

- ☑ 食品ビジネスに興味がある
- ☑ 食品加工をやりたい
- ☑ 食を通して、地域社会を良くしたい
- ☑ 食に関する企業研修の場を探している

- ☑ 食に関する知識を深めたい
- ☑ 今ある課題を、食の力で解決したい
- ☑ 食のプロフェッショナルになりたい
- ☑ なにより、食が好き！

ひとつでも当てはまった方は、ぜひ土佐FBCへ！

**食品の基礎から商品開発・分析技術まで
幅広いカリキュラムを学んで、あなたの夢を叶えませんか。**

食で稼げる人になる！

FOOD TOSA
BUSINESS
CREATOR
KOCHI UNIVERSITY



土佐 FBC は、高知大学が運営する
食品産業に必要な
基礎・応用・実践を学ぶ総合講座です

土佐FBC IV 受講生募集

願書受付期間 / 令和 7 年 3 月 15 日 (土) ~ 4 月 18 日 (金)

6 月末スタート、目的に応じて 4 つのコース。

土佐 FBC では受講生の目標・目的に応じて 4 つのコースを設けています。
食品産業を担っていく人材を目指して、本プログラムを受講してみませんか？

土佐FBCの受講には、各種補助金をご利用いただけます。

- 特定一般教育訓練給付金制度（厚生労働省）※本科コースのみ
- 高知市販路拡大サポート事業（高知市）※全コース対象
- 土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業講習料補助制度（南国市・香美市・香南市）※本科コースのみ

※ 補助金の利用には条件があります。詳しくは 《土佐FBC企画運営室》 までお問合せください。

資格が取得
できます！

食PRO.
LEVEL3



土佐FBCは、 食品産業を担うリーダーを 育成・創出する 高知大学の教育プログラムです。



食品の基礎から商品開発・分析技術まで幅広いカリキュラム。
目的に応じた4つのコースで、食のプロフェッショナルへ導きます。

土佐FBCは
選べる4コース!!

1

本科コース

座学 オンライン 平日夜 食Pro.

研究開発の基礎となる知識・技術力を有した食品産業従事者を養成します。

2

入門コース

座学 オンライン 平日夜

食品ビジネスにおける幅広い分野の基礎知識を有する企業従事者等を養成します。

3

部分受講コース

座学 オンライン 平日夜

特定分野に対する専門知識を習得した企業従事者等を養成します。

4

イノベーション創出基礎コース

実習 通学 金曜

食品の分析、機能評価、加工等に関する基礎技術を有する食品産業従事者を養成します。

コース名	コースの概要	受講時間	講習料
1 本科コース	5つの科目群「食品人材育成」「食品学」「品質管理」「マーケティング」「食品ビジネス」を総合的に学ぶ	97.5時間	15万円
2 入門コース	5つの科目群から指定された9講義を学ぶ	25.5時間	5万円
3 部分受講コース	好きな科目群を自ら選択して学ぶ（複数可）	25.5時間	5万円
4 イノベーション創出基礎コース	実習形式にて「化学基礎実験」「食品機能」「食品分析」「品質管理」「食品加工・情報検索」の技術を学ぶ	26.5時間	5万円

すべて1年間の学習コースです。「本科コース」「入門コース」「部分受講コース」の全講義はオンラインにて実施します。
※「イノベーション創出基礎コース」は実習コースのため、一部の座学を除き、講義のオンライン配信はありません。

受講生募集説明会を開催します!

土佐FBC教員による事業概要やプログラムの説明の他、
前年度受講生をお招きし、修了生から見た土佐FBCの魅力についてお話いたします。
土佐FBCの教育プログラムにご関心がございました方は、是非ご参加ください!

第1回 2025年3月25日(火) 18:30~20:00 第2回 2025年4月7日(月) 18:30~20:00

※開催準備のため、事前のお申し込みをお願いします。詳しくは、土佐FBC企画運営室までお問合せください。



詳しくはこちら!

お気軽に
お越し
ください!

