日付	講義タイトル	概要	時間	講師	会場	レベル1	レベル2		レベル3	
							(事・法)	(支援)	(事・法)	(支援)
2016年4月2日（土）	農業６次産業化の現状	国内農業及び６次化の現状と,6次化の具体例など学ぶ	10:00～12:00	「食の6次産業化プロデューサー」　レベル5 高垣和郎　氏	パソナグループ大阪本社	●	●	●	●	●
	6次化関連の法規と制度	６次化に関する法令と、農業者及び６次化事業者が利用できる各種の金融制度について知識を得る	13:15～15:15	テクノロジーシードインキュベーション株式会社 代表取締役 往西　裕之　氏			●	●	●	●
	経営戦略の考え方	農業生産法人等における経営戦略の立て方を学ぶ	15:30～17:30	株式会社　禾の人　代表取締役 北埜　修司　氏					●	●
2016年4月9日（土）	事業計画書の作成演習①	今まで学んだことを活かし、事業計画を取りまとめ計画書を作成するスキルを身に付ける	10:00～12:00	株式会社　禾の人　代表取締役 北埜　修司　氏	パソナグループ大阪本社		●	●	●	●
	食品衛生管理	生産・加工一連の衛生管理・安全性の確保について学ぶ	13:15～15:15	一般社団法人国際オーガニスト協会　理事長 四本　和臣　氏		●	●	●	●	●
	支援・コーディネート手法	食の6次産業化をコーディネートまたは支援する立場として必要な対人スキルを身につける	15:30～17:30							●
2016年4月16日（土）	農産物流通	卸売市場の視察を通して青果物流通の現状と課題を知る。	13:00～15:00	ハートファーム株式会社　代表取締役 山口　敦寛　氏	大阪中央卸売市場	●	●	●	●	●
2016年4月17日（日）	農業生産	農地での作業・視察を通し農業生産の現場を知る	9:00～16:00	株式会社パソナ農援隊　取締役 紙上　忠之　氏	のじまスコーラ パソナチャレンジファーム 淡路	●	●	●	●	●
2016年4月23日（土）	食品加工の基礎知識①	食品加工及び販売を行うにあたって、最低限必要となる法規について学ぶ	10:00～12:00	野菜ソムリエ・フードコーディネーター 田野島　万由子　氏	クレオ大阪東	●	●	●	●	●
	食品加工の基礎知識②	食品の種類や保存手段、加工食品のメリット等を学ぶ	13:00～15:30			●	●	●	●	●
	食品加工演習	簡易な食品加工を実践し、加工時における衛生管理を実践として学ぶ	16:00～18:00				●	●	●	●
2016年5月7日（土）	事業計画書の診断実習①	支援者として経営診断・課題解決のコンサルティングを行うことを想定して、決算書、事業計画書等を用いて診断演習を行う	10:00～12:00	藍青ジャパン株式会社　代表取締役 川合　和明　氏	パソナグループ大阪本社			●		●
	事業計画書の診断実習②	支援者として経営診断・課題解決のコンサルティングを行うことを想定して、決算書、事業計画書等を用いて診断演習を行う	13:00～15:00					●		●
2016年5月14日（土）	経営管理	マネジメントゲーム（体験型経営塾）という手法を用いて、経営・財務会計の感覚を身に付ける	10:00～18:00	日本経済大学　非常勤講師 石倉　憲治　氏	パソナグループ大阪本社	●	●	●	●	●
2016年5月15日（日）	6次化事例の視察	実際の６次化優良事例を現地で視察し、経営者・支援者双方から具体的なメソッドを学ぶ	9:00～17:00	伊賀の里　もくもく手づくりファーム 木村　修　氏	モクモク手作りファーム	●	●	●	●	●
2016年5月21日（土）	商品開発とマーケティング①	商品開発に必要なマーケティングの考え方とコンセプト作りを学ぶ。	10:00～12:00	1031ビジネスコンサルティング 6次産業化プランナー 石本　和治　氏	パソナグループ大阪本社				●	●
	商品開発とマーケティング②	商品として販売するまでのフローとそれぞれの過程の重要なポイントを学ぶ	13:15～15:15						●	●
	商品開発とマーケティング③	開発済みの商品に対して収益性を上げていくために必要な知識・戦略やスキルを学ぶ	15:30～17:30						●	●
2016年5月28日（土）	事業計画書の作成演習②	今まで学んだことを活かし、事業計画を取りまとめ計画書を作成するスキルを身に付ける	10:00～15:00	株式会社　禾の人　代表取締役 北埜　修司　氏	パソナグループ大阪本社		●	●	●	●
	事業計画書の作成演習③	今まで学んだことを活かし、事業計画を取りまとめ計画書を作成するスキルを身に付ける	15:15～17:30				●	●	●	●