コース」
「食品小売物流コース」



北海道立札幌高等技術専門学院では、知的障がいを持つ方に対して、北海道はまなす食品(株)の協力のもと食品製造を通じて1年間の社会適応訓練・職業適性訓練を行い、就労に対応できる身体的・精神的な忍耐力と基礎的な作業能力・社会適応能力を付与し、職業的自立を目指す訓練を行っています。

<p>対象者</p>	<p>知的障がいを持つおむね25才以下で次の条件を満たす方</p> <ul style="list-style-type: none"> 療育手帳(申請中を含む)を所持していること 身辺処理能力が確立しており、自立通所ができること 健康であって、伝染性疾患を持たないこと 訓練受講に対し、保護者等の理解と協力が得られること 公共職業安定所長の受講指示、受講推薦又は支援指示が受けられること 
<p>訓練期間</p>	<p>令和7年4月10日(木)～令和8年3月13日(金)(1年間)</p> <ul style="list-style-type: none"> 訓練日 月～金曜日(土・日・祝日除く、夏季・冬季休暇有り) 訓練時間 午前9時～午後4時 
<p>訓練施設</p>	<p>北海道はまなす食品(株) 能力開発センター ※施設見学は随時受け付けています。</p> <ul style="list-style-type: none"> 住所 江別市西野幌497-25 (JR北海道バス:セラミックアートセンター前下車)
<p>訓練内容</p>	<ul style="list-style-type: none"> 就業に必要な職業人としての基礎学力、社会性、道徳性の指導 食品加工の基礎から応用までの知識と実技の指導・安全衛生の知識と基本実技の指導
<p>就職実績</p>	<p>就職内定率100% (過去10年間)</p>
<p>募集人数</p>	<p>10名</p>
<p>費用など</p>	<p>入学金・授業料は無料です。 ※ 入学時訓練生総合保険(8,550円)加入(保険料は令和6年度実績)</p> <ul style="list-style-type: none"> ただし、教材費・保護者会経費として毎月2,000円必要。(昼食利用の場合は、別途1食450円必要) 雇用保険受給資格者で、一定の要件を満たしている方には雇用保険が支給されます。 雇用保険対象者以外の方で、一定の所得要件を満たしている方(公共職業安定所長の受講指示、又は支援指示を受けた方)には、職業訓練手当又は職業訓練受講給付金が支給されます。
<p>応募方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> 募集期間 令和6年9月20日(金)～令和6年11月1日(金) 申込場所 最寄りの公共職業安定所(専門援助部門にて職業相談の上、次の書類を提出してください。) 提出書類 <ol style="list-style-type: none"> 入学願書 写真(縦3.5cm×横3cm)を貼付 健康診断書 療育手帳又は公的機関の判定書の写し 「長3」封筒(縦23.5×横12cm) <p>※ 入学願書・健康診断書は公共職業安定所にあります。 ※ 選考結果をお知らせするため、「長3」封筒に受験者の(郵便番号、住所、氏名)を記入し、110円切手を貼付の上、提出してください。 ※ 提出された入学願書、写真等は返却しません。</p>  
<p>選考</p>	<ul style="list-style-type: none"> 選考日時 令和6年11月15日(金) 午前11時30分～ 会場 北海道はまなす食品株式会社 能力開発センター 江別市西野幌497-25 電話番号: 011-398-7136 選考方法 基本動作試験及び面接試験 
<p>合否通知</p>	<p>令和6年11月29日(金) 発送予定(受験者に郵送で通知します。)</p>
<p>問い合わせ先</p>	<p>北海道はまなす食品株式会社 能力開発センター (担当者) 萬、水堀 〒069-0832 江別市西野幌497-25 電話番号: 011-398-7136</p>
<p>実施主体</p>	<p>北海道立札幌高等技術専門学院(MONOテク札幌) (担当者) 石橋、亀村 〒065-0027 札幌市東区北27条東16丁目 電話番号: 011-781-7192</p> <p>この訓練は、北海道が実施主体となり、民間の教育訓練機関に委託して実施する公共職業訓練です。</p>

※裏面「包装食品製造コース」と「食品小売物流コース」についてをご覧ください。

「包装食品製造コース」と「食品小売物流コース」について

新工場の完成により能力開発センターの実習場が広くなり食品加工科の2コース（「包装食品製造コース」と「食品小売物流コース」）の訓練を同時に行うことができるようになりました。

「包装食品製造コース」は、食品製造業への就職を目指すコースです。「食品小売物流コース」は、スーパーマーケットなどの小売業や倉庫内作業（ピッキング・運輸）の物流業への就職を目指すコースです。

○コース別の就職先

包装食品製造コース	食品小売物流コース
<ul style="list-style-type: none"> ・食品(デイリー)工場(※1) ・弁当工場 ・菓子工場 ・パン工場 ・病院給食センター ・介護施設(調理補助、配膳) 	<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーマーケット 「コープさっぽろ、トドック」(※2) ・商品仕分け「ピッキング」倉庫 ・食品、日用品、飲料配送 ・ネットショッピング配送 ・リサイクル分別業

※1 納豆、豆腐、惣菜、麺などの食品製造工場

※2 コープさっぽろ、トドックはグループ事業所

○入学からの訓練スケジュール

入学	→	修了
共通(学科・実技)教科名		専攻実技(※3)
(学科)社会、体育、国語、数学、食品衛生、加工法、測定法、安全衛生		包装食品製造コース 職場実習(※4)
(実技)測定基本作業、製品加工作業、製造機器取扱作業、包装食品製造作業 安全衛生作業、社会適応能力		食品小売物流コース 職場実習(※4)

※3 訓練場所は実習場又は希望する就職先

※4 コースの選択は、入学後の訓練状況、障害特性、訓練生や保護者の希望を総合的に評価して決定します。



オリコン(折り畳みコンテナ)組み立て作業



オリコン移動作業



製品のオリコン入れ作業



製品のピッキング作業



リサイクル分別作業



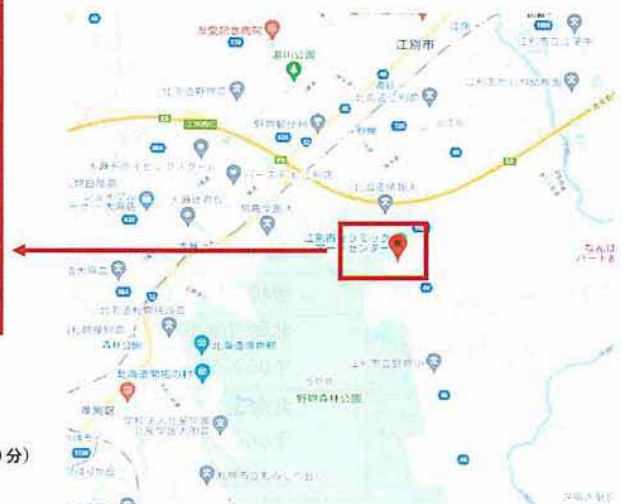
包丁加工作業

江別市西野幌の新工場

新工場の場所

〒069-0832

江別市西野幌4 9 7 - 2 5 TEL 011-398-7136



新工場への交通機関

- J Rバス乗車 ・北広島駅より「江別駅行(江92)」乗車(約20分)
 ・野幌駅北口より「北広島駅行(江92)」乗車(約10分)
 ・新札幌駅より野幌駅南口経由「野幌運動公園行(新29)」乗車(約40分)
- J Rバス下車 ・「セラミックアートセンター」下車 新工場まで徒歩2分

「食品加工科」訓練計画

別紙

委託先：北海道はまなす食品株式会社

北海道立札幌高等技術専門学院

1. 訓練科名	食品加工科 「包装食品製造コース」「食品小売物流コース」
2. 訓練定員	10名
3. 訓練期間	令和7年4月10日(木)～令和8年3月13日(金)
4. 訓練時間	1,400時間
5. 訓練目標	知的障がい者を対象に食品加工科の訓練を通じ、食品加工、小売業や物流業に係る知識、技能及び社会適応能力などを付与し、就職への自立支援を図るために実施する。
6. 取得資格	
7. 仕上がり像	(1) 就業に必要な職業人としての基礎学力、社会性、道徳性を持った人材 (2) 食品加工、小売や物流の基礎知識がわかる人材 (3) 安全衛生の知識と基本実技がわかる人材 (4) 食品加工、小売や物流の基本と応用実技ができる人材 (5) 労働習慣の確立と作業能力の向上を図ることができる人材 (6) 安全作業の知識と応用実技ができる人材
8. 就職想定	一般就労による就職を想定

訓練内容

共通・専攻	学科・実技	教科項目	時間	訓練内容
		行事		入学式・修了式
共通	学	社会	95	入学オリエンテーション(17)、社会生活(69)、生活能力訓練(9)
		体育	130	ラジオ体操(20)、ストレッチ(10)、ランニング(35)、縄跳び(30)、球技(5)、筋力強化(30)
		国語	45	文字の認識(5)、履歴書・ハン字(30)、パソコン文字入力(10)
		数学	20	四則計算(2)、時間計算(5)、パソコン数値入力等(13)
		食品	15	食品の区分(9)、調理と加工(6)
		食品衛生	10	食中毒と予防(6)、食品の変質(2)、食品添加物(1)、手洗いと殺菌(1)
		加工法	5	加工用設備(1)、加工法(4)
		測定法	10	重さと長さ(7)、容積(1)、温度(1)、時間(1)
		安全衛生	10	交通安全(1)、産業安全(6)、安全衛生管理の実際(2)、災害予防対策(1)
学科小計			340	
共通	実	測定基本作業	10	重量測定(10)
		製品保管作業	20	保管作業(18)、製品移動(2)
		製造機器取扱作業	105	計量器(43)、シール機(30)、手動ラップ機(30)、ラベルリンター(2)
		食品製造作業	400	材料選別作業(3)、生産準備作業(50)、製造作業(130)、一貫生産作業(200)、食品加工作業(17)
		安全衛生作業	95	整理整頓(8)、清潔保持(65)、加車・カート安全操作(15)、リフト組立(5)、応急処置(2)
		社会適応能力	60	社会適応力を高める(60)
		専攻	技	職場実習
実技小計				1,060
合計			1,400	

※上記の他に、キャリア・コンサルティングの時間を別途放課後に設定