

受講企業
のべ274社の実績
平成21年～令和元年一括受講企業数

令和2年度 総合食品学講座

一括受講
35,000円
(税込)

個別受講
1講座 3,000円
(税込)

※12講座以上のお申込みは
一律35,000円(税込)

申込期限
8月7日(金)

食品関連業界の 未来を担うあなたへ!

開講期間 令和2年9月3日(木)～11月5日(木)

●日程 ※赤色の部分が開講日

9月						
月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

10月						
月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

11月						
月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

全10日間 週1日 計29講座

時間 原則10:00～17:10

会場 静岡県立大学
静岡県工業技術研究所

一括受講
定員
26名



対象

商品開発者・品質管理者・生産管理者など
原則、静岡県内に主たる事業所を有する食品関連企業(中小企業)であること

特徴

食品開発に必要な総合知識を得られる国内有数の講座
安全・安心な食品製造と国際競争力のある商品を開発する底力がつく

科目

A: 食品加工技術 10講座
B: 食品の安全・安心技術 8講座
C: マーケティング・販売戦略 6講座
D: 実技のビデオ講習(微生物物検査技術など) 5講座

※各科目の詳細は裏面をご覧ください

※社会情勢を考慮してweb会議形式での講義とさせていただきます。

●事前登録で自動車来学可

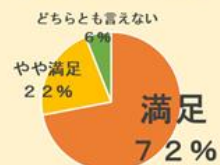
●お申し込み方法

裏面「申込書」に必要事項をご記入の上
FAXまたはメールにてお申し込みください

- ・出席率60%以上で、静岡県産業振興財団理事長の認定により修了証書を交付します。
- ・やむを得ず講義を欠席した場合、指定期間中に講義ビデオを視聴することで、単位認定します。
- ・人材開発支援助成金(一般訓練コース)の給付を受けられる場合があります。
詳細は厚生労働省静岡県労働局職業安定部職業対策課(TEL054-653-6116)へ
直接お問合せください。

令和元年度 受講者アンケートより

受講生の総合評価



問合せ先 (公財)静岡県産業振興財団 フーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンター
TEL054-254-4513

講座内容

A1 9/3 食べ物のおいしさと調理科学 食べ物のおいしさを決定する要因は多数あるが、本講義では外観(色)、味、香り、物性(テクスチャー)の4つに焦点を絞り、それらに関係する代表的な成分や成分間反応等について理解を深める。	A2 9/10 日本食を支える伝統水産加工食品 節節などの伝統的な水産加工食品について、魚食文化と日本食の視点から解説すると共に、その製造原理について説明する。	A3 9/17 天然調味料・機能性食品素材の開発・機能性解析 天然調味料の製造手法や特徴解析のアプローチ及びN-アセチルグルコサミンやアンセリンなどの機能性食品素材の開発プロセスと科学的解析内容を紹介する。
A4 9/17 食品香料の基礎 ～開発と応用～ 食品香料の市場・役割・法規制・安全性などについて概説し、更に開発(作り方)・評価・応用(使い方)について解説する。	A5 9/24 食品の殺菌技術について (缶詰と缶詰製造の実際) 缶詰・レトルト食品の中核技術である殺菌や巻き締め技術を概説し、食品の保存性や安全性を考える。併せて加熱殺菌にまつわる品質ダメージや対策等の事例、体験談等を解説する。	A6 10/1 介護食の動向と開発 市場背景、咀嚼や嚥下機能低下時に適した食形態、介護食の基準、製品開発からプロモーション、商流、物流に至るまでを解説する。
A7 10/15 食品の劣化と保存のポイント ～品質劣化の要因とその化学～ 食品を加工・保存する際、品質の劣化が問題となる。品質を左右する成分の特徴、劣化の原因となる化学的要因を探り、その制御方法を学ぶ。	A8 10/22 食品の包装技術 ～ニーズにあった包装設計～ 食品保護、流通、商品価値の向上に必要とされる食品包装の形態、機能及び資材の利用方法を目的に合わせて理解する。	A9 11/5 食品の非破壊分析法 食品の非破壊分析法として多く利用されている近赤外線分析の基礎と応用を解説する。
A10 11/5 食品素材としての茶の利用 古くから食材として使用されてきたお茶。近年の機能性研究の進展により食品素材としての利用範囲は拡大している。茶の歴史と機能性成分を活かした食品への利用について講義する。	B1 9/3 機能性表示食品のシステムティック レビュー(SR)について 静岡県立大学ではフーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンターと協力して、主に県の特産食品の機能性をSRを用いて評価し、機能性表示食品の開発を行っている。その実施例について解説する。	B2 9/10 栄養と健康 健康長寿を更に延伸するために、栄養素の役割や代謝を理解する。
B3 9/24 ISO22000:2018とHACCP ISO 22000:2018はHACCPを骨格とした食品安全マネジメントシステム規格である。2018年の改訂およびHACCPのポイントを紹介する。	B4 10/1 環境問題と企業責任 (食品リサイクル法など) 食品関連業が取り組むべき環境対策全般について説明する。(循環型社会構築のための「企業の社会的責任」の概要など)	B5 10/8 食の安全・安心はただか？ 食品と医薬品の境界線が不明瞭となっている。食品、医薬品に必要な前臨床試験、いわゆる安全性試験の概要を解説する。
B6 10/8 食品表示基礎講座 ～食品表示法のその後～ 2020年4月に完全施行された食品表示法の基礎を学ぶと共に、その後の食品表示の変更点を分かりやすく解説する。	B7 10/8 HACCPチャレンジ講習会 消費者に安全な製品を提供するために運用される代表的な衛生・安全管理システムについてその種類、構成内容及び相互の関連性を紹介する。	B8 11/5 食品の期限表示の設定について 食品の期限表示は、食品の特性に配慮したうえで、安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目に基づき設定される。期限表示を設定する際の考え方や指標項目の選択等について学ぶ。
C1 9/3 マーケティングの原点・商品開発 「商品企画書の作成」 商品開発に取り掛かる前に、必ず必要になるのが「商品企画」。売れる確率の高い商品にするための「情報設計」を学ぶ。	C2 9/10 具体例で知ろう！『特許・商標』 開発した食品や技術をいかにして守るか？特許・商標とはどんなものか？身近な食品、食品技術・機械などの事例を通して紹介する。	C3 9/17 ブランディング講座 「リトルブランド戦略」 モノ溢れ、競合過多、情報の氾濫、価値の多様化、変化の加速化の中で、中小企業の戦略例としての「リトルブランド戦略」を講義する。
C4 9/24 DXがもたらす社会変革と 現場でのAI活用 デジタル技術が、ビジネスや社会、人々の生活に非常に大きな変化をもたらしている。富士通の取組み事例、磐田で展開する農事業の紹介も踏まえて講義する。	C5 10/1 食品事業の海外展開について 海外市場参入のステップ、輸出手続きの流れ、実務と関連業者、輸出阻害要因と対策、事例、ハラル認証ほか、静岡県海外事務所との取り組み、当会の事業活用策など、事例を交えて説明する。	C6 10/22 中小企業のためのブランドづくり 強いブランドは、戦略性と創造性をもってつくりあげるものである。本講義では、食品や中小企業のブランドづくりの方向性を考えていく。
D1 10/15 微生物検査技術Ⅰ 食品の品質管理にとって重要な微生物検査について、一般細菌数、大腸菌群などの検査法の初歩的な知識、及び現場で使える実践的な技術を学ぶ。	D2 10/15 微生物検査技術Ⅱ 我が国の食中毒事例発生状況をもとに主な食中毒菌の性状及び微生物検査に使用する培地の原理を習得する。	D3 10/22 小型食品加工機器実習 試作レトルト食品やペットボトル飲料、スプレードライやフリーズドライのお茶などサンプルを見ながら、各種食品加工について理解を深める。
D4 10/29 食品の機器分析実習(LC) おいしさや機能性を構成する各種食品成分の分析に用いる液体クロマトグラフ(LC)について、分析の原理、データ解析、応用事例等を学ぶ。	D5 10/29 食品の機器分析実習(GC) おいしさや機能性に関与する各種食品成分の分析に用いるガスクロマトグラフ(GC)について、分析の原理、データ解析、応用事例等を学ぶ。	E 10/29 静岡県工業技術研究所内の 装置の見学 小型食品加工機器、微生物検査ツール、食品成分の分析装置等の見学を通じて、食品の開発・加工及び衛生・品質管理について学ぶ。

日程一覧

※令和2年7月時点の予定です。やむを得ず講座内容や日程に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

9/3(木) 県大①	10:00-10:20		開講式	
	10:30-12:00	B1	機能性表示食品のシステムティックレビュー(SR)について	静岡県立大学 食品環境研究センター長 若林 敬二氏
	13:00-15:00	C1	マーケティングの原点・商品開発「商品企画書の作成」	(株)イワサキ経営 マーケティングアドバイザー 宮口 巧氏
	15:10-17:10	A1	食べ物のおいしさと調理科学	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 映子氏
9/10(木) 県大②	10:00-12:00	B2	栄養と健康	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 英一氏
	13:00-15:00	A2	日本食を支える伝統水産加工食品	静岡県水産・海洋技術研究所 開発加工科長 小泉 鏡子氏
	15:10-16:40	C2	具体例で知ろう!『特許・商標』	(一社)静岡県発明協会 特許流通アドバイザー 長谷川 和家氏
9/17(木) 県大③	10:00-12:00	A3	天然調味料・機能性食品素材の開発・機能性解析	焼津水産化学工業(株) 研究開発部 相澤 光輝氏
	13:00-15:00	A4	食品香料の基礎 ～開発と応用～	高砂香料工業(株) フレーバー企画部長 鈴木 紀生氏
	15:10-17:10	C3	ブランディング講座「リトルブランド戦略」	(有)ヴィ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月 聖司氏
9/24(木) 県大③	10:00-12:00	B3	ISO22000:2018とHACCP	東海大学 海洋学部 水産学科 客員教授 荒木 恵美子氏
	13:00-15:00	C4	DXがもたらす社会変革と現場でのAI活用	富士通(株) サステナブルシティ事業部 シニアマネージャー 秋野 陽太郎氏
	15:10-17:10	A5	食品の殺菌技術について(缶詰と缶詰製造の実際)	はごろもフーズ(株) KPBユニット マネージャー 村瀬 輝昭氏
10/1(木) 県大④	10:00-12:00	B4	環境問題と企業責任(食品リサイクル法など)	(一社)静岡県環境資源協会 専務理事 平井 一之氏
	13:00-15:00	A6	介護食の動向と開発	(株)マルハチ村松 業務用事業ユニット ゼネラルマネージャー 橋詰 昌幸氏
	15:10-17:10	C5	食品事業の海外展開について	(公社)静岡県国際経済振興会 シニアコーディネーター 生嶋 仁氏
10/8(木) 県大①	10:00-12:00	B5	食の安全・安心はただか?	浜松医科大学 医学部 細胞分子解剖学講座 リサーチアシスタント 中嶋 圓氏
	13:00-15:00	B6	食品表示基礎講座～食品表示法のその後～	フード・オフィス・天明 代表 天明 英之氏
	15:10-17:10	B7	HACCPチャレンジ講習会	静岡県健康福祉部 生活衛生局 衛生課 主査 吉田 綾子氏
10/15(木) 県大①	10:00-12:00	A7	食品の劣化と保存のポイント ～品質劣化の要因とその化学～	静岡県ものづくり支援センター アドバイザー 土肥 慎吾氏
	13:00-14:30	D1	微生物検査技術Ⅰ	静岡県工業技術研究所 主任研究員 袴田 雅俊氏
	14:40-16:10	D2	微生物検査技術Ⅱ	ティ・エム・イノベーションラボ 代表 戸田 政一氏
10/22(木) 県大①	10:30-12:00	D3	小型食品加工機器実習	静岡県工業技術研究所 上席研究員 渡瀬 隆也氏
	13:00-15:00	A8	食品の包装技術 ～ニーズにあった包装設計～	須田産業(株) 営業技術部長 山本 頼史氏
	15:10-17:10	C6	中小企業のためのブランドづくり	静岡県立大学 経営情報学部 教授 岩崎 邦彦氏
10/29(木) 工技研	13:00-14:30	D4	食品の機器分析実習(LC)	静岡県工業技術研究所 上席研究員 浅沼 俊倫氏
	14:40-16:10	D5	食品の機器分析実習(GC)	静岡県工業技術研究所 上席研究員 松野 正幸氏・研究員 石橋 佳奈氏
	16:20-16:50	E	静岡県工業技術研究所内の装置の見学	静岡県工業技術研究所 食品科職員
11/5(木) 県大④	10:00-12:00	B8	食品の期限表示の設定について	(一財)日本食品分析センター 微生物部 技術支援課長 若山 裕晃氏
	13:00-14:30	A9	食品の非破壊分析法	静岡製機(株) 技術部 石津 裕之氏
	14:40-16:40	A10	食品素材としての茶の利用	静岡県立大学 茶学総合研究センター長 中村 順行氏
	16:50-17:20		修了式	

〈会場〉 県大①-静岡県立大学 はばたき棟3階 第3会議室
 県大②-静岡県立大学 看護学部棟4階 13402講義室
 県大③-静岡県立大学 薬学部棟1階 6128講義室
 県大④-静岡県立大学 看護学部棟3階 13302講義室

工技研-静岡県工業技術研究所

総合食品学講座 申込書

以下のどちらを受講するのかチェックしてください。

一括受講 個別受講

フリガナ		フリガナ	
企業名		代表者名	
住所	〒		
業種	主たる業種:	従業員数	常時: 人
	従たる業種:		臨時(パート等): 人
主要取扱品目		資本金	円

フリガナ		所属部署・役職	年齢	最終学歴
受講者氏名			歳	
TEL		メールアドレス		
FAX				
今までに 従事した 業務・年数				
本講座を 知った経緯	1.ホームページ 2.メールマガジン 3.支援機関() 4.その他()			
受講目的				
web会議形式での講座となった場合、講義受信環境(ネット、マイク、カメラ等)が整っていますか。 【 はい ・ いいえ 】				

<個別受講者記入欄>

希望する 講座番号	
--------------	--

※申し込み多数の場合は、選考のうえ決定させていただきます。
※受講希望者が複数の場合、本申込書をコピーし、一人一枚ご記入ください。
※記載された情報は、総合食品学講座の受講決定用資料としてのみ使用し、それ以外の目的では使用いたしません。