

【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7年1月14日(火)～2月28日(金)
開講時期	令和7年4月～9月 【全18回】 月1～4回、主に金曜日(講師の都合で曜日を変更することがあります。)
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	7,380円
受講申込みの方法	綴じ込みまたは「農大ホームページ(https://www.tonodai.ac.jp/)」の受講申込書にご記入の上、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

6次産業化講座 受講申込書

申込 令和 年 月 日

フリガナ		性別(注)
氏名		
住所	〒 -	
生年月日	昭和・平成 年 月 日生 (歳)	
電話	() -	
ファクシミリ	() -	
日中の連絡先 (携帯電話など)	() -	
E-mail		

以下は書類選考の参考としますので、必ずお答えください。

1	申込み時点での農業に関する状況について、該当する番号を○で囲んでください。 (1) 既に就農している(専業) (年前から) (2) 他に仕事をしながら農業もしている(兼業) (年前から) (3) その他(具体的に)
2	現在の経営内容(栽培作物、面積、加工の有無など)について記述してください。
3	当講座に期待されていることは何ですか。
4	現在の経営をどのように改革しようとお考えですか。簡単に記述してください。
※これまでの受講歴の有・無を記入してください。(公開講座、農業機械安全使用者養成講座を除く) ・ない ・ある (年度 講座名)	

この申込書は、徳島県立農林水産総合技術支援センター内で共有化し、受講後のフォローアップに役立てるため利用する場合がありますが、それ以外の目的には利用しません。

(注) 性別は答えたくない方は記入不要です。

切取線