

食Pro.食の人材育成セミナーのご案内

○食品加工に関する基本的な「知識」や「技術」を学べるセミナーを開催します(全6回シリーズ)

○レベル毎の全ての回に参加すると「食の6次産業化プロデューサー(国家戦略プロフェッショナル検定)」のキャリア段位申請ができます!

〔 第1回～第3回 レベル1
第4回～第6回 レベル2 〕

食Pro.の
詳細はこちら



○加工実習, 現地視察や農業体験等
体験学習も充実

○興味のある回のみ受講も可能!

○定員は各回15名

○受講費用**無料**



★ スケジュール等(詳細は裏面をご覧ください)

回	内容	期日	会場	
第1回	鹿児島県の6次産業化の概要 経営及び経営分析の基礎 ほか (講義)	令和6年 6月18日(火) 10:00~15:00	オンライン (Web研修)	レ ベ ル 1
第2回	加工事業者(視察)※ 6次産業化の先進事例に学ぶ	7月9日(火) 10:00~14:30	(株)南日本フーズ (有)清木場果樹園	
第3回	食品衛生法(講義) 食品加工基礎(講義/実習)	8月6日(火) 10:00~15:30	大隅加工技術研究センター (鹿屋市串良町細山田4938)	
第4回	6次産業化関連法規(講義) 食品加工応用(講義/実習)	9月18日(水) 10:00~15:30	大隅加工技術研究センター (鹿屋市串良町細山田4938)	レ ベ ル 2
第5回	マーケティング/食品表示の現状など(講義) 農業体験(講義/実習)	9月19日(木) 10:00~15:00	大隅加工技術研究センター (鹿屋市串良町細山田4938)	
第6回	財務の基礎 事業計画作成(講義/演習)	10月16日(水) 10:00~15:30	カクイックス交流センター (県民交流センター中研修室第2 鹿児島市山下町14-50)	

※視察受入先の事情により、同業他社の方の視察をご遠慮いただく場合があります
視察時には借上バスを使用します。参加者には別途、集合時間と集合場所をお知らせします
※講師の都合等により、日程や内容が変更となる場合があります
※ご応募用紙については、HPに掲載しております(応募締切: 令和6年6月4日(火))

HPアドレス <http://www.oosumi-kakou.com/>



○レベル1

日程 開催場所	時間	科目名	講義形式				講師等	備考	
			座 学	事 例 学 習	事 例 演 習	実 習			視 察
第1回 6/18 (火) Web配信	10:00 ~ 10:10	10	オリエンテーション						
	10:10 ~ 11:00	50	鹿児島県の6次産業化の概要		○			県農政部農政課かごしまの食輸出・ブランド戦略室	
	11:00 ~ 12:00	60	経営及び経営分析の基礎	経営及び経営分析の基礎	○			(株)日本政策金融公庫 支店長 前田美幸氏	
	13:00 ~ 14:00	60	食品流通	食品の物流・商流・情報流	○			鹿児島くみあい食品(株) 統括技術主管 有村孝文氏	
	14:00 ~ 14:20	20		卸売市場の役割・実態				● 鹿屋丸果青果地方卸売市場 (動画)	
	14:20 ~ 15:00	40	農産物	野菜の特性、生産の現状	○		●	県農業開発総合センター 普及情報課	
第2回 7/9 (火) 視察 借上バス	10:00 ~ 11:00	60	経営及び経営分析の基礎(事例)	農産加工事例の学習と分析	○		○	(株)南日本フーズ [鹿児島市谷山]	県庁出発 9:20
	11:30 ~ 12:20	50						やすらぎの郷(直売所視察兼昼食) [南九州市]	昼食代自己負担
	13:00 ~ 14:30	90	6次産業化事例分析	6次産業化事例学習と分析(レベル2)	○		○	(有)清木場果樹園 [南さつま市]	県庁解放 16:00
第3回 8/6 (火) 大隅加工 技術研究 センター	10:00 ~ 10:50	50	食品衛生管理(基礎)	食品衛生法	○			鹿屋保健所	
	11:00 ~ 12:00	60	食品衛生管理(応用)	一般衛生管理、HACCP等(レベル2)	○	○			
	13:00 ~ 15:30	40 100	食品加工(基礎)	食品加工の基礎(講座) 加工実習	○			○	県大隅加工技術研究センター 衛生的な作業着持参

○レベル2

第4回 9/18 (水) 大隅加工 技術研究 センター	10:00 ~ 11:00	60	6次産業化関連法規・制度		○			県農政部農政課かごしまの食輸出・ブランド戦略室	
	11:00 ~ 15:30	60 140	食品加工(応用)	食品加工の応用(講義)	○			県大隅加工技術研究センター	衛生的な作業着持参
		加工実習(レトルトほか)				○			
第5回 9/19 (木) 大隅加工 技術研究 センター	10:00 ~ 11:00	60	マーケティング(基礎)	マーケティングの基礎	○	○		(株)風月堂 代表取締役社長 町田哲郎氏 (大隅加工技術研究センターアドバイザー)	
	11:00 ~ 12:00	60	農業・食品加工・流通関連法規	食品表示の現状	○			県総務部くらし共生協働課消費者行政推進室 (食品表示110番)松岡 浩代 指導員	
	13:00 ~ 13:20	20		PL法	○			県大隅加工技術研究センター 食品加工事業者連携推進員	
	13:30 ~ 15:00	90	農業技術	栽培技術(農業体験)	○		○	県大隅加工技術研究センター(栽培班)	作業着・靴持参
第6回 10/16 (水) カクイック クス(県 民)交流 センター	10:00 ~ 11:30	90	財務の基礎	原価計算の考え方	○			ゆめりあサポートクラブ 代表 武田 清孝氏 (中小企業診断士)	
	11:30 ~ 12:00	180	事業計画(基礎)	事業計画作成演習	○	○			
	13:00 ~ 15:30								

【申込・問合せ先】

鹿児島県大隅加工技術研究センター 企画支援班

TEL 0994-31-0317 E-mail kagiken@pref.kagoshima.lg.jp

HPはこちら

