

食で稼げる人になる！

高知大学土佐 F B C Ⅲ 受講生募集説明会の開催

～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：

1 回目 2019 年 4 月 16 日 (火) 18:30～19:30

2 回目 2019 年 4 月 23 日 (火) 18:30～19:30

ご都合のよい回に
お申し込みください

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)
次頁・地図参照

◇2019 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2019年度受講生を募集しております(募集締切は4月26日)。

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121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11年間で述べ520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。

また土佐 F B C は県内で唯一食の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)が取得できる教育研修機関であり、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)。

さらに、2019年度からは食品産業の研究開発を担い、食品産業を成長に導く研究開発人材を養成するための、「アドバンスド課題研究(Sコース、2年間)」が新たに開講します。

◇土佐 F B C Ⅲ 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、今年度受講希望者や修了生をゲストに招いて、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 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、その他食品業界や研究開発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・中島)

TEL : 088-864-5158, 088-864-5138 Email : tosa-fbc@kochi-u.ac.jp

「高知大学土佐 F B C Ⅲ 受講生募集説明会」の内容

- ① 土佐 F B C Ⅲ 企画運営室の紹介（5分）
 富裕孝（特任教授：食品機能），中島悦子（特任准教授：食品分析），松田高政（特任講師：マーケティング）
- ② 土佐 F B C Ⅲ 人材育成事業概要（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（特任准教授）
- ③ 土佐 F B C Ⅲ 2019 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：中島悦子（特任准教授）
- 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，2019年度から開始するSコースについて
 説明：富裕孝（特任教授）
- ⑥ 修了生、受講希望者から見た土佐 F B C Ⅲ の魅力（15分）
- 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 Ⅲ 企画運営室・修了生

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

