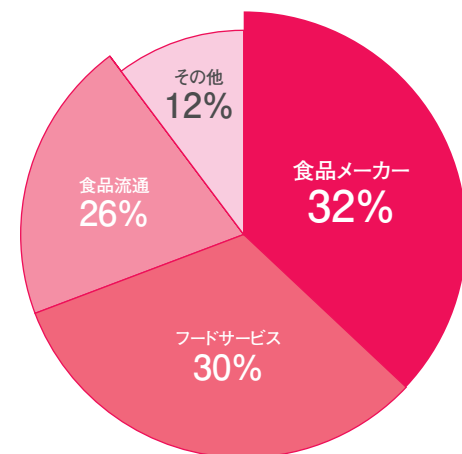




※学生がフードコーディネート実習で制作した作品です。

フードビジネス業界に 88%の内定率!



令和4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／井桁堂／岩田食品／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／広伝／三州食品／シノブフーズ／清水食品／シャトレゼ／寿がきや食品／正和製菓／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／中部フーズ／デリカフーズ／東海牛乳／中日本カプセル／日本自然発酵／日本食研／原田／福玉米粒麦／フジバングループ本社／プリムイソベン／プレジール／マツサワ／松浦商店／松永製菓／豆福／ロピア

食品流通

アオキスーパー／アサヒ飲料販売／イオンビッグ／カインズ／カネエ／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／パローホールディングス／フィールコーポレーション／ふたば産業／ユニー／ヨシヅヤ

フードサービス

青木フルーツホールディングス／あさんどシロ／あさくま／イオンペカリー／魚国総本社／エスワイフード／NUKコーポレーション／グリーンハウス／甲羅／五味八珍／コメダ／サガミホールディングス／重光／叙々苑／すかいらく／杉本食肉／ゼンショーホールディングス／タニザワフーズ／オリジン東秀／ブロンコビリー／ポッカクリエイト／マリノ／名給／大和フーズ

サービス

エイジェック／加賀屋／ソフトテックス／高末／東海マツダ販売／トランコム／トランコムITS／ネクステージ／名鉄AUTO／ライクスタッフィング

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／岐阜さくら中保育園／島田市商工会議所／住友生命保険／瀬戸信用金庫／太陽生命／なごや農業協同組合／半田信用金庫／みなみ信州農業協同組合／美濃市役所

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
平野 生真さん

実験から現場の生の声まで 広く深い知識を学ぶことが出来る

この学科では食品の流通・経営をはじめ、加工や衛生面についても詳しく学ぶことができます。ゼミでは黄色ブドウ球菌を発見する実験や加工肉の発色剤を検出する実験を行いました。ゼミ以外の授業でも、企業の社長様をはじめ、出店や経営管理等、実際に各分野の中核で活躍されている方から直接貴重なお話を伺う機会があり、出店の基準やルールなど私たちの目線だけでは、足りない事がたくさんあったと再認識しました。まだまだ学んでいける事がたくさんあるので、しっかり吸収していきたいです。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
飯沼 祐妃さん

学ぶ意欲が自発的に湧いて いろいろな事に前向きにチャレンジ

ゼミでは、企業様へ商品パッケージやキッチンカーで使うタバストリーのデザイン案を作成し提案を行っています。求められている内容が漠然としていることもあるのですが、ご要望に応えられるよう、出来るだけお話を頂いたその日のうちに何案か作成するようにしています。デザイン案件に取り組む上でカラーコーディネーターの資格を取得したのできっかけに、将来に役立つような資格の勉強もするようになりました。将来はデザインや販売促進に関わる仕事に就きたいと考えています。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
森 葉子さん

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

製菓実習では実際にお店を経営していらっしゃるパティシエの方から直接ケーキの作り方を教わりました。専門用語もその都度説明していただき、大変貴重な経験ができました。また応用コーディネートの授業では料理の置き方、盛り付け方、器の選び方等どう雰囲気を演出するのかについても学びます。1年生から学んできたことを総括して、現在はフードスペシャリストの資格取得に向けて日々学習を重ねています。大学で学んだ事を活かして、食を通して誰かのためになれるような社会人になりたいです。

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3つです。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、商品の展示会・宣伝活動を行います。毎年100品の新商品発表し、既に「商品名」「発売日」「新商品名物」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外内のコンテスト（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dstyling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ター実習」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。

フードビジネス学科

健康生活学部

時代に即した食文化を支える「食」のプロとして