

令和7年度 農産加工研修カリキュラム

○対象；新たな農業経営戦略として農産加工による6次産業化に取り組もうとする農業者等 ○定員；10名程度

○研修内容；農産加工に係る基礎的な知識・技術

時期		内 容	講師	形式	備考
第1回	7月16日(水)	★開校式 1 知っておきたい農産加工の法律と食品表示 ①HACCPに沿った衛生管理について ②食品に関する法律、営業許可と施設設備及び食中毒事例 2 ラベルの原材料の表示について	佐賀中部保健福祉事務所 衛生対策課 小野係長 生活衛生課 松本主事	講義	開催時間 13:30～16:30 終日の場合 <u>午前 10:00～12:00</u> <u>午後 13:00～16:00</u>
第2回	7月23日(水) 終日	1 商品づくりについて 加工品づくりに挑戦しよう！～試作から商品づくりまで～ 2 原価計算・売価計算	本校職員 佐賀県よろず支援拠点 中小企業診断士 八尋 氏	演習 講義	
第3回	7月28日(月) 終日	1 一次・二次の加工で素材感を生み出す商品開発 2 農産加工の基礎知識 ～加工所を立ち上げるにはどのような準備が必要？～	九州産業大学 グローバル・フードビジネス・プロ グラム 教授 尾崎正利 氏	演習 講義	
第4回	8月20日(水)	1 マーケティングについて	佐賀県よろず支援拠点 中小企業診断士 川瀬 氏	講義	
第5回	8月27日(水)	1 食品表示(ラベル)制度について 2 第7回の加工実習の打合せ	佐賀中部保健福祉事務所 健康推進課 久保山係長 本校職員	講義 打合せ	
第6回	9月3日(水) 終日	1 先進事例調査 ～6次産業化の取組事例を学ぶ～	起業農業者 等	現地研修	
	9月10日(水)	予備日（研修の上記の日程に変更が不要だった場合、希望に応じてラベルづくりや加工実習が可能です）			
第7回	9月17日(水) 午前中～	1 加工実習 2 プレゼンテーション(試食評価)	本校職員	演習	

※ 日程については変更となる場合があります