

# 「食品加工の基礎知識・基本技術」を

## 学びませんか？（食品加工の初心者大歓迎！）

（令和元年度 第2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では、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を開催しています。
- ◎ 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.」は、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、⑤ PL 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、④ SWOT 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 令和元年11月6日(水) ～ 11月 8日(金) 【3日間】
- ◎レベル2 令和2年 1月8日(水) ～ 1月10日(金) 【3日間】

### 4 開催場所

鹿児島市都市農業センター（鹿児島市犬迫町4705）及び鹿児島市内

※今回は鹿児島市で初開催します。薩摩半島にお住まいの方、参加しやすくなりました。

### 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、6次産業化等を支援する機関・団体において関係業務に携わっている方、県内の教育機関で食品加工を学んでいる学生など
- (2) 「食品加工の基本を学びたい」、「食品加工に興味がある」、「食品加工を新たに始めたい」、「食品加工に関する業務に就いた」方など（「社員向けの研修」としてもおすすめです）

### 8 申込期限 令和元年10月25日（金）

### 9 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)

F A X    0 9 9 4 - 3 1 - 0 3 1 9

「第2回 食のプロデューサー育成セミナー参加申込書」

F A Xまたはメールでお申し込みください  
 メールアドレス : kagikan@pref.kagoshima.lg.jp

※申込み期限 : 令和元年10月25日(金)      受付 NO.

企業等名・学校名			
代 表 者 名			
担 当 者 名			
連 絡 先	住 所	〒	
	電話番号		
	F A X		
	E-mail		
受 講 希 望 者	(フリガナ) 氏 名	受講希望のレベル※1 (セット受講がおすすめ)	食プロ段位取得 の意思※2
		レベル1・レベル2	有 ・ 無
		レベル1・レベル2	有 ・ 無
		レベル1・レベル2	有 ・ 無

※1 「受講希望のレベル」の欄については、受講したいプログラムのレベルに○を付けてください。  
 ※2 「食プロ段位取得の意思」の欄については、受講後、「食の6次産業化プロデューサー」の段位取得を目指す方は「有」に○を付けてください(詳細は一般社団法人食農共創プロデューサーズのHPをご覧ください)。なお、受講希望者多数の場合は「有」の方を優先的に受講していただくこととします。