

「食品加工に関する知識・基本技術」を 大隅加工技術研究センターで学びませんか？

(平成31年度 第1回 食のプロデューサー育成セミナー 受講生募集)

1 特徴

- ◎ 大隅加工技術研究センターの施設・機器等を活用して、食品加工等に関する実践的な知識や基本的な加工技術を総合的に学べるパッケージ型のセミナーです。
- ◎ 受講後、一般社団法人食農共創プロデューサーズにレベル認定申請を行うことで、「食 Pro.」の段位取得ができます。
※「食 Pro.」国家戦略・プロフェッショナル検定の一つです。
(詳しくは、<https://www.6ji-biz.org/> をご覧ください。)

2 内容

【レベル1】

①鹿児島県の農業と6次産業化、②食品加工(基礎)、③食品の物流・商流・情報流、④卸売市場の視察研修、⑤PL法、⑥食品表示制度、⑦農薬取締法、⑧食品衛生法、⑨経営及び経営の基礎、⑩優良企業の事例視察、⑪野菜の特性、⑫生産の現状、栽培技術(現場視察)、⑬食品衛生管理2

【レベル2】

①6次産業化関連法規・制度、②食品加工(応用)、③6次産業化事例の視察、④SWOT分析演習、⑤損益分岐点、⑥マーケティングの基礎、⑦事業計画書の作成・演習
※「レベル1」と「レベル2」をセットで受講されることをおすすめします。

3 開催時期・期間

- ◎レベル1 平成31年6月10日(月)～6月12日(水) 【3日間】
- ◎レベル2 平成31年7月9日(火)～7月11日(木) 【3日間】
- ※本年度は11～12月に同じ内容のセミナー開催(第2回)を予定しています。

4 開催場所

大隅加工技術研究センター(鹿屋市串良町細山田4938)及び鹿屋市内

5 受講料 「無料」

6 募集定員 概ね15名程度

7 募集対象者

- (1) 県内の加工事業者、農業者等(新たに食品加工事業の取組みを目指す方)
- (2) 6次産業化等を支援する機関において、直接、指導等の業務に携わっている方
- (3) 県内の大学・短大・高校等(食品加工に関連する学科等)に所属する学生 など

8 過去のセミナーの様子



室内講義



加工実習



現地視察

<問合せ先>

大隅加工技術研究センター TEL: 0994-31-0317(川原・桃坂)