

研修プログラム（講座・実習）

No.	内容	詳細	種別	講師	時間	コマ数	開催実施期間
1	原価計算について	農産物を育てる段階からかかる経費を計算し、最終商品（加工品）になるまでの計算の仕方を学ぶ。	講座	以下の2つの要件を満たす者 ・農業（生産）から6次産業化（加工、販売）までを指導でき、かつ自らも実践している者「アグリビジネスコンサルタント」 ・「食の六次産業化プロデューサーレベル4」以上を取得している者	2時間30分	2.5	令和2年1月10日から2月20日までの間に実施。
2	添加物の種類、使用の仕方について	保存性を高めるもの、または、見た目を良くする着色など、必須な添加物の中で、より安全性の高いものなどを学ぶ。	講座	指定なし	2時間	2	
3	加工品の表示について（2020年に向けて）	2020年の新食品表示制度に完全移行することに伴う変更点について学ぶ。	講座・ワークショップ	指定なし	2時間30分	2.5	
4	保存のための真空パックの基礎知識	真空パック取扱業者に、真空パックの対象食品を持ち込みしてもらい、様々なものに応じた真空の仕方を学ぶ。 （例：漬物と冷凍品など）	講座・実習	真空パック取扱業者	3時間	3	令和2年2月21日から3月25日までの間に実施。
5	プロの料理人を呼んでのメニュー提案※	秋田市産冷凍えだまめを使用した調理（農家レストラン等を目指す方）	実習	秋田市内のシェフ	3時間	3	
	地元農産物を活かした加工品の製造※	秋田市産冷凍えだまめを使用した加工（自ら収穫したもので加工・販売を目指す方）	実習	加工実践者等	3時間	3	

※選択による受講