

平成30年度

農業大 学 校

農村生活研修課研修等關係資料

(市町村・JA版)

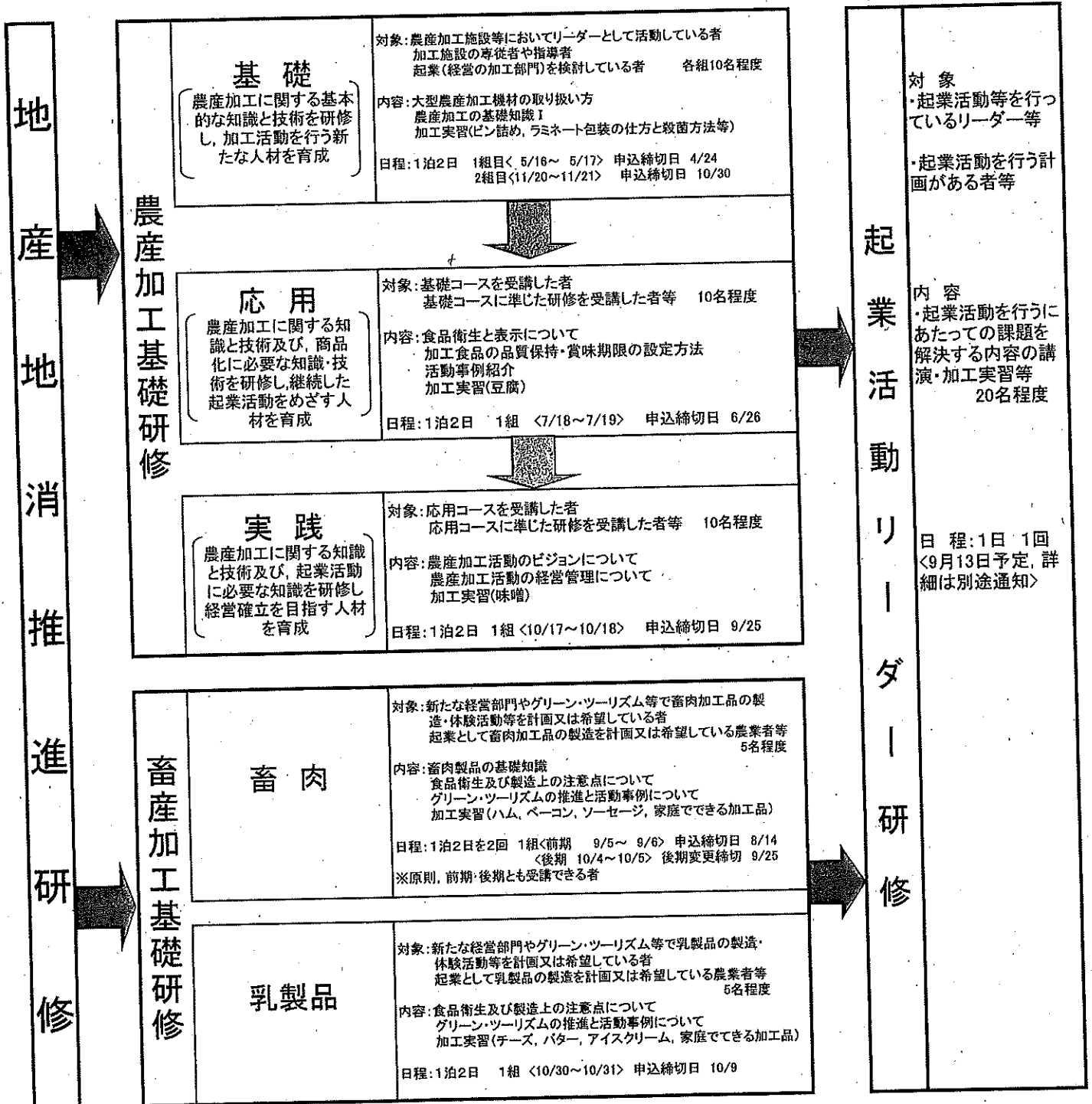
目 次

1	研修体系	1
2	研修申し込み期日及び提出書類	2
3	平成30年度研修計画	3
4	主催研修受講申請書様式 (様式第1号 鹿児島県立農業大学校研修受講申請書)	9
5	研修出席者個票	10
6	受託研修許可申請書様式 (様式2号 研修実施許可申請書) (受託研修計画書例)	12
7	宿泊・食事申込み表 (各種様式6)	14
8	農業大学校主催研修における事務の流れ	15
9	農業大学校受託研修における事務の流れ	16

県立農業大学校 農畜産加工関係研修 (平成30年度)

- 1 対象者: 6次産業化や起業活動(経営の加工部門)等を計画されている農業者等
- 2 開催場所: 県立農業大学校

(1) 主催研修



(2) 受託研修

- ・内容: 農業者グループ等の要望に合わせた研修
- ・対象数: 原則3名以上とする
- ・申込方法: 事前に農大農村生活研修課と研修内容, 日時等を打ち合わせて, 決定後, 地域振興局(支庁)農政普及課等を經由して申し込む

※ 詳しい研修内容や申込は, 地域振興局農政普及課等にお問い合わせください。

平成 30 年度農業大学校農村生活研修課関係研修申込期日及び提出書類

【留意事項】

- 研修は下記のとおりです。(詳細の内容は、別紙個票のとおりです。) 申込締切日に間に合うようにお願いします。
農産加工基礎研修は、農産加工が初めての方は基礎コースから、経験者はレベルに応じたコースから参加できます。
- 申込については、別紙の「鹿児島県立農業大学校研修受講申請書」(様式第1号)と個票を記入のうえ、下記の問い合わせ先または、各地域振興局農政普及課に提出してください。

研 修 名	開 催 期 日	申 込 締 切 日	提 出 書 類	
農産加工基礎研修 ・基礎コース	1組目 5/16～5/17 2組目 11/20～11/21	1組目 4月24日 2組目 10月30日	<ul style="list-style-type: none"> 鹿児島県立農業大学校研修受講申請書 (様式第1号) 個票(農産加工) 	
	・応用コース	7月18日～19日		6月26日
	・実践コース	10月17日～18日		9月25日
畜産加工基礎研修 ・畜肉コース	前期 9/5～9/6 後期 10/4～10/5	8月14日 ★後期変更締切 9月25日	<ul style="list-style-type: none"> 鹿児島県立農業大学校研修受講申請書 (様式第1号) 個票(畜産加工) 	
	・乳製品コース	10月30日～31日		10月9日
受託研修 生活研究グループや JA女性部、加工グループ等の農畜産加工研修 (農業者グループ等の要望に合わせた研修を実施)	農大農村生活研修課と打ち合わせて決定	研修開催日の3週間前まで	<ul style="list-style-type: none"> 鹿児島県立農業大学校研修実施許可申請書 (様式第2号) 受託研修計画書 (研修の内容や時間設定等の分かるもの) 食事申込み表 (各種様式6) 	

★ 2日間の研修は原則宿泊とします。

★ 研修の申込等は、研修の事務の流れに沿って、申込等を行ってください。

<問い合わせ・申込先>
 農業大学校農村生活研修課 担当:海老原
 〒899-3311 日置市吹上町和田1800
 TEL (099) 245-1074
 FAX (099) 296-6352

農村生活課題解決研修

研修名	農産加工基礎研修 (基礎コース)																																			
研修目的 (到達点)	大型農産加工機材の基本的な安全操作及び農産加工の基本的知識・技術を研修し、地域産物を活用した加工活動や加工活動の支援ができる新たな人材を育成する。																																			
研修概要	1 開催時期 1組目：平成30年 5月16日(水)～ 5月17日(木) 1泊2日 2組目：平成30年11月20日(火)～11月21日(水) 1泊2日																																			
	2 受講対象者 (1) 入門研修を受講した者 (2) 農産加工施設等のリーダー (3) 加工施設の専従者や指導者 (4) 地域(自家)産物を活用した起業活動を検討している者 等 <div style="text-align: right;">各組10名程度</div>																																			
	3 講師 外部講師, 農業大学校職員 他																																			
	4 日程及び内容 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">月/日</th> <th style="width: 15%;">時 間</th> <th style="width: 55%;">内 容</th> <th style="width: 20%;">講 師</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center;">5/16 11/20</td> <td style="text-align: center;">10:00～10:30</td> <td>開講式・オリエンテーション</td> <td>農大職員</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10:30～11:00</td> <td>講義「農産加工の基礎知識Ⅰ」</td> <td>農大職員</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11:00～12:00</td> <td>講義「大型農産加工機材の取り扱い方」</td> <td>外部講師</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">13:00～16:00</td> <td>農産加工実習(瓶詰め・蒸し器利用)</td> <td>農大職員</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">16:00～17:00</td> <td>講義「農産加工の基礎知識Ⅰ」続き</td> <td>農大職員</td> </tr> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center;">5/17 11/21</td> <td style="text-align: center;">9:00～10:00</td> <td>講義「農産加工の基礎知識Ⅱ」</td> <td>農大職員</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10:00～12:00</td> <td>農産加工実習(ラミネート包装他)</td> <td>農大職員</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">13:00～14:30</td> <td>講義「農産加工の今日的意義」</td> <td>農大職員</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">14:30～15:00</td> <td>研修まとめ・閉講式</td> <td>農大職員</td> </tr> </tbody> </table>			月/日	時 間	内 容	講 師	5/16 11/20	10:00～10:30	開講式・オリエンテーション	農大職員	10:30～11:00	講義「農産加工の基礎知識Ⅰ」	農大職員	11:00～12:00	講義「大型農産加工機材の取り扱い方」	外部講師	13:00～16:00	農産加工実習(瓶詰め・蒸し器利用)	農大職員		16:00～17:00	講義「農産加工の基礎知識Ⅰ」続き	農大職員	5/17 11/21	9:00～10:00	講義「農産加工の基礎知識Ⅱ」	農大職員	10:00～12:00	農産加工実習(ラミネート包装他)	農大職員	13:00～14:30	講義「農産加工の今日的意義」	農大職員	14:30～15:00	研修まとめ・閉講式
月/日	時 間	内 容	講 師																																	
5/16 11/20	10:00～10:30	開講式・オリエンテーション	農大職員																																	
	10:30～11:00	講義「農産加工の基礎知識Ⅰ」	農大職員																																	
	11:00～12:00	講義「大型農産加工機材の取り扱い方」	外部講師																																	
	13:00～16:00	農産加工実習(瓶詰め・蒸し器利用)	農大職員																																	
	16:00～17:00	講義「農産加工の基礎知識Ⅰ」続き	農大職員																																	
5/17 11/21	9:00～10:00	講義「農産加工の基礎知識Ⅱ」	農大職員																																	
	10:00～12:00	農産加工実習(ラミネート包装他)	農大職員																																	
	13:00～14:30	講義「農産加工の今日的意義」	農大職員																																	
	14:30～15:00	研修まとめ・閉講式	農大職員																																	
5 準備する物 筆記用具, 宿泊研修に必要な身の回り品, 衛生的な作業衣(白衣・調理衣等)・作業帽など加工実習できる服装																																				
6 その他留意事項等 ①材料費(実費), ②傷害保険料(500円), ③宿泊に必要な経費(食事代{朝食290円, 昼食430円×2, 夕食470円}, シーツクリーニング代{350円}, 雑費{200円})は自己負担																																				

農村生活課題解決研修

研修名	農産加工基礎研修（応用コース）		
研修目的 （到達点）	農産加工の基本的知識・技術に加えて、販売活動に必要な加工食品の品質保持や賞味期限の設定に関することを研修し、継続した起業活動ができる人材を育成する。		
研修概要	<p>1 開催時期 平成30年7月18日(水)～7月19日(木) 1泊2日</p> <p>2 受講対象者 基礎コース及び基礎コースに準じた研修を受講した者等 10名程度</p> <p>3 講師 外部講師，大隅加工技術研究センター職員，保健所職員，農業専門普及指導員，農業大学校職員</p> <p>4 日程及び内容</p>		
	月／日	時 間	内 容
	7/18	10:00～10:30 10:30～11:30 11:30～12:00 13:00～17:00	開講式・オリエンテーション 講義「農産加工品の食品衛生と表示について」 情報提供・意見交換 講義及び演習 1「食品の保蔵と包装」 2「加工食品の品質保持・賞味期限の設定について」
	7/19	8:45～12:00 13:00～14:00 14:00～14:50 14:50～15:00	農産加工実習（とうふ） 講義「これからの加工活動のあり方」 事例発表・意見交換 研修まとめ・閉講式
	<p>講師 農大職員 保健所職員 農大職員 大隅加工技術研究センター職員</p> <p>農大職員 農業専門普及指導員 外部講師 農大職員</p>		
	<p>5 準備する物 筆記用具，宿泊研修に必要な身の回り品，衛生的な作業衣(白衣・調理衣等)・作業帽など加工実習できる服装</p> <p>6 その他留意事項等 ①材料費（実費），②傷害保険料（500円）， ③宿泊に必要な経費（食事代{朝食290円，昼食430円×2，夕食470円}， シーツクリーニング代{350円}，雑費{200円})は自己負担</p>		

農村生活課題解決研修

研修名	農産加工基礎研修（実践コース）			
研修目的 （到達点）	農産加工特にみそ加工の基本的知識・技術に加えて、農産加工活動のビジョンや経営管理の知識を習得し、経営確立を目指す人材を育成する。			
研修概要	<p>1 開催時期 平成30年10月17日(水)～10月18日(木) 1泊2日</p> <p>2 受講対象者 応用コース及び応用コースに準じた研修を受講した者 10名程度</p> <p>3 講師 農業専門普及指導員，農業大学校職員</p> <p>4 日程及び内容</p>			
	月/日	時 間	内 容	講 師
	10/17	10:00～10:30 10:30～11:30 11:30～12:00 13:00～15:00 15:00～17:00	開講式・オリエンテーション 講義 「農産加工活動のビジョンについて」 農産加工実習（みそ1） 農産加工実習（みそ2） 講義 「農産加工活動の経営管理について」	農大職員 農業専門普及指導員 農大職員 農大職員 農業専門普及指導員
10/18	8:30～ 9:00 9:00～11:00 11:00～12:00 13:00～15:30 15:30～16:00	農産加工実習（みそ3） 味噌加工の基礎理論及びみその互評会 農産加工実習（みそ4） 農産加工実習（みそ5） 研修まとめ・閉講式	農大職員 農大職員 農大職員 農大職員 農大職員	
	<p>5 筆記用具，宿泊研修に必要な身の回り品，衛生的な作業衣(白衣・調理衣等)・作業帽など加工実習できる服装</p> <p>6 その他留意事項等 ①材料費（実費），②傷害保険料（500円）， ③宿泊に必要な経費（食事代{朝食290円，昼食430円×2，夕食470円}， シーツクリーニング代{350円}，雑費{200円})は自己負担</p>			

農村生活課題解決研修

研修名	畜産加工基礎研修（畜肉コース）			
研修目的 （到達点）	<p>新たな経営部門として生産者の顔の見える加工，販売が取り組まれるようになってきている。そこで，生産の特性を活かした畜肉加工品の製造について工程を研修し，新たな部門開始や起業に対する知識・技術及び，グリーン・ツーリズムへの取組により，加工体験ができるための技術の習得を図る。</p> <p>（1）畜肉加工の基本的な知識・技術の習得 （2）食品衛生の理解</p>			
研修概要	<p>1 開催時期 前期 平成30年 9月 5日(水)～ 9月6日(木) 1泊2日 後期 平成30年10月 4日(木)～10月5日(金) 1泊2日</p> <p>2 受講対象者 ・新たな経営部門やグリーン・ツーリズム等で畜肉加工品の製造及び販売・体験活動等を計画又は希望している農業者等 ・起業として畜肉加工品の製造及び販売を計画又は希望している農業者等 5名程度</p> <p>3 講師 外部講師，農業専門普及指導員，保健所職員，農業大学校職員</p> <p>4 日程及び内容 (前期)</p>			
	月/日	時 間	内 容	講 師
	9/5	10:00～10:30 10:30～12:00 13:00～17:00	開講式・オリエンテーション 畜産加工時の服装及び衛生について 畜肉加工準備作業 畜肉製品の基礎知識及び加工実習 (ソーセージ・ハム)	農大職員 農大職員 外部講師
	9/6	8:30～11:00 11:00～12:00 13:00～14:30 14:30～15:00	加工実習(ハム・ベーコンの下漬け) 試食・実習まとめ 講義「畜肉加工における食品衛生及び製造上の注意点について」 研修まとめ	外部講師 農大職員 保健所職員 農大職員
(後期)				
月/日	時 間	内 容	講 師	
10/4	10:00～10:30 10:30～11:30 11:30～12:00 13:00～17:00	オリエンテーション 講義「グリーン・ツーリズム推進と活動事例」 情報提供・意見交換 加工実習(ロースハム・ベーコン)	農大職員 農業専門普及指導員 農大職員 外部講師	
10/5	8:30～11:00 11:00～12:00 13:00～13:30 13:30～14:00	加工実習(家庭でできる加工) 試食・実習まとめ 意見交換 研修まとめ・閉講式	外部講師 農大職員 外部講師 農大職員	
<p>5 準備するもの 筆記用具，宿泊研修に必要な身の回り品（白衣等は研修用を使用します）</p> <p>6 その他留意事項等 ①材料費及び白衣クリーニング代（実費），②傷害保険料（500円）， ③宿泊に必要な経費（食事代{朝食290円，昼食430円×2，夕食470円}， シャツクリーニング代{350円}，雑費{200円})は自己負担</p>				

農村生活課題解決研修

研修名	畜産加工基礎研修（乳製品コース）			
研修目的 (到達点)	新たな経営部門として生産者の顔の見える加工，販売が取り組まれるようになってきている。そこで，生産の特性を活かした乳製品の製造について工程を研修し，新たな部門開始や起業に対する知識・技術及び，グリーン・ツーリズムへの取組により，加工体験ができるための技術の習得を図る。			
研修概要	1 開催時期 平成30年10月30日(火)～10月31日(水)1泊2日 2 受講対象者 ・新たな経営部門やグリーン・ツーリズム等で乳製品の製造及び販売・体験活動等を計画又は希望している農業者等 ・起業として乳製品の製造及び販売を計画又は希望している農業者等 5名程度 3 講師 外部講師，農業専門普及指導員，保健所職員，農業大学校職員 4 日程及び内容			
	月/日	時間	内 容	講 師
	10/30	10:00～10:30 10:30～11:00 11:00～17:00	開講式・オリエンテーション 講義「乳加工時の服装及び衛生」 講義及び実習・加工品の評価 「乳製品加工の基礎技術」(チーズ・バター)	農大職員 農大職員 外部講師
	10/31	9:00～10:00 10:00～11:00 11:00～14:00 14:00～14:30	講義「グリーン・ツーリズム推進と活動事例」 講義「乳加工における食品衛生及び製造上の注意点について」 加工実習(家庭でできる加工)及び加工品の評価 研修まとめ・閉講式	農業専門普及指導員 保健所職員 農大職員 農大職員
	5 準備するもの 筆記用具，宿泊研修に必要な身の回り品(白衣等は研修用を使用します)			
	6 その他留意事項等 ①材料費及び白衣クリーニング代(実費)，②傷害保険料(500円)， ③宿泊に必要な経費(食事代(朝食290円，昼食430円×2，夕食470円)， シーツクリーニング代(350円)，雑費(200円))は自己負担			

農村生活課題解決研修

研修名	起業活動リーダー研修														
研修目的 (到達点)	<p>県下の農産加工施設等を利用して地域の農畜産物を活用した起業活動が年々盛んになってきている。また地産地消及び食育の推進役としても重要な役割を果たしている。</p> <p>そこで起業活動を通して地域農産物の有効利用や農業・農村の活性化を図るために、その活動の中核となるリーダーの資質向上と情報交換を行う。</p>														
研修概要	<p>1 開催時期 平成30年9月13日(水)</p> <p>2 受講対象者 起業活動等を行っているリーダー 20名程度</p> <p>3 講師 外部講師, 農業大学校職員</p> <p>4 日程及び内容</p> <table border="1" data-bbox="351 985 1364 1377"> <thead> <tr> <th data-bbox="351 985 470 1075">月/日</th> <th data-bbox="470 985 678 1075">時間</th> <th data-bbox="678 985 1204 1075">内容</th> <th data-bbox="1204 985 1364 1075">講師</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="351 1075 470 1377">9/13</td> <td data-bbox="470 1075 678 1265">10:00~10:15 10:15~12:00</td> <td data-bbox="678 1075 1204 1265">開講式 講義 「県産農産物の活用と加工に係る副資材の利活用のしかた」</td> <td data-bbox="1204 1075 1364 1265">農大職員 外部講師</td> </tr> <tr> <td data-bbox="351 1265 470 1377"></td> <td data-bbox="470 1265 678 1377">13:00~14:50 14:50~15:00</td> <td data-bbox="678 1265 1204 1377">演習, 意見交換等 研修まとめ・閉講式</td> <td data-bbox="1204 1265 1364 1377">農大職員 農大職員</td> </tr> </tbody> </table> <p>5 準備するもの 筆記用具, 衛生的な作業衣(白衣・調理衣等)・作業帽など加工実習できる服装</p> <p>6 その他留意事項等 材料費等は, 自己負担あり</p>			月/日	時間	内容	講師	9/13	10:00~10:15 10:15~12:00	開講式 講義 「県産農産物の活用と加工に係る副資材の利活用のしかた」	農大職員 外部講師		13:00~14:50 14:50~15:00	演習, 意見交換等 研修まとめ・閉講式	農大職員 農大職員
月/日	時間	内容	講師												
9/13	10:00~10:15 10:15~12:00	開講式 講義 「県産農産物の活用と加工に係る副資材の利活用のしかた」	農大職員 外部講師												
	13:00~14:50 14:50~15:00	演習, 意見交換等 研修まとめ・閉講式	農大職員 農大職員												

鹿児島県立農業大学校研修受講申請書

平成 年 月 日

鹿児島県立農業大学校
校長 殿

氏名： (年齢 歳) (印)
申請者 住所：
電話番号：

下記のとおり研修を受講したいので、許可してください。
なお研修にあたっては、自己責任が原則であり、故意でない事故や
傷害についての責任は求めません。

記

- 1 受講希望研修名
- 2 研修受講月日
平成 年 月 日 () から
平成 年 月 日 () まで 泊 日
- 3 研修受講者 (申請者のみの場合は記入不要)

氏名	住所	電話	年齢

※宿泊・食事申込み表(各種様式6)も併せて提出すること。

農産加工基礎研修出席者個票

平成30年度用

ふりがな 氏名	性別 (男性 女性) 生年月日 (昭和・平成 年 月 日) ()歳
〒 住 所	
電話番号: () - - FAX番号: () - - 携帯番号: - - - -	
●加入団体及び役職名、活動内容	農業者の場合は主 幹作物
●研修受講の動機及び習得したい技術内容	現時点の加工品の 販売活動の有無
	取得している営業許 可等を記入 ・販売している → ・販売していない
●地域の生活改善施設(加工室)等の利用状況 (1)専従者 月に()日くらい ●今までに作ったことのある加工品	
●今後、考えている起業活動等があれば記入ください。該当するものを○で囲んでください。 ①活用したい素材・農畜産物名 () ②やろうと考えている起業のイメージ (加工, 農家レストラン, グリーン・ツーリズム(民宿・体験等), その他()) ③開始したい時期 (1年以内, 2~3年以内, わからない)	

食事・宿泊申し込み

★ 必要な項目欄に○をつけてください。

前泊(/)				研修日(/)				研修日(/)				後泊(/)			
朝食	昼食	夕食	宿泊	朝食	昼食	夕食	宿泊	朝食	昼食	夕食	宿泊	朝食	昼食	夕食	宿泊

★ 前泊される離島からの方は、農大到着の予定時間をお知らせください。(時 分頃)

※朝食代 290円, 昼食代 430円, 夕食代 470円, シーツクリーニング代 350円, 雑費 100円/日

※2日前からのキャンセルは、食事代を実費で支払っていただきますので御了承ください。

※宿泊・食事申込み表(各種様式6)の添付の必要はありません。

※生年月日は、傷害保険加入のために必要となります。

畜産加工基礎研修出席者個票

平成30年度用

ふりがな 氏名	性別 (男性 女性) 生年月日 (昭和・平成 年 月 日) ()歳
〒 住所	
電話番号: () - 携帯番号: -	FAX番号: () -
●加入団体及び役職名、活動内容	農業者の場合は主 幹作物
●研修受講の動機及び習得したい技術内容	現時点の加工品の 販売活動の有無 取得している営業許 可等を記入
	・販売している → ・販売していない
●地域の生活改善施設(加工室)等の利用状況 (1)専従者 月に()日くらい	
●今までに作ったことのある加工品	
●今後、考えている起業活動等があれば記入ください。該当するものを○で囲んでください。 ①活用したい素材・農畜産物名 () ②やろうと考えている起業のイメージ (加工, 農家レストラン, グリーン・ツーリズム(民宿・体験等), その他()) ③開始したい時期 (1年以内, 2~3年以内, わからない)	

食事・宿泊申し込み

前期 ☆ 必要な項目欄に○をつけてください。

前泊(/)				研修日(/)				研修日(/)				後泊(/)			
朝食	昼食	夕食	宿泊	朝食	昼食	夕食	宿泊	朝食	昼食	夕食	宿泊	朝食	昼食	夕食	宿泊

★ 前泊される離島からの方は、農大到着の予定時間をお知らせください。(時 分頃)

後期 ☆ 必要な項目欄に○をつけてください。

前泊(/)				研修日(/)				研修日(/)				後泊(/)			
朝食	昼食	夕食	宿泊	朝食	昼食	夕食	宿泊	朝食	昼食	夕食	宿泊	朝食	昼食	夕食	宿泊

★ 前泊される離島からの方は、農大到着の予定時間をお知らせください。(時 分頃)

※畜肉コースは、原則、前期、後期通しての受講となります。後期分の申請書(別記様式第1号)も付してください。

※乳製品コースは、前期の欄に記入してください。

※朝食代 290円、昼食代 430円、夕食代 470円、シーツクリーニング代 350円、雑費 100円/日

※2日前からのキャンセルは、食事代を実費で支払っていただきますので御了承ください。

※宿泊・食事申込み表(各種様式6)の添付の必要はありません。

※生年月日は、傷害保険加入のために必要となります。

(別記様式第2号)

研修実施許可申請書

平成 年 月 日

鹿児島県立農業大学校
校長 殿

住所：
主催者 電話番号：
団体等名：
代表者名： 印

次のとおり農業大学校の研修施設を使用し、研修を実施したいので、許可してください。

研修名			
研修実施目的			
研修実施期間	平成 年 月 日 (午前・午後)	時から	
	平成 年 月 日 (午前・午後)	時まで	
研修人員	名 (うち男性 名, 女性 名)		
使用施設 ・大, 中, 小研修室 ・情報処理室 ・生活実験室 ・農産加工実習室 ・畜産加工実習室 ・調理実習室 ・大, 中和室 ・交流室	施設名	月/日	時 分 ~ 時 分
		/	時 分 ~ 時 分
		/	時 分 ~ 時 分
		/	時 分 ~ 時 分
		/	時 分 ~ 時 分
		/	時 分 ~ 時 分
		/	時 分 ~ 時 分
責任者名	住所	〒 -	
		電話: () -	
	所属	氏名	
その他			

※研修計画並びに宿泊・食事申込み表(各種様式6)も併せて提出すること。
交流会を実施する場合も、上表の「使用施設欄」に記入すること。

受託研修計画書

- 1 研修名
- 2 研修日
- 3 受講者数
- 4 研修内容
- 5 研修で解決したい課題

6 日程

時 間	内 容	備 考

農業大学校主催研修における事務の流れ

時期	機関名等				農業者等
	農業大学校	地域振興局・支庁	市町村	関係団体等	
4月上旬	研修計画を地域振興局・支庁、市町村等へ送付	研修計画の受理・啓発	研修計画の受理 関係団体へ配布	研修計画の受理・啓発	
1ヶ月前	研修開催の広報等		受講希望者取りまとめ、 地域振興局・支庁へ提出	受講希望者取りまとめ、 地域振興局・支庁へ提出	申請書類提出
3週間前		市町村・団体からの受講希望者受付・調整			
3週間前		受講希望者の取りまとめ			申込締切
申込締切日		農業大学校へ研修受講希望者申請書類提出			
3週間前 ～ 2週間前	受講希望者書類の受付 受講予定者名簿・宿泊計画の作成及び研修受講許可の通知	受講者決定を通知の受理 【受講者へ連絡通知】			農政普及課等から 研修受講許可の連絡
3日前まで	研修受講予定者の変更・調整(最終)	研修受講予定者の変更・調整(最終)	(必要に応じて)受講者との調整	(必要に応じて)受講者との調整	
	研修準備				
研修当日	研修実施				

- 1 鹿児島県立農業大学校農業研修実施要領により実施する。
- 2 研修受講申請書様式は、実施要領別記様式第1号とする。
- 3 原則として、地域振興局(支庁)農政普及課等を通して申し込むものとする。

農業大学校受託研修における事務の流れ

時 期	機 関 名 等		
	農業大学校	研修実施機関等	農 業 者 等
研修実施3ヶ月以上前		研修計画の立案 農業大学校への受講希望連絡	研修計画の立案 農業大学校への受講希望連絡
	研修時期・研修内容の検討・調整		
研修実施1ヶ月前 ～ 3週間前		研修実施許可申請書, 研修計画書の提出	研修実施許可申請書, 研修計画書の提出
	許可申請書の受理・研修許可の発行		
		許可証の受理・研修参加者名簿の作成 農大への送付	許可証の受理・研修参加者名簿の作成 農大への送付
	研修参加者名簿の受理・食事申込み・宿泊計画等の作成		
3日前まで	研修受講者名簿・変更の受理, 確定	研修受講者等の最終確認	研修受講者等の最終確認
	研修に係る準備等の調整・連絡	研修に係る準備等の打合わせ	研修に係る準備等の打合わせ
研修当日	研 修 実 施		

- 1 受託研修については、宿泊のみを目的とするものについては受け入れないものとする。
- 2 研修で解決したい課題等を明確にして申し込むこと。
研修内容が具体的でないものについては受け入れないものとする。
- 3 農業者グループ等の研修については、原則として地域振興局(支庁)農政普及課等を経由して申し込む。
- 4 研修実施許可申請書様式は、実施要領別記様式第2号とする。