

平成25年度 アグリビジネスコースカリキュラム(案)

	合 同				直 売 コ ー ス		加 工 コ ー ス	
	第1回 11月5日(火)	第2回 11月12日(火)	第3回 11月19日(火)	第4回 12月3日(火)	第5回 11月26日(火)	第6回 12月10日(火)	第5回 11月28日(木)	第6回 12月12日(木)
1時間目 (10:30～12:00)	開講式 (10:00～10:30) 講義:6次産業化の推進 (素材生産から高付加価値販売) 講師:兵庫県ブランド指導相談室 吉川 年彦 氏	講義:食品製造販売許可 (営業許可と設備基準等) 講師:県生活衛生課 食品衛生係 中塚 勇二	講義:食品表示 (JAS法、優良誤認、健康増進法) 講師:県消費流通課 食品安全係長 石崎 五久美	直売、レストラン、加工品 開発 体験施設見学 【現地研修】 講師:夢工房 衣笠愛之氏	講義:農産物直売と情報 管理・情報発信 講師:経営コンサルタント 宇田名保美氏		講義:農産物加工 概論Ⅰ(原料の性質 ・成分・取り扱い) 講師:澤技術士事務所長 澤 正樹氏	
昼食 (12:00～13:00)								
2時間目 (13:00～14:30)	講義:作ることから売ることへ 講師:経営コンサルタント 中小企業診断士 投石 満雄氏	講義:売れるパッケージデザイン 講師:(株)バードデザイン ンハウス代表取締役 鳥山大樹氏	講義:青果物・加工食品 の販売とクレーム対応 講師:(株)トーホービジネスサー ス 青木豊氏	JA直売所の見学 【現地研修】 講師:旬菜蔵「書写」 武林 旬菜課長	講義:農産物直売と情報 管理・情報発信 講師:経営コンサルタント 宇田名保美氏	講義:農産物直売所 の運営 講師:農業経営士 藤本善郎氏	【加工実習】 商品化の工夫(ジャムづくり) 講師:澤技術士事務所長 澤 正樹氏	講義:製造者の社会的責任 講師:兵庫県食品産業協会 井上 喜正氏
休 憩 (14:30～14:45)								
3時間目 (14:45～16:15)	講義:作ることから売ることへ 講師:経営コンサルタント 中小企業診断士 投石 満雄氏	講義:売るための工夫 POPの作り方 講師:(株)バードデザイン ンハウス代表取締役 鳥山大樹氏		直売や加工向けの新しい品種の紹介 【現地研修】 講師:山陽種苗	講義:GAP概要とその 取り組み事例 講師 県農産園芸課野菜係 係長:磯崎 博隆氏 JA兵庫六甲 神戸西営農 リーダー:永井 晴子氏	講義:農産物直売所 経営(個人)Ⅱ 意見交換等 講師:兵庫県農業経営士 藤本 善郎氏 閉講式(修了書授与) (16:15～16:30)	【加工実習】 商品化の工夫(浅漬けづくり) 講師:澤技術士事務所長 澤 正樹氏	討議:加工ビジネス 立ち上げに向けて 講師:兵庫県食品産業 協会 井上 喜正氏 閉講式(修了書授与) (16:15～16:30)