

(2014年6月 第1刷)

<http://zofrex.co.jp/management/post4.html>

© 斉藤俊幸

国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門

(レベル 1 シラバス)

イング総合計画株式会社

斉藤俊幸

シラバス

イング総合計画株式会社

講義分類	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1）				
分類番号	0101				
科目名	6次産業化論				
実施場所	委託場所に出講又はインターネットによる講義				
時間数	座学 60分 インターネットによる講義の場合は 10分				
講義形式	座学				
評価基準科目	>0分				
目的	<p>6次産業化とは、第一次産業である農林水産業が、農林水産物の生産だけにとどまらず、それを原材料とした加工食品の製造・販売や観光農園のような地域資源を生かしたサービスなど、第二次産業や第三次産業にまで踏み込むことである。</p> <p>農林水産業の6次産業化の推進が叫ばれた背景には、加工食品や外食の浸透に伴って消費者が食料品に支払う金額は増えてきたものの、それは原材料の加工や調理などによって原料価格に上乗せされた付加価値分が増えただけで、農林水産物の市場規模はほとんど変わらなかったことがある。付加価値を生み出す食品製造業や流通業、外食産業の多くが都市に立地し農山漁村が衰退していく中、農家などが加工や販売・サービスまで行って農林水産物の付加価値を高めることで、所得向上や雇用創出につなげることを目指すものである。</p>				
講義内容	<p>国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1 講習用教本） 斉藤俊幸著を活用</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">座学</td> <td> <p>第1章 6次産業化論</p> <p>1-1 6次産業化の意味と目的</p> <p>1-2 6次産業化のメカニズム</p> <p>1-3 6次産業化のパターン</p> </td> </tr> <tr> <td>実習</td> <td>なし</td> </tr> </table>	座学	<p>第1章 6次産業化論</p> <p>1-1 6次産業化の意味と目的</p> <p>1-2 6次産業化のメカニズム</p> <p>1-3 6次産業化のパターン</p>	実習	なし
座学	<p>第1章 6次産業化論</p> <p>1-1 6次産業化の意味と目的</p> <p>1-2 6次産業化のメカニズム</p> <p>1-3 6次産業化のパターン</p>				
実習	なし				
その他補足事項					

講義分類	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1）
分類番号	0102
科目名	経営及び経営分析の基礎
実施場所	委託場所に出講又はインターネットによる講義
時間数	座学 60分 インターネットによる講義の場合は 10分
講義形式	座学
評価基準科目	> 0分
目的	<p>農業を経営し、農家や農家組織が成長してゆくためには経営指標を把握し今後の方向性を会計士、税理士、中小企業診断士あるいは食の6次産業化プロデューサー等の外部の専門家と話し合う土俵をつくることが重要であり、また他の法人組織と共通する指標を持つことが比較対象や自分たちの位置を知る上で重要である。</p> <p>本章においては農事組合法人、生産組合、企業組合等の連携組織の特性を知ることが第一にこうした連携組織で6次産業化にまい進する法人の先進事例を調査する。また、規模拡大や6次産業化による経営管理手法を理解することを目指す。会計の原理、簿記の仕組みを理解し食の6次産業化プロデューサーが適切に情報提供できることを目指して経営に関する分野を概観する。</p>
講義内容	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1 講習用教本） 斉藤俊幸著を活用
座学	<p>第2章 経営及び経営分析の基礎</p> <p>2-1 会社・組織・法人の種類</p> <p>2-2 経営理念</p> <p>2-3 経営目標</p> <p>2-4 経営資源（ヒト・モノ・カネ・技術・情報・ブランド）</p> <p>2-5 組織</p> <p>2-6 会計の原理</p> <p>2-7 簿記の仕組み</p>
実習	なし
その他補足事項	

講義分類	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1）
分類番号	0103
科目名	経営及び経営分析の基礎（事例）
実施場所	委託場所に出講又はインターネットによる講義
時間数	座学 60分＋視察 120分 インターネットによる講義の場合は10分＋視察レポート添削
講義形式	座学 視察
評価基準科目	>0分
目的	先進事例を見に行こう。本章では先進事例を見に行き経営分析を行うための資料作成と経営分析を集団で行うための手法についてまとめる。先進事例はたくさん見た方がよいが単純にマネしないことが肝要である。学ぶべきは経営判断の方法、起業の精神などであり、年商の推移、従業員数、加工所設備、売り場面積などの指標を把握し、視察カルテの作成を目指す。
講義内容	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1 講習用教本） 斉藤俊幸著を活用
座学	第3章 経営及び経営分析の基礎（事例） 3-1 事例を用いた経営・経営分析
実習	現地視察の実施と視察カルテの作成
その他補足事項	講義開催地域の産地での実習を実施又はインターネット（通信教育）受講者の居住する地域での視察を実施

講義分類	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1）
分類番号	0104
科目名	食品衛生管理（基礎）
実施場所	委託場所に出講又はインターネットによる講義
時間数	座学 60分 インターネットによる講義の場合は 10分
講義形式	座学
評価基準科目	> 0分
目的	<p>農薬取締法に関する法令やJAS法品質に関する適正な表示は、消費者が食品を選択して購入できるようにすることを目的としており、生鮮食品や加工食品など一般消費者向けに販売されるすべての飲食料品を対象とした表示事項を定めている。</p> <p>食品衛生法では飲食による衛生上の危害発生の防止を目的としており、直売所に関しては、容器・包装に入れられた加工食品（一部生鮮食品を含む。）を対象とした表示事項や食品を製造・販売するための営業許可が必要な業種などを定めている。</p> <p>この他、酒税法による酒類、酢醸造製造許可や農家レストラン、農産加工所、農家民泊を作るための食品衛生に関する規制緩和等を取りまとめ、6次産業化支援に資する法的根拠を理解することを目指す。</p>
講義内容	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1 講習用教本） 斉藤俊幸著を活用
座学	<p>第4章 食品衛生管理（基礎）</p> <p>4-1 農薬取締法</p> <p>4-2 食品衛生法と営業許可</p> <p>4-3 酒税法</p> <p>4-4 農家レストラン、農産加工所、農家民泊をつくるための食品衛生に関する法律</p>
実習	なし
その他補足事項	レベル1において酒税法、農家レストラン、農産加工所、農家民泊をつくるための食品衛生に関する法律を追加記載

講義分類	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1）
分類番号	0105
科目名	農産物と水産物
実施場所	委託場所に出講又はインターネットによる講義
時間数	座学 60分+実習 120分 インターネットによる講義の場合は10分+実習レポート添削
講義形式	座学 実習
評価基準科目	>0分
目的	農産物の栽培方法や畜産や水産物の現状について、6次産業化の取組事例を中心に取りまとめ、6次産業化の産業分野の全体像の把握を目指す。
講義内容	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1 講習用教本） 斉藤俊幸著を活用
座学	第5章 農産物と水産物 5-1 水稻 5-2 麦類 5-3 野菜 5-4 果樹 5-5 園芸 5-6 畜産 5-7 水産物 5-8 特用林産物の特性・生産の現状
実習	5-9 実習
その他補足事項	講義開催地域の産地での実習を実施又はインターネット（通信教育）受講者の居住する地域での実習を実施

講義分類	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1）
分類番号	0106
科目名	食品加工（基礎）
実施場所	委託場所に出講又はインターネットによる講義
時間数	座学 60分+実習（120分） インターネットによる講義の場合は10分+実習レポート添削
講義形式	座学 実習
評価基準科目	>0分
目的	食品の保存性を高め、食品を食べやすく消化しやすく栄養価の高いものにし、食味をよくし、一般の人々の嗜好に合うようにするとともに、副産物として生産されるものを有効に利用することを食品加工という。加工にあたってはそれぞれの食品の栄養学的、微生物学的、生化学的、生理学的な知識が必要なことはもちろん、大量生産と品質向上のために、加工機械に対する工学的な知識も必要となる。このため食品の種類や保存方法に関して概観し、6次産業化の展開方法の把握を目指す。
講義内容	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1 講習用教本） 斉藤俊幸著を活用
座学	第6章 食品加工（基礎） 6-1 食品の種類 6-2 食品の保存技術による農産物の賞味期限延長
実習	6-3 実習
その他補足事項	講義開催地域の農産加工施設を主催者と協議し実習を実施又はインターネット（通信教育）受講者の居住する地域での実習を実施 レベル1において食品の保存技術による農産物の賞味期限延長を追加記載

講義分類	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1）
分類番号	0107
科目名	食品流通
実施場所	委託場所に出講又はインターネットによる講義
時間数	座学 60分＋視察（120分） インターネットによる講義の場合は10分＋視察レポート添削
講義形式	座学 視察
評価基準科目	>0分
目的	食品の流通に関する流れの理解を深める。加工工場から10トン車で搬入する食品流通の仕組みを理解する。ラベル、POSシステムの仕組みを理解する。卸売市場・物流センターの視察を実施し、搬入口から搬出口までの流れを追いかけて、その仕組みを理解する。
講義内容	国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門（レベル1 講習用教本） 斉藤俊幸著を活用
座学	第7章 食品流通 7-1 食品の物流 7-2 食品の商流 7-3 食品の情報流
実習	7-4 卸売市場・物流センターの視察
その他補足事項	講義開催地域又はインターネット（通信教育）受講者の居住地の卸売市場・物流センターの視察実施と視察カルテの作成