

令和4年度ふくいワインカレッジ
実践コース1年生の年間研修スケジュール

※開催日時はブドウの生育状況や講師との調整により変更する場合があります

			午前 10:00~12:00 (県内ワイナリーでの実習は8:00~12:00)			午後 13:00~15:00			
月	日	曜日	対象者	内容		対象者	内容		教養 コース
4	19	火				1・2年生	ガイダンス		○
						1年生	知識習得講座	開校式 ブドウ栽培概論	
	26	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(ブドウの栽培管理)	○
5	10	火	1年生	栽培実習	ブドウ植付	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(ブドウの植付)	
	12	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	17	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(病害虫防除・肥培管理)	
	24	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1年生	知識習得講座	福井県の気象と病害虫予察	○
	26	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	31	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(接木苗のつくり方1)	○
6	2	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	7	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(ブドウ園の整備)	○
	14	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培(福井県の代表的な土壌条件)	
	15	水	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1・2年生	栽培実習	新梢管理	
	16	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	21	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(気象災害時の対応・収穫時期の決定)	
	28	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1年生	知識習得講座	世界各地のワイン産業の現状	○
	30	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
7	5	火	1・2年生	栽培実習	除葉作業	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(除葉)	
	12	火	1・2年生	栽培実習	除葉作業	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(着果・果房管理)	
	14	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	19	火	1・2年生	栽培実習	摘房作業	1年生	知識習得講座	ワイン醸造概論	○
	26	火	1・2年生	栽培実習	摘房作業	1年生	知識習得講座	ワイン醸造の基本操作	○
	28	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
8	2	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1年生	知識習得講座	ワイン醸造法(白ワインの醸造法)	
	4	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	9	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1年生	知識習得講座	ワイン醸造法(赤ワインの醸造法)	
	23	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1年生	知識習得講座	ワイン醸造法(ワインの熟成・貯蔵)	
	25	木	1年生	醸造実習	県内ワイナリーでの実習				
	31	水	1・2年生	栽培実習	収穫作業	1・2年生	栽培実習	収穫作業	
9	1	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン仕込み1				
	6	火				1年生	知識習得講座	事業計画書の作成	○
	8	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン澱引き1				
	14	水	1・2年生	栽培実習	収穫作業	1・2年生	栽培実習	収穫作業	
	15	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン仕込み1				
	22	木	1年生	醸造実習	県内ワイナリーでの実習				
	29	木	1年生	醸造実習	県内ワイナリーでの実習				
10	4	火				1年生	知識習得講座	事業計画書の作成	
	6	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン搾汁1				
	11	火				1年生	知識習得講座	酒税法・酒類販売免許・製造免許	
	12	水	1・2年生	栽培実習	収穫作業	1・2年生	栽培実習	収穫作業	
	13	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン仕込み2				
	19	水	1・2年生	栽培実習	収穫作業	1・2年生	栽培実習	収穫作業	
	20	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン仕込み2				
	27	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン搾汁2				
11	1	火				1年生	知識習得講座	事業計画書の作成	
	8	火	1年生	知識習得講座	ワイン醸造法(ワイン分析と工程管理)	1年生	知識習得講座	ワイン醸造法(ワイン分析と工程管理)	
	10	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン澱引き2				
	17	木	1年生	醸造実習	県内ワイナリーでの実習				
	22	火	1・2年生	栽培実習	整枝せん定	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(整枝せん定)	○
	24	木	1・2年生	醸造実習	検定・瓶詰・ラベル貼り				
	29	火	1年生	知識習得講座	ワインの官能評価概論・実践1	1年生	知識習得講座	ワインの官能評価概論・実践1	
12	13	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成	
1	10	火	1年生	栽培実習	接木苗の作成	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(接木苗のつくり方2)	

令和4年度ふくいワインカレッジ

実践コース2年生の年間研修スケジュール

※開催日時はブドウの生育状況や講師との調整により変更する場合があります

			午前 10:00~12:00 (県内ワイナリーでの実習は8:00~12:00)			午後 13:00~15:00		
月	日	曜日	対象者	内容		対象者	内容	
4	19	火				1・2年生		ガイダンス
	26	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	知識習得講座	ブドウの栽培資材について
5	10	火	2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	知識習得講座	苗木の入手について
	17	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	知識習得講座	ワイナリー経営
	24	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	知識習得講座	ワインの流通・販売
	31	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	知識習得講座	日本のワイン産地とワイナリーの現状
6	7	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	知識習得講座	ワイナリー設立の資金調達方法
	14	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	知識習得講座	事業計画書の作成
	15	水	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1・2年生	栽培実習	新梢管理
	21	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	知識習得講座	ワイン醸造法(醸造設備)
7	28	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	知識習得講座	製造場管理・衛生管理・福井県版HACCP制度
	5	火	1・2年生	栽培実習	除葉作業	2年生	知識習得講座	ワイナリーの経営事例
	12	火	1・2年生	栽培実習	除葉作業	2年生	知識習得講座	事業計画書の作成
	19	火	1・2年生	栽培実習	摘房作業	2年生	栽培実習	摘房作業
8	26	火	1・2年生	栽培実習	摘房作業	2年生	栽培実習	摘房作業
	2	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	知識習得講座	事業計画書の作成
	9	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	栽培実習	樹冠管理
	23	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	栽培実習	樹冠管理
9	31	水	1・2年生	栽培実習	収穫作業	1・2年生	栽培実習	収穫作業
	1	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン仕込み1			
	6	火				2年生	知識習得講座	ワイン醸造法(発泡性ワインと酒精強化ワイン)
10	8	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン澱引き1			
	14	水	1・2年生	栽培実習	収穫作業	1・2年生	栽培実習	収穫作業
	15	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン仕込み1			
11	6	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン搾汁1			
	12	水	1・2年生	栽培実習	収穫作業	1・2年生	栽培実習	収穫作業
	13	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン仕込み2			
	19	水	1・2年生	栽培実習	収穫作業	1・2年生	栽培実習	収穫作業
	20	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン仕込み2			
12	27	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン搾汁2			
	10	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン澱引き2			
	22	火	1・2年生	栽培実習	整枝せん定	2年生	栽培実習	整枝せん定
12	24	木	1・2年生	醸造実習	検定・瓶詰・ラベル貼り			
	6	火				2年生	知識習得講座	ワインの官能評価概論・実践2
	13	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成