

令和4年度「食のプロデューサー育成セミナー」開催要領

1 目的

6次産業化や食品加工に係る人材を育成するため、県産農産物の付加価値向上につながる基本的な食品加工等に関する知識や、加工技術を総合的に学べるセミナーを開催します。

本セミナーは、国家戦略プロフェッショナル検定の一つ「食の6次産業化プロデューサー(食Pro.)」の認定レベル(1～6)の「レベル1」、「レベル2」に準拠するセミナーを開催することとします(受講者は受講終了後同検定の段位取得申請可能)。

2 開催方法(レベル1, レベル2 共通)

- 1日目 集合研修 当センターにおける加工実習等
2日目 オンライン研修 リモート講義(webでの受講またはビューイング会場での受講)
3日目 オンライン研修 //

3 日時, 内容等(講師等詳細は「別添1プログラム」参照)

(1) レベル1

ア 日程表

区 分	開催日時	場 所
集合研修	令和4年10月12日(水) 【9:45～16:00】	大隅加工技術研究センター (鹿屋市串良町細山田4938)
オンライン 研修	令和4年10月19日(水) 10月20日(木) 【10:00～16:10】	ビューイング会場 ・鹿児島県庁 ・大隅加工技術研究センター

イ 科目構成

鹿児島県の6次産業化, 食品加工(基礎), 農業生産, 成功している経営事例, 食品加工・流通関連法規, 農産物流通, 食品衛生管理1(農薬取締法・食品衛生法), 食品衛生管理2(HACCP他)

(2) レベル2

ア 日程表

区 分	開催日時	場 所
集合研修	令和4年11月1日(火) 【9:45～16:00】	大隅加工技術研究センター (鹿屋市串良町細山田4938)
オンライン 研修	令和4年11月9日(水) 11月10日(木) 【10:00～16:10】	ビューイング会場 ・鹿児島県庁 ・大隅加工技術研究センター

イ 科目構成

6次産業化関連法規・制度, 食品加工(応用), 6次産業化事例分析, 事業計画の作成1(原価計算), 事業計画の作成2(マーケティング基礎, 事業計画書の作成演習)

4 受講対象者

大隅加工技術研究センター利用者ネットワーク会員

5 募集人員

15人

6 受講費用，経費

受講費用は無料

ただし，会場までの交通費及び昼食代等は自己負担ください

7 申込方法

別添申込書をメール又はFAXで大隅加工技術研究センターへ送付

8 申込期限

令和4年9月29日（木）午後5時

9 その他

（1）「食Pro.」の段位取得には，集合及びオンライン研修の両受講が必要です。

（2）「オンライン研修」は「Webex」アプリをご用意ください。

なお，自宅や職場の他，ビューイング会場での視聴が可能です。

※ 自宅や職場で受講される方には，事前に配信テストを実施します

（3）申込多数の場合は，受講人数を調整する場合があります。なお，その際は以下の点を考慮することを予めご了承ください。

ア 「レベル1」と「レベル2」の双方を受講する方

イ 「食の6次産業化プロデューサー」の段位取得（有料）を目指す方

ウ 7～8月に開催予定だったセミナーに申し込まれていた方

エ 申し込み日の早い方 など

（4）受講の可否について，後日改めてご連絡します。

（5）当センターの利用者ネットワーク会員に未加入の方は，本セミナーへの申込を持って会員申込したものとみなします。

（6）新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため，延期・中止等になる場合があります。

10 事務局

大隅加工技術研究センター 企画支援 有村，中村

TEL：0994-31-0317，FAX：0994-31-0319

Mail：kagiken@pref.kagoshima.lg.jp