

ナチュラルチーズ製造技術研修事業 年間スケジュールおよび受講資格者

一般財団法人 蔵王酪農センター

【令和6年度の研修会等予定】

	研修名	日時	内容
8月	ナチュラルチーズ製造技術 基礎研修会	8月19日(月)～8月22日(木) (開催終了)	講義8種類、実習2日間
10月	ナチュラルチーズ製造技術 専門研修会	10月7日(月)～10月11日(金) (受付終了)	講義6種類、実習3日間
11月	ナチュラルチーズ製造技術 基礎研修会	11月25日(月)～11月28日(木)	講義8種類、実習2日間
1月	ナチュラルチーズ製造技術 専門研修会	1月27日(月)～1月31日(金)	講義6種類、実習3日間
2月	国産ナチュラルチーズ シンポジウム	2月中旬～下旬頃	講演等

- ・基礎研修および専門研修は蔵王酪農センターでの開催で、定員はいずれも10名です
- ・シンポジウムは東京都区内での開催 (WEB併催) で、定員は会場・WEBとも100名の予定です
- ・大変申し訳ありませんが、**今年度はステップアップ研修の開催はございません**のでご了承ください

【研修の目的】

基礎研修: ナチュラルチーズ製造に関する基本的な知識・技術の習得

専門研修: ナチュラルチーズ製造に関する実践的な知識・技術および販売面にかかわる基本的な知識の習得

【受講資格者】

基礎研修:

- ・ナチュラルチーズ製造の初心者
- ・ナチュラルチーズの製造・販売を計画している方
- ・農協・都道府県・市町村の指導機関関係者等

専門研修:

- ・当財団主催の「ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会」の受講経験者
- ・ナチュラルチーズの製造実務経験がある方
- ・上記に相当する知識・経験がある方

共通:

- ・研修受講希望者の書類選考を行いませんが、当事業は補助事業の性格上、**チーズ工房・生乳生産者の方を優先**しての受け入れとなります

※ シンポジウムはどなたでも聴講可能です