

# 令和2年度「第1回 食のプロデューサー育成セミナー」プログラム



○レベル1 【会場：大隅加工技術研究センター(鹿屋市串良町細山田4938)】

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	11月4日(水)	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		○				県農政部農政課かごしまの食ブランド推進室
		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		加工実習			○		
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) 専門考査役 有村孝文 氏		
			卸売市場の役割・実態				○	鹿児島丸果青果地方卸売市場 支店長 小川 義文 氏		
2 日 目	11月5日(木)	7:30 ~ 9:00	90	食品衛生管理1	食品衛生法	○			鹿屋保健所	
		9:20 ~ 10:10	50		農薬取締法	○			県農政部経営技術課	
		10:15 ~ 11:05	50							
		11:15 ~ 12:05	50	食品加工・流通関連法規	食品表示制度	○				県農政部農政課かごしまの食ブランド推進室
		12:10 ~ 12:30	20		PL法	○				県大隅加工技術研究センター 町田推進員
		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 支店長 阿部吉憲 氏
14:40 ~ 16:30	110	優良企業の事例紹介			○		○	(株)鹿児島食品 代表取締役社長 延時憲人 氏		
3 日 目	11月6日(金)	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 松本専門指導員	
		11:00 ~ 12:30	90		栽培技術			○	(有)サンフィールズ 代表取締役 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) コンサル室長 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 第1回【会場：大隅加工技術研究センター(鹿屋市串良町細山田4938)】

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	11月25日(水)	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		○				県農政部農政課かごしまの食ブランド推進室
		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	○						
14:30 ~ 16:20	110	6次化事例の視察	事例視察	○	○		○	(株)オキス 代表取締役 岡本孝志 氏		
2 日 目	11月26日(木)	10:00 ~ 12:00	120	SWOT法による事例分析		○	○	○		
		13:00 ~ 14:30	90	事業計画の作成1	原価計算の考え方	○				南洲総合研究所 代表 向江 隆行 氏
14:40 ~ 15:40	60		マーケティング基礎	○						
3 日 目	11月27日(金)	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						