

人材育成

～令和2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。

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的な知識や加工方法や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知得できるほか、製造管理に重要な分析評価手法（原料米の溶解性評価・グルコース分析）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や製造管理に重要な分析評価手法を習得できます。

次世代ものづくり 人材育成事業

- 内容
ものづくり現場の基盤技術の「機械加工」「製品設計評価」「機械計測」「材料評価」について座学と実習を座学と実習を交えた短期修得型研修とセミナーを行います。
- 対象者
機械金属関連製造業の技術者 等
- こんなスキルが習得できます
●初級コース
各種加工表面の残留応力の測定評価技術を習得できます。
●中級コース
効率の良い設計加工計測技術と、金属材料の物性評価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。

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：機械・計測制御
無機材料

担当：食の安全・安心
プロジェクト

5月



○とっとりロボットハブ



FE-SEM



6月

中 マイコンによる機器制御・信号処理
(稼働監視) 研修 ★

中 生産システム設計研修 ★
(生産工程設計、自動化基礎)

中 AIアプリケーションの使用法研修 ★

中 ロボット制御のための
シーケンス制御研修 ★

中 画像認識に必要な照明技術研修 ★

中 無線通信と生産工程の
スマート化研修 ★

上 生産工程へのAI検査装置組込研修 ★

上 シーケンス制御による
ロボットピッキング研修 ★

上 ロボットシステムインテグレータ
専門研修 ★

1月

2月

3月

○新規機器整備
・熱分析装置

初 電子顕微鏡セミナー ★

中 波長分散型蛍光X線分析
装置セミナー ★

中 熱分析装置セミナー
～TG/DTA・DSC～ ★

中 レオメーターセミナー ★

上 鉄鋼材料の分析セミナー★

初 賞味期限延長を実現するための
微生物制御技術研修

初 微生物検査手法(基礎)研修
(定員5名・2回開催) ★ ¥

初 食品素材の乾燥粉末化
技術講習会

中 食品のおいしさ、かおり測定
手法研修(定員10名) ★

○食品産業支援人材育成事業
と合同開催
・官能検査専門人材の育成
・官能評価実習1回/月
10月～3月

初 分析手法講習会
(原料米の溶解性評価・グルコース分析)

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

中 第1回技術講習会
設計加工計測分野

中 第2回技術講習会
材料評価分野

初 セミナー
残留応力測定研修

初 食品の衛生管理向上
ワークショップ研修

初 食品の衛生管理技術(初級編)
研修会

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 第2回技術講習会
材料評価分野

初 セミナー
残留応力測定研修

中 食品の衛生管理技術(上級編)
研修会

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

*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。