

# 人材育成

～令和3年度 年間スケジュール～

★は実習を含む講習会

参加費無料

一部¥の講習会は有料

## AI・IoT・ロボット

### AI・IoT・ロボット導入 実証支援プロジェクト

- 内容  
「とっとりロボットハブ」を活用し、「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。  
また、生産工程とロボット技術に高度な知見を有するアドバイザーをロボットシステム導入を目指す企業に派遣し、生産工程の課題や導入効果等を助言し、導入を支援します。
- 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  
●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、検査技術等に関わ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。

## 評価・製品開発

### 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、加工技術（乾燥・粉末化、殺菌）、製品開発における評価（官能評価）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知識や加工方法、評価手法を習得できます。  
●中級コース  
食品開発では、おいしさや香りなど、人の感覚による官能評価が重要な評価手法になることから、官能検査のスキルを持つ人材の育成につながります。

## 製品開発技術

### 清酒製造技術支援事業

- 内容  
清酒製造の製麹から仕込みまでの一連の工程のポイントを習得できます。また、併せて全国新酒鑑評会入賞を目標とした研究会を実施します。
- 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  
清酒製造にかかる一連の工程のポイントを習得できます。

## 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  
●基礎コース  
初級編、中級編では、食品衛生7S、一般衛生管理や異物混入対策などHACCP構築に必要な基礎知識を習得できます。上級編では、二日間で衛生管理の基本からHACCP構築演習やISO22000要求事項にも対応した内容を習得できます。  
●発展コース  
国際認証における内部監査や仕入先監査などに対応できる人材の育成につながります。

## 担当：電子システム 機械・計測制御

## 担当：有機・発酵 無機材料

## 担当：水産食品 農産食品・菓子

## 担当：有機・発酵

## 担当：食の安全・安心 プロジェクト

5月

初 ロボット導入による生産性向上セミナー

6月

中 ロボットの仕組みと外部機器★¥  
連携研修

7月

中 画像認識とロボットピッキング研修★¥

8月

中 製造現場のIoT化のための課題★¥  
抽出研修

9月

中 製造現場効率化のためのIoTツール★¥  
導入研修  
中 AI画像検査導入と画像データ収集★¥  
手法研修

10月

中 画像検査用AIツールによる学習と★¥  
組込化研修  
中 時系列データ処理のためのAI★¥  
解析研修

11月

上 ロボットシステムインテグレータ研修★¥  
(SIer向け)  
上 ロボットシステムインテグレータ研修★¥  
(1-サ企業向け)

12月



〇とっとりロボットハブ

1月

2月

3月



FE-SEM

中 電子顕微鏡セミナー～試料★  
試作とEDA分析～

上 熱分析装置セミナー  
～TMA/DMA～



熱分析装置  
(DMAとTMA)

初 X線回折装置セミナー★



X線回折装置

初 有害物質と法規制～REACH  
とRoHS～

初 微生物検査手法（基礎）研修★¥  
(定員5名・2回開催)

初 賞味期限延長を実現するための  
微生物制御技術研修（オンライン）

中 食品のおいしさ、かおり測定  
手法研修★

・官能検査専門人材の育成  
・官能評価実習1回/月  
8月～12月



初 食品素材の乾燥粉末化  
技術講習会（オンライン）

\*各事業の詳細は、決まり次第ホームページ等でお知らせします。

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

初 食品の衛生管理技術（初級編）  
研修会（基礎コース）

初 食品の衛生管理向上  
ワークショップ研修（基礎コース）



初 食品の衛生管理技術  
フォローアップ研修（発展コース）

初 食品の衛生管理技術（中級編）  
研修会（基礎コース）

中 上  
酒造プラントを活用した試験醸造研修



初 食品の衛生管理技術（上級編）  
研修会（基礎コース）