

第3節 6次産業化分野

(1) 概要

6次産業化分野においては、農産物を高付加価値化する事業の企画に携わり、市場開拓を先導するとともに、参画する主体間の利害関係を調整し、適正な付加価値配分を行うことができ、異業種横断でプロジェクトを組成・管理し、実績を上げることができる人材が求められており、6次産業化実践科は、農業技術に関する知識、技能・技術の習得に加え、「食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度」の育成プログラムの内容をカリキュラムに取り入れ、将来的に6次産業化の推進に取り組める人材の育成を目指すものである。

この訓練科は、農業技術をベースに、「食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度」の育成プログラムの内容を加味して6次産業化の展開に必要な基本的な知識、技能・技術を4か月で学び、地域の特性を踏まえてコース設定できるよう、生産（1次産業）、食品加工（2次産業）、販売・流通（3次産業）のいずれかに軸足を置いた3つの訓練コースのモデルカリキュラムとして取りまとめたものである。

(2) モデルカリキュラム

イ 6次産業化実践科(生産コース)

訓練科名	6次産業化実践科(生産コース)		就職先の職務	農業法人、食品製造業、販売・流通等	
訓練期間	平成 年 月 日～平成 年 月 日 (5か月)				
訓練目標	農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得すると共に食品加工や販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、実習を通して製品企画から食品加工・店頭販売といった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。その中でも農作物の生産に関する専門的な知識・技能・技術を習得する。				
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・製造及び販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、農作物の生産を基盤とした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	開講式・修了式、オリエンテーション、安全衛生			-
	就職支援	自己理解、仕事理解、履歴書・職務経歴書の書き方、応募書類の書き方、面接対策			24
	食農知識 ※シート3-1	(1)日本の食と農 (2)食育・食文化・食の安全 (3)農作物、農産物 (4)栄養素の理解 (5)暮らしと農業			60
	農業概論 ※シート3-2	(1)日本の農業、地域の農業 (2)栽培計画の立案 (3)作物の栽培・管理 (4)農作業安全			60
	6次産業化の基礎 ※シート3-3	(1)6次産業化の意義・役割 (2)関係法規・諸制度6次産業化関係法規と支援・施策 (3)6次産業化の経営基礎 (4)食品安全・衛生管理の基礎 (5)食品の生産・加工・流通の基礎			18
	食品の生産・加工・販売基礎 ※シート3-4	(1)食品の生産・加工・販売に関する収支計算の基礎 (2)食品の生産・加工・流通関連法規の概要 (3)食品安全・衛生管理の応用 (4)販売・営業の基礎 (5)マーケティング・ブランディングの基礎と手法			24
	農作業実践技術 ※シート3-5	(1)地域特産物の特徴と栽培方法 ※訓練実施地域の特産物等を踏まえた学科目の内容を設定			36
	農作業基礎実習 ※シート3-8	(1)栽培準備 (2)作物の生育管理 (3)収穫・出荷			108
	農具・農業機械と安全作業 ※シート3-9	(1)農作業の安全 (2)農具、農業機械の手入れ、点検整備			18
	実技 農作業応用実習 ※シート3-10	(1)野菜栽培実習			60
6次産業化実習(生産) ※シート3-11	(1)商品企画、販売戦略 ※学科目「農作業実践技術」で対象とした訓練実施地域の特産物等を踏まえた実習課題を設定 (2)農産物生産実習			72	
インターンシップ	(1)農業法人体験実習			60	
訓練時間総合計	学科	222	実技	318	540
主要な機器設備 (参考)	パソコン、プリンタ、プロジェクタ、各種農具・農業機械、各種調理器具				

□ 6次産業化実践科（食品加工コース）

訓練科名	6次産業化実践科(食品加工コース)		就職先の職務	農業法人、食品製造業、販売・流通等	
訓練期間	平成 年 月 日～平成 年 月 日 (5か月)				
訓練目標	農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得すると共に食品加工や販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等学び、実習を通して製品企画から食品加工・店頭販売といった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。その中でも食品加工に関する専門的な知識、技能・技術を習得する。				
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・製造及び販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、食品加工を基盤とした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	開講式・修了式、オリエンテーション、安全衛生		-	
	就職支援	自己理解、仕事理解、履歴書・職務経歴書の書き方、応募書類の書き方、面接対策		24	
	食農知識 ※シート3-1	(1)日本の食と農 (2)食育・食文化・食の安全 (3)農作物、農産物 (4)栄養素の理解 (5)暮らしと農業		60	
	農業概論 ※シート3-2	(1)日本の農業、地域の農業 (2)栽培計画の立案 (3)作物の栽培・管理 (4)農作業安全		60	
	6次産業化の基礎 ※シート3-3	(1)6次産業化の意義・役割 (2)関係法規・諸制度6次産業化関係法規と支援・施策 (3)6次産業化の経営基礎 (4)食品安全・衛生管理の基礎 (5)食品の生産・加工・流通の基礎		18	
	食品の生産・加工・販売基礎 ※シート3-4	(1)食品の生産・加工・販売に関する収支計算の基礎 (2)食品の生産・加工・流通関連法規の概要 (3)食品安全・衛生管理の応用 (4)販売・営業の基礎 (5)マーケティング・ブランディングの基礎と手法		24	
	食品の加工・製造法 ※シート3-6	(1)食品の栄養素(種類と働き) (2)食品加工の種類 (3)食品加工の手法		36	
	実技	農作業基礎実習 ※シート3-8	(1)栽培準備 (2)作物の生育管理 (3)収穫・出荷		108
		農具・農業機械と安全作業 ※シート3-9	(1)農作業の安全 (2)農具、農業機械の手入れ、点検整備		18
農作業応用実習 ※シート3-10		(1)野菜栽培実習 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		60	
6次産業化実習(食品加工) ※シート3-12		(1)商品企画、販売戦略 ※学科目「食品の加工・製造法」で対象とした訓練実施地域の特産物等を踏まえた実習課題を設定 (2)加工作業 (3)加工製品の評価		72	
インターンシップ		(1)農業法人体験実習		60	
訓練時間総合計	学科	222	実技	318	540
主要な機器設備 (参考)	パソコン、プリンタ、プロジェクタ、各種農具・農業機械、各種調理器具				

ハ 6次産業化実践科（販売・流通コース）

訓練科名	6次産業化実践科（販売・流通コース）		就職先の職務	農業法人、食品製造業、販売・流通等	
訓練期間	平成 年 月 日～平成 年 月 日 (5か月)				
訓練目標	農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得すると共に食品加工や販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、実習を通して製品企画から食品加工・店頭販売といった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。その中でも販売・流通に関する専門的な知識・技能・技術を習得する。				
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・製造及び販売・流通に必要な知識・技能を有し、将来、販売・流通を基盤とした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	開講式・修了式、オリエンテーション、安全衛生		-	
	就職支援	自己理解、仕事理解、履歴書・職務経歴書の書き方、応募書類の書き方、面接対策		24	
	食農知識 ※シート3-1	(1)日本の食と農 (2)食育・食文化・食の安全 (3)農作物、農産物 (4)栄養素の理解 (5)暮らしと農業		60	
	農業概論 ※シート3-2	(1)日本の農業、地域の農業 (2)栽培計画の立案 (3)作物の栽培・管理 (4)農作業安全		60	
	6次産業化の基礎 ※シート3-3	(1)6次産業化の意義・役割 (2)関係法規・諸制度6次産業化関係法規と支援・施策 (3)6次産業化の経営基礎 (4)食品安全・衛生管理の基礎 (5)食品の生産・加工・流通の基礎		18	
	食品の生産・加工・販売基礎 ※シート3-4	(1)食品の生産・加工・販売に関する収支計算の基礎 (2)食品の生産・加工・流通関連法規の概要 (3)食品安全・衛生管理の応用 (4)販売・営業の基礎 (5)マーケティング・ブランディングの基礎と手法		24	
	販売・流通の概要 ※シート3-7	(1)財務の基礎 (2)マーケティングの基礎 (3)販売・営業の基礎		36	
	農作業基礎実習 ※シート3-8	(1)栽培準備 (2)作物の生育管理 (3)収穫・出荷		108	
	農具・農業機械と安全作業 ※シート3-9	(1)農作業の安全 (2)農具、農業機械の手入れ、点検整備		18	
実技	農作業応用実習 ※シート3-10	(1)野菜栽培実習 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		60	
	6次産業化実習(販売・流通) ※シート3-13	(1)商品企画、販売戦略 ※学科目「農作業実践技術」で対象とした訓練実施地域の特産物等を踏まえた実習課題を設定 (2)広告実務 (3)ディスプレイ実務 (4)店頭販売実習		72	
	インターンシップ	(1)農業法人体験実習		60	
訓練時間総合計	学科	222	実技	318	540
主要な機器設備 (参考)	パソコン、プリンタ、プロジェクタ、各種農具・農業機械、各種調理器具				

(3) 科目の内容・細目シート

【シート3-1】

科目	食農知識	時間	60	自 評	己 価	指導員 確 認
到達水準	食育基本法に基づいた食育の重要性を知っている。 農作物、農産物の概要について知っている。 野菜の旬、栄養価を知っている。					
科目の内容	内容の細目	訓 練 学 科	時 間 実 技			
(1) 日本の食と農	イ. 日本の環境と食文化	6				
(2) 食育・食文化・食の安全	イ. 人はなぜ食べるのか ロ. 食育基本法について ハ. 食の栄養・健康 ニ. 食のバランス ホ. 食をめぐる法律	18				
(3) 農作物、農産物	イ. 農作物の分類 ロ. 農作物の栽培 ハ. 農作物の旬 ニ. 米について ホ. 豆について ヘ. 野菜について ト. 果実について	24				
(4) 栄養素の理解	イ. 栄養素の働き ロ. 食品の機能	6				
(5) 暮らしと農業	イ. 農業の機能 ロ. 地産地消	6				
		60				
使用する機械 器具等	パソコン、プロジェクタ					
備 考	【引用元】食の検定 食農3級 [http://www.syokuken.jp/index.html]					

【シート3-2】

科目	農業概論	時間	60	自 評	己 価	指導員 確 認
到達水準	地域の土壌の種類を知っている。A011020302 ^①					
	土壌分析結果に応じた土壌改善の方法を知っている。A011020302					
	耕起の目的を知っている。A011020622 ^②					
	畝立ての目的を知っている。A011020642 ^③					
	作物に応じた種まきの方法を知っている。A011020652 ^④					
	肥料・農薬などの資材の適正施用の概要を知っている。A011020411 ^⑤					
	作物に応じて発生しやすい病害虫の種類を知っている。A011020742 ^⑥					
	保守点検する農機具等の特徴を知っており、特徴に応じた点検方法を知っている。A011020472 ^⑦					
科目の内容	内容の細目		訓練時間			
			学科	実技		
(1) 日本の農業、地域の農業	イ. 農業を学ぶ意義、基礎知識 ロ. 日本の農業における課題と対応		6			
(2) 栽培計画の立案	イ. 作物の種類と栽培時期 ロ. 栽培計画の立案		12			
(3) 作物の栽培・管理	イ. 栽培に適した土壌づくりと土壌管理 ロ. 耕起・畝づくり作業の要点 ハ. 播種（種子の構造と発芽の仕組み、播種の時期と方法） ニ. 肥料（種類と役割、肥料の取り扱いと施肥） ホ. 農薬（種類と取扱い、関連法規） ヘ. 栽培管理（灌水対策、有害生物防除、その他） ト. 事例の紹介稲作の概要、畜産の概要、果樹栽培の概要など ※時期、実施場所等に応じて選定		30			
(4) 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		12			
			60			
使用する機械器具等						
備考	「到達水準」に記載されている①から⑦のコードは、「日本版デュアルシステム訓練修了後の評価項目作成支援ツール」[http://www.jeed.or.jp/js/kyushoku/dual/course/ndtool2.html]の「業種別参考データ」の「野菜作農業（露地栽培）」から引用したものであること。					

【シート3-3】

科目	6次産業化の基礎	時間	18	自 評	己 価	指導員 確 認
到達水準	6次産業化の意義・役割について知っている。					
	6次産業化に関する各種法令等について知っている。					
	6次産業化における経営及び経営分析の基礎について知っている。					
	食品衛生管理に関する法令等について知っている。					
	食品の生産・加工・流通の概要を知っている。					
科目の内容	内容の細目		訓練時間			
			学科	実技		
(1) 6次産業化の意義・役割	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		3			
(2) 関係法規・諸制度6次産業化関係法規と支援・施策	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		6			
(3) 6次産業化の経営基礎	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		3			
(4) 食品安全・衛生管理の基礎	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、商品表記法等） ハ. 安全・衛生に関する取組み事例		3			
(5) 食品の生産・加工・流通の基礎	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		3			
			18			
使用する機械器具等						
備考	【引用元】「食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度」 [http://www.6ji-biz.org/index.html]					

【シート 3 - 4】

科目	食品の生産・加工・販売基礎	時間	24	自己評価	指導員確認
到達水準	原価計算や収支計画の作成方法を知っている。 食品の生産・加工・流通に関する法令について知っている。 食品衛生管理の手法について知っている。 マーケティングの基礎について知っている。				
科目の内容	内容の細目			訓練 学科	時間 実技
(1) 食品の生産・加工・販売に関する収支計算の基礎	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			6	
(2) 食品の生産・加工・流通関連法規の概要	イ. 生産関連法規（農地法又は漁業法、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			6	
(3) 食品安全・衛生管理の応用	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）			6	
(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			3	
(5) マーケティング・ブランディングの基礎と手法	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）			3	
使用する機械器具等				24	
備考	【引用元】「食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度」 [http://www.6ji-biz.org/index.html]				

【シート 3 - 5】

科目	農作業実践技術	時間	36	自己評価	指導員確認
到達水準	地域特産物の特徴を活かした栽培技術を知っている。				
科目の内容	内容の細目			訓練 学科	時間 実技
(1) 地域特産物の特徴と栽培方法	イ. 地域特産物の特徴 ロ. 栽培計画・管理 ハ. 収穫・出荷 ※訓練実施地域の特産物等を対象とした栽培計画・管理・収穫・出荷などの農業技術に関する内容を設定する。			36	
使用する機械器具等				36	
備考	【引用元】「食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度」 [http://www.6ji-biz.org/index.html]				

【シート3-6】

科目	食品の加工・製造法	時間	36	自 評	己 価	指導員 確認
到達水準	食品の栄養素について知っている。 食品加工の種類について知っている。 食品加工の手法について知っている。					
科目の内容	内容の細目			訓 練	時 間	
				学 科	実 技	
(1) 食品の栄養素	イ. 種類と働き			12		
(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、漬物など) 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、ソースなど) 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、コーヒー食品等)			12		
(3) 食品加工の手法	イ. 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) ※訓練実施地域の特産物等を踏まえた学科目を設定			12		
使用する機械器具等				36		
備 考	【引用元】「食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度」 [http://www.6ji-biz.org/index.html]					

【シート3-7】

科目	販売・流通の概要	時間	36	自 評	己 価	指導員 確認
到達水準	収支計画の作成方法を知っている。 マーケティングの基礎について知っている。 販売・営業の基礎について知っている。					
科目の内容	内容の細目			訓 練	時 間	
				学 科	実 技	
(1) 財務の基礎	イ. 原価計算の目的、方法 ロ. 収支計画の作成方法			12		
(2) マーケティングの基礎	イ. 顧客と消費者 ロ. マーケティングの定義と考え方 ハ. マーケティングプロセスの全体像			12		
(3) 販売・営業の基礎	イ. 営業・販売計画 ロ. 製品(商品)計画 ハ. 仕入計画と商品管理 ※訓練実施地域の特産物等を踏まえた学科目を設定			12		
使用する機械器具等				36		
備 考	【引用元】「食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度」 [http://www.6ji-biz.org/index.html]					

【シート3-8】

科目	農作業基礎実習	時間	108	自 評	己 価	指導員 確 認
到達水準	耕起ができたか確認ができる。A011020622 ^① マルチフィルムを張ることができる。A011020642 ^② 面積と播種の方法から必要量の判断ができる。A011020652 ^③ 過剰施肥にならないように注意することができる。A011020632 ^④ 農薬散布の必要性の判断や農薬の選択ができる。A011020742 ^⑤ 草刈機による除草ができる。A011020732 ^⑥ 生育観察ができる。A011020682 ^⑦ 収穫と同時に規格選別ができる。A011020762 ^⑧					
科目の内容	内容の細目				訓練 学科	時間 実技
(1) 栽培準備	イ. 耕耘・畝づくり ロ. 種まき・育苗作業					24
(2) 作物の生育管理	イ. 肥料管理、施肥作業 ロ. 虫害や病気の予防 ハ. 雑草対策 ニ. その他の対策					60
(3) 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）					24
使用する機械 器具等	耕うん機、鋏、ポリマルチ、肥料、各種種子・苗					108
備考	「到達水準」に記載されている①から⑧のコードは、「日本版デュアルシステム訓練修了後の評価項目作成支援ツール」[http://www.jeed.or.jp/js/kyushoku/dual/course/ndtool2.html]の「業種別参考データ」の「野菜作農業（露地栽培）」から引用したものであること。					

【シート3-9】

科目	農具・農業機械と安全作業	時間	18	自 評	己 価	指導員 確 認
到達水準	作業場の採光、照明、温熱、騒音の確認ができる。A011020371 ^① 作業前に農機具の点検ができる。A011020782 ^② 使用した農機具のメンテナンスができる。A011020782 農機具の整理整頓ができる。A011020782					
科目の内容	内容の細目				訓練 学科	時間 実技
(1) 農作業の安全	イ. 安全作業（安全対策、健康対策）					6
(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					12
使用する機械 器具等	各種農具・農業機械					18
備考	「到達水準」に記載されている①及び②のコードは、「日本版デュアルシステム訓練修了後の評価項目作成支援ツール」[http://www.jeed.or.jp/js/kyushoku/dual/course/ndtool2.html]の「業種別参考データ」の「野菜作農業（露地栽培）」から引用したものであること。					

【シート3-10】

科目	農作業応用実習	時間	60	自 評	己 価	指導員 確 認
到達水準	作業計画に関わる情報から効率的な実施方法を考えることができる。A011020492 ^① 育苗に合った温度管理ができる。A011020662 ^② 作条施肥機の取り扱いができる。A011020632 ^③ ポンプ作業ができる。A011020551 ^④ 管理機による中耕作業ができる。A011020722 ^⑤ 土寄せを行い、倒れるのを防ぐことができる。A011020581 ^⑥ 防除作業機器の取り扱いができる。A011020752 ^⑦ 収穫と同時に規格選別ができる。A011020762 ^⑧					
科目の内容	内容の細目			訓練 学科	時間 実技	
(1) 野菜栽培実習	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、病虫害防除等） ニ. 収穫・出荷				60	
使用する機械 器具等	各種農具・農業機械				60	
備考	「到達水準」に記載されている①から⑧のコードは、「日本版デュアルシステム訓練修了後の評価項目作成支援ツール」[http://www.jeed.or.jp/js/kyushoku/dual/course/ndtool2.html]の「業種別参考データ」の「野菜作農業（露地栽培）」から引用したものであること。					

【シート3-11】

科目	6次産業化実習（生産）	時間	72	自 評	己 価	指導員 確 認
到達水準	消費者の購買特性の分析ができる。E099010492 ^① 商品（料理）の仕様の企画立案ができる。E099010492					
科目の内容	内容の細目			訓練 学科	時間 実技	
(1) 商品企画、販売戦略	イ. 商品企画実習 ロ. 販売戦略実習 ※学科目「販売・流通の概要」で対象とした訓練実施地域の特産物等を踏まえた実習課題を設定				12	
(2) 農産物生産実習	イ. 生産計画 ロ. 生産 ハ. 出荷 例：農業生産工程管理(GAP)実習				60	
使用する機械 器具等	パソコン、プリンタ、プロジェクト、各種農具・農業機械				72	
備考	「到達水準」に記載されている①のコードは、「日本版デュアルシステム訓練修了後の評価項目作成支援ツール」[http://www.jeed.or.jp/js/kyushoku/dual/course/ndtool2.html]の「業種別参考データ」の「惣菜製造業」から引用したものであること。					

【シート3-12】

科目	6次産業化実習（食品加工）	時間	72	自 評	己 価	指導員 確 認
到達水準	消費者の購買特性の分析ができる。E099010492 ^① 商品（料理）の仕様の企画立案ができる。E099010492					
科目の内容	内容の細目			訓練 学科	時間 実技	
(1) 商品企画、販売戦略	イ. 商品企画実習 ロ. 販売戦略実習 ※学科目「販売・流通の概要」で対象とした訓練実施地域の特産物等を踏まえた実習課題を設定					12
(2) 加工作業	イ. 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）					48
(3) 加工製品の評価	イ. 意見交換、評価 ロ. 改善点の検討					12
使用する機械器具等	パソコン、プリンタ、プロジェクタ、各種調理器具					72
備考	「到達水準」に記載されている①のコードは、「日本版デュアルシステム訓練修了後の評価項目作成支援ツール」[http://www.jeed.or.jp/js/kyushoku/dual/course/ndtool2.html]の「業種別参考データ」の「惣菜製造業」から引用したものであること。					

【シート3-13】

科目	6次産業化実習（販売・流通）	時間	72	自 評	己 価	指導員 確 認
到達水準	消費者の購買特性の分析ができる。E099010492 ^① 商品（料理）の仕様の企画立案ができる。E099010492					
科目の内容	内容の細目			訓練 学科	時間 実技	
(1) 商品企画、販売戦略	イ. 商品企画実習 ロ. 販売戦略実習 ※学科目「販売・流通の概要」で対象とした訓練実施地域の特産物等を踏まえた実習課題を設定					12
(2) 広告実務	イ. 広告内容、構成の検討 ロ. 広告実習					18
(3) 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					18
(4) 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					24
使用する機械器具等	パソコン、プリンタ、プロジェクタ					72
備考	「到達水準」に記載されている①のコードは、「日本版デュアルシステム訓練修了後の評価項目作成支援ツール」[http://www.jeed.or.jp/js/kyushoku/dual/course/ndtool2.html]の「業種別参考データ」の「惣菜製造業」から引用したものであること。					

(4) ジョブ・カード様式4-2〔評価シート〕

イ 6次産業化実践科（生産コース）

ジョブ・カード様式4-2〔評価シート〕

訓練科名 6次産業化実践 科（生産コース）

訓練受講者氏名

上記の者の訓練期間における職業能力についての評価は、以下のとおりですので、今後のキャリア形成の参考にしてください。

平成 年 月 日

教育訓練実施機関

(訓練実施施設の責任者氏名・印)

I 訓練期間・訓練目標

訓練期間	訓練時間	訓練目標（仕上がり像）
平成**年**月**日～ 平成**年**月**日	540	農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得すると共に食品加工や販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、実習を通して製品企画から食品加工・店頭販売といった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。その中でも農作物の生産に関する専門的な知識・技能・技術を習得する。

II 知識・技能・技術に関する能力（「知識・技能・技術に関する評価項目」ごとに、該当する欄に○を記載）

(1) 科目評価
A:到達水準を十分に上回った B:到達水準に達した C:到達水準に達しなかった（評価は、試験結果等に基づき記載されたものです）

科目名	評価			知識・技能・技術に関する評価項目	コード
	A	B	C		
食農知識				(1) 食育基本法に基づいた食育の重要性を知っている。	引用元1参照
				(2) 農作物、農産物の概要について知っている。	引用元1参照
				(3) 野菜の旬、栄養価を知っている。	引用元1参照
農業概論				(1) 地域の土壌の種類を知っている。	A011020302
				(2) 土壌分析結果に応じた土壌改善の方法を知っている。	A011020302
				(3) 耕起の目的を知っている。	A011020622
				(4) 秋立ての目的を知っている。	A011020642
				(5) 作物に応じた種まきの方法を知っている。	A011020652
				(6) 肥料・農薬などの資材の適正施用の概要を知っている。	A011020411
				(7) 作物に応じて発生しやすい病害虫の種類を知っている。	A011020742
				(8) 保守点検する農機具等の特徴を知っており、特徴に応じた点検方法を知っている。	A011020472
6次産業化の基礎				(1) 6次産業化の意義・役割について知っている。	引用元2参照
				(2) 6次産業化に関する各種法令等について知っている。	引用元2参照
				(3) 6次産業化における経営及び経営分析の基礎について知っている。	引用元2参照
				(4) 食品衛生管理に関する法令等について知っている。	引用元2参照
				(5) 食品の生産・加工・流通の概要を知っている。	引用元2参照
食品の生産・加工・販売基礎				(1) 原価計算や収支計画の作成方法を知っている。	引用元2参照
				(2) 食品の生産・加工・流通に関する法令について知っている。	引用元2参照
				(3) 食品衛生管理の手法について知っている。	引用元2参照
				(4) マーケティングの基礎について知っている。	引用元2参照
農作業実践技術				(1) 地域特産物の特徴を活かした栽培技術を知っている。	引用元2参照
				(2) ※独自カリキュラムに沿った評価項目を設定する。	
農作業基礎実習				(1) 耕起ができたか確認ができる。	A011020622
				(2) マルチフィルムを張ることができる。	A011020642
				(3) 面積と播種の方法から必要量の判断ができる。	A011020652
				(4) 過剰施肥にならないように注意することができる。	A011020632
				(5) 農薬散布の必要性の判断や農薬の選択ができる。	A011020742
				(6) 草刈機による除草ができる。	A011020732
				(7) 生育観察ができる。	A011020682
				(8) 収穫と同時に規格選別ができる。	A011020762
			(1) 作業場の採光、照明、温度、騒音の確認ができる。	A011020371	

実 技	農具・農業機械と安全作業	(2)	作業前に農機具の点検ができる。	A011020782
		(3)	使用した農機具のメンテナンスができる。	A011020782
		(4)	農機具の整理整頓ができる。	A011020782
	農作業応用実習	(1)	作業計画に関わる情報から効率的な実施方法を考えることができる。	A011020492
		(2)	育苗に合った温度管理ができる。	A011020662
		(3)	作条施肥機の取り扱いができる。	A011020632
		(4)	ポンプ作業ができる。	A011020551
		(5)	管理機による中耕作業ができる。	A011020722
		(6)	土寄せを行い、倒れるのを防ぐことができる。	A011020581
	6次産業化実習(生産)	(7)	防除作業機器の取り扱いができる。	A011020752
		(8)	収穫と同時に規格選別ができる。	A011020762
		(1)	消費者の購買特性の分析ができる。	E099010492
		(2)	商品(料理)の仕様の企画立案ができる。	E099010492
(3)		※独自カリキュラムに沿った評価項目を設定する。		

評価項目の引用元(企業横断的な評価基準を活用した場合のみ):
 【引用元1参照】食の検定 食農3級<<http://www.syokuken.jp/index.html>>
 【引用元2参照】キャリア段位制度「食の6次産業化プロデューサー」<<http://www.6ji-biz.org/index.html>>

(特記事項)

(2) 訓練の受講を通じて取得した資格(任意)
 取得日 平成 年 月 日

(3) 訓練期間中又は訓練終了後に取得した資格(任意) ※訓練と密接に関わる資格のみを記入
 取得日 平成 年 月 日

III これまでの職務経験や訓練を踏まえた今後の就業の目標・希望

訓練受講者記入欄	
(これまでの職務経験から学んだこと)	
(訓練から学んだこと)	
(今後の就業の目標・希望)	
キャリア・コンサルタント記入欄 (仕事の経験・訓練から得た強み、訓練への取組姿勢、就業に向けた意欲等)	

ロ 6次産業化実践科（食品加工コース）

ジョブ・カード様式4-2〔評価シート〕

訓練科名 6次産業化実践科（食品加工コース）

訓練受講者氏名

上記の者の訓練期間における職業能力についての評価は、以下のとおりですので、今後のキャリア形成の参考にしてください。

平成 年 月 日

教育訓練実施機関

（訓練実施施設の責任者氏名・印）

I 訓練期間・訓練目標

訓練期間	訓練時間	訓練目標（仕上がり像）
平成**年**月**日～ 平成**年**月**日	540	農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得すると共に食品加工や販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、実習を通して製品企画から食品加工・店頭販売といった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。その中でも食品加工に関する専門的な知識・技能・技術を習得する。

II 知識・技能・技術に関する能力（「知識・技能・技術に関する評価項目」ごとに、該当する欄に○を記載）

(1) 科目評価

A:到達水準を十分に上回った B:到達水準に達した C:到達水準に達しなかった（評価は、試験結果等に基づき記載されたものです）

科目名	評価			知識・技能・技術に関する評価項目	コード
	A	B	C		
食農知識				(1) 食育基本法に基づいた食育の重要性を知っている。	引用元1参照
				(2) 農作物、農産物の概要について知っている。	引用元1参照
				(3) 野菜の旬、栄養価を知っている。	引用元1参照
農業概論				(1) 地域の土壌の種類を知っている。	A011020302
				(2) 土壌分析結果に応じた土壌改善の方法を知っている。	A011020302
				(3) 耕起の目的を知っている。	A011020622
				(4) 畝立ての目的を知っている。	A011020642
				(5) 作物に応じた種まきの方法を知っている。	A011020652
				(6) 肥料・農薬などの資材の適正施用の概要を知っている。	A011020411
				(7) 作物に応じて発生しやすい病害虫の種類を知っている。	A011020742
				(8) 保守点検する農機具等の特徴を知っており、特徴に応じた点検方法を知っている。	A011020472
6次産業化の基礎				(1) 6次産業化の意義・役割について知っている。	引用元2参照
				(2) 6次産業化に関する各種法令等について知っている。	引用元2参照
				(3) 6次産業化における経営及び経営分析の基礎について知っている。	引用元2参照
				(4) 食品衛生管理に関する法令等について知っている。	引用元2参照
				(5) 食品の生産・加工・流通の概要を知っている。	引用元2参照
食品の生産・加工・販売基礎				(1) 原価計算や収支計画の作成方法を知っている。	引用元2参照
				(2) 食品の生産・加工・流通に関する法令について知っている。	引用元2参照
				(3) 食品衛生管理の手法について知っている。	引用元2参照
				(4) マーケティングの基礎について知っている。	引用元2参照
食品の加工・製造法				(1) 食品の栄養素について知っている。	引用元2参照
				(2) 食品加工の種類について知っている。	引用元2参照
				(3) 食品加工の手法について知っている。	引用元2参照
農作業基礎実習				(1) 耕起ができたか確認ができる。	A011020622
				(2) マルチフィルムを張ることができる。	A011020642
				(3) 面積と播種の方法から必要量の判断ができる。	A011020652
				(4) 過剰施肥にならないように注意することができる。	A011020632
				(5) 農薬散布の必要性の判断や農薬の選択ができる。	A011020742
				(6) 草刈機による除草ができる。	A011020732
				(7) 生育観察ができる。	A011020682
				(8) 収穫と同時に規格選別ができる。	A011020762
			(1) 作業場の採光、照明、温熱、騒音の確認ができる。	A011020371	

実 技	農具・農業機械と安全作業	(2)	作業前に農機具の点検ができる。	A011020782
		(3)	使用した農機具のメンテナンスができる。	A011020782
		(4)	農機具の整理整頓ができる。	A011020782
	農作業応用実習	(1)	作業計画に関わる情報から効率的な実施方法を考えることができる。	A011020492
		(2)	育苗に合った温度管理ができる。	A011020662
		(3)	作条施肥機の取り扱いができる。	A011020632
		(4)	ポンプ作業ができる。	A011020551
		(5)	管理機による中耕作業ができる。	A011020722
		(6)	土寄せを行い、倒れるのを防ぐことができる。	A011020581
	6次産業化実習(食品加工)	(7)	防除作業機器の取り扱いができる。	A011020752
		(8)	収穫と同時に規格選別ができる。	A011020762
		(1)	消費者の購買特性の分析ができる。	E099010492
		(2)	商品(料理)の仕様の企画立案ができる。	E099010492
(3)		※独自カリキュラムに沿った評価項目を設定する。		

評価項目の引用元(企業横断的な評価基準を活用した場合のみ):
 【引用元1参照】食の検定 食農3級<<http://www.syokuken.jp/index.html>>
 【引用元2参照】キャリア段位制度「食の6次産業化プロデューサー」<<http://www.6ji-biz.org/index.html>>

(特記事項)

(2)訓練の受講を通じて取得した資格(任意)
 取得日 平成 年 月 日

(3)訓練期間中又は訓練終了後に取得した資格(任意) ※訓練と密接に関わる資格のみを記入
 取得日 平成 年 月 日

III これまでの職務経験や訓練を踏まえた今後の就業の目標・希望

訓練受講者記入欄	
(これまでの職務経験から学んだこと)	
(訓練から学んだこと)	
(今後の就業の目標・希望)	
キャリア・コンサルタント記入欄 (仕事の経験・訓練から得た強み、訓練への取組姿勢、就業に向けた意欲等)	

ハ 6次産業化実践科（販売・流通コース）

ジョブ・カード様式4-2〔評価シート〕

訓練科名 6次産業化実践科（販売・流通コース）

訓練受講者氏名

上記の者の訓練期間における職業能力についての評価は、以下のとおりですので、今後のキャリア形成の参考にしてください。

平成 年 月 日

教育訓練実施機関

（訓練実施施設の責任者氏名・印）

I 訓練期間・訓練目標

訓練期間	訓練時間	訓練目標（仕上がり像）
平成**年**月**日～ 平成**年**月**日	540	農作物生産者としての基本的な知識・技能を習得すると共に食品加工や販売・流通に必要な法律や食品安全衛生の知識等を学び、実習を通して製品企画から食品加工・店頭販売といった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。その中でも販売・流通に関する専門的な知識、技能・技術を習得する。

II 知識・技能・技術に関する能力（「知識・技能・技術に関する評価項目」ごとに、該当する欄に○を記載）

(1) 科目評価

A:到達水準を十分に上回った B:到達水準に達した C:到達水準に達しなかった（評価は、試験結果等に基づき記載されたものです）

科目名	評価			知識・技能・技術に関する評価項目	コード
	A	B	C		
食農知識				(1) 食育基本法に基づいた食育の重要性を知っている。	引用元1参照
				(2) 農作物、農産物の概要について知っている。	引用元1参照
				(3) 野菜の旬、栄養価を知っている。	引用元1参照
農業概論				(1) 地域の土壌の種類を知っている。	A011020302
				(2) 土壌分析結果に応じた土壌改善の方法を知っている。	A011020302
				(3) 耕起の目的を知っている。	A011020622
				(4) 畝立ての目的を知っている。	A011020642
				(5) 作物に応じた種まきの方法を知っている。	A011020652
				(6) 肥料・農薬などの資材の適正施用の概要を知っている。	A011020411
				(7) 作物に応じて発生しやすい病害虫の種類を知っている。	A011020742
				(8) 保守点検する農機具等の特徴を知っており、特徴に応じた点検方法を知っている。	A011020472
6次産業化の基礎				(1) 6次産業化の意義・役割について知っている。	引用元2参照
				(2) 6次産業化に関する各種法令等について知っている。	引用元2参照
				(3) 6次産業化における経営及び経営分析の基礎について知っている。	引用元2参照
				(4) 食品衛生管理に関する法令等について知っている。	引用元2参照
				(5) 食品の生産・加工・流通の概要を知っている。	引用元2参照
食品の生産・加工・販売基礎				(1) 原価計算や収支計画の作成方法を知っている。	引用元2参照
				(2) 食品の生産・加工・流通に関する法令について知っている。	引用元2参照
				(3) 食品衛生管理の手法について知っている。	引用元2参照
				(4) マーケティングの基礎について知っている。	引用元2参照
販売・流通の概要				(1) 収支計画の作成方法を知っている。	引用元2参照
				(2) マーケティングの基礎について知っている。	引用元2参照
				(3) 販売・営業の基礎について知っている。	引用元2参照
農作業基礎実習				(1) 耕起ができたか確認ができる。	A011020622
				(2) マルチフィルムを張ることができる。	A011020642
				(3) 面積と播種の方法から必要量の判断ができる。	A011020652
				(4) 過剰施肥にならないように注意することができる。	A011020632
				(5) 農薬散布の必要性の判断や農薬の選択ができる。	A011020742
				(6) 草刈機による除草ができる。	A011020732
				(7) 生育観察ができる。	A011020682
				(8) 収穫と同時に規格選別ができる。	A011020762
			(1) 作業場の採光、照明、温熱、騒音の確認ができる。	A011020371	

突 技	農具・農業機械と安全作業	(2)	作業前に農機具の点検ができる。	A011020782
		(3)	使用した農機具のメンテナンスができる。	A011020782
		(4)	農機具の整理整頓ができる。	A011020782
		(1)	作業計画に関わる情報から効率的な実施方法を考えることができる。	A011020492
農作業応用実習	(2)	育苗に合った温度管理ができる。	A011020662	
	(3)	作業施肥機の取り扱いができる。	A011020632	
	(4)	ポンプ作業ができる。	A011020551	
	(5)	管理機による中耕作業ができる。	A011020722	
	(6)	土寄せを行い、倒れるのを防ぐことができる。	A011020581	
	(7)	防除作業機器の取り扱いができる。	A011020752	
	(8)	収穫と同時に規格選別ができる。	A011020762	
	6次産業化実習(販売・流通)	(1)	消費者の購買特性の分析ができる。	E099010492
(2)		商品(料理)の仕様の企画立案ができる。	E099010492	
(3)		※独自カリキュラムに沿った評価項目を設定する。		

評価項目の引用元(企業横断的な評価基準を活用した場合のみ):

【引用元1参照】食の検定 食農3級<<http://www.syokuken.jp/index.html>>

【引用元2参照】キャリア段位制度「食の6次産業化プロデューサー」<<http://www.6ji-biz.org/index.html>>

(特記事項)

(2) 訓練の受講を通じて取得した資格(任意)

取得日 平成 年 月 日

(3) 訓練期間中又は訓練終了後に取得した資格(任意) ※訓練と密接に関わる資格のみを記入

取得日 平成 年 月 日

III これまでの職務経験や訓練を踏まえた今後の就業の目標・希望

訓練受講者記入欄

(これまでの職務経験から学んだこと)

(訓練から学んだこと)

(今後の就業の目標・希望)

キャリア・コンサルタント記入欄 (仕事の経験・訓練から得た強み、訓練への取組姿勢、就業に向けた意欲等)

(5) 参考図書、参考情報等

科目名	参考図書等	出版社	備考
食農知識	食の検定・食農3級公式テキストブック 2版	食の検定協会	
農業概論	改訂 日本農業技術検定<3級>テキスト	全国農業高等学校校長協会	
	日本農業技術検定<3級>問題集	全国農業高等学校校長協会	
	新版 農業の基礎	農山漁村文化協会	
	世界と日本の食料・農業・農村に関するファクトブック 2013	全国農業協同組合中央会	
6次産業化の基礎	世界と日本の食料・農業・農村に関するファクトブック 2013	全国農業協同組合中央会	
	食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度 http://www.6ji-biz.org/index.html	—	
食品の生産・加工・販売基礎	食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度 http://www.6ji-biz.org/index.html	—	
農作業実践技術	食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度 http://www.6ji-biz.org/index.html	—	
食品の加工・製造法	食品衛生責任者ハンドブック 第6版	日本食品衛生協会	
	これだけは知っておこう食品表示 http://www.city.maebashi.gunma.jp/jigyousya/387/388/394/p003946_d/fil/total.pdf	前橋市衛生検査課食品衛生係	
	農産加工の基礎	農山漁村文化協会	
販売・流通の概要	食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度 http://www.6ji-biz.org/index.html	—	
農具・農業機械と安全作業	新版 農業機械の構造と利用	農山漁村文化協会	
6次産業化実習(生産)	食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度 http://www.6ji-biz.org/index.html	—	
6次産業化実習(食品加工)	食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度 http://www.6ji-biz.org/index.html	—	
6次産業化実習(販売・流通)	食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度 http://www.6ji-biz.org/index.html	—	

(6) モデルカリキュラム活用事の留意点等

イ 6次産業化に関する科目

①学科

(a) 「食農知識」(シート3-1)

6次産業化の導入的な位置づけとして、「食の検定 食農3級」の内容を踏襲した科目内容とし、日常生活の「食」から「農業」を意識できるように設定している。

(b) 「6次産業化の基礎」(シート3-3) 及び「食品の生産・加工・販売基礎」(シート3-4)

これら2科目は、「食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度」の育成プログラム¹の内容を勘案し設定したものである。

(c) 「農作業実践技術」(シート3-5)

学科目「農業概論」(シート3-2) など農業技術の基礎知識を習得した後に、地域の特産物などを対象とした農業技術のより専門的、具体的な知識の習得を意識したカリキュラム構成とし、実技科目「6次産業化実習(生産)」

1 食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度の育成プログラムの認証は、一般社団法人食農共創プロデューサーズが実施している。

[<http://www.6ji-biz.org/index.html>]

(シート3-11)に活かせるような内容とすること。

(d)「食品の加工・製造法」(シート3-6)

上記(b)の学科目において6次産業化の基礎及び食品加工の基礎を習得した後に、地域の特産物などを対象とした食品加工・製造技術について、より専門的、具体的な知識の習得を意識したカリキュラム構成とし、実技科目「6次産業化実習(食品加工)」(シート3-12)に活かせるような内容とすること。

(e)「販売・流通の概要」(シート3-7)

上記(b)の学科目において6次産業化の基礎及び販売・流通の基礎を習得した後に、地域の特産物などを対象とした販売・流通について、より専門的、具体的な知識の習得を意識したカリキュラム構成とし、実技科目「6次産業化実習(販売・流通)」(シート3-13)に活かせるような内容とすること。

ロ 実技

「6次産業化実習(生産)」(シート3-11)、「6次産業化実習(食品加工)」(シート3-12)及び「6次産業化実習(販売・流通)」(シート3-13)の3科目については、6次産業化を強く意識した上で、地域の特産物等を対象として、グループ単位で調査・分析・検討などを行った上で商品(製品)の企画を行い、企画した商品(製品)の生産、加工又は販売について実習を行う。

ハ 関連資格

受講によって、受検若しくは取得が可能になる資格としては、以下のものを想定している。

- ・ 食の6次産業化プロデューサーのキャリア段位 レベル1
⇒ 一般社団法人食農共創プロデューサーズ
- ・ 食の検定 食農3級
⇒ 一般社団法人食の検定協会
- ・ 日本農業技術検定 3級
⇒ 日本農業技術検定協会