

農産加工基礎研修

鹿児島県立農業大学校では、6次産業化等を計画している農業者や地域農業活性化に向けて地域産物を活用して地産地消推進に取り組む方などを対象に、農産加工基礎研修を行っています。

研修名	コース	主な内容	対象者	人数等
農産加工基礎研修	入門	<ol style="list-style-type: none"> 1 農産加工機材を活用した農産加工の基礎知識 2 活動事例紹介 3 加工活動の進め方 4 加工実習（瓶詰め、フィルム包装） 	<ul style="list-style-type: none"> ・農産加工活動を目指す者 ・起業を検討している者等 	離島1か所 20名程度
	基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 農産加工の基礎知識Ⅰ 2 大型農産加工機材の取り扱い方 3 加工実習（瓶詰め、フィルム包装） 	<ul style="list-style-type: none"> ・農産加工施設等のリーダー ・加工施設の専従者 ・起業活動を検討している者等 	2回 各10名程度
	応用	<ol style="list-style-type: none"> 1 農産加工の基礎知識Ⅱ 2 食品衛生と食品表示 3 加工食品の品質保持・賞味期限の設定方法 4 加工実習（漬物、フィルム包装） 	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎コース及び基礎コースに準じた研修を受講した者等 	1回 10名程度
	実践	<ol style="list-style-type: none"> 1 農産加工活動のビジョン、経営管理 2 みそ加工の理論と実習 	<ul style="list-style-type: none"> ・応用コース及び応用コースに準じた研修を受講した者等 	1回 10名程度



入門：加工実習



基礎：大型機材の取り扱い方



応用：pH測定等演習



実践：農産加工活動のビジョン作成