

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 4 月 17 日（火） 17：00～18：30

場所：南国市物部乙 200（高知大学物部キャンパス内 3号館 3-1-11）

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）。

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。また、卒業生（O B）をゲストに招いて、土佐 F B C の魅力を語っていただきます。

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、この機会に土佐 F B C がある高知大学物部キャンパスに来ていただき、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）

ゲスト：松下昇平（第 10 期），谷脇まり（第 10 期），春田聖史（第 9 期）
- 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：高知大学物部キャンパス内 3号館 3-1-11

