

県産農産物を使った加工食品の商品開発に取り組みたい方必修！

令和
6年度

県産農産物
付加価値化
のためのセミナー

大隅加工技術研究センター主催 年間カリキュラムの御案内

県内の農業者や食品加工事業者等による県産農産物を活用した加工食品の商品開発の後押し及び6次産業化を担う人材を育成することを目的に、加工技術、品質管理、加工機器操作等についての研修会を開催します。

このような方にオススメ！

- 農産物加工の基礎を学びたい
- 6次産業化に取り組みたい
- 加工機器の操作を体験したい
- 実際に取り組んでいる人の話を聞きたい

No	講座名	内 容	期 日	定員	会場
1	食の人材育成セミナー (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)	6月18日(火)	15人	オンライン (Web研修)
2	食品分析セミナー	食品の品質保持と賞味期限設定の考え方(講義) 加工食品の微生物検査法(実習)	6月25日(火) ・27日(木)	8人	大隅加工技術 研究センター
3	〃	〃	7月2日(火) ・4日(木)	8人	〃
4	食の人材育成セミナー (第2回)	加工事業者※/6次産業化の先進事例に学ぶ(視察)	7月9日(火)	15人	(株)南日本フーズ (有)清木場果樹園
5	食の人材育成セミナー (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)	15人	大隅加工技術 研究センター
6	食の人材育成セミナー (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)	15人	大隅加工技術 研究センター
7	食の人材育成セミナー (第5回)	マーケティング(基礎)、食品表示の現状など(講義) 農業体験(講義/実習)	9月19日(木)	15人	大隅加工技術 研究センター
8	研究成果活用セミナー	研究成果の発信・波及を視点に、能動的に加工機器 操作・体験を行う(講義/実習)	9月下旬	未定	大隅加工技術 研究センター
9	食の人材育成セミナー (第6回)	財務の基礎、事業計画作成(講義/演習)	10月16日(水)	15人	カクイックス交流セン ター(県民交流センター)
10	研究成果活用セミナー	研究成果の発信・波及を視点に、能動的に加工機器 操作・体験を行う(講義/実習)	11月中旬	未定	大隅加工技術 研究センター

【講師】 大隅加工技術研究センター研究職員、外部講師

※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。

※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。

- 対象者 県内の、県産農産物を使用した商品開発に取り組みたい、または取り組み中の農業者や食品加工事業者、食品関係事業者、関係機関・団体の職員 等
- 受講料 **無料**(会場までの交通費等は自己負担)
- 申込み 申込方法等の詳細について、各セミナー開催予定1か月前までにホームページ等で開催案内を行いますので御確認ください。なお、申込多数の場合は、参加人数を調整させていただきますので、受講できないこともあることを御承知おきください。

KOFT

鹿児島県大隅加工技術研究センター 企画・支援班

電話 0994-31-0317 FAX 0994-31-0319

E-mail kagikan@pref.kagoshima.lg.jp

HPはこちら

