

食で稼げる人になる!

FOOD TOSA BUSINESS CREATOR KOCHI UNIVERSITY



土佐 FBC は、高知大学が運営する
食品産業に必要な
基礎・応用・実践までの総合講座です

土佐 FBC III 受講生募集

募集期間 / 2021年3月11日～4月30日

受講期間 / 2021年7月～2022年1月

受講場所 / 高知大学物部キャンパス、高知県工業技術センター等

募集人員 / BBコース(研修期間1年間 受講内容:座学+実習)

部分受講コース(BBコースから選択・40時間以下)

オンライン受講コース(8講座・25.5時間)

受講時間 / BBコースの座学は、原則平日の夜間に実施します。

受講料 / BBコース: 200,000円

部分受講・オンライン受講コース: 50,000円



資格が取得
できます!

食PRO.
LEVEL3



お問い合わせ

高知大学土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業(土佐FBC) 土佐FBC III 企画運営室

〒783-8502 高知県南国市物部乙200 高知大学物部キャンパス内

TEL 088-864-5158・5138 FAX 088-864-5209

tosa-fbc@kochi-u.ac.jp

<http://www.ckkc.kochi-u.ac.jp/~ckkc0001/tosafbc/>



「土佐FBC」で検索

土佐フードビジネスクリエーター

土佐FBCで何が学べるの？

Learning Program

食品の基礎から商品開発・分析技術まで幅広いカリキュラム。

1 土佐FBCIII – BB コース

研究開発の基礎となる知識・技術力を有した食品産業従事者を養成します。

養成人材は自ら商品開発や分析・管理等の技術業務を担えるスキルと考え方を身に付けていただきます。

座学「食品学」「マネジメント」「品質管理」と、実習の「実験技術」「現場実践学」の合計121時間を1年間で履修します。

BBコースは、国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー(食Pro.)」のレベル1～3までの資格取得にも対応したプログラムです。

2 土佐FBCIII – 部分受講コース

特定分野に対する専門知識を習得した企業等従事者を養成します。

座学の中から企業等従事者のスキルアップに必要な科目を選択していただき、企業等研修としてもご活用いただけます。

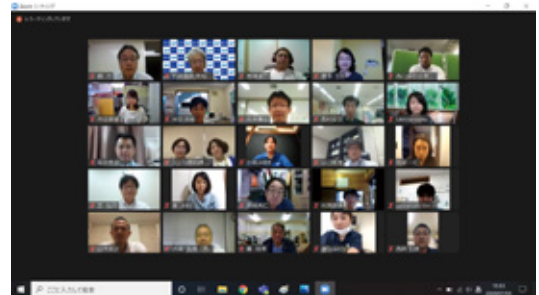
座学「食品学」「マネジメント」「品質管理」の中から40時間以下を1年間で履修します。

新設!

3 土佐FBCIII – オンライン受講コース

食品ビジネスにおける幅広い知識を有する企業等従事者を養成します。

各科目1講座(全25.5時間)をオンラインで受講できます。通学が難しい方や遠隔地の方(県外の方も受講可能)も受講しやすくなっています。



講義内容

修了要件:6割以上の出席かつビデオ補講で全ての講義を受講、試験等で60点以上の評価
オンライン受講コースの修了は、全ての科目受講後に実施する試験等で60点以上の評価

カリキュラム	講義・実習内容	科目名	
座学	食品学 (27時間)	食品加工の基本工程を理解する上で必要な食品の理化学的知識や工学知識について解説するとともに、食品の栄養成分や機能性について講義します。	食品学(加工・製造・基礎化学)
	マネジメント (39時間)	食品ビジネスを行うのに必要な、マーケティングや知的財産管理、経営戦略などを講義するとともに、顧客に対する価値創造のエッセンスや商品企画・開発の実践論などをグループワークにより学びます。	食品機能学 フードビジネス概論 6次産業化論 マーケティング 経営戦略
	品質管理 (24時間)	食品成分の科学的知識や分析手法、食中毒とその原因ならびに予防法などの食品衛生、及び食品の製造・加工の管理手法であるHACCPについて解説します。	食品分析学 食品衛生学
実習	実験技術 (15時間)	理系の大学生が備える基礎科学実験の技術や実験データの統計学的解析法に関する基礎的知識を学び、製品の分析や商品開発が可能な能力を習得します。	
	現場実践学 (16時間)	加工食品の開発・製造・販売で必要になる衛生・品質管理技術、設備設計の知識、また味覚センサーを用いた評価方法等について、講習や加工実習を行います。	

