

# 食の地域創生リーダー養成塾・基礎研修カリキュラム(レベル1・2・3)概容

コース	科目	時間	内容	コース	内容	時間	内容	
レベル1	1 6次産業化論	30	6次産業化の意味と目的、1～3次産業をつなぐ食のバリューチェーンのメカニズム、および6次産業化のパターンを学ぶ。	レベル2	8 事業計画(基礎)	180	事業計画書の全体像と基本的な構成を理解する。	
	2 食品衛生管理(基礎)	60	食品安全・衛生管理に関する関係法規や各種取組についての基礎的な知識を習得する。		9 財務の基礎	90	採算性評価として損益分岐点分析の基礎となる原価計算や収支計画の作成方法を理解する。	
	3 農産物と水産物	30	日本の農林水産業の概要を整理し、構造上の課題を踏まえた上で、6次産業化を進めるための事業環境分析の基礎情報を学ぶ。		10 事業計画(応用)	360	レベル2の総仕上げとして、6次産業化の事業計画を練り上げ、6次産業化に携わる実践的な基礎力を身につける。	
	4 農産物と水産物(実習)	120	農業生産現場の状況を実際に目にして、従事している方から管理技術などについての解説を聞くことで、産業としての実態をより深く理解する。		11 経営分析の応用	90	レベル1・2で学んだ知識・手法を用いて、1次・2次・3次産業における経営状況の違いを分析・理解する。	
	5 食品加工(基礎)	60	食品加工についての基本的な類型と特徴について理解する。貯蔵性、微生物の制御の観点から加工方法について科学的知見を踏まえて理解する。		12 財務会計	90	支援スタッフに求められる6次産業化の事業計画の診断・助言の基礎として、財務諸表を読み、使いこなす力を身につける。	
	6 食品加工(実習)	90	簡易な食品加工を実践し、加工時における衛生管理を実践的に理解する。		13 金融制度	30	支援スタッフとして助言するために、農林水産業や中小企業等が資金調達をする際に利用可能な金融支援策を理解する。	
	7 食品流通	120	農産物生産から食卓までの食品流通の基本を物流・商流・情報流に切り分けて理解する。加えて農産物流通では、産直、直売所、インターネット販売などの多様な流通経路の特徴と最近の動向を理解する。		14 コーディネート手法(基礎)	90	支援スタッフとして食のバリューチェーンにおけるステークホルダーの調整を行うための基礎力を養う。	
	8 食品流通(実習)	60	卸売市場の視察を通じて、農産物の流通の現状と課題を理解する。		レベル3	1 事業計画(応用)	360	実際に事業計画を作成することで、レベル2の育成プログラムで学んだ知識・手法を身につける。
	9 経営及び経営分析の基礎	120	農林水産業を家業から事業として、6次産業化を推進するための経営の基礎概念を理解する。			2 マーケティング(応用)	180	経営戦略に基づいて、6次産業化のマーケティング戦略の立て方を実践的に身につける。
	10 経営及び経営分析の基礎(事例)	60	経営及び経営分析の基礎で学んだ内容をもとに、経営の基礎概念を理解し、事例を通じて理解を深める。			3 商品開発	90	マーケティング戦略を受講者自身が立て、設計・試作・テストをすることで商品開発力を養う。
レベル2	1 6次産業化関連法規	60	事業に影響を与える外部環境を的確に把握・分析するために、6次産業化法・農商工連携法や事業をする上で関係する法規や制度を理解する。	4 経営戦略	90	食のバリューチェーンの「企画・設計・開発」力の基礎・思考フレームとなる経営戦略理論を理解する。		
	2 6次産業化事例分析	90	「財務の基礎」「マーケティング(基礎)」で学んだ知識で、6次産業化の事例を通じて、成功要因や課題の要因を分析する。	5 経営戦略	90	食のバリューチェーンの「企画・設計・開発」力の基礎・思考フレームとなる経営戦略理論を事例を通じて理解する。		
	3 食品衛生管理(応用)	60	食品加工に関する業務の中で食品の安全管理や製造工程の衛生管理に関する技術についての知識を習得する。	6 経営管理	90	経営戦略を実現するための体制づくりに必要な経営管理の基本を「ヒト」「モノ」「情報」「カネ」で理解する。		
	4 農業技術と水産技術	90	最新の農業技術や水産技術を学び、併せてビジネス上のような活用ができるのかを発想する視点を養う。	7 6次産業化関連制度	30	公的支援制度の活用法を理解し、支援スタッフとして事業計画の実現性を高める助言力を身につける。		
	5 食品加工(応用)	60	食品に必要な栄養成分や加工食品の付加価値となる機能性成分についての理解を深める。また、これらの成分を抽出し保持するための保存・加工・包装技術の知識を習得する。	8 事業計画(診断)【事例】	180	支援スタッフとして、事業計画を分析し、現状把握・課題分析・改善策の立案を行うための知識を習得する。		
	6 農業水産業及び食品加工・流通関連法規	60	農地法・漁業法などの生産関連法規やJAS法・景品表示法など加工・流通で求められる法的知識を習得する。	9 コーディネート手法(応用)	90	レベル2の「コーディネート手法(基礎)」で習得した知識を基に、実際の場面を想定したロールプレイングでリーダーシップやコミュニケーション力を実践的に身につける。		
	7 マーケティング(基礎)	30	マーケティングの概念とマーケティングプロセスの全体像などマーケティングの基本を理解する。					