

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を希望の方
- ・食関連分野に従事することを希望し管理職等を目指す方
- ・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
- ・企画、営業職
- ・商品、メニュー開発職
- ・研究職、開発職
- ・マーケティング、マネジメント職
- ・店舗管理運営

## VOICE 受講生の声



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きましたが、ステップアップを考える上で経営的思考も取り入れたいと思い受講。各分野の専門家の先生方がわかりやすく授業して下さり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

各分野の専門家から直接学べる環境が整っています。調理実習では、実践的に学びました。「食」に特化した講義が聞けたので、実務に生かれます。オンラインだったので、時間を有効活用しながら都合のいいタイミングで受講できました。



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。同テーマは自身が勉強してきた事の復習にもなり良かったです。また、食品学など新たな学びも習得できました。プログラムを通し「食」が改めて大切であると認識でき、良い機会となりました。



H・Kさん  
主婦・パート

多岐にわたる分野の授業で濃い内容です。ファイナンスは理解出来るか不安でしたがが実在する会社名を例に出して丁寧に説明して下さい、関心をもって講義を聴きました。「食」に関わる仕事をした自分にとって有意義な時間でした!



「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!

「食の中村」とも呼ばれる中村学園大学が贈る本プログラムは、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学べる環境を整えています。



## 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、「天井てんや」を運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ります。



星野 裕志 様  
九州大学 大学院 経済学研究院 教授 産業マネジメント専攻 (ビジネス・スクール) ユネスコ・推進センター長



井上 修 様  
伊那食品工業株式会社  
取締役会長

他、食産業で活躍されている方々が多数!

申込フォームはこちら



講座のお試し視聴

Webページにて講座の一部を視聴できます!



Instagram更新中



- < 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。
  - 3コース全体を指す食MBAプログラムは、文科省「成長分野における即戦力人材輩出に向けた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。

お問合せ先

中村学園大学  
中村学園大学短期大学部

中村学園大学 食MBAリカレント事業運営事務局 (学校法人中村学園 経営企画室内)  
〒814-0198 福岡県福岡市城南区別府 5-7-1

MAIL : stg-reedu@nakamura-u.ac.jp (24時間受付)  
メールの返信は3営業日以内に致します。返信がない場合は恐れ入りますが、下記電話番号までお問い合わせください。  
TEL : 092-851-2594 (受付時間 平日 8:30~17:00)

## 食MBAプログラム

ベーシックコース  
BASIC COURSE

アドバンスコース  
ADVANCED COURSE

R5年度新規開講  
プロフェッショナル  
コース  
PROFESSIONAL COURSE

日本の食に関わる業界は、経験がものを言う職人的なイメージも強い一方で、海外には、経験を積みながら理論を学び研究して理解を深める学問体系になっている国もあります。このような海外の高等教育機関を参考に、食MBAプログラムのカリキュラムを組み立て、ベーシック、アドバンス、プロフェッショナルの3コースで構成しました。

「食MBAプログラム」は、令和5年度は文科省認定プログラムとなるため、条件を満たせば無料で受講頂けます。ぜひこの機会に受講ください。

「食MBAプログラム」の詳細はウェブサイトをご覧ください。

中村リカレント

検索



# 食MBAプログラム

基礎から応用、発展までを学べる中村学園大学オリジナルのプログラムです。「食マネジメント」「食技術」「食文化」の3領域で構成し、すべての領域を網羅し多角的な視点を身に着けます。

講座の詳細はこちら



## NEW PROFESSIONAL

戦略実現に役立てる人材マネジメントや食産業の海外展開、ホスピタリティを浸透・実践させるための技術を学びます。将来の経営層を担う世代向けのコースです。

### フードビジネスプランニング

新規事業はスタートアップとスケールアップの2つのケースを使う必要があります。スタートアップは更に本業の発展形である事業と、本業と異なるイノベーションを伴う事業がありアプローチが異なります。本講義では2つの視点に基づき新規事業の開発と運営を学習します。

### フードビジネスのための人材マネジメント

人を動かす力として、また、戦略実現に資する人材マネジメントを組織の中心に据え、個人・企業・ステークホルダーなど様々な主体との関係をどう構築していくかの戦略的なコミュニケーションの実際について、食産業を切り口にケースやクラスディスカッションを通じて学びます。

### 国際フードビジネス

食産業の海外展開に係る課題について海外の文化・歴史・地理を踏まえながら実務ケースを通じて学びます。また、海外展開を行う企業の実務家を招聘して課題について紹介してもらい、当該課題の解決をクラスでのディベート等を行います。

### フードビジネスのためのマネジメント戦略

多くの食品企業が直面する様々な経営課題について、その解決の糸口を、理論と実際の両面から探ります。解は一つではなく、それらの可能性を列挙し、比較検討できる能力を身につけることを目指します。

### フードテクノロジーとビジネス

食がバイオテクノロジーやデジタル技術と結びつくことで、食の可能性が広がり、新たなビジネスが創出されるなどが期待されています。この授業ではフードテクノロジーの動向、具体的事例から食産業の新展開を検討します。

### フードビジネスのためのホスピタリティマネジメント特論

ホスピタリティの概念を獲得し、食産業のあらゆる場面においてホスピタリティを浸透・実践させるための技術を学びます。また、当該ホスピタリティの浸透のため、実際の食産業の場において適用・実践していくための学びを深めます。

## ADVANCED

ホスピタリティマネジメントやDX戦略から食品開発についての知識など応用的な知識を学びます。※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

- ・フードビジネスのためのホスピタリティ
- ・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
- ・フードビジネスのためのDX推進戦略
- ・フードビジネスのためのイノベーション戦略
- ・フードビジネスのためのグローバル戦略

### 食技術領域

- ・おいしさの調理科学と応用 調理実習
- ・食品開発のための栄養科学と健康

### 食文化領域

- ・食とSDGs
- ・不易流行の養生学～日本型菜膳～

## BASIC

食にかかわる経営戦略や栄養科学の基礎、世界各国における食の特性など基礎的な知識を学びます。※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

- ・食の経営戦略
- ・食産業における組織マネジメント
- ・食産業マーケティング
- ・食産業における組織行動とリーダーシップ
- ・アカウントティング&ファイナンス

### 食技術領域

- ・おいしさの科学
- ・栄養と健康の科学
- ・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

### 食文化領域

- ・世界の食文化概論

# 令和5年度、全3コース受講で無料(過去に受講した方も対象となります)

## Aパターン



PROFESSIONAL

過去にベーシック・アドバンス受講済の方。  
週に約3～5時間の学習時間となります。

## Bパターン



PROFESSIONAL  
+  
ADVANCE  
or  
BASIC

過去にベーシックまたはアドバンス受講済の方。  
令和5年度中にベーシックまたはアドバンスとプロフェッショナルを同時受講。

週に約6～9時間の学習時間となります。

## Cパターン



PROFESSIONAL  
ADVANCE  
BASIC

過去受講歴なし。  
令和5年度中にベーシック・アドバンス・プロフェッショナルを同時受講。  
週に約9～13時間の学習時間となります。

### 募集

2023年8月8日(火)～  
2023年10月1日(日)まで

### 募集人数

20名限定!

※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。

### 受講料

無料

※文科省「成長分野における即戦力人材輩出に向けた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、対面授業のための交通費等は自己負担となります。

### 受講期間

2023年10月6日(金)～  
2024年1月28日(日)まで

※オンデマンド授業は2024年3月31日まで視聴できます。

### Point 仕事と学びを両立



1つの講義動画は最短15分。時間に縛られず期間内は何度も視聴することが可能で、通勤時間などの隙間時間に気軽に学べます。

※プロフェッショナルコースはオンラインでのリアルタイム授業あり

### Point 証明書発行



修了者には国際標準規格に準拠したデジタル証明書としてオープンバッジを授与します。オープンバッジはSNS等で公開でき、スキルの証明が可能です。

### Point 専門家による調理実習



※おいしさの科学と応用の様子  
アドバンスコースでは、大学教授による師範実演を行います。ここでしか学べない知識や技術の修得ができます。

## 自分のペースで学びたい方 ～ベーシックコース・アドバンスコースのみ受講したい方はこちら～

### ● 修了証取得プラン (全科目受講)

受講時間	1科目:6時間程度 全科目合計:約60時間 週に3～5時間程度の学習時間が必要です。	受講期間	ベーシックコース 登録日～ 2024年3月31日(日)まで
募集	随時 ※応募の際、受講動機をご記入いただけます。	受講料	アドバンスコース 2023年9月1日(金)～ 2024年3月31日(日)まで
システム利用料	2,000円(税込) ※受講用PCや通信環境、調理実習のための交通費などは自己負担となります	受講料	ベーシックコース [10科目] 100,000円(税込)
		受講料	アドバンスコース [10科目](調理実習込み) 130,000円(税込)

修了者には証明書としてオープンバッジを授与!

### ● 部分受講プラン (好きな科目を選択受講)

受講時間	1科目:6時間程度 ※受講期間内であれば何度でも受講できます。 ※修了証の発行はありません。	受講料	1科目/12,000円(税込) ※調理実習は30,000円となります。
募集	随時 ※応募の際、受講動機をご記入いただけます。	3コース完成を記念し、セット価格をご用意しました	
システム利用料	2,000円(税込) ※受講用PCや通信環境、調理実習のための交通費などは自己負担となります	3科目セット ■ 30,000円(税込)	
受講期間	ベーシックコース 登録日～ 2024年3月31日(日)まで	5科目セット ■ 50,000円(税込)	
	アドバンスコース 2023年9月1日(金)～ 2024年3月31日(日)まで	7科目セット ■ 70,000円(税込)	

※ベーシック10科目とアドバンス9科目(調理実習科目を除く)の中からご自由にお選びください。