2022年
9/1より
応募スタート

「食」の世界で更なるキャリアの充実を

中村学園大学

# 食MBAリカレント教育プログラム開講！

## ベーシックコース
BASIC COURSE

## 受講料無料！ アドバンスコース
ADVANCED COURSE

## 開講準備中 プロフェッショナルコース
PROFESSIONAL COURSE

### 食産業に教育で力を

「食の中村」とも呼ばれる中村学園大学。羽ばたいていった卒業生は様々な食に関わる業界で活躍をしています。これまで培ってきた教育や研究そして、地域社会のみなさまの知恵を集結し、中村学園ならではの社会人向けの教育プログラムを届けたい。そして日本の食産業をさらに盛り上げていきたい。
そんな想いで「食 MBA リカレント教育プログラム」を開設しました。

授業は原則オンデマンド配信。新しい時代を切り開き、次代を担う人材の育成へ、“中村”だからこそできる教育プログラムをお届けします。

「食MBAリカレント教育プログラム」の詳細はウェブサイトをご覧ください。 食MBA 検索

こんな方に おすすめ！

### 食分野での知識を更に広げたい方

- 食関連分野の民間企業等でキャリアアップ、管理職を目指す方
- 食関連分野に従事することを希望する方
- オーナーシェフ等、食関連分野において独立や起業を目指す方

### 食産業で働いている方

- 製造管理運営職
- 商品、メニュー開発職
- マーケティング、マネジメント職
- 企画、営業職
- 研究職、開発職
- 店舗管理運営

## VOICE 受講生の声 ― 令和3年度ベーシックコース受講生

石松 佑梨さん
GLOCAL EATs 代表
（管理栄養士）

これまでフリーランスの管理栄養士として、企業の商品開発などに携わってきましたが、ステップアップを考える上でマネジメントなどの経営的思考も取り入れたいと思い受講しました。
各分野の基礎となる部分を専門家の先生方がわかりやすく授業してくださるので大変勉強になりました！

村上 友梨さん
酒蔵カフェ＆コワーキングスペース
カモスク 店長

各分野の専門の先生から直接学べる環境が整っています。調理実習では、実践的にも勉強できました。「食」に特化した話が聞けたので、実際の自分の仕事にも生かすことができました。
オンラインだったので、時間を有効活用しながら自分の都合のいいタイミングで受講できたので、良かったです。

井上 信男さん
飲食店経営

「食とマネジメント」に関心があり受講しました。同テーマは自身が勉強してきた事の復習にもなり大変良かったです。
また、食品学など今まで深く学んでいなかったことについても学ぶことができました。同プログラムを通し「食」が改めて大切なものであると認識することができ、とてもいい機会となりました。

H・Kさん
主婦・パート

とにかく多岐にわたる分野の授業でギューと濃い内容です。会計やファイナンスは、理解出来るか不安でしたが先生が分かりやすく実在する会社名を例に出して丁寧に説明してくださったので興味を持って楽しく講義を聴くことができました。「食」に関わる仕事をしたいと思っている自分にとって、とても有意義な時間でした。

## 講師紹介 各分野の講師陣が専門分野を分かりやすく講義します。

### 三成 由美先生
学長補佐・名誉教授
栄養科学部 栄養科学科 特任教授

栄養学博士、管理栄養士、栄養教諭認定講師を取得。
また、農林水産省・経済産業省コーディネーターを歴任。
栄養関係功労者、厚生労働大臣表彰受賞。

### 用松 靖弘先生
栄養科学部
フード・マネジメント学科 特命教授

ロイヤルホールディングス（株）に入社後、管理部門責任者等を経て、「天丼てんや」を経営するテンコーポレーションの代表取締役となり経営に携わる。

調理実習の様子

## 詳細・応募方法

食MBA各コースについての詳細はこちらから
https://www.nakamura-u.ac.jp/gakuen/recurrent/

Webページにて講座の一部を視聴できます！

＜留意事項＞
● お申し込み後、受講可否を通知します。 ● こちらの選考基準によりお断りする場合がございます。 ● 受講可の場合、指定の口座に受講料およびシステム利用料をお振込みいただきます。 ● システム利用料は登録後、翌年度も履修された場合には翌年度のシステム利用料は免除となります。 ● ただし、翌年度末までに履修がない場合にアカウントを削除いたします。翌々年度、履修の際は再度「システム利用料」を頂戴いたします。 ● アドバンスコースは、文科省「DX等成長分野を中心とした就職・転職支援のためのリカレント教育推進事業」の一環として実施しています。 ● いずれのコースも受講用PCや通信環境等は自己負担となります。 ● 令和4年度の内容で、今後変更となる可能性があります。


お問合せ先
中村学園大学
中村学園大学 食MBAリカレント事業運営事務局
〒814-0198 福岡県福岡市城南区別府5-7-1
TEL 092-851-2594 MAIL stg-reedu@nakamura-u.ac.jp
受付時間 平日 8:30~17:00 ※メールは24時間受付中


受講申込はこちら

# 食産業の未来を担う人材を育成する社会人向け教育プログラム

本プログラムでは、食のイノベーション人材の育成を目的に、食産業で活躍する上で知っておくべき 3 領域「食マネジメント」「食技術」「食文化」について、
事例や手法を紹介しながら、食に特化した内容で学べるオリジナルの教育プログラムです。授業は原則オンデマンド配信。忙しい社会人の方でも時間を有効活用しながら学べる環境を整えました。

## BASIC COURSE　ベーシックコース

食産業で活躍するために知っておくべき基礎的な知識を学びます。「食マネジメント領域」では、食に関わる経営戦略やマネジメントを学び、「食技術領域」では、食事設計の基礎、おいしさの要因と食味の評価方法など栄養科学の基礎を学びます。また、「食文化領域」では、和食を含む世界各国における食の特性を学ぶなど総合的に知見を広げます。
※本講座は一般社団法人食品表示検定協会「食品表示検定初級」レベルの学習内容に対応しています。

講座の詳細はこちら

### 食マネジメント領域　▷ 即戦力となるマネジメント力

| | |
|---|---|
| 食の経営戦略 | 経営戦略は、企業を取り巻く環境に適応するために主体的に意思決定を行い、行動するための指針であり、計画であり、実行である。食に関わる経済と経営戦略を学び、地域と産業の活性化を考える。 |
| 食産業における組織マネジメント | 経営資源である「ヒト」「モノ」「金」「情報」を適切に配分・組織化し、有効に機能させるための組織マネジメントの基本を食産業での事例を用いながら学ぶ。 |
| 食産業マーケティング | 食産業における企業のマーケティング手法を学ぶ。その主要概念を使用して解決策を検討し、ターゲット市場のニーズ把握による商品やサービス、流通チャネル開拓等のプロセスを考える。 |
| 食産業における組織行動とリーダーシップ | 食産業を担う会社組織において、自らがリーダーとして会社戦略に沿った組織目標の実現に向けてメンバーをいかにして導くか、リーダーとしての考え方や振る舞いを学ぶ。 |
| アカウンティング＆ファイナンス | 財務会計・管理会計の基礎知識と、ファイナンスのフレームワークや分析手法を修得し、経営判断力の強化に繋がる分析力や洞察力を養う。 |

### 食技術領域　▷ 調理科学や栄養科学を含む食技術

| | |
|---|---|
| おいしさの科学 | 食事設計の基礎、おいしさの要因と食味の評価方法、調理操作および各食品の特徴に応じた調理の特性について学ぶ。 |
| 栄養と健康の科学 | 栄養の意義と栄養素の概念、各種栄養素の消化・吸収・代謝の機序など栄養と健康の関係を学び、健康の維持、疾病の予防や治療に資する食事に関する理解を深める。 |
| 地球環境に配慮したPlant-BasedFood（植物性由来食品）をおいしく健康に | 食に求める世界中の価値観が健康志向、環境志向に変わりつつある中、植物を原料とした食品が開発されている。今回、その食材を長年研究開発している企業と連携し、調理への応用について紹介する。 |
| 食品の科学と表示 | 食品素材を構成する５大栄養素や食品の色、味、香りの機能性など、食品を総合的に理解し、基礎知識を修得する。合わせて食品に関連する法規の基礎も学ぶ。 |

### 食文化領域　▷ 食文化を通じたグローバルな視点

| | |
|---|---|
| 世界の食文化概論 | 和食を含む、世界各国における「食」の特性を学び、食文化が形成された背景や地域間の繋がりも読み解く力を身に付けることで、ハラル等の食文化も含めた理解を深める。 |

### ● 修了証取得プラン（全科目受講）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 授業内容 | 1科目：6時間程度<br>全科目合計: 約60時間<br>週に3〜5時間程度の学習時間が必要です。<br>※受講を完了した方には修了証を発行いたします。 | 受講期間 | お振込み完了後、登録日より6ヶ月間 |
| | | 受講料 | 100,000円(税込) |
| 募集 | 随時<br>※応募の際、受講動機をご記入いただきます。 | システム利用料 | 2,000円(税込)<br>※受講用PCや通信環境などは自己負担となります。 |

### ● 部分受講プラン（お好きな科目を選択受講）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 授業内容 | 1科目：6時間程度<br>※受講期間内であれば何度でも受講できます。<br>※修了証の発行はありません。 | 受講料 | 1科目/12,000円(税込)<br>食マネジメント領域5科目セット 50,000円(税込)<br>食技術領域4科目セット 40,000円(税込) |
| 募集 | 随時<br>※応募の際、受講動機をご記入いただきます。 | | |
| 受講期間 | お振込み完了後<br>登録日より6ヶ月間 | システム利用料 | 2,000円(税込)<br>※受講用PCや通信環境などは自己負担となります。 |

※10月14 日（金）から開講します。

## ADVANCED COURSE　アドバンスコース

ベーシックコースで学ぶ内容の応用的コースです。「食マネジメント領域」ではホスピタリティマネジメントやマネジメントコミュニケーション、DX 戦略などを学びます。「食技術領域」では、健康の保持・増進を目的とした食品開発についての知識などを修得し、「食文化領域」では、SDGs を切り口に食についての考察や、腸内環境改善法を取り入れた「日本型薬膳」について学習します。
※本講座は一般社団法人食品表示検定協会「食品表示検定中級」レベルの学習内容に対応しています。

講座の詳細はこちら

### 食マネジメント領域　▷ 即戦力となるマネジメント力

| | |
|---|---|
| フードビジネスのためのホスピタリティマネジメント | 「モノの時代から心の時代へ」といわれる近年、ホスピタリティの注目度は高い。本科目では食産業におけるホスピタリティマインドを学ぶ。 |
| フードビジネスのためのマネジメントコミュニケーション | 社内におけるコミュニケーション、取引先との交渉や商談に関するコミュニケーション、不祥事対応など緊急時のコミュニケーションを学ぶ。 |
| フードビジネスのための DX 推進戦略 | マーケティング戦略の視点からフードビジネスのための DX 推進戦略を論じ、さらに基礎技術について学ぶ。 |
| フードビジネスのためのイノベーション戦略 | 情報技術の発達など様々な経営環境の変化への対応策としてイノベーション戦略は有効である。本科目では、イノベーションを進めるための手法、課題と解決策を解説する。 |
| フードビジネスのためのグローカル戦略 | 本科目は特に観光資源としての「食」が果たす社会的役割を明確にし、グローカルなビジネス戦略について考える。 |

### 食技術領域　▷ 調理科学や栄養科学を含む食技術

| | |
|---|---|
| おいしさの調理科学と応用　調理実習 | ワインに限らず日本酒や焼酎など幅広い組み合わせについて講義する。師範実習を通じ、料理と酒のペアリングを考え、マリアージュを実践する。※調理実習のため、12 / 4 (日)に本学でのスクーリングがあります。 |
| 食品開発のための栄養科学と健康 | ライフステージ栄養ならびに臨床栄養を学び、対象者の特徴や栄養と健康に関する問題点を理解し、食品開発への活用方法を学ぶ。 |
| 食品の機能性とその表示 | 食品科学の分野として近年急速に進歩した生理機能性を表示できる保健機能食品と特別用途食品について開発事例や、その表示を紹介しながら学習する。 |

### 食文化領域　▷ 食文化を通じたグローバルな視点

| | |
|---|---|
| 食とSDGs | 食は食品ロスの問題等を含め環境への配慮が求められている。この科目では SDGs を切り口に、環境に配慮した様々な視点からのエコクッキングを紹介し、「食」の社会的責任を考える。 |
| 不易流行の養生学〜日本型薬膳〜 | 人々の健康的な食生活に貢献するモデル食である「日本型薬膳」や、その食事の評価である腸内環境改善法を紹介しながら、未来に伝え継ぐ不易流行の養生学について学ぶ。 |

### ● 修了証取得プラン（全科目受講）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 授業内容 | 1科目：6時間程度<br>全科目合計: 約60時間<br>週に6〜7時間程度の学習時間が必要です。 | 受講期間 | 2022年10月14日(金)〜2023年1月9日(月・祝)まで |
| | | 募集人数 | 20名 |
| 募集 | 2022年10月10日(月・祝) | 受講料 | 無料<br>※文科省「DX等成長分野を中心とした就職・転職支援のためのリカレント教育推進事業」として実施のため、受講料無料となります。ただし、受講用PCや通信環境、調理実習のための交通費等は自己負担となります。 |
| 選考 | 応募の際にご提出いただく志望動機等により選考をします。 | | |

### ● 部分受講プラン（お好きな科目を選択受講）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 授業内容 | 1科目：6時間程度<br>※受講期間内であれば何度でも受講できます。<br>※部分受講プランは、オンデマンド配信の視聴のみで、評価対象にはなりません。 | 受講期間 | 登録後〜2023年3月31日(金)まで |
| | | 募集人数 | 200名 |
| 募集 | 2023年 3月10日(金) | 受講料 | 無料<br>※文科省「DX等成長分野を中心とした就職・転職支援のためのリカレント教育推進事業」として実施のため、受講料無料となります。ただし、受講用PCや通信環境は自己負担となります。 |
| 選考 | 応募の際にご提出いただく志望動機等により選考をします。 | | |

※「おいしさの科学調理と応用」は部分受講プランで選択できません。