

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
GLOBAL 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い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、実践的に学べました。「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けました。「食」に関わる仕事をしたい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!



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、管理部門責任者を経て、「天丼でんや」を経営するテコンボレーションの代表取締役となり経営に携わる。



星野 裕志 様
九州大学 大学院 経済学研究
院 教授兼食マネジメント専
攻(ビジネス・スクール) コ
ース&機米ソーシャルビジネ
ス研究センターセンター長



井上 修 様
伊那食品工業株式会社
取締役会長

外部講師

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や受講環境等は自己負担となります。

「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。

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で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



アドバンスコースでは、大学教授による示範実演を行います。ここでしか学べない知識や技術の修得ができます。

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」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

しっかり体系的に学ぶ **オープンバッジ授与**

修了証取得プラン(コース別受講)

興味のある内容から学ぶ

部分受講プラン(お好きな科目を選択受講)

BASIC COURSE

基本的な経営戦略やマーケティング、基礎調理学などを修得します。「食品表示検定初級」レベルの学習内容に対応しています。



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-Based Food (植物性由来食品) をおいしく健康に
- ・食品の科学と表示

食文化領域

- ・世界の食文化概論

ADVANCED COURSE

ホスピタリティマネジメント、イノベーション戦略、DX 戦略、応用調理科学など各分野の応用的な知識を修得します。「食品表示検定中級」レベルの学習内容に対応しています。



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マネジメント
- ・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《調理実習あり》
- ・商品開発のための栄養科学と健康
- ・食品の機能性とその表示

食文化領域

- ・食と SDGs
- ・不易流行の養生学～日本型薬膳～

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。

現在はプロフェッショナルコースの募集は終了しており、ベーシック・アドバンスコースの修了プランと部分受講プランをご受講いただけます。ぜひこの機会にお申込みください。



食産業といっても、製造業から卸売業、外食・中食とその業務形態は広範囲に及びます。

また、各企業等にて人材の育成を強化したい役職や階級等も異なりますので、必要とする人材像や知識などのスキルセットに応じて、最適となる科目を提案し、提供いたします。

※オーダーメイド型プログラムは法人向けとなります

< 提供例 ① >



若手社員に基礎的な組織管理やマーケティングスキルを身につけさせたい。
新たな食のトレンドを学んでほしい。



(食品メーカー)



トレンドを抑えた基礎プランをご提案

経営やマーケティング、ファイナンスの基礎を学ぶと共に、植物性由来食品など食と SDGs について学びます。

- ・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
- ・地球環境に配慮した Plant-Based Food (植物性由来食品) をおいしく健康に
- ・世界の食文化概論
- ・食と SDGs

< 提供例 ② >



中堅管理職に、将来の組織リーダーとしてマネジメントスキルが向上するような授業を受けさせたい。
幅広く最新情報も学んでほしい。



(飲食店経営)



最新のフードテックが学べるプランをご提案

組織マネジメントや成果を上げるためのコミュニケーション法について学ぶと共に、先端技術であるフードテックについても学びます。

- ・食産業における組織マネジメント
- ・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人材マネジメント
- ・国際フードビジネス
- ・フードテクノロジーとビジネス
- ・食品の機能性とその表示

※プロフェッショナルコースも含むプラン例です

修了証取得プラン(コース別受講)

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。 ※受講を完了した方には修了証を発行いたします。	受講料	ベーシックコース 【10科目】 100,000円(税込) アドバンスコース 【10科目】調理実習込み 130,000円(税込)
募集	随時 ※応募の際、受講動機をご記入いただけます。	システム利用料	2,000円(税込) ※受講用PCや通信環境などは自己負担となります。
受講期間	登録日～ 2024年3月31日(日)まで		

※今年度の調理実習は令和5年12月10日(日)開催です

部分受講プラン(お好きな科目を選択受講)

授業内容	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。	お得な科目セット ベーシック&アドバンスコースから組み合わせ自由! ※調理実習科目はセット価格対象外です	
受講期間	登録日～ 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や通信環境などは自己負担となります。		
		3科目セット	30,000円(税込)
		5科目セット	50,000円(税込)
		7科目セット	70,000円(税込)

※令和5年度の内容で変更となる可能性があります。