

高知大学土佐 F B C の説明会の開催

～食のプロ人材を育成する土佐 F B C の魅力と受講個別相談会～

日時：**平成 30 年 5 月 9 日（水） 18：00～19：30**

場所：高知県産学官民連携センター(ココプラ) 高知市永国寺町 6 番 28 号

(高知県立大学・高知工科大学永国寺キャンパス地域連携棟 1 階 交流スペース)

別途・地図参照

◇平成 30 年度受講生募集開始！

高知大学では、「土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業」(土佐 FBCⅢ) の平成 30 年度受講生を募集しております(4月-27日締切)。⇒**2 次募集 5 月 11 日（金）締切**

土佐 F B C では、県内外から第一線で活躍する食の専門家を招いて、年間 160 時間の充実したプログラム(基本、高知大物部キャンパスで週に 2 日の夜間授業)を設計しています。内容は食品の加工からマーケティング・品質管理まで、総合的に学習できるようになっており、食のプロ人材を育成しています。

この 10 年間で述べ 490 名のかたが修了しており、修了生のネットワークが大きく広がっています。

今期から食の 6 次産業化プロデューサーのレベル 3 (社会人中堅クラス) が取得できるようになり、受講料の助成も受けられるようになりました(雇用保険対象の個人 70%助成、実質 6 万円負担)。

◇土佐 F B C の魅力を講師陣・卒業生が P R !

当日の説明会では、今期の授業科目や制度・昨年までの授業風景など、講師陣からご説明します。説明会終了後には、受講のための手続きなど、個別相談にも対応します。

ぜひ、この機会に実際に教室内で土佐 F B C 講師陣・卒業生と交流した上で、年間の受講を考えていただきたいと思います。将来、食の仕事に就きたい方、現在食の現場で働いていてスキルアップを目指している方、その他食品業界に関心がある方など、お知り合いもお誘いの上、ぜひご参加ください。お待ちしております。

資料の準備のため、事前にお申し込みいただけますと幸いです。

(問い合わせ・申し込み先)

高知大学 土佐 F B C Ⅲ 企画運営室 (富・松田・栗田)

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, 088-864-5138

mail : tosa-fbc@kochi-u.ac.jp

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

「土佐 F B C 受講生説明会」の内容

① 土佐 F B C 事務局の紹介（5分）

富裕孝（特任教授：食品機能），中島悦子（元特任講師：食品分析），松田高政（特任講師：マーケティング），栗田せりか（特任助教：実験技術）

② これまでの土佐 F B C の受講状況（15分）

これまでの受講生の概要，座学・現場実践学・実験技術の風景
説明：中島悦子（元特任講師）

③ 土佐 F B C 平成 30 年度カリキュラムの説明（15分）

講義内容，年間スケジュール，受講生募集要項
説明：栗田せりか（特任助教）

④ 食の 6 次産業化プロデューサーレベル 3 の取得について（5分）

食プロとは，レベル 3 の認定を受けるためには
説明：松田高政（特任講師）

⑤ 研究開発で拓く高知県食品産業の未来について（5分）

高知県食材の機能性表示の可能性，平成 31 年度からの S コース
説明：富裕孝（特任教授）

⑥ 卒業生が実感した土佐 F B C の魅力（15分） 予定

⑦ 受講に向けての質疑応答・個別相談（30分）

対応：土佐 F B C 事務局・卒業生

会場：高知県産学官民連携センター（ココプラ）
高知県立大学・高知工科大学永国寺キャンパス地域連携棟 1 階交流スペース

