

「実践・オリーブ起業塾」を開講します!!

【講座名称】 実践・オリーブ起業塾

【講座内容】 オリーブを素材として、栽培、観光、福祉、健康産業などの起業に必要な基礎的技術と経営学の座学、および実習

【開講日程】 「実践・オリーブ起業塾」2015年9月、10月、2016年1月～6月。全9回

「食Pro.検定・レベル1研修」：2015年11月、12月。全3回 ※いずれも詳細は下表を参照

【開講場所】 福岡市中央区天神の研修室、福岡市博多区西月隈の(株)オリーブジャパンのオリーブ加工センター、九州内の協力オリーブ圃場

【受講料】 「実践・オリーブ起業塾」：80,000円(税別)

「実践・オリーブ起業塾」+「食Pro.検定・レベル1研修」：100,000円(税別)

【講座定員】 30名(先着順、定員に達し次第締切)

【申込期間】 2015年7月1日より申込受付開始

【申込方法】 下記のいずれかより、連絡先明記のうえ申込み

eメール：support@olive-japan.net

FAX：092-791-3800

【問合せ先】 株式会社オリーブジャパン

TEL：092-726-8015

【実施主体】 一般社団法人日本オリーブ普及協会(NOA)

【運営機関】 株式会社オリーブジャパン



「実践・オリーブ起業塾」の基本スケジュール ～明日へつながる「食と農と健康」ビジネスへのチャレンジ～

(2015年は福岡市を拠点として開塾)

年 月	日	講座形式 (12:30~14:00)	講座タイトル	講座形式 (14:10~17:00)	講座タイトル	会場
2015年 9月	6日 下旬	開塾式 経営座学①	あいさつ、オリエンテーション	実習①	知り合う・話し合う・認め合う	福岡市・天神
			国内オリーブ産業の現状と展望	実習②	先駆者圃場での収穫実習体験	熊本県・荒尾市
10月	中旬	技術座学①	加工技術(オリーブの搾油 & テーブルオリーブス)	実習③	(株)オリーブジャパンの搾油・加工場での見学及び実習	福岡市・西月隈加工センター
11月	中旬の2日間	食Pro.検定・レベル1研修	6次産業化論・食品衛生管理・農産物と水産物・食品加工	食Pro.検定・レベル1研修	経営及び経営分析の基礎・食品流通	福岡市・天神
12月	中旬の1日間	食Pro.検定・レベル1研修	実習：農産物と水産物	食Pro.検定・レベル1研修	実習：食品加工・物流センター視察、食Pro.レベル1修了式	福岡市・天神
2016年 1月	中旬	技術座学②	オリーブ栽培技術(植付け～農薬～剪定)	経営座学②	農業経営のトレンド(有機栽培へのチャレンジ)	福岡市・天神
2月	中旬	実習④	農園視察と剪定講習	実習⑤	土づくり・床づくり実習	未定
3月	中旬	実習⑥	植付け実習および圃場管理	実習⑦	テイスティング&試食会(懇親会)	未定
4月	中旬	経営座学③	グローバル GAPについて	経営座学④	耕作放棄地の活用&農地バンクについて	福岡市・天神
5月	中旬	経営座学⑤	オリーブ+(畜産物・水産物)=商品価値を高める	経営座学⑥	オリーブ+(既存の農産物)=商品価値を高める	福岡市・天神
6月	中旬	経営座学⑦	農業経営(個人・法人経営)	経営座学⑧	農業会計について、修了証書授与式	福岡市・天神

(注) 1. 当塾は、原則として日曜または祝日の午後からの開講です。

2. 「食の6次産業化プロデューサー(愛称：食Pro)」は、国家戦略・プロフェッショナル検定のひとつで、食の6次産業化を担う人材の認定、育成を目的としています(レベル1～レベル6)。

3. 「食Pro.検定・レベル1研修」は、レベル認定機関・一般社団法人食農共創プロデューサーズへ、教育研修機関としての「育成プログラム」認証を申請中です。