

食Pro.



国家戦略・プロフェッショナル検定

食の6次産業化プロデューサー養成講座

令和2年1月
開講

神奈川県内の農業・漁業の生産・販売現場で
6次化支援プロセスを経験し、学ぶ、実務力養成講座

座学講義



6次産業化の基礎から
マーケティングまで
幅広い分野を受講

実習・視察 (生産、加工、流通)



水産卸市場・工場
青果卸売市場の視察
農業実習など

演習 ディスカッション



事例の診断、打ち手検討
受講者同士で考えながら
ディスカッション

9テーマ 34講座 10日間

- 6次産業化
- コーディネート手法
- 食品製造と流通
- 農林水産業
- 経営の基礎、経営の戦略と管理
- 財務
- 事業計画
- 財務
- マーケティングと商品開発

認定教育研修機関：一般社団法人 神奈川中小企業診断士会

〒231-0005 神奈川県横浜市中区尾上町5-80 神奈川中小企業センタービル3階

TEL：045-264-9900 URL：https://k-shindanshi.com/



食Pro.になろう!



食プロの詳細はホームページ
でもご確認できます。

<http://www.6ji-biz.org/>

食プロ

検索

● 私たちと日本の農水産業を応援しませんか？

Q1. 食Pro.とは？


食の6次産業化プロデューサー（愛称：食Pro.）とは、内閣府が推進する **国家戦略・プロフェッショナル検定**のひとつで、『食の6次産業化』分野の人材育成やキャリアアップを支援する制度です。

Q2. 6次産業化とは？

1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組です。



Q3. 食Pro.になるメリットとは？

食Pro.として認定されると、食Pro.として自己の能力・スキルをPRできます。食Pro.認定マーク→  消費者だけでなく他の事業者からの信頼性が高まることにより、「食の6次産業化」を行う上で不可欠な**ビジネスパートナー**を見つけやすくなるなど、ビジネスの発展・拡大が期待されます。

受講カリキュラムでは、「食」「農」「経営」の知識を体系的に学ぶことができます。特に、事業経営に必要な経営戦略・マーケティング・財務・事業計画策定などの**実践的な知識**を得ることで、6次産業化の分野で新たな価値創造に生かす事ができます。

Q4. 受講や認定の対象となる人は？

実際に6次産業化を推進をしている事業者、6次産業化を推進しているコンサルタントや食関係者、農協・金融機関・地方自治体等で農業支援に関わっている方などが主な受講者ですが、これから取り組みたい方なら、どなたでも対象になります。

食の6次産業化に興味のある方、
これから**取り組みたい方**も

- ・農林水産業の加工にチャレンジしたい！
- ・地元の生産者と地域ブランドを作りたい！
- ・農林漁業や食品関連の仕事に就きたい！



● 講座長ご挨拶



山崎 隆由

一般社団法人
神奈川中小企業診断士協会 監事

一般社団法人
神奈川県中小企業診断協会 相談役

一般社団法人
農業経営支援センター 代表理事

21世紀の日本経済復活に向けた「国家戦略プロジェクト」の中で大きく取り挙げられている通り、「日本農業の活性化」は今後の日本経済の活性化に関わる重要な課題であるとともに、過疎化が急速に進む地方の活性化を図る上でも喫緊の課題となっています。

日本農業の生産性向上、高付加価値化、国際化などの取組みを進めるとともに、6次産業化や農商工連携などで新たな分野の掘り起しを進めることで、日本農業の多様性を高め他業種との連携を深め、農業者の収益性を高めることの重要性も高まっています。

そこで、今回講座では、6次産業化や農商工連携を推進するための基礎知識・スキルを実践的に学ぶ場を提供させていただきますので、ぜひご参加頂きまして皆様の農業分野のキャリアアップにお役立て頂ければと考えております。

講義スケジュール

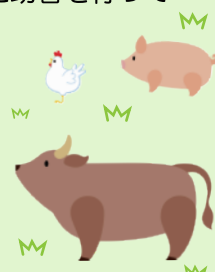
10日間34講座。農業支援・食品業・金融を専門分野とする実務経験豊富な講師がオリジナルの講義を行います。
また、実習を重視し、2日間の生産・加工・流通の実習・視察があります。

日	日時	テーマ	講座名	主な学習内容	対象講義		
					Lv.3	Lv.2	Lv.1
1日目	1/25 (土) 9:10~16:40	6次産業化論	オリエンテーション	学習の進め方	●	●	●
			6次産業化論	6次産業化の意味・目的	●	●	●
			農産物と水産物	農水産物の特性・生産の現状	●	●	●
			農産技術と水産技術・関連法規	栽培技術・漁法・養殖技術、関連法規	●	●	-
2日目	2/1 (土) 9:10~16:50	コーディネート手法	コーディネート手法 (基礎)	論理的思考、コミュニケーション技法	●	●	-
			コーディネート手法 (応用)	リーダーシップ、ファシリテーション	●	-	-
		6次産業化	6次産業化関連法規・制度	6次産業化関連法、支援制度	●	●	-
			6次産業化事例分析	6次産業化事例をグループで学習	●	●	-
3日目	2/8 (土) 9:10~18:20	食品製造・流通	食品加工 (基礎)	食品加工の基礎知識、食品の種類と加工法	●	●	●
			食品加工 (応用)	食品保存技術、食品成分	●	●	-
			食品衛生管理 (基礎)	食品安全基本法・食品衛生法・農薬取締法	●	●	●
			食品衛生管理 (応用) と関連法規	GAP・HACCP、表示制度	●	●	-
経営戦略と経営管理	経営戦略	経営戦略の基礎知識、策定手法	●	-	-		
	経営戦略 (事例)	経営戦略事例研究	●	-	-		
4日目	2/15 (土) 10:00~16:20	食品製造・流通	食品流通	農産物の生産から消費への流通	●	●	●
			経営の基礎	経営および経営分析の基礎	●	●	●
		経営戦略と経営管理	経営および経営分析の基礎 (事例)	経営および経営分析の事例	●	●	●
			経営管理	購買・生産・品質・原価・在庫管理	●	-	-
5日目	2/22 (土) 7:30~15:00	農林水産業	食品流通 (実習)	水産卸市場 (三浦)	●	●	●
			食品加工 (実習)	水産加工工場 (三浦)	●	●	●
			農産物と水産物 (実習)	農産物直売所 (横須賀)	●	●	●
6日目	2/29 (土) 9:30~18:00	事業計画	事業計画 (基礎)	事業計画の策定演習	●	●	-
			財務	財務の基礎	原価計算、収支計画	●	●
		財務	財務会計	財務諸表、財務指標	●	●	-
			経営分析の応用	農業者の経営分析	●	●	-
7日目	3/7 (土) 9:10~17:00	マーケティングと商品開発	-	申請書の書き方	●	●	-
			マーケティング (基礎)	マーケティングの4P、プロセス	●	●	-
			マーケティング (応用)	ケーススタディ、ブランド戦略	●	-	-
			商品開発	商品開発戦略、開発工程	●	-	-
8日目	3/14 (土) 7:30~16:30	食品製造・流通	農産物と水産物 (実習)	青果卸売市場 (鎌倉)	●	●	●
			農産技術と水産技術 (実習)	農業実習 (海老名)	●	●	●
9日目	3/21 (土) 9:40~16:40	事業計画	事業計画 (応用)	事業計画の策定演習	●	●	-
10日目	3/28 (土) 10:10~16:40	事業計画	事業計画 (診断)	事例の診断、打ち手検討	●	-	-
		-	特別講義 株井トマト農園 代表取締役 井出 寿利氏	6次産業化の取組み、lotと農業	●	○	○
修了式					●	○	○



講師は全て中小企業診断士（国から認められた経営コンサルタント）です。中小企業診断士は、経営支援やマーケティングなど広範な知識と、各々の専門分野を活かした助言を行っています。

各メディア注目の
井出トマト農園井出社長も登壇！



会場

平沼記念レストハウス

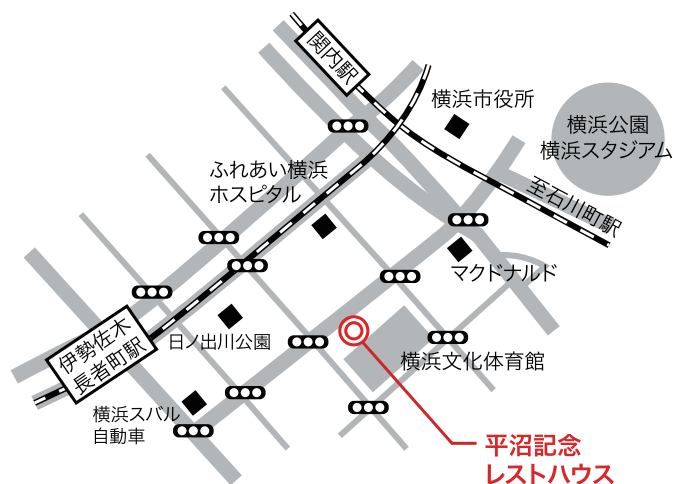
〒231-0032

横浜市中区不老町2-7

TEL 045-641-5741

JR関内駅南口 徒歩4~5分

伊勢崎長者町駅2番出口 徒歩4~5分



受講料

Lv.3 : 121,000 円 (税込)

Lv.2 : 85,800 円 (税込)

Lv.1 : 35,600 円 (税込)

※ 各Lv テキスト代含む。分割払いにも応じますので、ご相談下さい。

お申込み

お申し込み・お問合せは以下ホームページまたは、右のQRコードからお願いします。

<https://k-shindanshi.com/project/foodpro/>



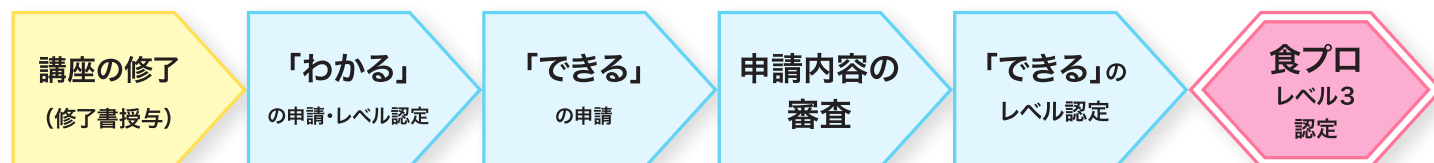
▶ 講座・講義

- ・最少催行人数5名、定員15名（定員になり次第締め切ります）
- ・会場、講義の時間・順番は変更することがあります。
- ・企業研修、各講義の個別実施などのご要望にもご対応します。お気軽にご相談ください。

▶ 食プロレベル3認定までの流れ

※ 講座内でも説明があります

本講座修了後に修了証を発行します。その後、1年以内に各受講生より(一社)食農共創プロデューサーズに対して「わかる」および「できる」判定の申し込みを行っていただきます。「できる」については、所定の申請書に記載の課題に対して1問あたり約200字程度で記述し、申請いただきます。「わかる」と「できる」のいずれもレベル3判定を受けると「食の6次産業化プロデューサーレベル3」と認定されます。



▶ 神奈川中小企業診断士会とは

神奈川中小企業診断士会は120人を超える中小企業診断士が所属するプロコンサルティングファームです。中小企業診断士は、中小企業の経営課題に対応するための診断・助言を行う専門家です。地域企業への価値創造を地域社会、金融機関、支援機関と手を携えて真摯に取り組むプロフェッショナル集団です。