

人材育成

～平成31年度 年間スケジュール～

★は実習を含む講習会

参加費無料

* ¥の講習会は有料

AI・IoT・ロボット

AI・IoT・ロボット導入実証
支援プラットフォーム構築事業

■内容
「ロボット操作」、「AI活用画像検査」、「IoTネットワーク」等の製造工程のスマート化に必要な技術について実践研修を行います。

■対象者
電気・電子関連、機械・金属関連、食品製造企業

■こんなスキルが習得できます

●初級コース：
最新動向、導入事例や活用方法における基礎知識を習得できます。

●中級コース：
すべて受講していただくことで、より実践的な共通専門技術を習得できます。また、企業でのマイコン、制御プログラム、検査技術等に関する即戦力の人材養成につながります。

分析・評価技術

分析技術
能力強化事業

■内容
製品不良や異物の原因特定に使用する分析機器について、実習をまじえた講習会を行います。

■対象者
電気・電子関連企業、機械・金属関連企業などの品質管理または製品開発のご担当者

■こんなスキルが習得できます

初級から上級までの各コースを受講していただくことで、製品不良の原因究明に最適な分析方法やデータ解析、異物の特定までの一連の分析スキルを習得できます。すべてのコースを受講して頂くと、より総合的な分析スキルを習得できます。

食品開発・品質技術
人材育成事業

■内容
食品の衛生・品質管理、食品加工（粉末化）、製品開発における評価（健康機能性成分や味や香り）等について実習を交えた講習会を行います。

■対象者
食品関連企業、6次産業・農工商連携事業者などの品質管理および製品開発のご担当者

■こんなスキルが習得できます

●初級コース
食品の品質管理や製品の品質向上に必要な基礎的な知識や加工方法や評価手法を習得できます。

●中上級コース
高品質加工が可能な機器や機能性成分の分析や評価手法等が習得でき、付加価値の高い新商品開発などに活用できる技術を持つ人材が育成できます。

製品開発技術

鳥取県産酒ブランド力向上
支援事業

■内容
高品質な日本酒製造の実績がある外部講師による発酵管理技術や最新情報の講演会を行います。また、鑑評会出品レベル吟醸酒、純米吟醸酒および差別化を狙った低アルコール純米吟醸酒の試験醸造の試作品と試験データについて情報提供します。

■対象者
酒類の製造および品質管理のご担当者

■こんなスキルが習得できます

吟醸酒製造の基礎知識や製造にかかる一連の工程のポイントを習得できます。

木製品開発技術
人材育成支援事業

■内容
木製品関連分野での技術、製品開発力と製造技術力向上を目指したセミナーと技術講習会を行います。

■対象者
木質系インテリア内装、建具、家具、木工クラフトに携わる企業技術者等

■こんなスキルが習得できます

●初級コース
木製品開発に必要な知的財産権に関する知識を習得できます。

●中級コース
木材塗装の実践技術と、レーザー加工の応用技術の習得により、木製品の開発、製造技術を向上させることができます。

衛生管理

食の安全・安心
(普及啓発) 事業

■内容
食品工場の衛生管理対策の基礎となる7Sの導入方法やHACCPシステム、異物混入対策等のHACCPの構築につながる技術研修を行います。

■対象者
食品関連事業者

■こんなスキルが習得できます

●初級コース
食品衛生7S、一般衛生管理や異物混入対策などHACCP構築に必要な知識を習得できます。

●中上級コース
HACCPの構築においてリーダーとなる中核的人材の育成ができます。また、既にISO22000等の認証を取得されている場合には、ISO22000改訂版への対応を担う人材の育成につながります。

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

- 実装拠点整備
- ・材料受け入れゾーン
- ・組立・検査ゾーン
- ・梱包ゾーン
- ・自動搬送ゾーン
- ・IoT無線ネットワーク
- ・AIデータ解析システム



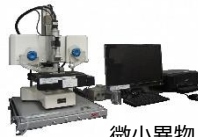
産業用ロボット



FE-SEM

上 電子顕微鏡実践セミナー★
～EDSとEBSD法による同時分析～

- 新規機器整備
- ・赤外分析装置
- ・波長分散型蛍光X線分析装置



微小異物前処理装置

中 赤外線分析装置実践セミナー★

初 波長分散型蛍光X線分析装置入門セミナー★

上 微小異物前処理装置実践セミナー★

初 微生物検査手法（基礎）研修
(定員10名・2回開催) ★¥

中 動物細胞培養（中級）講習会
(定員2名・2回開催) ★



- 初 食品素材の乾燥粉末化技術講習会
- 初 LC-MS/MSによる食品成分測定技術研修
- 中 LC-MS/MSによる食品成分の分析技術研修★
- 初 食品のおいしさ、かおり測定手法研修

- 初 食品の殺菌技術講習会
- 中 液状食品の殺菌技術講習会★



第1回酒造プラントを活用した試験醸造
※関心のある企業様はご参加いただけます

初 第1回酒ブランド力向上研修
(吟醸酒製造技術)



中 第2回酒ブランド力向上研修
(純米吟醸酒製造技術)

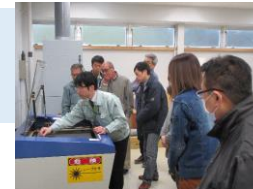
第2回酒造プラントを活用した試験醸造
※関心のある企業様はご参加いただけます



初 セミナー
木製品開発に必要な知的財産権

中 第1回技術講習会★
木材塗装の実践

中 第2回技術講習会★
新製品開発に生かすレーザー加工



初 食品の衛生管理技術（初級編）
研修会

初 食品の衛生管理向上
ワークショップ研修



中 食品の衛生管理技術
フォローアップ研修

初 食品の衛生管理技術（中級編）
研修会



中 食品の衛生管理技術（上級編）
研修会