

1. 一番食品、中村学園大学の概要
2. 中村学園大学と連携する理由<sup>わけ</sup>
3. 産学官連携の取り組み事例

# 中村学園大学の卒業生が活躍



食の知識

食の技術

食に興味

食の安全

食の安心

食の管理

**開発員 60名中の15名 : 25%**

(商品開発 10名、食品表示 3名、価格設定 2名)

2018年9月 現在

# 加工食品の開発で求められるもの



加工食品の開発では…  
**様々なスキルが必要**



求められるのは…

**フード・マネジメント力**

**新学科を創るために、  
人材育成を一緒にやってほしい…**

**感銘！ 共感！ 協働！**

- ✓ 大学の実績（教育・採用）に対する**信頼**
- ✓ **企業ニーズ**との適格なマッチング
- ✓ 連携企業への**要望事項**を具体的に提示
- ✓ 大学スタッフの**熱意と誠意**



**産学官連携による人材育成へ**



1. 一番食品、中村学園大学の概要
2. 中村学園大学と連携する理由<sup>わけ</sup>
3. 産学官連携の取り組み事例

# フード・マネジメント学科の創設



**30を超える企業・団体と協働でつくる授業。**  
**現役の「食のプロ」たちがみなさんをサポート。**

九州・福岡を代表する食関連企業や福岡県・福岡市等の団体と連携した授業で、思考力・実践力を身につけ、社会で即戦力として活躍できる人になる！大学の教授陣以外にも、食産業の第一線で活躍する現役プロが、みなさんの夢をサポートします！プロによる実践的な授業や学外でのフィールドワークが充実。特に、企業へのインターンシップでは、下記以外にも多くの企業の協力を得て、多くの「学びの場」を準備。成長できるフィールドは無限大です！

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**34の企業・団体が参加**  
 (22企業、6団体、6自治体)

- 4つの企画部会で検討**
- ・全体企画部会
  - ・企業開設科目企画部会
  - ・インターンシップ企画部会
  - ・共同研究企画部会



**経済産業省  
 サービス経営人材  
 育成大賞 受賞**

経済産業省 食産業サービス経営人材育成コンソーシアム 2015.9~2018.3

**創る**

2017年度 新学科 **“フード・マネジメント学科”** 開設