

ステップアップ用研修プログラム（講座・実習）案

No.	実施日	時間	内容	詳細	種別	講師	コマ数	備考
1 (共通)	10月	未定	農産加工の基礎知識	農産加工品とは？加工所を立ち上げるにはどういった準備が必要か、開業後はどのように進めていくかなど、自ら実践している内容を基に、レクチャーしていただく。	講座	(有) 職彩工房たくみ 代表取締役 尾崎 正利 氏	3	※無料 ※福岡県在住講師 ※初級者コースと合同
2	10月	未定	個別相談	地元農産品（各自栽培している野菜等）を使用した加工品について、加工方法等に関する個人指導を行う。	実習	(有) 職彩工房たくみ 代表取締役 尾崎 正利 氏	4	※受講者材料費負担あり ※福岡県在住講師
3	11月	13:30～ 16:30	農産加工実習	個人で持っている材料を持ち寄り各自試作をする。	実習	食naviステーション 代表 木村 まゆみ 氏	3	※受講者材料費負担あり
4	12月	13:30～ 16:30	デザイン講習	製品化するものを持ち込み、それに対するパッケージ、デザインを検討する。	講座	(有) 小野デザイン事務所 小野 由紀子 氏	3	※受講者材料費負担あり
5 (共通)	1月	13:30～ 16:30	商品を美しく見せる写真の撮り方	商品を良く見せるための写真の撮り方、POPの作り方、SNSでの発信方法等を学ぶ。	講座	R-room 鈴木竜典写真室 代表 鈴木 竜典 氏	3	※受講者材料費負担あり ※初級者コースと合同
6	2月	13:30～ 16:00	販売講習	ターゲットの設定、販路、OEMのメリット・デメリット等について説明していただく。	講座	(有) 秋田味商 取締役社長 工藤 真史 氏	2.5	※無料

※翌年度の「農家のパーティ」ネットワーク主催 「食のマッチング商談会」にて製品のテストマーケティングを行う。

18.5