

「自宅で学ぼう！6次産業化塾」の対象レベルと内容

レベルについては、内閣府6次産業化人材WGにおける検討を参考に学習内容等を設定しています。

項目	レベル0	レベル1 6次産業化の基礎がわかる	レベル2 支援等を受けながら6次産業化を実践できる	自宅で学ぼう！6次産業化塾 (学習テキスト)	レベル3 自分で判断し6次産業化事業を行える	レベル4 自分で計画を策定し、6次産業化事業を管理実行できる	
6次産業化の関連法規・諸制度	6次産業化について知り意欲を高める（やまがた6次産業化ハンドブックを一読ください）	○6次産業化の意義・役割 6次産業化に取り組もうとする方が（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 ◇必須の内容：6次産業化とは、6次産業化の目指すもの・意義等	○6次産業化法、農商工連携法、関連支援施策の概要 レベル1の知識を習得した方が、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 ◇必須の内容：6次産業化法、農商工連携法、推進のための支援制度	自宅で学ぼう！6次産業化塾【基本】 物質エネルギー利用型地域資源利用論 サービス提供型地域資源利用論 ※やまがた6次産業化ガイドブック			
経営ビジネスプランニング		○食品の生産・加工・販売に関する経営基礎 6次産業化に取り組もうとする方（初心者レベル）が、生産・加工・販売に関する基礎的な経営知識を習得 ◇必須の内容：食品の生産加工販売に関する経営基礎、経営分析基礎、6次産業化事例	○食品の生産・加工・販売に関する収支計算基礎 レベル1の経営知識を習得した方が、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知識を習得 ◇必須の内容：生産加工販売のコスト分析基礎、収支計画書作成方法 ○食品の生産・加工・販売に関する経営計画基礎 収支計算の基礎知識を習得した方が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計画作成に関する基礎知識を習得 ◇必須の内容：経営計画書作成	自宅で学ぼう！6次産業化塾【専門】 農業経営と企業経営 地域活性化に向けた新事業 経営理念／組織経営者論 組織経営と地域ネットワーク形成 経営戦略 経営理念とその浸透 財務会計Ⅰ（損益分岐点、原価管理） 財務会計Ⅱ（資金繰り） 食に関する経営情報戦略 6次産業化と知財管理		○食品の生産・加工・販売に関する経営戦略、経営管理 レベル2を習得した方が、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 ◇必須の内容：経営戦略作成方法、経営戦略事例、人事管理、生産管理、財務管理 ○6次産業化に関する事業マネジメント能力開発 ケーススタディを通じ生産加工販売間のコーディネート能力、事業プロデュース能力を習得 ◇必須の内容：事業マネジメント能力開発	
食品安全衛生管理		○食品安全・衛生管理の基礎 消費者の信頼に応える事業者を目指す方が、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 ◇必須の内容：食品衛生法等、農業取締	○食品安全・衛生管理の応用 1の知識を習得した方が、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 ◇必須の内容：食品安全・衛生管理に関する取組事例、GAP・HACCP、FCP、トレーサビリティ	自宅で学ぼう！6次産業化塾【基本】 食品加工における安全・衛生管理・関連法規		○6次産業化に関するビジネス計画書作成（初級） 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知識を習得 ◇必須の内容：ビジネス計画書作成方法	
食品の生産・加工・流通共通		○食品の生産・加工・流通の基礎 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を習得 ◇必須の内容：作物・野菜・果樹・家畜・水産物の特性、食品の特性・加工方法、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活用、卸売市場・物流センター	○食品の生産・加工・流通関連法規の概要 レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した方が、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 ◇必須の内容：生産関連法規（農地法、漁業法、都市計画法等）、加工・流通関連法規（JAS法、景品表示法等）	自宅で学ぼう！6次産業化塾【基本】 農林水産業の現状と地域産業Ⅰ・Ⅱ 農産漁村の特性と新事業創出 フードシステム論Ⅰ フードシステム論Ⅱ フードコーディネート論Ⅰ フードコーディネート論Ⅱ			
生産		○生産の応用 レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した方が、生産に関する先進技術を知得 ◇必須の内容：生産に関する先進技術					
食品加工		○食品加工の手法 レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した方が、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 ◇必須の内容：食品の機能、食品加工手法		自宅で学ぼう！6次産業化塾【基本】 食品加工論Ⅰ 食品加工論Ⅱ 食品開発における栄養と機能		○商品開発 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 ◇必須の内容：商品開発手法	
食品流通マーケティング		○マーケティング・ブランディングの基礎と手法 レベル1の食品の生産・加工・流通の基礎を習得した方が、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 ◇必須の内容：消費者とマーケット、マーケティング、ブランド、販路確保		自宅で学ぼう！6次産業化塾【専門】 食のマーケティングⅠ（市場分析） 食のマーケティングⅡ（STP） 食のマーケティングⅢ （マーケティングミックス）		○マーケティング戦略 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 ◇必須の内容：マーケティング戦略手法	

基礎的な知識の習得