

実施内容

土佐フードビジネスクリエーター(とさFBC)人材創出

とさFBC養成コース
A(2年間)

とさFBC養成コース
B(1年間)

とさFBC養成コース
C(1年間)

食品製造・加工

マネジメント

品質管理

食品機能

実験技術

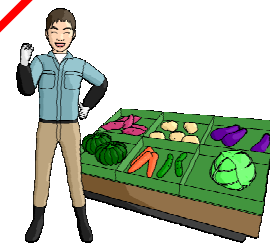
現場実践学

課題研究
初級、中級、上級

食料産業中核人材
の創出

高知県食料産業クラスターの構築

地域経済活性化と雇用創出



<カテゴリ>

<カリキュラム内容>

1. **食品製造・加工**・・・①食品プロセス工学②食品加工学③食品化学④発酵工学
2. **マネジメント**・・・①知的財産管理学②マーケティング論③経営・起業論④人材管理
3. **品質管理**・・・①食品分析学②食品衛生学③HACCP④危機管理学
4. **食品機能**・・・①食品学②保健機能食品③食品機能学④生理・薬理学
5. **実験技術**・・・製品の分析や商品開発が可能な実験技術の習得
6. **現場実践学**・・・①衛生管理の基礎②既設設備を利用した新製品開発③品質管理④微生物検査⑤設備機器の保守点検⑥生産ラインの設計
7. **課題研究**・・・・・・地域企業の課題をスーパーバイザーがOJTで課題解決の指導

