

平成30年度 「食のプロデューサー育成セミナー」 プログラム



○ レベル 1

日 程	時 間	科 目 名	講義形式					講 師 等
			座 学	事 例 学 習	事 例 演 習	実 習	視 察	
1 日 目	2月4日(月)	9:30 ~ 9:45	15					受 付
		9:45 ~ 10:10	25					オリエンテーション
		10:10 ~ 11:10	60	○				鹿児島県の農業と6次産業化 県農政部農政課
		11:20 ~ 12:20	60	○				食品加工（基礎） 食品加工の基礎 県大隅加工技術研究センター
		13:20 ~ 14:50	90			○		
		15:00 ~ 16:00	60	○				農産物流通 食品の物流・商流・情報流 鹿児島くみあい食品(株) 有村 孝文氏
2 日 目	2月5日(火)						○	卸売市場の役割・実態 鹿屋丸果青果地方卸売市場 小川 義文氏
		7:30 ~ 9:00	90					
		9:20 ~ 10:10	50	○				食品衛生管理 1 食品衛生法 県保健福祉部生活衛生課/鹿屋保健所
		10:15 ~ 11:05	50	○				農業取締法 県農政部食の安全推進課
		11:15 ~ 12:05	50	○				食品加工・流通関連法規 食品表示制度 県農政部食の安全推進課
		12:10 ~ 12:30	20	○				PL法 県大隅加工技術研究センター
3 日 目	2月6日(水)	13:30 ~ 14:30	60	○	○			成功している経営事例の視察 経営及び経営の基礎 (株)日本政策金融公庫 阿部 支店長
		14:40 ~ 16:30	110	○			○	優良企業の事例紹介 (株)鹿島食品 延時 憲人 氏
		9:50 ~ 10:50	60	○				農業生産 野菜の特性、生産の現状 県農業開発総合センター
		11:00 ~ 12:30	90			○		栽培技術 (有)サンフィールズ 久木田 敬一氏
		13:30 ~ 14:30	60	○	○			食品衛生管理 2 ホシザキ南九(株) 上山崎 誠 氏
		14:40 ~ 15:10	30					食Pro. 申請等について
		15:15 ~ 16:00	45					施設見学（希望者のみ）



○ レベル 2

日 程	時 間	科 目 名	講義形式					講 師 等
			座 学	事 例 学 習	事 例 演 習	実 習	視 察	
1 日 目	2月19日(火)	9:30 ~ 9:45	15					受 付
		9:45 ~ 10:00	15					オリエンテーション
		10:00 ~ 11:00	60	○				6次産業化関連の法規・制度 県農政部農政課
		11:10 ~ 12:00	80			○		食品加工（応用） 加工実習（レトルトほか） 県大隅加工技術研究センター
		13:00 ~ 13:30						
		13:30 ~ 14:20	50	○				食品加工の応用
2 日 目	2月20日(水)	14:30 ~ 16:20	110	○	○		○	6次化事例の視察 事例視察 (株)オキス 岡本 孝志氏
		10:00 ~ 12:00	120	○	○	○		事業計画の作成 1 SWOT法による事例分析 南洲総合研究所 向江 隆行 氏
		13:00 ~ 14:30	90	○				
3 日 目	2月21日(木)	14:40 ~ 15:40	60	○				マーケティング基礎
		10:00 ~ 12:00	240	○	○			事業計画の作成 2 事業計画作成演習
		13:00 ~ 15:00						
		15:10 ~ 16:00	50					食Pro. 申請等について