

## 【6次産業化講座】

コースの特徴	講義は座学中心で進め、農業の6次産業化を行うのに必要な知識の習得を目指します。
対象者	県内在住の農業者、または農業の6次産業化に関心がある方
内容等	食品加工学、食品衛生学、食品機能学、商品開発、食品の流通・販売、食の安全安心について学びます。
募集期間	令和6年1月15日(月)～6年3月1日(金)
開講時期	令和6年4月～9月 【全16回】 月2～3回、金曜日(講師の都合で曜日を変更することがあります。) ※欠席した講義を後日配信する動画で受講することができます。
開催場所	農林水産総合技術支援センター講義室、その他現地での研修も実施します
定員	20名
受講料	9,300円
受講申込みの方法	綴じ込みまたは「農大ホームページ( <a href="https://www.tonodai.ac.jp/">https://www.tonodai.ac.jp/</a> )」の受講申込み書にご記入の上、農大まで郵送してください。
その他	受講料とは別に、教科書代、教材費が必要な場合があります。

科 目		内 容
1	6次産業化	6次産業化の基礎知識と最近の状況について
2	食品加工の基礎	食品加工の基礎について、特に農産物加工を中心に、基礎的な知識を身につける。
3	食品の保存・加工技術	食品加工の手法や原理、食品素材の特徴を学び、貯蔵・保存の原理を学ぶ。
4	食品の衛生管理	食品に起因する健康被害及び微生物について、それら疾病の特徴や危害因子の特徴及び防止方法の基礎的知識を学ぶ。
5	食の安全安心	農産物の安全安心を担保する手法に関する知識を身につける。(食品表示・HACCP・米のトレーサビリティ・GAP)
6	商品開発の考え方	商品開発の考え方や実例について学ぶ。
7	商品開発の実際	地域の特産物や資源の活用方法の検討及び商品開発に必要な農産加工技術の実践と農産加工品の品質評価手法を学ぶ。
8	食品の栄養と機能性	新たな食品開発のための基礎知識として、食品や食品成分に含まれる物質の構造や機能について学ぶ。
9	マーケティング論	マーケティングの基礎から応用までの知識を身につけることを目指す。
10	農業実践研修	農業法人や食品加工会社などの見学

