

プログラム認証基準

参考資料11-2

※ レベル2はレベル1の、レベル3はレベル1・2の知識を習得していることを要件とする。

	内容				(参考) 関連プログラムを有する機 関・科目名	
	レベル1	レベル2		レベル3		
	共通	プレイヤー<1次産業者(農林水産業者)・2次産業者(食品製造・加工業者)・3次産業者(食品流通・小売・飲食業者)> ①事業主/②法人スタッフ	③コンサルタント アドバイザー	プレイヤー<1次産業者(農林水産業者)・2次産業者(食品製造・加工業者)・3次産業者(食品流通・小売・飲食業者)> ①事業主/②法人スタッフ		③コンサルタント アドバイザー
6次産業化の 関連法規・諸 制度	○6次産業化の意義・役割 <ねらい> 今後、6次産業化取り組もうとする者(初心者レベル)に対し、6次産業化に関する基礎的な知識を習得させる。 <必須の内容> 「6次産業化とは何か」 「6次産業化の目指すもの」 「6次産業化の意義」等(以上、全て座学)	○6次産業化法、農商工連携法、関連支援施策の概要 <ねらい> レベル1の知識を習得した者を対象として、6次産業化に対する知識をより深めるため、関係法規と関連支援施策に関する知識を習得させる。 <必須の内容> 「6次産業化法」 「農商工連携法」 「6次産業化や農商工連携の推進のための各種支援制度」(以上、全て座学)		○関連支援施策の利活用の方法 <ねらい> 6次産業化に取り組むプレイヤーに対して効果的かつ的確な指導ができるよう、6次産業化推進のための各種支援制度の利活用に関する知識を習得させる。 <必須の内容> 「6次産業化や農商工連携の推進のための各種支援制度の利活用の方法」(座学)	・農業高校(農業経済(農業・食料政策と関連法規)) ・宮城県農大(アグリビジネス論) ・やまがた(6次産業の意義と役割、農林水産業関連の支援施策) ・いわて(現代農業と農業政策) ・農水省(農業・農村の6次産業化とは何か?、政策説明を中心とした6次産業化総論、6次産業化計画づくり)	
経営 ビジネスブ ランニング	○食品の生産・加工・販売に関する経営の基礎 <ねらい> 今後、6次産業化に取り組もうとする者(初心者レベル)に対し、生産・加工・販売に関する基礎的な経営知識を習得させる。 <必須の内容> 「食品の生産・加工・販売に関する経営の基礎」 「経営分析の基礎」 「6次産業化の事例」(以上、全て座学)	○食品の生産・加工・販売に関する収支計算の基礎 <ねらい> レベル1の経営知識を習得した者を対象として、6次産業化計画書の作成を行うために必要な生産・加工・販売の原価および収支の基礎的な知識を習得させる。 <必須の内容> 「生産・加工・販売のコスト分析の基礎」 「収支計画書の作成方法」(以上、全て座学)	※左記のプレイヤーの項目に記された内容に加え ○経営分析 <ねらい> プレイヤーの支援を行うために必要な生産・加工・販売の事業の経営を分析する能力を習得させる。 <必須の内容> 「生産・加工・販売の事業の経営分析の実践」(座学・実習)	○食品の生産・加工・販売に関する経営戦略、経営管理 <ねらい> レベル2を習得した者を対象として、6次産業化計画書の作成を行うために必要な生産・加工・販売の経営戦略、経営管理の知識を習得させる。 <必須の内容> 「経営戦略の作成方法」(座学) 「経営戦略の事例」(ケース・スタディ) 「人事管理、生産管理、財務管理」(座学)	・農業高校(農業経営) ・宮城県農大(農業経営、営農計画、経営診断・分析) ・やまがた(農業の経営戦略、財務会計・資金計画の作り方、農業経営管理、農業経営管理実践、ビジネス計画書とは、ビジネス計画書作成、発表会) ・いわて(現場スタディ(農業経営の先進事例の視察)、農業ビジネス戦略計画の作成、プレゼンテーション、財務管理の診断) ・佐賀(農業経営学特論、経営分析特論)	
食品安全・衛 生管理	○食品安全・衛生管理の基礎 <ねらい> 消費者の信頼に応える事業者を育成し、安全で安心な食品の供給を確保するため、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基礎的な知識を習得させる。 <必須の内容> 「食品衛生法(及び関連条例)」 「農薬取締法」 (以上、全て座学)	○食品安全・衛生管理の応用 <ねらい> レベル1の知識を習得した者を対象として、安全で安心な食品の供給を確保するための食品安全・衛生管理に関する応用的・実践的な手法を習得させる。 <必須の内容> 「食品安全・衛生管理に関する取組事例」(ケース・スタディ) 「GAP・HACCPの概要」(座学) 「FCP(フード・コミュニケーション・プロジェクト)」(座学) 「トレーサビリティ」(座学)	○6次産業化に関するビジネス計画書の作成(初級) <ねらい> プレイヤーの6次産業化計画の支援を行うために必要な知識を習得させる。 <必須の内容> 「ビジネス計画書の作成方法」(座学) 「ビジネス計画書の作成」(実習)	○6次産業化に関するビジネス計画書の作成(初級) <ねらい> 6次産業化に関するビジネス計画書を作成するための基礎的な知識を習得させる。 <必須の内容> 「ビジネス計画書の作成方法」(座学) 「ビジネス計画書の作成」(実習)	○6次産業化に関するビジネス計画書の作成(上級) <ねらい> プレイヤーの6次産業化に関するビジネス計画書の作成を支援するため、計画書を診断するためのより高度な知識を習得させる。 <必須の内容> 「ビジネス計画書の分析・診断」(実習)	・農業高校(食品化学)、水産高校(食品管理) ・宮城県農大(食の安全・安心) ・やまがた(加工食品と衛生管理、加工食品と衛生管理実践(視察)) ・いわて(食の安全性、食品関連法規) ・農水省(食品加工と衛生管理、フードコミュニケーション) ・中企庁(食品衛生・表示・環境対策等)

<p>食品の生産・加工・流通共通</p>	<p>○食品の生産・加工・流通の基礎 <ねらい> 6次産業化を構成する生産(1次産業)、加工・製造(2次産業)、流通・サービス(3次産業)について基礎的な知識(産業の特徴、現状等)を習得させる。 <必須の内容> 「作物・野菜・果樹・家畜・水産物の特性」(座学・実習) 「食品の特性・加工方法」(座学・実習) 「食品流通の仕組みや機能、食品の物流、商習慣、取引における情報技術の活用」(座学) 「卸売市場・物流センター(視察・ヒアリング)」</p>	<p>○食品の生産・加工・流通関連法規の概要 <ねらい> レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した者を対象として、食品の生産・加工・流通において重要となる食品表示などの関連法規について習得させる。 <必須の内容> 「生産関連法規(例:農地法又は漁業法、都市計画法)のうち関連部分の概要」 「加工・流通関連法規(例:JAS法、景品表示法)のうち関連部分の概要」(以上、全て座学)</p>		<p>・いわて(食の安全性、食品関連法規) ・農水省(食品加工と衛生管理) ・中企庁(食品衛生・表示・環境対策等)</p>		
<p>生産(農林水産業)</p>		<p>○生産の応用 <ねらい> レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した者を対象として、生産に関する先進の技術を習得させる。 <必須の内容> 「生産に関する先進の技術(例:新品種の生産技術、植物工場の設置事例)」(座学・実習)</p>	<p>○生産の応用 <ねらい> レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した者を対象として、生産に関する先進の技術を学ぶことで、同レベル以下のプレイヤーへのアドバイスのための基礎知識を習得させる。 <必須の内容> 「生産に関する先進の技術(例:新品種の生産技術、植物工場の設置事例)」及びコーディネート手法(以上、全て座学・実習)</p>		<p>・農業高校(作物、野菜、果樹、畜産、農業機械)、水産高校(漁業) ・宮城県農大(作物概論、園芸概論、畜産概論、農学基礎実習、農業機械基礎、先進農業体験学習) ・やまがた(稲作・果樹・蔬菜の栽培管理)</p>	
<p>食品加工</p>		<p>○食品加工の手法 <ねらい> レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した者を対象として、1次産業の生産物の加工・製造を行うための加工方法、基本的な工程、利用する機械、衛生管理、加えて加工・製造する食品の成分・機能と特定保健用食品について知識を習得させる。 <必須の内容> 「食品の機能」(座学) 「食品加工の手法」 例:原材料の調達、加工方法、包装(座学・実習)</p>	<p>○食品加工の手法 <ねらい> レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した者を対象として、1次産業の生産物の加工・製造を行うための加工方法、基本的な工程、利用する機械、衛生管理、加えて加工・製造する食品の成分・機能と特定保健用食品について知識を学ぶことで、同レベル以下のプレイヤーへのアドバイスのための基礎知識を習得させる。 <必須の内容> 「食品の機能」(座学) 「食品加工の手法」 例:原材料の調達、加工方法、包装及びコーディネート手法(座学・実習)</p>	<p>○商品開発 <ねらい> レベル2の食品加工の手法で学んだことを踏まえ、実際のビジネス等で、マーケティング戦略やブランド戦略、販売・プロモーション戦略等を駆使した、新たな商品開発や販売等を行うための手法を習得させる。 <必須の内容> 「商品開発の手法」 例:開発の流れ、製品化工程、QCD(品質・コスト・納期) (実習、ケーススタディー、ケースメソッド)</p> <p>○マーケティング戦略 <ねらい> レベル2のマーケティング・ブランディングの基礎と手法で学んだことを踏まえ、実際のビジネスに即したマーケティング戦略の手法を習得させる。 <必須の内容> 「マーケティング戦略の手法」 例:原料や商品の特性・特徴・差別化要素等の分析、ストーリー性創出、商品化に向けた目標設定、マーケティングミックスなど (実習、ケーススタディー、ケースメソッド)</p>	<p>○商品開発等の戦略分析(コーディネート) <ねらい> レベル2の食品加工の手法及びマーケティング・ブランディングの基礎と手法で学んだことを踏まえ、商品開発、マーケティング戦略、ブランド戦略、販売・プロモーション戦略等を駆使した事業計画の立案のための手法を学ぶことで、同レベル以下のプレイヤーへのアドバイス・支援および分析のための高度な知識を習得させる。 <必須の内容> 「商品開発に関するコーディネート手法」 「マーケティング戦略の立案に関するコーディネート手法」 「ブランド戦略の立案に関するコーディネート手法」 「販売戦略の立案に関するコーディネート手法」 (実習、ケーススタディー、ケースメソッド)</p>	<p>・農業高校・水産高校(食品製造) ・宮城県農大(食品加工学) ・やまがた(食品加工技術、食品加工実習) ・いわて(食品の製造技術、マーケティング改善演習(食品加工技術)) ・農水省(加工技術)</p>
<p>食品流通マーケティング</p>		<p>○マーケティング・ブランディングの基礎と手法 <ねらい> レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した者を対象として、マーケティング、ブランディング、販路確保など、流通・販売等に関する基礎的な知識や手法を習得させる。 <必須の内容> 「消費者とマーケット」 「マーケティングとは」 「ブランドとは」 「販路確保(対象となるセグメント)」(座学・実習)</p>	<p>○マーケティング・ブランディングの基礎と手法 <ねらい> レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した者を対象として、マーケティング、ブランディング、販路確保など、流通・販売等に関する基礎的な知識や手法を学ぶことで、同レベル以下のプレイヤーへのアドバイスのための基礎知識を習得させる。 <必須の内容> 「消費者とマーケット」 「マーケティングとは」 「ブランドとは」 「販路確保(対象となるセグメント)」及びコーディネート手法(座学・実習)</p>	<p>○ブランド戦略 <ねらい> レベル2のマーケティング・ブランディングの基礎と手法で学んだことを踏まえ、実際のビジネスに即したブランド戦略の手法を習得させる。 <必須の内容> 「ブランド戦略の手法」 例:ブランドの種類、ブランディング(計画立案・要素分析)、ブランドコミュニケーション、ブランド管理など (実習、ケーススタディー、ケースメソッド)</p> <p>○販売戦略 <ねらい> レベル2のマーケティング・ブランディングの基礎と手法で学んだことを踏まえ、販売・プロモーション戦略など、実際のビジネスに即した戦略立案や商品企画等の手法を習得させる。 <必須の内容> 「販売戦略の手法」 例:ターゲット、販売チャネル、マーチャンダイジング、プロモーション、消費者コミュニケーションなど (実習、ケーススタディー、ケースメソッド)</p>		<p>・農業高校(食品流通)、水産高校(水産流通) ・宮城県農大(マーケティング) ・やまがた(マーケティング、フードシステム、販売力強化、6次産業化による販売戦略、食品市場の創造) ・いわて(マーケティングの基礎、マーケティング特論、商品開発の企画と意思決定) ・佐賀(農産物市場流通特論、マーケティング特論) ・農水省(食料・食品のマーケティング、地域ブランド、地域食品マーケティング、地産地消の販売戦略、販路開拓とセールスプロモーション、商品開発) ・中小企業庁(ブランド戦略)</p>