

令和5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	4	火				1・2年生		ガイダンス	○
	25	火				1年生	知識習得講座	開校式 ブドウ栽培概論	○
5	9	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(ブドウ園開園準備)	○
	11	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	16	火	1年生	知識習得講座	ブドウ植付	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(新梢管理・果房管理)	
	23	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)	
	25	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	30	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	○
6	1	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	6	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)	○
	13	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(収穫時期の決定、農機具等の取扱い)	
	15	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	20	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	1年生	知識習得講座	ワイン醸造概論	○
	22	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	27	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)	
7	4	火				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)	
	11	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(ブドウ園の整備)	○
	13	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	18	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(除葉)	
	25	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1年生	知識習得講座	ブドウ栽培技術(着果・果房管理)	
	27	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
8	1	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1年生	知識習得講座	世界各地のワイン産業の現状	○
	8	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1年生	知識習得講座	ワイン醸造の基本操作	○
	22	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・赤ワインの醸造法) ワイン醸造法(ワインの熟成・貯蔵)	
	24	木	1年生	栽培実習	県内ワイナリーでの実習				
	30	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	
	31	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン仕込み1				
9	7	木	1年生	醸造実習	県内ワイナリーでの実習				
	13	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	
	14	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン澱引き1				
	19	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(発泡性ワインと酒精強化ワイン)	
	21	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン仕込み1				
	26	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1年生	知識習得講座	酒税法・酒類販売免許・製造免許	
	28	木	1年生	醸造実習	県内ワイナリーでの実習				
10	3	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	1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	
	5	木	1年生	醸造実習	県内ワイナリーでの実習				
	11	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	
	12	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン搾汁1				
	18	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	
	19	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン仕込み2				
11	26	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン仕込み2				
	2	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン搾汁2				
	9	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン澱引き2				
	16	木	1年生	醸造実習	県内ワイナリーでの実習				
	21	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)	○
	28	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	
	30	木	1・2年生	醸造実習	検定・瓶詰・ラベル貼り				
12	19	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成	○
1	9	火				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)	
	16	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成	
	30	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成	
2	20	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成	
3	12	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成	

令和5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	4	火				1・2年生		ガイダンス
5	9	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	栽培実習	新梢管理
	16	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	栽培実習	新梢管理
	23	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	栽培実習	新梢管理
	30	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
6	6	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	栽培実習	新梢管理
	13	火	1・2年生	栽培実習	新梢管理	2年生	栽培実習	新梢管理
	20	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
7	11	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	栽培実習	樹冠管理
	18	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	知識習得講座	ブドウの栽培資材について
	25	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	栽培実習	樹冠管理
8	1	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	栽培実習	樹冠管理
	8	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	栽培実習	樹冠管理
	22	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	栽培実習	樹冠管理
	30	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
	31	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン仕込み1			
9	13	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
	14	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン澱引き1			
	19	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	栽培実習	樹冠管理
	21	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン仕込み1			
	26	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	栽培実習	樹冠管理
10	3	火	1・2年生	栽培実習	樹冠管理	2年生	知識習得講座	ワインの流通・販売
	11	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
	12	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン搾汁1			
	18	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
	19	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン仕込み2			
	26	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン仕込み2			
	31	火				2年生	知識習得講座	ワイン醸造法(醸造設備)
11	2	木	1・2年生	醸造実習	赤ワイン搾汁2			
	9	木	1・2年生	醸造実習	白ワイン澱引き2			
	21	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
	30	木	1・2年生	醸造実習	検定・瓶詰・ラベル貼り			
12	5	火				2年生	知識習得講座	ワインの官能評価概論・実践2
	12	火				2年生	知識習得講座	ワイナリー経営
	19	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成
1	16	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成
	23	火				2年生	知識習得講座	ワイナリーの経営事例
	30	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成
2	20	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成
3	12	火				1・2年生	知識習得講座	事業計画書の作成