

大学・企業・行政が連携した実践的教育

原料、加工食品、流通、販売、
中食、外食など10社が自社の
ビジネス戦略について講義



食品ビジネス戦略論 2017.4.28



学ぶ



You Tube 公式チャンネルより



食品企業の講師による「食品ビジネス戦略論」を受講した後
企業を訪問する「国内食文化研修」が夏期集中授業として開講される

国内食文化研修（工場見学） 2017.8.21



この授業では食品工場や商品開発 食品検査の部署を見学するほかに
学生と企業のディスカッションを交えるなど

体感する

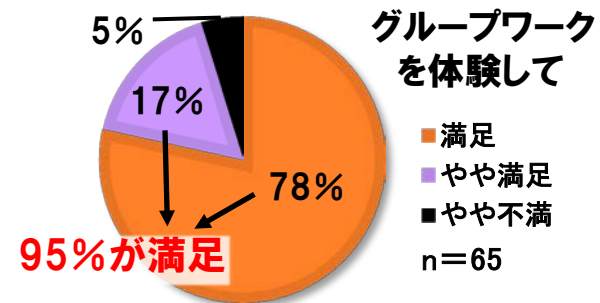


国内食文化研修（報告審査会） 2017.9.13



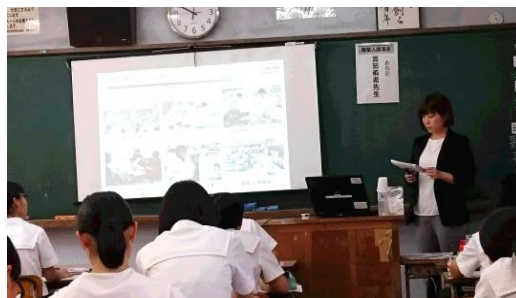
自ら考える 12

フード・マネジメント学科との取り組み



推薦合格者 プレカレッジ（グループワーク） 2016.12.26

迎える



地元高校 職業人講演会（共同講演） 2017.7.21

育む



オープンキャンパス（企業講演） 2018.8.11

導く 13

今後の展開（連携企業の視点から…）

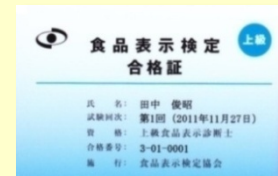
☑ 企業参加型の人材育成カリキュラムを実践・充実

⇒ 食産業の現役プロによる **実践的教育** で次世代の人材を育成。
情報や技術、経験を、**知識や知恵、意識** として定着させる。

〔 食品企業経営戦略論、食品開発論、6次産業化論、
食品表示の実務、インターンシップ、海外食文化研修 等 〕



食品表示の実務経験 18年（2000～）
上級 食品表示診断士（2011.11）
食品安全モニター（食品安全委員会, 2016.4～）



**食品表示
コンプライアンス
企業倫理**

☑ “食のスペシャリスト”の活用、組織の活性化

⇒ 習得したスキルを食産業の **現場で活かす**（企業の社会責任）。
連携企業は **組織の活性化** へ（知識、意識、意欲の向上）。



食品安全管理を含む **フード・マネジメント** の向上。
食の **安全・安心** の獲得、そして **安定経営** へ。

