

## 第3回「食のプロデューサー育成セミナー」受講者募集について

### 1 目的

食品加工事業者や農業者，大学・短大等の学生等に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機会を提供することにより，6次産業化等を推進するとともに，県内の食品加工事業の担い手を育成し，高付加価値型農業の展開を図ることを目的としています。

### 2 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。

◎ 都道府県の機関が直営で，「食 Pro.」の育成に取り組む全国で初めてのセミナーです（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.」の資格取得が可能です）。

※「食 Pro.」とは食の6次産業化を担う人材育成を目的とした国家戦略・プロフェッショナル検定制度です。詳しくは <https://www.6ji-biz.org/> をご覧ください。

### 3 開催日時

#### ◎レベル1

平成28年2月3日(水)午前10時～2月5日(金)午後4時(3日間)

#### ◎レベル2

平成28年2月16日(火)午前10時～2月18日(木)午後4時(3日間)

### 4 プログラム

#### ◎ レベル1

- ・鹿児島県の農業と6次産業化（座学）
- ・農業生産（座学・実習）
- ・農産物流通（座学・視察）
- ・食品加工・流通関連法規（座学）
- ・食品衛生管理1（座学）
- ・食品衛生管理2（座学）
- ・成功している経営事例の視察（座学・視察）
- ・食品加工<基礎>（座学・実習）

#### ◎ レベル2

- ・6次産業化関連の法規・制度（座学）
- ・食品加工<応用>（座学・実習）
- ・事業計画の作成1（座学）
- ・事業計画の作成2（座学・演習）
- ・6次化事例の視察（座学・演習・視察）

### 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）

5 募集定員 概ね15名程度

6 募集対象者

県内の食品加工事業者，農業者，大学・短大等の学生等

※ ただし，受講終了後に国家政略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー」の申請を目指していただける方とします。

7 募集締切

◎レベル1 平成28年1月22日(金)

◎レベル2 平成28年2月2日(火)

8 受講料 無料

9 応募方法

別添の受講申込書により，メール又はFAXでお申し込みください。

※ 大隅加工技術研究センターホームページからも申込が可能です。

<http://www.oosumi-kakou.com/>

10 受講上の注意

◎ パッケージ型のセミナーですので，すべてのプログラムを受講される方が対象となります。(受講修了証発行には一定の要件があります)

◎ プログラムによっては，当センター外で受講するものがあります。こちらでは交通手段を準備しておりませんので，各自で移動していただくことになります。自家用車等での来所をお願いします。(鹿屋市内，大崎町，霧島市福山町等へ移動します)

◎ 加工実習を行いますので，白衣や調理衣，エプロン等をご準備ください。

発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援担当：岡田・光村

Tell：0994-31-0317

FAX：0994-31-0319