

食の6次産業化を学ぶなら中部大学！

～全国約1割の食Pro.レベル2取得者を輩出～

中部大学は、2015年12月に一般社団法人食農共創プロデューサーズから、「[食の6次産業化プロデューサー](#)」の育成プログラム教育研修機関として認証を受けました。

当大学育成プログラムの名称は、中部大学「食Pro.」です。2016年4月に、食品栄養科学専攻で「食Pro.」レベル1、2の「わかる」の資格を取得できるカリキュラムを開始し、以後、多くの学生が資格を取得しました。

食Pro.の取得効果

食Pro.は、食の6次産業化を担う人材の認定・育成を目的としています。生産（1次産業）、加工（2次産業）、流通・販売（3次産業）の一体化や連携によって、地域の農林水産物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストラン展開など、食分野で新たなビジネスを創出できる人材を育成・認定するシステムです。食Pro.の資格を取得することで、①～③の効果が期待されます。

- ①将来、6次産業化に関係する分野や、食品企業で働くためのスキルアップ
- ②自己の能力・スキルをPRでき、就職でのチャンスの拡大
- ③食分野で活躍できるプロ人材としてのキャリア・パス（能力・経験）の明確化

食Pro.の認証制度

食Pro.の対象は農林漁業者、食品産業・外食産業・小売業などの従事者、行政機関や関連団体の職員などから学生まで、食品分野に関心がある方すべてです。段位はレベル1～レベル6までの6段階（図1）があり、レベル1は入門レベル、レベル2、3は一定の指示のもとに6次産業や食分野で仕事ができる段階です。レベル4以上はプロレベルの段位です。

本学では、食Pro.の資格の取得希望者に対して、卒業までのレベル2段位取得を目標として学生への指導・支援を行っています。

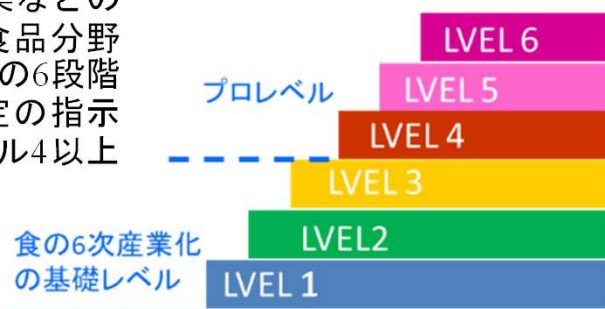


図1 食Pro.段位制度

中部大学「食Pro.」レベル取得の仕組み

【レベル1】 本学の認証された育成プログラム（表1）では、座学を中心に、実習や視察を加え、6次産業化論、経営分析、食品衛生、生産・加工・流通など、当該領域に係る基礎的な知識を習得します。このプログラムを修了し、食Pro.事務局に申請するとレベル1が認定されます。

【レベル2】 「わかる（知識）」と「できる（実践的スキル）」の審査項目があります。「わかる（知識）」は、レベル1と同様、育成プログラムを修了すると認定されます。「できる（実践的スキル）」は提出した申請書の内容が審査されレベル判定されます。「わかる」で習得した知識や経験を、自身の能力としていかに発揮できるかという説明が問われます。「できる」がレベル2以上の評価を受けると、レベル2の認定証が授与されます。

【レベル3】 「できる」がレベル3と判定された場合は、「わかる」のレベル3が認定される他機関で講習を受けると、食Pro.レベル3の認定証を取得することができます。

表1 育成プログラムの構成

学年	申請に必要な履修科目
1年	食品栄養科学入門
2年	食料資源流通学 食品化学Ⅱ
3年	食品製造加工学 食品衛生学 食品製造・加工学実習