

鳥取県産業技術センターは

ものづくり人材の 育成を支援しています

2020
受講者募集

- ・国内外の技術動向に即応して研究開発を進められる企業内技術者の育成
- ・ものづくり分野における技術の高度化に対応できる高度専門人材の育成

ものづくり人材育成塾

「ものづくり人材育成塾」は、県内企業の皆さまが抱える技術的課題の解決を通じて技術力向上を測るオーダーメイド型の人材育成コースです。次の3コースを設定しています。コースの詳細は裏面をご覧ください。

コース	内容	研修期間
課題解決手法習得コース	企業技術者がセンター研究員の助言により、自社内で抱える技術課題を解決する手法を習得することができます。	取り組む課題に応じて 月単位で設定 (原則12ヶ月以内)
新コース AI・IoT・ロボット技術 習得コース	AI・IoT・ロボット技術を製造現場に導入しようとする企業技術者がセンター職員の助言により、具体的な技術課題について検討することで、必要な知識やスキルを習得することができます。	
新コース 水産物加工技術習得コース	水産物加工に関する具体的な技術課題について、企業技術者がセンター職員の助言により検討を実施することで、必要な知識やスキルを習得することができます。	

その他の人材育成事業

その他、次の人材育成事業を行っております。詳細は裏面をご覧ください。

事業名	内容	実施施設
AI・IoT・ロボット導入実証支援 プロジェクト事業	「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。	鳥取施設 米子施設
分析技術能力強化事業	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。	鳥取施設 米子施設
清酒製造技術支援事業	清酒製造業の製造技術工場および品質工場を目的に、清酒の仕込み手法、分析手法に係わる研修会を開催する。また、併せて全国新酒鑑評会入賞を目標とした勉強会を行います。	鳥取施設
食品開発・品質技術人材育成事業	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）等について実習をまじえた講習会を行います。	境港施設
食の安全・安心（普及啓発）事業	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。	境港施設

お問い合わせ先

鳥取施設：産業技術センター 電子・有機素材研究所（鳥取市若葉台南7丁目1-1） TEL (0857)38-6200 (代表) / FAX (0857)38-6210
米子施設：産業技術センター 機械素材研究所（米子市日下1247） TEL (0859)37-1811 (代表) / FAX (0859)37-1823
境港施設：産業技術センター 食品開発研究所（境港市中野町2032-3） TEL (0859)44-6121 (代表) / FAX (0859)44-0397

ものづくり人材育成塾 募集コース 一覧

随時募集しております。担当にご相談ください。

No.	課題解決手法習得コース 受け入れ分野	担当科	実施場所	参加費 / 名
R-1	電子部品の信頼性技術	電子システム担当	鳥取施設	1ヶ月2,000円
R-2	ハードウェア/ソフトウェア制御技術			
R-3	電気・電子製品の材料利用技術			
R-4	紙製品の製造技術及び製品性能評価技術	有機・発酵担当		
R-5	プラスチック成形加工に関する研究			
R-6	機能性材料に関する研究			
R-7	バイオマス変換技術に関する研究			
R-8	酒類製造技術	有機・発酵担当		
R-9	微生物応用技術			
R-10	木製品等の製造技術及び性能評価技術	有機・発酵担当		
R-11	機械加工技術	機械・計測制御担当	米子施設	
R-12	計測技術	機械・計測制御担当		
R-13	生産システム化技術	機械・計測制御担当		
R-14	3次元ソフトを利用した評価技術			
R-15	金属材料の表面処理技術	無機材料担当		
R-16	金属材料の成形加工技術			
R-17	環境リサイクル技術			
R-18	その他無機材料等の利用技術			
R-19	食品衛生管理技術		水畜産食品担当	境港施設
R-20	食品加工技術			
R-21	農産物等の食品素材化及び応用技術	農産食品・菓子担当		
R-22	健康志向型食品及び美容関連素材の開発	水畜産食品担当 / 農産食品・菓子担当		
R-23	機能性評価技術	水畜産食品担当 / 農産食品・菓子担当		
No.	AI・IoT・ロボット技術習得コース 研修内容	担当科	実施場所	
—	AI・IoT・ロボット技術	電子システム担当 / 機械・計測制御担当	鳥取施設 / 米子施設	1ヶ月2,000円
No.	水産物加工技術習得コース 研修内容	担当科	実施場所	参加費 / 名
—	水産物加工技術	水畜産食品担当	境港施設	1ヶ月2,000円

その他人材育成事業 詳細

日程等決まり次第、ホームページ等でお知らせいたします。

事業名	対象者	習得可能なスキル
AI・IoT・ロボット導入実証支援プロジェクト事業	電気・電子関連、機械・金属関連、食品製造業	中級コース：座学と実習により通信・外部機器制御、ロボット制御、AI処理、画像認識技術に関わる実践的な専門知識を習得できます。
		上級コース：実習により通信・生産工程のスマート化技術、ロボットピッキング技術、AIの生産工程制御等、より実践的な専門知識が習得でき、AI・IoT・ロボット技術の製造現場導入に関わる即戦力の人材育成につながります。
分析技術能力強化事業	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	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。全てのコースを受講していただくと、より総合的な分析スキルを習得できます。
清酒製造技術支援事業	酒類の製造および品質管理のご担当者	清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。
食品開発・品質技術人材育成事業	食品関連企業、6次産業・農工商連携事業者等の品質管理および製品開発のご担当者	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評価手法を習得できます。
		中級コース：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が習得でき、付加価値の高い新商品開発等に活用できる技術を持つ人材が育成できます。
食の安全・安心(普及啓発)事業	食品関連事業者	初級コース：食品衛生7S、一般衛生管理や異物混入対策等HACCPの構築に必要な知識を習得できます。
		中級コース：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。

実施場所・お問い合わせ先

鳥取：産業技術センター 電子・有機素材研究所
 米子：産業技術センター 機械素材研究所
 境港：産業技術センター 食品開発研究所

(鳥取市若葉台南7丁目1-1)
 (米子市日下1247)
 (境港市中野町2032-3)

TEL (0857) 38-6200
 TEL (0859) 37-1811
 TEL (0859) 44-6121