



※学生がフードコーディネーター実習で制作した作品です。

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

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

フードビジネス学科

名古屋文理大学

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。

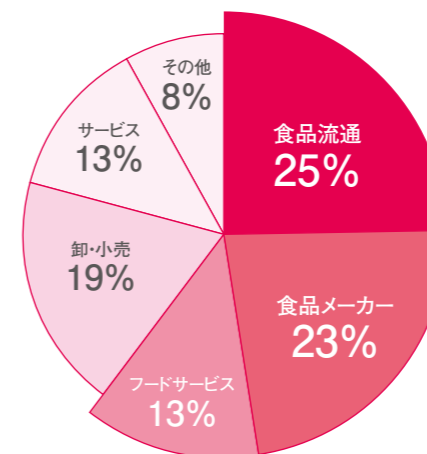
フードスペシャリスト

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



令和5年11月30日現在

フードビジネス業界に
88%の内定率!

最近の主な就職先

食品メーカー

赤坂柿山/井桁堂 /一富士製麺所/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/シノプフーズ/清水食品/シャトレーゼ/寿がきや食品/正和製菓/杉本製菓/鈴木栄光堂/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/日進乳業/日本自然発酵/日本食研/パウダーフーズフォレスト/原田/福玉米粒麦/フジパンググループ本社/プリムイソベン/松浦商店/松永製菓/豆福/明治/ヤマザキビスケット/ロピア

食品流通

青木商店/アオキスーパー/アサヒ飲料販売/イオンビッグ/イオンリテール/カインズ/カネエ/ケンキョー/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/スギ薬局/生活協同組合コープあいち/トヨタ生活協同組合/中部フーズ/中部薬品/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/マルハニチロ物流サービス中部/ユニー/ヨシヅヤ

フードサービス

あざんビスシロー/あざくま/イオンペーカリー/魚国総本社/エスワイフード/NUKコーポレーション/木曾路/グリーンハウス/甲羅/五味八珍/コマダ/サガミホールディングス/三油商会/重光/叙々苑/すかいらーく/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/プロコンピリー/ポッカクリエイト/マリノ/名給/大和フーズ

公務員・その他

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/ぎふ農業協同組合/神戸町役場/島田市商工会議所/住友生命保険/瀬戸信用金庫/なごや農業協同組合/半田信用金庫/美濃市役所/愛知日産自動車株式会社/アド・ダイセン/エヌピーシー/加賀屋/新明工業/セキスイハイム中部/ソフトテックス/高末/東宏工業/フォーミュレーションITS/星野リゾート・マネジメント/三喜工作所/宮吉硝子/名鉄AUTO/ヤマニパッケージ/ユニマツライフ/ワシノ機器

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「NMS」は、10年以上継続。取組「NMS」は「NRI名古屋文理大学」「M1メーカー」「S11株式会社」和歌山県和歌山市に本部のある株式会社です。学生自身が市場調査をもちに企画を立案し、商品コンセプト発表、試作商品検討会を経て毎年、商社の展示会を兼ねて発表します。中には既に市販商品も「鬼まん太」は「新名古屋名物」として好評をいただいております。

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

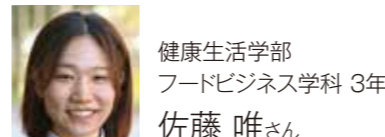


実践力を養う 授業の数々

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きます。

社会人への第一歩

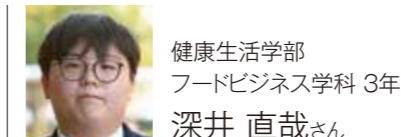
Student Voice!



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
佐藤 唯さん

数多くの実践的な経験を通して 楽しさも厳しさも体験できる

調理はもちろん、流通や小売り、卸など食品の流れや、料理の見せ方など、幅広い分野を学ぶことができます。実習では実際にカフェを運営していらっしゃる先生からラテアートを指導していただきました。技術指導のほかにもお店づくりについての話を聞く事が出来たのも貴重な財産になっています。ゼミで取り組んだ企業さんとコラボした新商品開発では企画の楽しさと商品化の難しさを体験することが出来ました。将来は商品の企画に携わる分野で活躍したいです。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
深井 直哉さん

幅広い学びと経験を積んで 自分に合った将来を見つける

高校までは限られた人としか話すことがなかったのですが、この大学は先生も学生同士もフレンドリーな雰囲気です。自然にいろいろな人と話す機会が増えます。先生に誘っていただいて参加したホスピタリティ教育学会ではあなかけバスターをもっと知ってもらうためにどんなことが必要かを、4か月間かけて準備して発表しました。学内全学生にアンケートをとったり、有名店を回って調査したり貴重な経験ができました。将来の夢は商品開発の分野ですが、一つ一つ段階を踏んで進んでいきたいです。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
山田 絢太さん

プロの技術を実習で数多く体験 より実践的な経験を重ねられる

授業では調理、製菓、カフェ、フードコーディネーターなど、様々な実習を行います。講師の先生もプロのパティシエをはじめ、現場で活躍されている方ばかりなので、高いレベルで実践的な技術を普段から経験することが出来ます。ゼミでは企業の方から頂いたテーマに沿ってパッケージデザインや商品ロゴの提案を行いました。デザインソフトもプロが使っているのと同じもので使い方から学びます。学内にはいろいろな方向に進みたい学生がいるので、互いに刺激を受け合っています。

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す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
---------------	-------------	----------------