

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・実践を学ぶ総合講座です

土佐FBC IV 受講生募集

募集期間 / 令和6年3月16日(土)～4月26日(金)

- 受講期間 令和6年6月下旬～令和7年1月下旬頃
 実施方法 ①②③は全ての授業をオンラインで実施、④は物部キャンパスにて対面で実施します。
 受講時間 ①②③は平日の火曜日および金曜日 18:00～21:00 (一部、平日 13:00～14:30)
 ④は土曜日の10:00～16:00 (月1回、途中1時間程度の休憩時間あり)
 資格取得 食の6次産業化プロデューサー(食Pro.)資格取得 レベル1・レベル2・レベル3
 ※資格取得申請料は受講者負担となります。(本科コースのみ)

資格が取得
できます!

食PRO.
LEVELS



6月末スタート、目的に応じて4つのコース。

土佐FBCでは受講生の目標・目的に応じて4つのコースを設けています。
食品産業を担っていく人材を目指して、本プログラムを受講してみませんか?

コース名	コースの概要	受講時間	講習料
① 本科コース	4つの科目群「食品学」「品質管理」「マーケティング」「食品ビジネス」を総合的に学ぶ	96時間	15万円
② 入門コース	4つの科目群から指定した9講義を学ぶ	25.5時間	5万円
③ 部分受講コース	好きな科目群を選択して学ぶ	23～25時間	5万円
④ イノベーション創出基礎コース	実習形式にて「化学基礎実験」「食品機能」「食品分析」「品質管理」「食品加工・情報検索」の技術を学ぶ	25時間	5万円

*本科コースは講習料の給付・助成など、補助制度もあります。

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 IV 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 <https://tosa-fbc.jp>



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。
 目的に応じた4つのコースで、食のプロフェッショナルへ導きます。
 講義は全てオンラインで実施、どこからでも受講できます！

1 土佐FBCⅣー
本科コース

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。
 4つの科目群「食品学」「品質管理」「マーケティング」「食品ビジネス」(96時間)を1年間で履修します。
 本科コースは、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資格取得にも対応したプログラムです。

2 土佐FBCⅣー
入門コース

食品ビジネスにおける幅広い分野の基礎知識を有する企業従事者等を養成します。
 4つの科目群から指定した9講義(25.5時間)を1年間で履修します。

3 土佐FBCⅣー
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従事者等を養成します。
 4つの科目群「食品学」「品質管理」「マーケティング」「食品ビジネス」の中から選択し(複数可)、1年間で履修します。

講義内容・時間(全てオンラインで実施)

科目群	科目名	本科	入門	部分受講
食品学	食品学(加工・製造・基礎化学)	15.0	3.0	24.0
	食品機能学	9.0	3.0	
品質管理	食品衛生学	14.0	3.0	25.0
	食品分析学	8.0	3.0	
	食品表示	3.0	—	
マーケティング	マーケティング概論	3.0	3.0	24.0
	商品開発・プロモーション	18.0	—	
	事業計画	3.0	3.0	
食品ビジネス	フードビジネス概論	1.5	1.5	23.0
	農業ビジネス・6次産業化論	6.5	3.0	
	経営戦略	12.0	3.0	
	食プロ対策	3.0	—	
時間数 計		96.0	25.5	—

* 修了要件: 本科・部分受講コースは2/3の出席、レポートで60点以上の評価 入門コースはレポートで60点以上の評価

Online Learning
 全ての講義が
 オンラインで実施、
 どこからでも
 受講できます!



4 令和6年度開設!

土佐FBCⅣー

**イノベーション
 創出基礎コース**

食品の分析、機能評価、加工等に関する基礎技術を有し、イノベーションに取り組むことができる食品産業従事者を養成します。
 「化学基礎実験」「食品機能」「食品分析」「品質管理」「食品加工・情報検索」の合計25時間を1年間で履修します。※他のコースと併せて受講できます。

講義内容・時間(全て対面で実施)

項目	講義・実習内容	時間数
化学実験の基礎	化学用語を知る。実験器具の使用方法を知る	5.0
食品機能	食品の抗酸化能を知る	5.0
	食品の酵素阻害能を知る	
食品分析	食品中の有効成分測定方法を知る	5.0
	食品中の有効成分の構造決定方法を知る	
品質管理	微生物試験、賞味期限を設定する	5.0
	有効成分の抽出・濃縮方法を知る	
食品加工・情報検索	粉末化・製剤技術を知る	5.0
	必要な情報をデータベースより検索する	
時間数 計		25.0

* 修了要件: 全ての講義・実習に出席(補講含む)、レポートで60点以上の評価

