

食品の基礎を学びたい方！
戦略的に商品開発をしたい方！
研究開発の基礎を学びたい方！

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受講生募集

(募集期間：平成30年3月10日～4月27日)

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.）資格
が取得できます

- 受講期間：平成30年7月～平成31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(40時間以下)
- 受講時間：講座は、原則平日の夜間に実施します。

講義内容等は裏面をご参照ください。

<講師陣 ※一部>

各科目の担当講師は全国レベルで活躍されている先生方です。

高知大学 客員教授
九州大学大学院 教授
なかじま企画事務所 代表取締役社長
高知大学 特任講師・(株)こうち暮らしの楽校
(株)電通
奥谷商売研究所 代表

沢村 正義 講師 (食品学)
宮本 敬久 講師 (食品衛生学)
中島 和代 講師 (マーケティング)
松田 高政 講師 (マーケティング)
安田 雅彦 講師 (マーケティング)
奥谷 敦子 講師 (経営戦略)

<講義内容>

	カリキュラム	講義・実習内容	科目名
座学	食品製造・加工 (24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、食品成分の機能性や微生物発酵についても講義します。	食品製造工学
			食品加工学
	マネジメント (54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獲得を目指します。	食品化学
			発酵化学 (食品微生物学)
			フードビジネス概論
			食品流通
			6次産業化論
			知的財産管理
			マーケティング
			事業計画 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	
食品機能 (24時間)	食品の栄養成分や機能性について講義します。高知県の特産品をテーマとして科学的観点から見た素材の有用性や特定保健用食品の制度等について解説します。	食品学	
		食品機能学	
		生理・薬理学	
実習	実験技術 (18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。	

<募集要項・お問い合わせ先> 土佐FBC人材創出事業

高知大学 地域連携推進センター 土佐FBCⅢ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

電話:088-864-5158/5138 FAX:088-864-5209 E-Mail:tosa-fbc@kochi-u.ac.jp

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