これからの 農 と 食 に携わってみませんか? 農ビジネス人材育成科

食と農業に携わる様々な職種で必要とされる農業の基礎知識から生産管理、食材の調理、食品加工、販売・マーケティングが学べる

特徴

農業と食に関する資格取得が目指せる♬

日本農業技術検定3級・食生活アドバイザー検定3級 の取得が目指せる!

↑ たからべ森の学校で受験できます(任意受験)

パソコンに関する資格取得が目指せる♬

コンピュータサービス技能評価試験3級(Word・Excel) の取得が目指せる!求人票の応募要件もクリアできる!

470

↑ たからべ森の学校で受験できます(任意受験)

農業と食をプロから学べる月

農業訓練は元農業高校講師や地元生産者から、 調理加工訓練は調理師や元調理学校講師から学べる!

ホームページ作成の基本が学べる月

ームページ作成の基本が学べるだけでなく、 プロから SNS の基本やブランディングを学べる!

今和7年 4.1(火) — 5.13(火)

募集定員 最小実施人数 10 名

訓練場所

たからべ森の学校 **3 0986-28-6120**

(旧財部北中学校) 鹿児島県曽於市財部町北俣 5410-1

訓練期間

2407年 5.29(未) \longrightarrow 11.28(金)

9時00分~15時30分【6ヶ月間】(原則、土日祝日は休講)

▼学校ホー/ページ QR ⊐−ド

必要経費

受講期間中の 受講料は無料 です

但し、テキスト代・資格試験受験料等は自己負担となります(裏面参照)

事前説明会

「たからべ森の学校」会場 ● ① 4月9日(水) ② 4月23日(水) ③ 5月8日(木)

いずれも10時30分から1時間程度

【予約・問い合わせ先】 たからべ森の学校

「ハローワーク鹿屋」会場 14月16日(水) 24月30日(水)

いずれも11時00分から30分程度(ハローワーク鹿屋2階会議室)

※事前説明会は 事前予約制 です。お電話(0986-28-6120)もしくは学校のホームページからご予約ください♪

選考試験

- **日時** 令和7年5月21日(水) (受付時間)午前8時30分~ (案内·説明)午前8時50分~
- 内 容 筆記試験 (国語・数学) : 午前9時~(50分)および面接: 午前10時~ ※鉛筆・消しゴムをご持参ください。
- 会場。 鹿児島県立鹿屋高等技術専門校(住所:鹿屋市川西町 3482番地、TEL:0994-44-8674) 試験当日、諸般の都合により受験できない場合は、速やかに当校までご連絡ください。 また、受講申し込み後、試験についての案内は、あらためて行いませんのでご注意ください。

※選考会場と訓練会場は異なっています。あらかじめ確認のうえ、ご注意ください。



	科目	内容	時間
学科	安全衛生	労働安全衛生法、VDTにおける労働衛生、職場の安全衛生、5S、労働災害、健康管理	3
	農業総合	農業基礎(栽培概論、病害虫駆除、土壌・肥料・育苗管理等)、野菜の栽培・生産に関する基礎知識(野菜の生育特性・栽培環境・栽培方法等)、日本農業技術検定に関する事項	72
	調理・加工総合	食品衛生管理、食品・栄養学、調理理論、食生活アドバイザー検定に関する事項	72
	コンピュータ基礎	コンピュータの基礎に識、各装置の動き、各種設定、インターネットの仕組み等	6
	職業能力基礎	職業意識・理解、自己理解、自己分析、コミュニケーションの基本、職場内のコミュニケーション等	36
	就職支援	求職活動の進め方、応募書類の作成(履歴書・職務経歴書、添え状)、面接対策、お礼状の書き方等	36
実	野菜栽培	農機具等の操作及び保守点検、トラクター・耕うん機による深耕、堆肥づくり、収穫後の土とその管理、 土壌分析、野菜の栽培管理、水管理、土作り、収穫・出荷準備、病害虫の種類とその防除、薬剤の効能と 使用方法、雑草の種類とその防除等	202
	調理下処理加工 実習	食品衛生管理、下処理、総合調理、食品加工(加工方法に合わせた調味法、品質を保つための滅菌方法・ 瓶詰め・袋詰などのパッケージング・計量)等	66
	商品企画販売 実習	農産物・農産加工品における販売計画・販売管理、販促ツールの作成、店舗・インターネット実演販売、 SNS操作実習(SNS運用、企画立案、投稿時の注意事項やネットエチケット)等	60
技	OS 基礎操作実習	OS の基礎操作、インターネットによる情報収集、ウィルス対策、アプリ(Zoom 等)の使い方等	6
	ビジネス文書作成 実習	文書作成の基本、文書の書式設定、表の作成、文字の書式設定・段落の書式設定、その他の書式設定・印刷形式の設定、オブジェクトの活用、文書の校正、資格試験に関する事項	36
	表計算データ処理 実習	表作成の基本、ワークシートへの入力、ワークシートの設定、ワークシートの編集、ページレイアウトの 設定・ブック管理、グラフ作成、マクロ作成、資格試験に関する事項	36
	Web 制作実習	ホームページの作成(Webページの校正、Webサイトのフォルダ管理)、コーディングの基本(HTML とCSS)、エディターソフトを使ったHTMLの記述、Webページの作成等	36

総訓練時間 667 時間 (学科 225 時間, 実技 442 時間)

仕上がり像

農業と調理の基礎知識から生産管理、調理 理論、その後食品加工、食品流通、食品販売、商品企画を学び、農業法人や食品企業 等への就職を目指す。

想定する就職先

農業生産法人 食品加工会社 飲食店・給食施設 その他農業・調理関連企業

パソコン(Windows10 MicrosoftOffice2016)20 式、プロジェクター、スクリーン、インクジェットプリンター、ホワイトボード、耕うん機、トラクター、薬剤噴霧器、刈払機、包丁、ガスコンロ2式、真空包装機、電気圧力鍋等(学校農園10アール、雨天時はビニールハウスも使用)

必要経費

テキスト代金 15,497円(税込) 【必須加入】 職業訓練生総合保険 4,900円(税込) 【任意受験(受験料)】 コンピュータサービス技能評価試験3級(ワープロ・装博) 各5,350円(税込) 日本農業技術検定3級 2,620円(税込) 食生活アドバイザー検定3級 5,500円(税込)

いずれもたからべ森の学校で受験できます

主要な機械設備

- ・受講者の個人情報については、公共職業訓練に係る業務に使用し、訓練受託機関・施設へも提供します。
- ・訓練修了後は、就能先等の報告が義務付けられます。また、修了者の就職状況を把握するため、就能先、ハローワークなどに確認を行うことがあります。
- ・提出された入校願書は返却しませんのでご了承ください。

応募についての注意事項

応募資格	雇用保険の受給資格者または雇用保険の受給資格がなくてもハローワークに求職の申込みをして公共職業安定所長の職業訓練 受講推薦等が受けられる方。※ただし、選考については、雇用保険受給資格者の方で受講指示を受けることのできる方を優先 します。なお、原則過去1年以内に訓練を受講した方は、応募できない場合があります。詳細はハローワークでご確認くださ い。※訓練受講をご希望の方は、あらかじめハローワークで職業相談・キャリアコンサルティングを受け、ジョブ・カードを 作成することをお勧めします。
応募方法	管轄のハローワークでお申込み下さい。 応募者は入校願書に必要事項を記入し、写真を添付のうえ管轄のハローワーク窓口に、直接ご本人が提出してください。 (※写真:縦4cm×横3cm,6か月以内に撮影したもの)
その他	訓練受講期間中の支援体制等(手当等),詳細はハローワークでご確認ください。