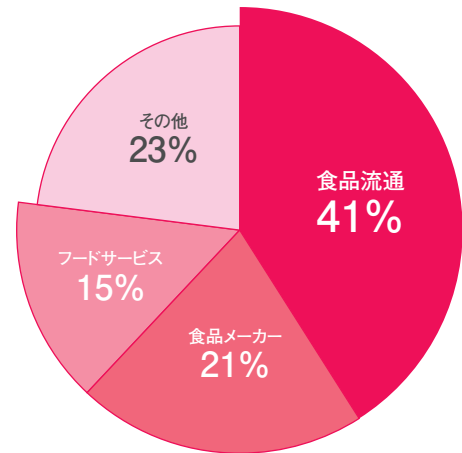




※学生がフードコーディネート実習で制作した作品です。

フードビジネス業界に 77%の内定率!



令和3年11月30日現在

最近の主な就職先

食 品 メ ー カ ー

赤坂柿山／一富士製麺所／岩田食品／NHC／オールハーツ・カンパニー／おとうふ工房いしかわ／カネ美食品／桂新堂／香月堂／コスモ食品／シノプフーズ／清水食品／シャトレゼ／杉本屋製菓／鈴木栄光堂／正和製菓／タカラ食品／チェリオ中部／デリカフーズ／中日本カプセル／日清乳業／日本自然発酵／日本食研／原田／フジバングループ本社／プレジール／マツザワ／松永製菓／ロピア／松浦商店

食 品 流 通

アオキスーパー／アサヒ飲料販売／イオンビック／カインズ／カネスエ／ゲンキー／シモハナ物流／ジャパンビバレッジホールディングス／昭和／生活協同組合コープあいち／中部薬品／長坂養蜂場／名古屋食糧／フィールコーポレーション／ふたば産業／マックスバリュ／ユーシーシーフーズ／ユニー／ヨシツヤ

フ ー ド サ ー ビ ス

青木フルーツホールディングス／あきんどスシロー／あさくま／イオンペカリー／魚国総本社／NUKコーポレーション／グリーンハウス／甲羅／五味八珍／サガミホールディングス／サング／重光／叙々苑／タニザワフーズ／ブロンコビリー／ボッカクリエイト／名給／大和フーズ

サ ー ビ ス

エイジック／ライクスタッフィング／高末／トランコム／ソフトテックス／トランコムITS／ディーエムソリューションズ／加賀屋／ゲオホールディングス／住友生命保険／ネクステージ／ブルーボックス

公 務 員 ・ 教 育 ・ 他

愛知県警察／あいち海部農業協同組合／あいち知多農業協同組合／石川県農業協同組合／ぎふ農業協同組合／なごや農業協同組合／みなみ信州農業協同組合／島田市商工会議所／瀬戸信用金庫／半田信用金庫／岐南さくら中保育園

食に関する科目

食品の素材・種類・成分・安全など、フードビジネスで必要とされる食の知識を学びます。

食品学	調理学	栄養学
食品関連法規	フードプランニング	食文化論
食品衛生学	食品安全学	機能性食品学
フードスペシャリスト論		薬理学

ビジネスに関する科目

経営・経済の知識をベースに、ビジネスで必要な実践的手法まで広範な内容を受得します。

簿記	コーポレートアカウンティング	
食品産業論	会社法	流通経済論
消費行動論	食品流通論	リスクマネジメント
食品貿易論	フードサービス概論	デザイン基礎

実践力を養う実習系科目

フードビジネスの最前線で活躍する講師陣から調理やコーディネートなどの技術を学びます。

調理学実習	製菓実習	食品学実験
調理学応用実習	カフェ実習	フードコーディネート実習
食品官能検査(官能評価・鑑別演習)		

3つのコースで専門的な実践力を養成

より専門的な実践力を養成するために、コース制を採用。学びを深めていくことのできるカリキュラム編成と、フードビジネスに関わる多彩な学びによって、食をとりまく厚みのある知識とスキルを身につけることができます。

食品メーカー コース	食品流通 コース	フードサービス コース
---------------	-------------	----------------

食品メーカー・食品流通・フードサービスの すべてを知っている総合力

フード コーディネーター

食品開発・店舗運営・食の
デモンストレーションなどで
総合的に
コーディネートする。

フード スペシャリスト

食に関する知識を身につけ、
食の専門家として
食品製造から流通・販売まで
幅広く活躍する。

現代の食に関わるニーズに対応 実践力を養う資格取得支援

フード ビジネスマスター

商品開発マーケティング
食とデザイン
カフェ・レストランプロデュース
海外ビジネス

実践教育事例①



商品開発

フードビジネス学科生による産学連携商品開発プロジェクトは今年で10年目。BUNRIは「BUNRI名古屋文理大学」「メーカー」「S」株式会社昭和(稲沢の食品社)のことです。学生自身が行った調査をもとに企画書を作成し、商品コンセプト発表会・商品開発検討会を経て、商品の展示や宣伝活動を行います。毎年10品の新商品発表し、既に「BUNRI商品」(鬼まん太)は新名産品として注目を集めています。

実践教育事例②



食に関する 企画提案力の養成

講義や実習で獲得した知識・技術を発揮するため、企業とのコラボメニューの開発や学内外のコンテスト(外食インカレ、レシビ開発)などに積極的に参加しています。また商品の魅力を最大限に表現できるフードスタイリング技術も習得しています。

実践教育事例③



産学連携および 地域との連携

企業や地域との連携にも力を入れています。食品商社との連携によるイベント共催などを実施してきました。学びを実践に活かすプログラムを充実させています。

実践教育事例④



実践力を養う 授業の数々

様々な実践的授業が充実しています。学生たちはそのような実習を通して体験的に知識やスキルを獲得しています。そのひとつである「応用フードコーディネート実習」では毎回作品を仕上げながら、フードビジネスとしての「コーディネート」技術を身につけています。

社会人への第一歩

Student Voice!



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
森 一真さん

一番身近な「食」のことについて 仲間と一緒にどんどん学べる

ゼミで行った松の実を使った料理提案では、普段なじみの無い物なので、素材について調べるところから始め、トライ&エラーを繰り返してメニューを考案しました。また、現在は外食チェーン店とコラボしてメニュー開発を行っています。元々食に対して関心も知識も乏しい状態で入学しましたが、丁寧な授業や周りの友達の影響もあって、今では食を通して人を笑顔にしたいと思うようになりました。生活する上で一番身近な「食」について、専門的かつ実践的に深く学べる環境で、仲間と高めあっていきたいです。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
高崎 宥衣さん

商品の見せ方や店舗運営まで 本格的なノウハウを吸収できる

2年生の時にゼミで店舗の経営について学んだ際には客席や調理、コンセプトを考えるのはもちろん、居抜き物件探しも行いました。仲間の意見には自分には無い考え方もあり、自分の視野も広がりました。3年生の今は企業様のロゴ作成やデザインに取り組んでいて、別のゼミで開発した商品のパッケージ等をデザインしています。この大学ではレストランの経営をされている方やデザインに詳しい方から、現場での経験を元にした講義を直接受けられるので、一つ一つの話がとても貴重で新鮮です。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
小林 駿介さん

企業様へのプレゼンで磨かれる コーディネーターとしての提案力

座学のほかにも、様々な実習で、多くのことを学べるカリキュラムです。指定された材料で調理するだけでなく、盛り付けてランチョンマットに載せて写真を撮るところまで、コーディネーターとしてのスキルもしっかり学べます。商品開発ゼミでは企業様のテーマに沿った商品を考え、動画でプレゼンしました。伝えたいことはたくさんありましたが、限られた時間内で自分が考えた商品の良さを伝える事の難しさも経験出来ました。大学で学んだ事を活かして商品開発に関わりたいたいと考えようになりました。