

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2025年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス		開設学科	食品開発科学科		
科目名称	食品企業論					授業形態	講義	
科目コード	276900	単位数	2単位	配当学年	3	実務経験担当教員	○	Active・L
担当教員名	長田 隆、岡崎 善三							ICT活用
授業概要	<p>本授業は、食品企業が、市場で生き延びて行く活動（社会的責任、製造、品質管理、商品開発、マーケティング）を通して、食品企業とはどの様なものを学びます。</p> <p>食品メーカーで勤務した経験を活かし、業界地図、食品業界の歴史、食品企業の生産性。企業組織形態を学び、グローバル化や国内の少子高齢化への対応、食品業界のM&amp;A動向についても学ぶ。（1～7回 岡崎）</p> <p>食品企業には、容器、製造機器、添加物、さまざまな素材メーカーなど、多くの食品関連企業があります。就職活動をおこなうにあたり、食品関連企業をすることは有益です。</p> <p>これから就活を展開する学生に有益な視点を提供します。（8～15回 長田）</p>							
関連する科目	本授業の履修前に受講することが望ましい科目：食品工場見学（演習）							
授業の方法と進め方	<p>食品企業の多くは体系化したシステムの中で企業活動を継続しており、その活動を理解する上で、各食品製品別に帰属する企業は、各省庁の指導のもとに協会あるいは組合等を設立し参加企業と国民へのコミュニケーションツールとしています。また、協会あるいは組合について調査することが、食品業界の課題が理解できる。</p> <p>また、過去の卒業生が就職した会社についてその概要（製品、組織、経営等）を調査する。</p> <p>その調査結果を、随時グループ毎での発表にて評価する。</p> <p>食品業界にはさまざまな企業が存在しています。食品企業をカテゴリーに分け代表的な企業を選択して、その企業の従業員を講師に招き、企業の活動内容や同業他社状況などを講義して貰います。</p>							
第1回	<p>ガイダンス</p> <p>食品企業の多くは体系化したシステムの中で企業活動を行っていますが、そのシステムが市場とマッチしなくなった時、市場から撤退せざるを得なくなるという現状を理解する能力を身に付け、食品企業関連への就職を目指す学生には、食品業界の変遷や動向、業界で求められる知識や行動について理解すること</p>							
第2回	<p>「食に関わる仕事」とは、どのような仕事かを業務あるいは会社の組織図を用いて理解する。</p> <p>食品のサプライチェーンについて、モノが作られ最終生活者の手に渡るまでの一連の流れを関連図を用いて理解する。</p> <p>「サプライチェーン」と呼ばれるフレームワークを活用すると、消費者からは見えにくいBtoB企業（企業にものやサービスを提供するビジネスを行う会社）などにも視点を広げられる。</p>							
第3回	<p>食品業界の協会や組合の調査 報告会1</p> <p>食品業界の協会や組合は、会員企業の相互扶助、業界全体の発展、食品の品質・安全確保、そして消費者への安定供給などを目的として活動しています。具体的には、情報提供、研修会、政策提言、業界ルールの策定、品質管理体制の構築、人材育成、販路開拓支援など、多岐にわたる役割を担っている。</p>							
第4回	<p>食品業界の協会や組合の調査 報告会2</p> <p>食品業界の協会や組合は、会員企業の相互扶助、業界全体の発展、食品の品質・安全確保、そして消費者への安定供給などを目的として活動しています。具体的には、情報提供、研修会、政策提言、業界ルールの策定、品質管理体制の構築、人材育成、販路開拓支援など、多岐にわたる役割を担っている。</p>							
第5回	<p>食品業界のサプライチェーンを生産、加工、流通、販売、消費者というプロセスに分けて食品業界全体の流れを捉え、実際の食品企業について調査・まとめ・報告にて発表する。</p> <p>発表会1</p> <p>調査企業は、主に卒業生の就職先を対象とする。</p>							
第6回	<p>食品業界のサプライチェーンを生産、加工、流通、販売、消費者というプロセスに分けて食品業界全体の流れを捉え、実際の食品企業について調査・まとめ・報告にて発表する。</p> <p>発表会2</p> <p>調査企業は、主に卒業生の就職先を対象とする。</p>							
第7回	<p>食品業界のサプライチェーンを生産、加工、流通、販売、消費者というプロセスに分けて食品業界全体の流れを捉え、実際の食品企業について調査・まとめ・報告にて発表する。</p> <p>発表会3</p> <p>調査企業は、主に卒業生の就職先を対象とする。</p>							
第8回	経営分析に必要な財務帳票の基礎知識							
第9回	代表企業 講師による講演①							
第10回	代表企業 講師による講演②							
第11回	代表企業 講師による講演③							
第12回	代表企業 講師による講演④							

第13回	代表企業 講師による講演⑤
第14回	代表企業 講師による講演⑥
第15回	まとめ
授業の達成目標	食品企業関連への就職を目指す学生には、食品業界の変遷や動向、業界で求められる知識や行動について理解できるようにする。
学位授与方針(DP)との関連	1.知識・理解を応用し活用する能力 –(1)／1.知識・理解を応用し活用する能力 –(2)／2.汎用的技能を応用し活用する能力 –(1)／2.汎用的技能を応用し活用する能力 –(2)／3.人間力、社会性、国際性の涵養 –(1)／3.人間力、社会性、国際性の涵養 –(2)／3.人間力、社会性、国際性の涵養 –(3)／3.人間力、社会性、国際性の涵養 –(4)／3.人間力、社会性、国際性の涵養 –(5)
授業時間外学習【予習】	各企業発表前にHP等で情報入手（1時間程度） 関連する省庁機関（主に厚生労働省、農林水産省、消費者庁、国税庁等）のHP等で情報入手
授業時間外学習【復習】	食品関連協会あるいは組合等のまとめ（1時間程度） 食品企業の概要、組織、訴求内容等のまとめ（1時間程度） 各企業発表後にまとめ（1時間程度）
課題に対するフィードバック	グループ毎にて発表を作成し、その発表に対して、説明を行う。
評価方法・基準	代表企業の外部講師による講演①～⑤ レポート提出し評価します。
テキスト	パワーポイントを使用して授業を行う。資料は講義前に配布します。
参考書	必要に応じて、随時提示しますが、食品ビジネス関連の情報雑誌は多数出版されており、興味を持って読むようにして下さい。
備考	