

大隅加工技術研究センターネットワーク会員の皆様、こんにちは！！
メールマガジンをお届けします。

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

~~~~~

下記のとおり開催します。参加を希望される方は、添付の申込用紙に必要事項を記入の上、メールまたはファックス等でお申し込みください。

#### ■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。

#### ■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。（レベル2は、別途「できる」の認定が必要です。）

※ 「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の一つです。

（認定には申請料が必要です。詳しくは、<https://www.6ji-biz.org/> をご覧ください。）

#### ■開催日時

##### ◎レベル1

平成29年2月1日(水)午前9時45分 ～ 2月3日(金)午後4時00分(3日間)

（2月1日は午前7:30分から鹿屋丸果卸売市場見学となります）

##### ◎レベル2

平成29年2月14日(火)午前9時45分 ～ 2月16日(木)午後4時00分(3日間)

※ 「レベル1」と「レベル2」のセットで受講されることをおすすめします。

#### ■プログラム

##### ◎レベル1（農業高校等を想定したレベル）

- ・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（わかるのみ：大学・農業大学校等を想定したレベル）

- ・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）

■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）ほか

■募集定員：概ね15名程度

#### ■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) 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
- 3) 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のうち受講修了後に国家戦略・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」の申請を目指す方とします。

※ ただし、応募者多数の場合、上記の1) 2)の方を優先しますのでご了承ください。

■募集締切：平成29年1月20日(金) (申込いただいた方には、締切後に受講の可否を連絡いたします。)

■受講料：無料

■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/>

■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。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。

◎当センターには、宿泊施設はありませんので、各自で手配をお願いします。