

食の6次産業化プロデューサー認証講座



主催：一般社団法人 福岡県中小企業診断士協会 食Pro. 育成プログラム



食Pro. は「食の6次産業化」分野の人材の育成、キャリア・アップを支援する
国家戦略・プロフェッショナル検定制度です。

対象になる方とは？

農林漁業者の方

- 自分で作った農林水産物の加工にチャレンジして収入を増やしたい！
- 新鮮な農林水産物を消費者に直接販売したい

食品産業、外食産業、流通・小売業、商工業などで働く方

- 農林漁業者とコラボレーションして地元の特産品を活用した商品・サービスづくりをしたい！

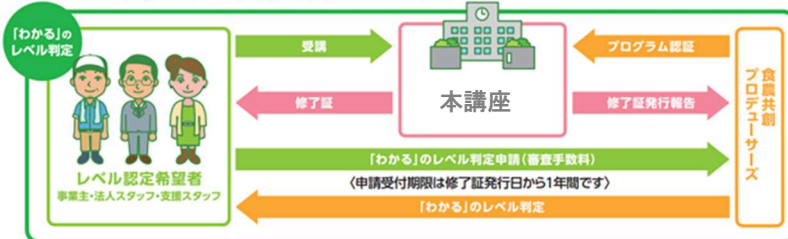
行政機関で働く方、農協・漁協で働く方、コンサルタントの方、金融機関で働く方

- 地元の生産者と一緒に地域ブランドを作りたい！
- 地域おこしに貢献したい！

高校・専門学校・大学などに在学中の方

- 農林漁業や食品関連の仕事に就きたい！
- 卒業したら何をしようかな？

「わかる」のレベル判定を受けるには？



- 教育研修機関等が提供する「育成プログラム」を受講し、修了した上で、食農共創プロデューサーズにレベル判定を申請します。
- 「育成プログラム」は、学習内容、講義形式、時間等が基準を満たしていると認められたものです。
- ※内容等が基準を満たしていても認証されていないプログラムの受講では、レベル判定を申請できません。

食と農の分野で経営力を持った人材が求められています

日本再興戦略 2016：内閣官房日本経済再総合事務局
官民戦略プロジェクトNo. 8

『攻めの農林水産業の展開と輸出力の強化』

- 6次産業化市場：5.1兆円(2014年)⇒10兆円(2020年)
- 農林水産物・食品輸出額：2020年までに1兆円達成

！！本講座で『経営力』を身につけましょう！！

本講座は、次の支援の対象です。

- ① キャリア形成促進助成金
- ② キャリアアップ助成金

詳しくは、厚生労働省のホームページで上記内容の資料を参照いただき、所属先の担当の方や、県労働局(労働基準監督署、公共職業安定所)等にご相談ください。

レベル認定に係る審査手数料

レベル1は、「わかる」、レベル2、3では「わかる」と「できる」のレベル判定が必要です			
	「わかる」審査手数料	「できる」審査手数料	合計認定手数料
レベル1	5,400		5,400
レベル2	5,400	10,800	16,200
レベル3	8,640	10,800	19,440

※ 上記費用は税込み価格です。受講料は含まれません。

※ レベル3を申請の場合、レベル1、2の申請は不要です。

※ 認定制度の詳細については、「一般社団法人 食農共創プロデューサーズ」のホームページをご覧ください。 << <https://www.6ji-biz.org/> >>

受講料

(単位 円)

コース	受講料	学生割引	
レベル1 (共通)	35,000	28,000	
レベル2	(事業主・法人スタッフ)	70,000	56,000
	(支援スタッフ)	105,000	84,000
レベル3	(事業主・法人スタッフ)	80,000	64,000
	(支援スタッフ)	120,000	96,000
(レベル1～3を一括申込みの場合)	受講料	学生割引	
(事業主・法人スタッフコース)	129,500	103,600	
(支援スタッフコース)	182,000	145,600	

※ 支援スタッフコースは、コンサルタントや行政機関の方などが対象です。

お問い合わせ、申込先



一般社団法人 福岡県中小企業診断士協会
〒812-0046 福岡市博多区博多駅東 2-9-25
アバダント84 2階 203号
TEL:092-710-7781 FAX: 092-710-7782
E-mail : info@shindan-fukuoka.com

受講申込書

お名前	コース選択 (該当に○印)	() 事業主・法人スタッフコース () 支援スタッフコース
ご住所 電話番号 ()	チーム選択 レベル選択	() タームA () タームB () タームC () レベル1 () レベル2 () レベル3
メール	受講料の支払方法 (該当に○印)	() 受講レベル(コース)ごとに支払い () レベル1～レベル3を一括払い
連絡事項等		

※ 受講申込書にご記入の上、メール(info@shindan-fukuoka.com)またはFAX(092-710-7782)にてお申込みください。

※ コース内容、受講料等詳細についてご不明なところがありましたら、電話又はメールでお問い合わせください。

※ 受講料のお支払い期限は、チーム毎に、その開始日の2週間前です。

..... 講座日程

No	科目	レベル	科目の内容	時間	タームA	タームB	タームC
ー	オリエンテーション		学習の進め方	9:30~10:30			
1	6次産業化論	1	6次産業化の意味と目的、メカニズム	10:30~11:00	4月14日 (土)	6月13日 (水)	10月13日 (土)
2	食品流通	1	農産物の生産から消費への流通	11:10~12:10			
3	農産物と水産物	1	農水産物の特性・生産の現状	13:10~14:10			
4	食品衛生管理(基礎)	1	農薬取締法・食品衛生法の理解	14:20~15:20			
5	経営及び経営分析の基礎	1	農業経営及び経営分析	15:30~16:30			
6	経営及び経営分析の基礎(事例)	1	農業経営管理及び経営分析の事例	16:30~17:00			
7	農業技術と水産技術	2	栽培技術・漁法・養殖技術	9:30~11:00	4月15日 (日)	6月20日 (水)	10月14日 (日)
8	6次産業化事例分析	2	6次産業化の成功要因、課題要因	11:10~12:40			
9	食品加工(基礎)	1	食品の種類及び加工実習	13:40~15:40			
10	食品加工(応用)	2	栄養成分、食品の保存・加工・包装	15:50~16:50	4月21日 (土)	6月27日 (水)	10月20日 (土)
11	食品流通(視察)	1	市場視察を通じたフードシステムの理解	終日室外講座 時間は後日決定			
12	農産物と水産物(実習)	1	農水産物の特性・生産の現地学習				
13	農業技術と水産技術(実習)	2	栽培技術・漁法・養殖技術の現地学習				
14	事業計画(基礎)	2	事業計画書の全体像と基本的な構成	9:30~12:30	4月22日 (日)	7月11日 (水)	10月21日 (日)
15	農業、食品加工、流通関連法規	2	農地法/都市計画法、食品表示法	13:30~14:30			
16	食品衛生管理(応用)	2	衛生管理の事例、GAP、HACCP	14:40~16:10			
17	6次産業化関連法規	2	6次産業化地産地消法・支援制度	16:20~17:20	5月12日 (土)	7月18日 (水)	10月27日 (土)
18	財務の基礎	2	原価計算・損益分岐点・収支計画	9:30~11:30			
19	マーケティング(基礎)	2	顧客と消費者、マーケティングの定義	11:40~12:40			
20	マーケティング(応用)	3	事業環境分析、セグメンテーション、4P	13:40~16:40	5月13日 (日)	7月25日 (水)	10月28日 (日)
21	経営戦略	3	経営戦略、事業戦略、ポートフォリオ	9:30~11:00			
22	経営戦略(事例)	3	経営戦略の事例研究	11:10~12:40			
23	商品開発	3	商品開発過程、品ぞろえ、価格設定	13:40~15:40	5月19日 (土)	8月1日 (水)	11月10日 (土)
24	申請研修①	2・3	レベル認定のための申請書作成研修	15:50~16:50			
25	事業計画(応用)①	2S・3	事業計画の策定演習、グループワーク	9:30~12:30			
26	財務会計	2S	財務諸表、主要な財務指標	13:30~15:00	5月20日 (日)	8月8日 (水)	11月11日 (日)
27	経営分析の応用	2S	農林漁業の経営分析	15:10~16:40			
28	事業計画(応用)②	2S・3	事業計画の策定演習、グループワーク	9:30~12:30			
29	金融制度	2S	農林水産、中小企業向け金融制度	13:30~14:00	5月26日 (土)	8月22日 (水)	11月17日 (土)
30	6次産業化関連制度	3S	公的支援制度の活用	14:00~14:30			
31	申請研修②	2.3	レベル認定のための申請書作成研修	14:40~16:10			
32	コーディネート手法(基礎)	2S	論理的思考、聴く・書く・話す	9:30~11:00	5月27日 (日)	8月29日 (水)	11月18日 (日)
33	経営管理	3	経営管理の基本:ヒト、モノ、情報、カネ	11:10~12:40			
34	★ 特別講座	ー	食プロの活かし方	13:40~15:10			
35	コーディネート手法(応用)	3S	リーダーシップ、ファシリテーション	15:20~16:50			
36	事業計画(診断)	3S	事業計画書の診断、打ち手検討	9:30~12:30			
37	申請研修③	2・3	レベル認定のための申請書作成研修	13:30~16:30			

※2Sは支援スタッフコースのレベル2、3Sは支援スタッフコースのレベル3の方が受講します。

★特別講座を実施します。(講座 No34)
当講座卒業生が食プロの活動をお伝えします。

教室会場：
一般社団法人 福岡県中小企業診断士協会
福岡市博多区博多駅東2-9-25
アバンダント84 2階-203号
※博多駅から徒歩 9分(700m)

※ 会場は変わることがあります。
※ 教室等会場の詳細は別途ご連絡致します。

