

第3節 6次産業化分野

3-1 カリキュラム開発の方向性

6次産業化分野における訓練カリキュラムの開発に当たっては、食の6次産業化プロデューサーのキャリア段位を意識した内容とするが、委託訓練カリキュラムの開発であることにかんがみ、訓練受講者の就職が見込まれること、訓練の内容が民間教育訓練機関等にとって受託可能なものであること等を念頭に置き、将来6次産業化の推進役になれる人材や農業経営ができる人材をどう育てていけばよいか、ということを中心に事務局で仕上がり像及び訓練目標を検討し、農業生産（1次産業）をベースに、①加工（2次産業）、流通・販売・サービス（3次産業）の一体化や連携を図ることができると、②地域の農林水産加工物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストランの展開など食分野で新たなビジネスを創出していく人材、③農業の大規模化、高付加価値化・ブランド化等に資する人材、の3通りの人材像を委員会に提示した。

3-2 仕上がり像及び訓練目標

委員会において、事務局案を基に訓練カリキュラムの仕上がり像及び訓練目標の検討を行った。委員から出された主な意見は次のとおりである。

- ・ 事務局の示した人材像はかなり遠い将来のものである。6次産業化は、今あるものではなく、目指していく目標であったり、結果論である。それを就業者や離職者の支援という観点で考えると、6次産業化になるための底辺をどう築くかということになる。
- ・ 6次産業化を目指すためには生産から入っていく、農業の多様化という視点のプログラムになるのではないか。
- ・ 6次産業化を展開している農業法人にとって、求める人材は多様化しているので、ターゲットを絞って検討すべきである。
- ・ 農業生産を軸に、プラスαとして食の6次産業化プロデューサーのキャリア段位のプログラム認証基準案（以下「プログラム認証基準案」という。）のレベル1とレベル2（巻末資料5参照）の内容を踏まえてカリキュラムを作り、6次産業化を展開している法人に就職し、将来現場を任せられる人材を作っていくようなモデルが必要になってくる。
- ・ 短い訓練期間の中では、農業生産については流れを理解させるに留め、法律やコスト計算、農業生産物を高付加価値化するビジネス上の知識等の習得に充てるべきである。
- ・ 訓練期間が限られているため、農作業は一連の流れだけにし、新しい分野とし

て流通や加工等を学ぶこととした方がよい。

- ・ 農作業や加工もできるという人材はいるが、いちばん必要なのは営業マンである。日本農業法人協会の調査でも6次産業化に慎重なのは3次産業の部分が難しいからという意見が大半であった。営業の基礎的なスキルを学んでいる方に対する期待度が高いと思う。
- ・ 農業法人は農産物の生産に携わった人を大切にするので、カリキュラムには生産の部分が必要である。
- ・ 訓練の受講者が本当に農業をやりたいかどうか重要である。

こうした意見を踏まえ、訓練修了時に農業の魅力を理解できる人を対象とし、農業生産について一通り現場の流れがわかる作物を生産して経験を積み、6次産業化のステージ（加工、流通、販売）に必要な法律やプロセス、経営分析を学ぶ。また、訓練期間内で実施できない部分（1次産業で生産したものを高付加価値化するビジネス上の知識など）を、Off-JTや実際の農業法人に就職して学ぶことを考慮し、プログラム認証基準案のレベル1及びレベル2を意識した農業生産の基本的部分を習得することを訓練目標とする。

3-3 カリキュラムの構築

6次産業化分野では、プログラム認証基準案（レベル1及びレベル2）をベースとしたカリキュラムの素案を2案作成し、委員会に提示した。

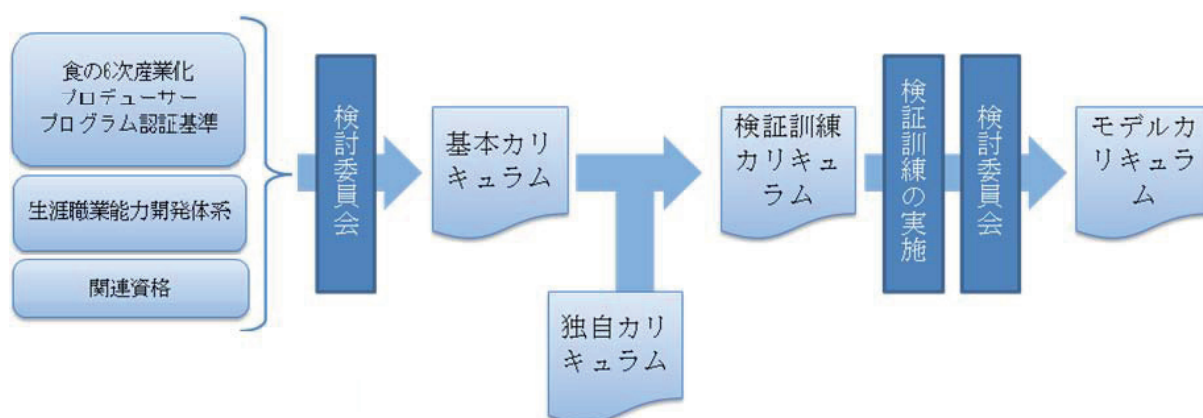


図2-16 カリキュラムの構築

これらの素案は、生涯職業能力開発体系の農業部門や営業部門に関する職務（図2-17）の情報を中心に訓練目標に対応した検証訓練カリキュラムを作成したものである。

カリキュラムの科目及び習得目標

A. 農作業		B. 加工		C. 販売		D. 6次産業化の基礎		E. 就職支援	
A001	農業概論	B001	食品安全・衛生管理の基礎	C001	販売・営業の基礎	D001	6次産業化の意義・役割	E001	就職支援
A002	栽培準備1（耕・畝づくり）	B002	食品安全・衛生管理の応用	C002	マーケティング・ブランディングの基礎と手法	D002	6次産業化の関係法規	E002	
A003	栽培準備2（種まき・育苗作業）	B003	食品の加工・製造法	C003	販売流通実習	D003	6次産業化の意義・役割経営基礎	E003	
A004	作物の生育管理1（肥料管理・施肥作業）	B004	農産物加工実習	C004		D004	食品生産・加工・流通の基礎	E004	
A005	作物の生育管理2（虫害や病気の予防）	B005		C005		D005	食品の生産・加工・販売に関する収支計算の基礎	E005	
A006	作物の生育管理3（花芽開花）	B006		C006		D006	食品の生産・加工・流通関連法規の概要	E006	
A007	作物の生育管理4（その他の対策）	B007		C007		D007	インターンシップ	E007	
A008	収穫・出荷	B008		C008		D008		E008	
A009	農作業の安全	B009		C009		D009		E009	
A010	農作業実用実習	B010		C010		D010		E010	
A011		B011		C011		D011		E011	
A012		B012		C012		D012		E012	
A013		B013		C013		D013		E013	
A014		B014		C014		D014		E014	
A015		B015		C015		D015		E015	
A016		B016		C016		D016		E016	

図2-17 カリキュラムの科目及び習得目標の一部（カリキュラム要素）

事務局の提示したカリキュラムの素案の考え方は次のとおりである。

（1）6次産業化実践（食品加工）科

カリキュラムを構成する要素を、①農業に必要な技術、②6次産業化のための技術、③就職活動の3種類に分類し、それぞれの要素を学科、実技について詳細化することでカリキュラムの構成を作成した。6次産業化実践（食品加工）科では、食品加工に関連する知識や技能・技術が必要となることから、それらの要素を取り入れるため、学科として「加工・製造」を、また実技として「加工実践」を盛り込んでいる。（図2-18）

訓練科名:6次産業化実践(食品加工)科
訓練時間:324時間

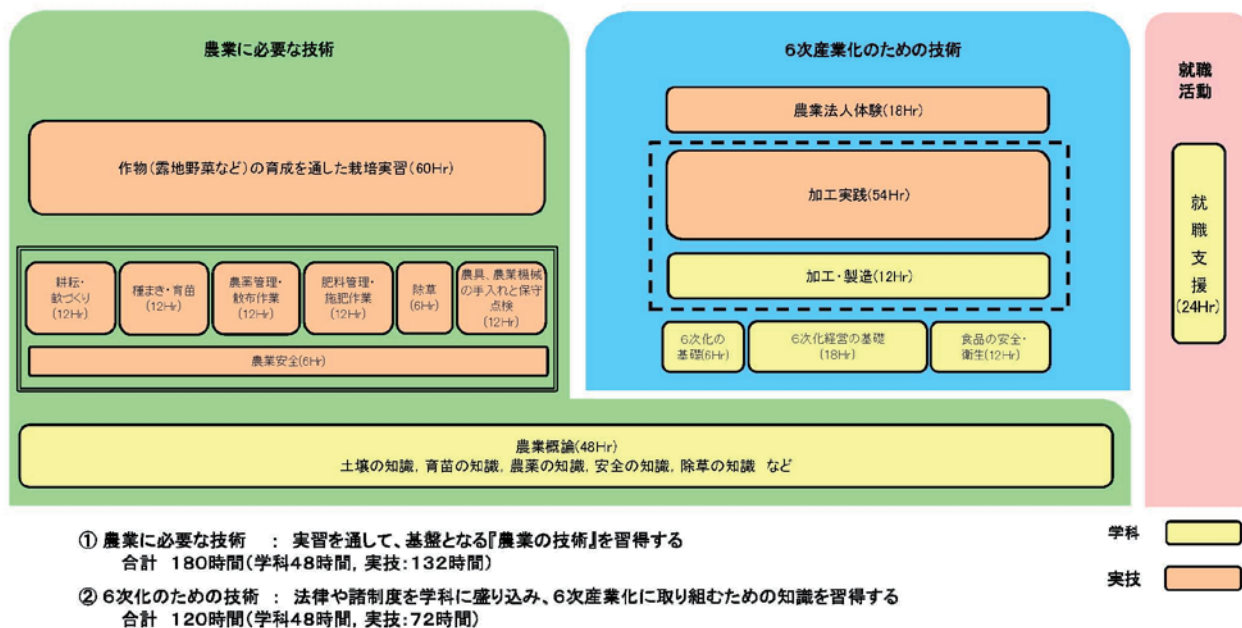


図2-18 カリキュラムの構成：6次産業化実践（食品加工）科

(2) 6次産業化実践（販売・流通）科

カリキュラムを構成する要素を、①農業に必要な技術、②6次産業化のための技術、③就職活動の3種類に分類し、それぞれの要素を学科、実技について詳細化することでカリキュラムの構成を作成した。6次産業化実践（販売・流通）科では、販売・流通に関連する知識や技能・技術が必要となることから、それらの要素を取り入れるため、学科として「販売・営業の接客基礎」と「食品流通の基礎」を、また実技として「IT支援による販売流通実習」を盛り込んでいる。(図2-19)

訓練科名:6次産業化実践(販売・流通)科
訓練時間:324時間

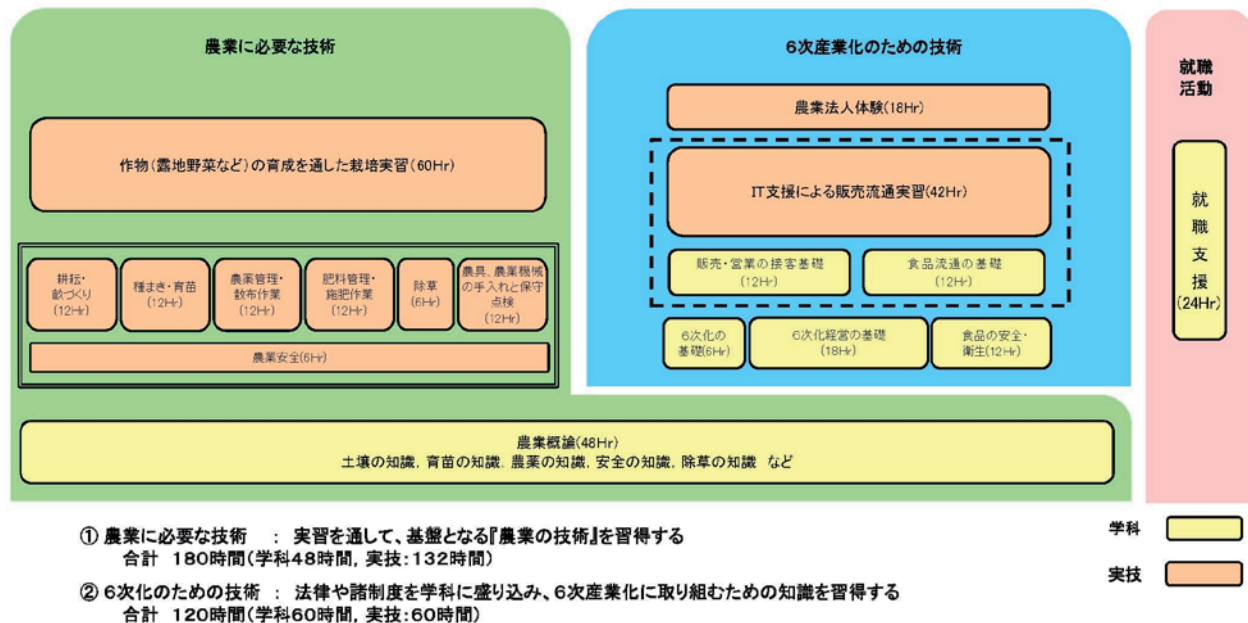


図2-19 カリキュラムの構成：6次産業化実践（販売・流通）科

3-4 基本カリキュラム

委員会において、事務局が提案したカリキュラムの内容を検討した。委員からの主な意見は次のとおりである。

- ・ 今般開発するカリキュラムは、農業生産を入口として6次産業化に取り組む人材の育成という観点から、仕上がり像には「農業を基盤とした」という文言は必須である。
- ・ 食品加工科であっても販売・流通の知識は必要であり、販売・流通科であっても食品加工の知識は必要である。学科の科目は、食品加工科と販売・流通科で別々に設定するのではなく、両科共通とし、ウェイトに差を設ければよい。
- ・ 「6次産業化の基礎」では、農業の現状について考えた上で、「なぜ6次産業化が必要なのか」、「6次産業化の何が魅力なのか」について触れてほしい。
- ・ 「農業法人体験」は、就職先を念頭におき、最低でも1週間、できれば2週間はほしい。インターンシップへの取組を独自カリキュラムの中で実施するように仕様書に明記してはどうか。
- ・ 実技科目では、農業全般を対象とする「基本実習」と、特定の農作物を対象に展開する「応用実習」の構成にしてはどうか。
- ・ 「農作業安全」の科目は、単独で設定する必要がある。
- ・ 食品加工科の実技科目で「加工食品開発実践(パン)」とあるが、必ずしもパンである必要はない。何を作るかは仕様書に例示するに留め、訓練委託先機関が提

案すればよい。

- ・ 販売・流通科の実技科目の「IT支援による販売流通実習」については、今般開発するカリキュラムには必要ではない。

これらの意見を踏まえ、カリキュラムの内容を精査し、委員会において訓練期間3か月の基本カリキュラムとして以下のとおり取りまとめた。

なお、カリキュラム中「L1」と表記されているのは、プログラム認証基準案のレベル1に、「L2」はレベル2に相当する内容であることを示したものである。

(1) 6次産業化実践（食品加工）科

訓練科名		6次産業化実践(食品加工)科	就職先の職務	農業法人、食品製造業等
訓練期間		3月		
訓練目標		農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、食品加工に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、製品企画や食品加工・製造実習を通して、6次産業化の展開に必要な基本的な知識・技能を習得する。		
仕上がり像		農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。		
訓練の内容	科目	訓練の内容		時間
	社会	入所式・修了式、オリエンテーション、安全衛生		
学科	就職支援	履歴書・職務経歴書の書き方、応募書類の書き方、面接対策、求人票の見方、ジョブ・カードを活用したキャリア・コンサルティング等		24
	農業概論	(1)作物の種類と栽培時期 (2)栽培計画の立案と作業管理 (3)栽培に適した土壌づくりと土壌管理 (4)耕起・畝づくり作業の要点 (5)播種(種子の構造と発芽の仕組み、播種の時期と方法) (6)肥料(種類と役割、肥料の取り扱いと施肥) (7)農薬(種類と取扱い、関連法規) (8)栽培管理(灌水対策、有害生物防除、その他) (9)農作業安全 イ. 農作業における事故と課題 ロ. 緊急時の対応		48
訓練の内容	6次産業化の基礎	(1)6次産業化の意義・役割 L1 イ. 6次産業化とは ロ. 6次産業化の目指すもの ハ. 6次産業化の意識 (2)関係法規・諸制度6次産業化関係法規と支援・施策 L2 イ. 関係法規(6次産業化法、農商工連携法) ロ. 関係法規・諸制度 ハ. 6次産業化、農商工連携推進のための各種支援制度 (3)6次産業化の経営基礎 L1 イ. 食品の生産・加工・販売に関する経営の基礎 ロ. 経営分析の基礎 ハ. 6次産業化の事例 (4)食品安全・衛生管理の基礎 L1 イ. 食品衛生の重要性と課題 ロ. 安全・衛生に関連する法規(食品衛生法、JAS法、商品表記法等) ハ. 安全・衛生に関する取組み事例		15

訓練の内容	学科	(5)食品の生産・加工・流通の基礎 L1	
		イ. 作物・野菜・果樹・家畜・水産物の特性	
		ロ. 食品の特性・加工方法	
		ハ. 食品流通の仕組みや機能、食品の物流、商習慣	
		食品の生産・加工・販売基礎	(1)食品の生産・加工・販売に関する収支計算の基礎 L2 15
		イ. 生産・加工・販売のコスト分析の基礎	
		ロ. 食品の6次産業化に関する事業マネジメントの基礎	
		(2)食品の生産・加工・流通関連法規の概要 L2	
		イ. 生産関連法規(農地法、漁業法、都市計画法等)のうち関連部分の概要	
		ロ. 加工・流通関連法規(JAS法、景品表示法等)のうち関連部分の概要	
		(3)食品安全・衛生管理の応用 L2	
		イ. GAP・HACCPの概要	
		ロ. FCP(フード・コミュニケーション・プロジェクト)	
		(4)販売・営業の基礎	
		イ. コミュニケーション	
		ロ. 店頭セールス技術	
		ハ. 営業技術	
		ニ. 広告技法	
		ホ. ディスプレイ技法	
		(5)マーケティング・ブランディングの基礎と手法 L2	
		イ. 消費者とマーケット	
		ロ. マーケティングとは	
		ハ. ブランドとは	
		ニ. 販路確保(対象となるセグメント)	
		食品の加工・製造法	(1)食品の栄養素(種類と働き) 18
		(2)食品加工の種類	
		イ. 一次加工食品(精米、精麦、原糖、缶・瓶詰果汁、酒類、味噌、醤油、植物油、漬物等)	
		ロ. 二次加工食品(製パン、精糖、製麺、糖化糖、マーガリン、ショートニング、マヨネーズ、ソース等)	
		ハ. 三次加工食品(一次あるいは二次加工食品の組合せ)	
		ニ. 数次加工食品(冷凍食品、包装食品、レトルト食品、調理済み・半調理済み食品、コピー食品等)	
		(3)食品加工の手法 L2	
		(捏ねる、発酵、煎る、焼く、干す、漬ける、つく、挽く、切る、蒸す、煮る、搾る、茹でる)	
		・切る－煮る(ジャム) ・搾る(ジュース)	
		・蒸す－発酵(味噌) ・煎る(お茶)	
		・切る－漬ける(漬物) ・挽く－捏ねる－発酵－焼く(パン)	
	実技	農作業基礎実習	(1)栽培準備1(耕耘・畝づくり) 60
		イ. 土づくり(管理計画立案、土壌診断、土壌改良、土壌改良剤投入作業)	
		ロ. 耕耘作業(耕起作業、碎土作業)	
		ハ. 畝づくり(土寄せ、畝立て)	
		ニ. 農業機械オペレーションと安全作業	
		(2)栽培準備2(種まき・育苗作業)	
		イ. 播種計画(計画立案、苗土づくり、ポットの土詰め)	
		ロ. 播種作業(種まき)、農業機械オペレーション(点播機・条播機作業)	
		ハ. 発芽(種籾選別、種子消毒、催芽と発芽)	
		ニ. 育苗管理	
		ホ. 定植作業	

訓練の内容	実技	(3)作物の生育管理1(肥料管理、施肥作業)				
		イ. 生育状況の把握と生育計画				
		ロ. 肥料の種類と役割(土壌改良、成長促進)				
		ハ. 肥料の取扱い(肥料管理、関連法規、使用状況管理)				
		ニ. 施肥(管理計画立案、施肥作業、生育調査)				
		ホ. 有機肥料(堆肥作成、有機物施用作業)				
		ヘ. 農業機械オペレーションと安全作業				
		(4)作物の生育管理2(虫害や病気の予防)				
		イ. 農薬(殺菌剤、防黴剤、殺虫剤、殺鼠剤等)の役割				
		ロ. 農薬の取扱い(農薬管理、関連法規、廃農薬の処理、使用状況管理)				
		ハ. 農薬の調合・散布				
		ニ. 農薬散布時の安全作業(農業機械オペレーション時の安全作業含む)				
		(5)作物の生育管理3(雑草対策)				
		イ. 生育環境の把握と除草計画				
		ロ. 除草剤の調合・散布				
		ハ. 除草作業(農業機械オペレーション)と安全				
		(6)作物の生育管理4(その他の対策)				
		イ. 灌漑の目的と灌水作業				
		ロ. 日照不足、日照り対策				
		ハ. 鳥害対策(鳥種別の生態と防除の概要)				
		(7)収穫・出荷				
		イ. 収穫計画(生育観察、段取り、間引き等の収穫前作業)				
		ロ. 収穫作業(穀類:刈取り、野菜類:収穫、果物類:摘果)				
		ハ. 収穫後、出荷前作業(穀類:脱穀・乾燥、野菜類、果物類:鮮度保持、貯蔵)				
		ニ. 出荷作業(規格(等級、質、形状、大きさ等)の選別作業、袋詰め、パッケージング作業)				
		農具・農業機械と安全作業	(1)農作業の安全	18		
			イ. 安全作業(安全対策、健康対策)			
			(2)農具、農業機械の手入れ、点検整備			
			イ. 農具の種類と役割			
			ロ. 農具の手入れ			
			ハ. 農業機械の点検整備			
			ニ. 農業設備の点検			
		農作業応用実習	(1)野菜栽培実習	60		
			イ. 栽培計画			
			ロ. 種まき、育苗			
			ハ. 肥培管理(施肥、水やり、中耕、土寄せ、病害虫防除等)			
			ニ. 収穫・出荷			
		農産物加工実習	(1)加工製品企画	36		
			(2)加工作業(捏ねる、発酵、煎る、焼く、干す、漬ける、つく、挽く、切る、蒸す、煮る、搾る、茹でる)			
			加工製品例(訓練実施施設で実施可能な加工を選択)			
			・切る－煮る(ジャム) ・搾る(ジュース)			
			・蒸す－発酵(味噌) ・煎る(お茶)			
			・切る－漬ける(漬物) ・挽く－捏ねる－発酵－焼く(パン)			
			(3)加工製品の評価			
		インターンシップ	(1)農業法人体験実習	30		
訓練時間総合計		学科	120	実技	204	324
主要な機器設備(参考)						

(2) 6次産業化実践(販売・流通)科

訓練科名	6次産業化実践(販売・流通)科	就職先の職務	農業法人、流通業、小売業等
訓練期間	3月		
訓練目標	農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、広告ディスプレイや店頭販売といった販売・流通実習を通して、6次産業化の展開に必要な基本的な知識・技能を習得する。		
仕上がり像	農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。		
訓練の内容 学科	科 目	訓 練 の 内 容	時 間
	社会	入所式・修了式、オリエンテーション、安全衛生	
	就職支援	履歴書・職務経歴書の書き方、応募書類の書き方、面接対策、求人票の見方、ジョブ・カードを活用したキャリア・コンサルティング等	24
	農業概論	(1)作物の種類と栽培時期	48
		(2)栽培計画の立案と作業管理	
		(3)栽培に適した土壌づくりと土壌管理	
		(4)耕起・畝づくり作業の要点	
		(5)播種(種子の構造と発芽の仕組み、播種の時期と方法)	
		(6)肥料(種類と役割、肥料の取り扱いと施肥)	
		(7)農薬(種類と取扱い、関連法規)	
		(8)栽培管理(灌水対策、有害生物防除、その他)	
		(9)農作業安全	
		イ. 農作業における事故と課題	
		ロ. 緊急時の対応	
	6次産業化の基礎	(1)6次産業化の意義・役割 L1	15
		イ. 6次産業化とは	
		ロ. 6次産業化の目指すもの	
		ハ. 6次産業化の意識	
		(2)関係法規・諸制度6次産業化関係法規と支援・施策 L2	
		イ. 関係法規(6次産業化法、農商工連携法)	
		ロ. 関係法規・諸制度	
		ハ. 6次産業化、農商工連携推進のための各種支援制度	
		(3)6次産業化の経営基礎 L1	
		イ. 食品の生産・加工・販売に関する経営の基礎	
		ロ. 経営分析の基礎	
		ハ. 6次産業化の事例	
		(4)食品安全・衛生管理の基礎 L1	
		イ. 食品衛生の重要性と課題	
		ロ. 安全・衛生に関連する法規(食品衛生法、JAS法、商品表記法等)	
		ハ. 安全・衛生に関する取組み事例	
		(5)食品の生産・加工・流通の基礎 L1	
		イ. 作物・野菜・果樹・家畜・水産物の特性	
		ロ. 食品の特性・加工方法	
		ハ. 食品流通の仕組みや機能、食品の物流、商習慣	
	食品の生産・加工・販売基礎	(1)食品の生産・加工・販売に関する収支計算の基礎 L2	15
		イ. 生産・加工・販売のコスト分析の基礎	
		ロ. 食品の6次産業化に関する事業マネジメントの基礎	
		(2)食品の生産・加工・流通関連法規の概要 L2	
		イ. 生産関連法規(農地法、漁業法、都市計画法等)のうち関連部分の概要	
		ロ. 加工・流通関連法規(JAS法、景品表示法等)のうち関連部分の概要	

学 科		(3) 食品安全・衛生管理の応用 L2	
		イ. GAP・HACCPの概要	
		ロ. FCP(フード・コミュニケーション・プロジェクト)	
		(4) 食品の加工・製造法	
		イ. 食品の栄養素(種類と働き)	
		ロ. 食品加工の種類	
		①一次加工食品(精米、精麦、原糖、缶・瓶詰果汁、酒類、味噌、醤油、植物油、漬物など)	
		②二次加工食品(製パン、精糖、製麺、糖化糖、マーガリン、ショートニング、マヨネーズ、ソースなど)	
		③三次加工食品(一次あるいは二次加工食品の組合せ)	
		④数次加工食品(冷凍食品、包装食品、レトルト食品、調理済み・半調理済み食品、コビー食品等)	
	販売営業	(1) 販売・営業の基礎	18
		イ. コミュニケーション	
		ロ. 店頭セールス技術	
		ハ. 営業技術	
		ニ. 広告技法	
		ホ. ディスプレイ技法	
		(2) マーケティング・ブランディングの基礎と手法 L2	
		イ. 消費者とマーケット	
		ロ. マーケティングとは	
		ハ. ブランドとは	
		ニ. 販路確保(対象となるセグメント)	
実 技	農作業基礎実習	(1) 栽培準備1(耕耘・畝づくり)	60
		イ. 土づくり(管理計画立案、土壌診断、土壌改良、土壌改良剤投入作業)	
		ロ. 耕耘作業(耕起作業、碎土作業)	
		ハ. 畝づくり(土寄せ、畝立て)	
		ニ. 農業機械オペレーションと安全作業	
		(2) 栽培準備2(種まき・育苗作業)	
		イ. 播種計画(計画立案、苗土づくり、ポットの土詰め)	
		ロ. 播種作業(種まき)、農業機械オペレーション(点播機・条播機作業)	
		ハ. 発芽(種選別、種子消毒、催芽と発芽)	
		ニ. 育苗管理	
		ホ. 定植作業	
		(3) 作物の生育管理1(肥料管理、施肥作業)	
		イ. 生育状況の把握と生育計画	
		ロ. 肥料の種類と役割(土壌改良、成長促進)	
		ハ. 肥料の取扱い(肥料管理、関連法規、使用状況管理)	
		ニ. 施肥(管理計画立案、施肥作業、生育調査)	
		ホ. 有機肥料(堆肥作成、有機物施用作業)	
		ヘ. 農業機械オペレーションと安全作業	
		(4) 作物の生育管理2(虫害や病気の予防)	
		イ. 農薬(殺菌剤、防霉剤、殺虫剤、殺鼠剤等)の役割	
		ロ. 農薬の取扱い(農薬管理、関連法規、廃農薬の処理、使用状況管理)	
		ハ. 農薬の調合・散布	
		ニ. 農薬散布時の安全作業(農業機械オペレーション時の安全作業含む)	

訓練の内容	実技		(5)作物の生育管理3(雑草対策)			
			イ. 生育環境の把握と除草計画			
			ロ. 除草剤の調合・散布			
			ハ. 除草作業(農業機械オペレーション)と安全			
			(6)作物の生育管理4(その他の対策)			
			イ. 灌漑の目的と灌水作業			
			ロ. 日照不足、日照り対策			
			ハ. 鳥害対策(鳥種別の生態と防除の概要)			
			(7)収穫・出荷			
			イ. 収穫計画(生育観察、段取り、間引き等の収穫前作業)			
			ロ. 収穫作業(穀類:刈取り、野菜類:収穫、果物類:摘果)			
			ハ. 収穫後、出荷前作業(穀類:脱穀・乾燥、野菜類、果物類:鮮度保持、貯蔵)			
			ニ. 出荷作業(規格(等級、質、形状、大きさ等)の選別作業、袋詰め、パッケージング作業)			
		農具・農業機械と安全作業	(1)農作業の安全	18		
			イ. 安全作業(安全対策、健康対策)			
			(2)農具、農業機械の手入れ、点検整備			
			イ. 農具の種類と役割			
			ロ. 農具の手入れ			
			ハ. 農業機械の点検整備			
			ニ. 農業設備の点検			
		農作業応用実習	(1)野菜栽培実習	60		
			イ. 栽培計画			
			ロ. 種まき、育苗			
			ハ. 肥培管理(施肥、水やり、中耕、土寄せ、病害虫防除等)			
			ニ. 収穫・出荷			
		販売流通実習	(1)広告実務	36		
			イ. 広告内容、構成の検討			
			ロ. 広告実習			
			(2)ディスプレイ実務			
			イ. 陳列方法等の検討			
			ロ. ディスプレイ実習			
			(3)店頭販売実習			
			イ. 接客マナー			
	ロ. 農産物、加工品の食べ方や調理方法等の説明販売					
	ハ. 試食販売					
インターンシップ	(1)農業法人体験実習	30				
訓練時間総合計		学科	120	実技	204	324
主要な機器設備 (参考)						

３－５ 検証訓練カリキュラム

環境・エネルギー分野の検証訓練と同様、６次産業化分野の検証訓練は、委員会において取りまとめた「基本カリキュラム」と、訓練委託先機関が基本カリキュラムの仕上がり像及び訓練目標を踏まえて提案した訓練期間１か月の「独自カリキュラム」を合わせた、訓練期間４か月のコースとして、「６次産業化実践（食品加工）科」を２コース、「６次産業化実践（販売・流通）科」を１コース、それぞれ実施することとした。

検証訓練のカリキュラムは次のとおりである。

（１）６次産業化実践（食品加工）科

イ 茨城県水戸市で実施したコース

訓練科名		6次産業化実践(食品加工)科		就職先の職務	農業法人、食品製造業等	
訓練期間		平成24年11月27日～ 平成25年3月22日 (4 か月)				
訓練目標		農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、食品加工に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、製品企画や食品加工・製造実習を通して、6次産業化の展開に必要な基本的な知識・技能を習得する。				
仕上がり像		農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。				
訓練の内容	科 目		科 目 の 内 容		時 間	
	学 科	社会	開講式、閉講式、説明会、校内案内		6	
		就職支援	就農セミナー、新農業人フェア、キャリアコン、法人説明会、履歴書・面接		28	
		農業概論	栽培計画、栽培管理、病害虫防除、農作業安全		48	
		6次産業化の基礎	法令、経営基礎、食品安全、生産・加工・流通		16	
		食品の生産・加工・販売基礎	収支計算、流通関連法規、安全衛生、販売・営業		16	
		食品の加工・製造法	食品の栄養素、食品加工の種類、食品加工の手法		20	
		稲作	稲作現場講義(苗づくり、田植え、稲刈り)		4	
		畜産	畜産現場講義(生理・生態、飼養管理、生産)		4	
	実 技	農作業基礎実習	栽培準備、生育管理、収穫・出荷		244	
		農具・農業機械と安全作業	農作業の安全、農具・農業機械の手入れ、点検整備		20	
		農作業応用実習	野菜栽培実習		60	
		農産物加工実習	加工製品企画、加工作業、加工製品の評価		36	
		インターンシップ	農業法人体験学習		72	
訓練時間総合計		学科	142	実技	432	574
主要な機器設備 (参考)						

ロ 群馬県前橋市で実施したコース

訓練科名		6次産業実践(食品加工)科		就職先の職務	農作物生産者、食品の生産・加工・調理・流通・サービスに関わる販売員、調理人、調理補助者、飲食物給仕係など	
訓練期間		平成24年11月27日～平成25年3月22日 (4ヶ月)				
訓練目標		農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、食品加工に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、製品企画や食品加工・製造実習等を通して、6次産業化の展開に必要な知識・技能を習得する。				
仕上がり像		農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための食品加工・製造に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。				
訓練の内容	科 目		科 目 の 内 容		時 間	
	学 科	6次産業化基礎	6次産業の意義や役割、関係法規、食品の衛生管理、生産・加工・流通の基礎、経営基礎		15	
		食品の生産・加工・販売	販売・営業の基礎、関係法規、食品の安全衛生管理の応用、マーケティング、ブランディングの基礎、収支決算の基礎		15	
		食品の加工・製造方法	食品の栄養素、食品加工の種類と手法、食品衛生とは食品営業許可について		18	
		農業概論 (農業技術基礎)	群馬・日本の農業、農業経営について、農業の問題と解決策 作物の栽培・管理、農作業の安全化、総まとめ		66	
		食農知識	食育・食文化・食の安全、日本の食と農、農作物・農産物 栄養素の理解、総論・食の検定対策		60	
		就職支援	履歴書、応募書類の書き方、面接対策、求人票の見方、ジョブカードの活用、就職環境を知る		24	
		社会	入校式、修了式		6	
	実 技	農作業基礎実習	作物の栽培、生育管理、収穫、出荷、準備作業		60	
		農具・農業機械と安全作業	農作業の安全、農具・農業機械の点検、整備、 農具・農業機械の操作		78	
		農産加工実習(食農実習)	農産物・食品の調理・加工、季節の野菜を用いた調理、郷土料理、ハーブを用いたクッキング		18	
		見学・社会人講話	食物の生産・調理・加工・流通・消費に関わる施設の見学、職業人講話		42	
		インターンシップ	農業法人、スーパーマーケット等、体験実習		30	
訓練時間総合計		学科	204	実技	228	432
主要な機器設備 (参考)		・フードスタジオ ・スクリーン、プロジェクター				

(2) 6次産業化実践(販売・流通)科

訓練科名		6次産業実践(販売・流通)科		就職先の職務	農作物生産者、食品の生産・加工・調理・流通・サービスに関わる販売員、調理人、調理補助者、飲食物給仕係など	
訓練期間		平成24年11月27日～平成25年3月22日 (4ヶ月)				
訓練目標		農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得する。また、販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、広告ディスプレイや店頭販売といった販売・流通実習を通して、6次産業化の展開に必要な知識・技能を習得する。				
仕上がり像		農産物の生産に関する基本技術と付加価値を高めるための販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、農業を基盤とした6次産業化に取り組める人材。				
訓練の内容	科 目	科 目 の 内 容			時 間	
	6次産業化基礎	6次産業の意義や役割、関係法規、食品の衛生管理、生産・加工・流通の基礎、経営基礎			15	
	食品の生産・加工・販売	販売・営業の基礎、関係法規、食品の安全衛生管理の応用、マーケティング、ブランディングの基礎、収支決算の基礎			15	
	販売営業	販売営業の基礎、マーケティング、ブランディングの基礎			54	
	農業概論 (農業技術基礎)	作物の栽培・管理、農作業の安全化			66	
	食農知識	日本の食と農、食育・食文化・食の安全、農作物・農産物栄養素の理解、総論・食の検定対策			24	
	就職支援	履歴書、応募書類の書き方、面接対策、求人票の見方、ジョブカードの活用、就職環境を知る			24	
	社会	入校式、修了式			6	
	農作業基礎実習	作物の栽培、生育管理、収穫、出荷、準備作業			60	
	農具・農業機械と安全作業	農作業の安全、農具・農業機械の点検、整備			18	
	販売流通実習(PDP、色彩)	広告実務、ディスプレイ実務、店頭販売実習			78	
	見学・社会人講話	食物の生産・調理・加工・流通・消費に関わる施設の見学、職業人講話			42	
	インターンシップ	農業法人、スーパーマーケット等、体験実習			30	
	訓練時間総合計		学科	204	実技	228
主要な機器設備 (参考)		・フードスタジオ ・スクリーン、プロジェクター				