



／ 食品工場の基本から改善まで、段階的に学べる新しい検定 ／

食品プロジェクトマネジメント検定

食品プロジェクトマネジメント検定は、食品工場で働くうえで必要な基本から、現場改善に必要な考え方までを段階的に学べる検定です。

3級では、安全・衛生・品質・報告相談など、現場で正しく行動するための基本を学びます。

2級では、品質・会計・生産管理をもとに、工場全体を見ながら課題を見つけ、改善につなげる力を身につけます。

現場教育の標準化

改善力の底上げ

工場全体の成長

——— 現場の基本から改善・自動化の一步まで ———

食品工場を支える人材に

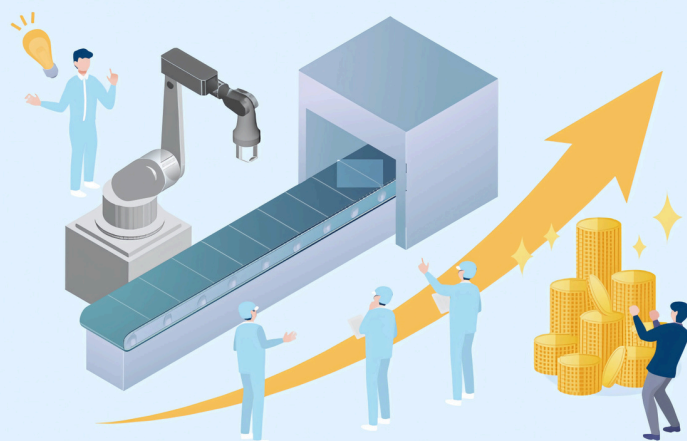
自動化に対する不安の声

- ☑ 自動化して本当に効果が出るのか分からない
- ☑ 機械メーカーや商社から貰う提案の良し悪しが分からない。
- ☑ 現場に自動化企画→稟議→検討までやって欲しいが、ノウハウのある従業員がいない

検定受講者の声

- 自動化の工程で、メーカーから話を聞くのはかなり後半ということに驚きました。自社で入念に計画しないと失敗してしまいます。通る稟議の書き方がイメージできました。
- リスクやハードル、失敗例もあって分かりやすかったです。
- 会計管理では自動化の補助金や借入れの考え方など、お金の動きも分かって勉強になりました。

食品プロジェクトマネジメント検定導入による企業側の**メリット**！



1 儲かる工場の実現

検定受講者が自動化と効率化を推進することで、利益率を高め、儲かる工場を実現できます。詳細な稟議書を作成できる人材が育ち、経営判断に必要な材料が現場から集まっていきます。

2 従業員の視座向上

これまで現場オペレーションを回すことに集中していた視点から、現場オペレーションそのものが最善かを問い直しながら改善を仕事を進められるようになります。

3 カイゼン文化浸透

自動化によって生産性向上の波が生まれ、社内でカイゼンのための議論が生まれる文化に貢献します。

カリキュラム内容のご紹介

2級 品質管理

食品製造を取り巻く環境

消費者の認識、法律関連、食品衛生法、改訂食品衛生法

食品メーカーにおける部門の役割

営業、マーケティング、開発、購買、工場以外の部門役割

食品製造における設備管理

QCDの概念や影響要素、体系図や設備計画、保全について
バスタブ曲線、データの種類、QC7つ道具

設備と機械の導入

製造機器の導入の流れ、導入目的の定義、
プロセス重視な予防的品質管理の重要性

設備導入プロセス・ハードル・リスク 洗い出し

事例①ジャケット式タンク・ニーダー②自動計量器
③横ピロー包装機④検査装置事例⑤搬送工程（コンベア）
部署を横断した設備導入計画書の書き方

会計管理

機械と生産活動

手作業から機械化の歴史から紐解く付加価値と労働整備
稼働率と不良品率の関係
小ロット多品種生産と生産性の関係

食品製造を取り巻く外部環境

食糧自給率と原材料、為替と輸入物価
世界から見た日本の食品産業と人口動態

投資の目録

消費と投資の違い、インライン製造とボトルネック
経営方針から見る設備投資の評価とリスク
減価償却の意義とルール

具体的な導入資金

企業規模別の補助金、借入金と利子
予算作成と投資回収計画、設備投資後の出費

生産管理

コスト削減

原材料ロス、歩留まり率管理、人件費管理

納期

生産計画、原材料発注管理について、
製造設備回転数についてサイクルタイム、タクトタイム

自動化の企画、分析

QCD別目的、自動化対象製品の選定手法、工場内レイアウト
回収期間と人件費推移の相関

企画に必要な書類と書き方

業者選定理由書、電気設備技術基準書、要求仕様書

メーカー、商社との折衝

議事録の重要性、メーカーに伝わる自動化検討書
提案された構想図の良し悪しと確認事項

教育に対する不安の声

- ☑ 現場で品質に関する共通認識が芽生えず、取り組みの質がバラバラになりやすい。
- ☑ 報告・連絡・相談の重要性がいまいち浸透しておらず、細かに問題把握ができない。
- ☑ 現場の気づきや困りごとを拾い上げ、改善につながるきっかけを増やしたい。

本検定が提供する教育の基礎

見て終わりにしない、定着型の学習設計

教科書・動画教材・小テストを組み合わせ、食品工場に必要な基礎知識を段階的に学びます。学習後すぐに理解度を確認できるため、「わかったつもり」を防ぎ、現場で活かせる知識として定着させます。

食品プロジェクトマネジメント検定導入による企業側の**メリット**！



1 新人教育の標準化

3級では、安全・衛生・品質など現場に必要な基本を体系的に学べるため、教える人による教育内容のばらつきを抑え、新人が同じ基準で学べる新人教育の標準化につながります。

2 安全・衛生意識の向上

安全・衛生ルールの意味を基礎から学びます。自己判断を減らし、異常や違和感に気づいた際に報告・相談できる意識を育て、現場全体の安全行動と衛生管理の定着につなげます。

3 報告・相談の習慣化

異常や気づきを自己判断で終わらせず、早めに報告・相談し、共有する習慣を育てます。

カリキュラム内容のご紹介

3級



工場の基本・現場意識

- 1 食品工場の役割と製造工程の流れ
- 2 ルールを守る理由
- 3 報告・連絡・相談の基本
- 4 他部署との情報共有
- 5 現場で働くための基本姿勢



安全・衛生

- 1 労働災害の特徴と安全対策
- 2 ヒヤリ・ハットとリスクの見方
- 3 個人衛生と食品衛生の7S
- 4 一般衛生管理とHACCPの基礎
- 5 フードセーフティとフードディフェンス



品質・改善

- 1 品質管理の役割と考え方
- 2 全数検査と抜き取り検査
- 3 数値管理・管理基準の基礎
- 4 コストと生産性の考え方
- 5 ムダの改善とPDCA



《検定内容》

	 3級
受験資格	なし
出題内容	食品工場で働くうえで必要な基本姿勢、知識
教材	教科書＋解説動画
標準学習期間	1か月（総学習時間12時間想定）
学習期間	3カ月
試験項目	オンライン：4択選択式、50問
合格基準	正答率80%以上
受験料	10,000円（税抜）「団体料金：9,000円（税抜）」
再受講料	1回限り：3,000円（税抜）
合格証明書	あり（オンライン配布）
合格者の姿	小さな気づきを、上司や周囲へ改善相談できる人財

※ 団体料金は、10名以上でのお申込み時に適用となります。

《受験までの流れ》

①

お申込み



下の「お申し込みはコチラ」から申込フォームへアクセスします。



②

申込内容の入力



必要事項を入力し、申込内容を確認のうえ、送信します。



③

自動返信メールを確認



お申込み後、すぐに自動返信メールが届きますので、内容をご確認ください。



④

受講案内・お支払い



受講案内メールに記載の内容を確認し、受講料をお支払いください。



⑤

オンライン講座の受講



ログインして講座を視聴します。ご自身のペースで学習できます。



⑥

理解度確認・小テスト



各章の確認テストに取り組み、理解度をチェックします。



⑦

受験



受験案内に従い、オンラインで試験を受けます。



**お申し込みは
コチラ**



《検定内容》

	 2級
受験資格	なし
出題内容	食品工場の自動化に必要な品質管理・会計管理・生産管理に関する知識
教材	教科書＋解説動画
学習期間	3カ月
試験項目	オンライン：4択選択式、各分野50問
合格基準	各3科目正答率80%以上
受験料	30,000円（税別）「団体料金：27,000円（税抜）」
再受講料	3,000円（税別）
合格証明書	あり（オンライン配布）
合格者の姿	食品工場の課題（自動化できる工程）がわかる

※ 団体料金は、5名以上でのお申込み時に適用となります。