

食から、世界へ。

2013年、和食はユネスコの無形文化遺産に登録され、世界から注目を集めました。
寿司や抹茶、おにぎりなど、日本の食文化は今や海外でも親しまれています。

その一方で、日本の農業や漁業は、担い手不足や食料自給率の低下など
多くの課題を抱えています。

これからは、日本の食文化を守り、その魅力を世界へ発信できる人材が求められています。

九州産業大学の「グローバル・フードビジネス・プログラム(GFBP)」では、
日本の食文化やフードビジネスについて学びながら、
世界とつながるための英語力と実践力を身につけます。

“食”を通して、世界とつながる未来にチャレンジしてみませんか？

グローバル・ フードビジネス・ プログラム

1 世界に発信するチカラ

タイの協定校との交流活動や、ハワイ大学との連携
による語学研修など、海外で学ぶ機会も充実。1年
次から実践的な英語教育を展開し、国際的な視野
とコミュニケーション力を養います。



グローバル・フードビジネス実践！
海外での日本食販売に初挑戦

タイのチェンマイ大学(協定校)の大学祭で「串団子」「卵焼き」「カレー」の日本食販売に挑戦。
国が異なれば、食文化も嗜好も異なることを実感できました。

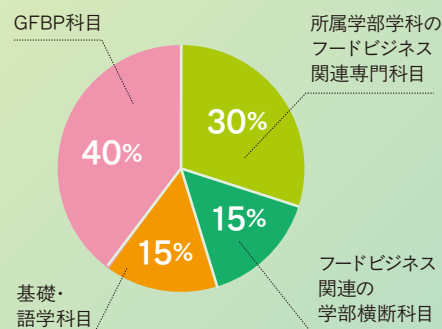
2 文芸芸横断型の関連科目が受講可能

全9学部の学びを活用しながら、
「食」を多角的に学べるのがGFBP
の特長です。経営や国際、デザイン
など幅広い分野に触れ、自分だけ
の強みを育てます。

文芸芸融合の学修

GFBP科目 + 学部科目・学部横断科目

GFBP科目および、全9学部のフードビジネス
関連科目から編成



GFBPで広がる

3つの可能性

3 企業や自治体との実践型プロジェクト学習

PBL (Project-Based Learning) を取り入れ、企業や自治体と
連携した実践型のプロジェクト学習を行います。農林水産業や
フードビジネスの現場を題材に、地域の課題や魅力を分析し、
新たな価値創出やビジネスの可能性を探究します。グループ
ワークや演習を通して、課題解決力と実践力を身につけます。



フードビジネスの付加価値を学ぶ！
無農薬レモンシロップ、人参ドレッシング



朝倉市・筑前町で
1～2年生合同合宿(そば打ち実習)

こんな人に
オススメ！

☐ 食べることが好き

☐ 海外や異文化に興味がある

☐ 英語を学びたい

☐ 商品開発や企画に興味がある

☐ 地域を元気にする仕事に関心がある

☐ 自分の可能性を広げたい

1
年次

基礎をつくる

調べたり、考えたり、書くことに慣れ発表する力をつけます。

2
年次

専門分野・現場の観察

現場をみて、取材し、『フードビジネス』を知ります。

3
年次

プロジェクト型教育・ゼミ演習

食に関するプロジェクトに参加し、実践的に学びます。

4
年次

将来(就職・進学)探求

学びの総括として卒業論文を作成。自らの研究成果をまとめます。

GFBP
科目

*GFBの基礎
TOEIC講座A
TOEIC講座B
*食と文化
現代の経済

TOEIC講座C
TOEIC講座D
特別講義A
特別講義B
*GFBの展開・応用
PBL A
PBL B
*フードシステム論
九州の食
海外語学研修

*GFBの実践
PBL C
PBL D
*食品ビジネス研究I
*食品ビジネス研究II
フードビジネス論

プロジェクト型インターンシップ
海外フードビジネス研修

*卒業論文
ゼミナール

*は、必修科目です。

学
部
科
目
・
学
部
横
断
科
目

ビ
ジ
ネ
ス

ファイナンス入門
簿記会計の基礎
簿記入門
経営学入門
マーケティング入門
情報リテラシー

農業経済学
地域マーケティング論
流通ビジネス論
財務諸表分析
マーケティング論
心理学概論

観光データサイエンス
広告実践論
ビジネスシステム論
コミュニティ・ビジネス論
地域デジタルマーケティング

ロジスティクス論
マルチメディア論
eコマース論
マーケティング戦略論

食

基礎数学
化学I
生物学I
生物学II

食品科学
食品衛生学
微生物学
6次産業化概論

地域食産業論
地域海洋産業論
フードツーリズム論

グ
ロ
ー
バ
ル

クリティカルシンキング
異文化コミュニケーション論
スポーツと開発

アジア経済論
実践プレゼンテーション
国際関係論
アジア文化論

現代アジア事情

建
築
デ
ザ
イ
ン

住居計画
マルチメディア概論
ソーシャルデザイン概論
企画デザイン演習I

業務系施設インテリア概論
住居設備
ブランドデザイン演習
Webデザイン演習

空間設計概論
企画デザイン論



就職先の
イメージ

職業

- マーケター
- バイヤー
- スーパーバイザー
- フードプロデューサー

- パッケージデザイナー
- コンサルタント
- 行政職等
- 店舗マネジメント・コンサルティング業務

進路

- 食品関連製造業
- フードサービス産業
- 食品流通業
- 宿泊業
- 地域商社
- 金融業
- 公務員
- 農業法人
- 協同組合等

在学生インタビュー

商学部 経営・流通学科 GFBP
服部 静弥さん 3年 北九州高校／福岡

テーマ GFBPの経験を国際交流に生かす

タイの学生との交流では、言葉の壁を感じる場面もありましたが、積極的にコミュニケーションを取ることで、上手く話せなくても心は通うことを実感しました。英語が話せないからと恥ずかしがったり諦めたりせず、行動すれば思いは伝わり、仲良くなることができました。今後も自分から交流に踏み出し、様々な国の人と仲良くなりたいと思います。



地域共創学部 地域づくり学科 GFBP
三浦 未来さん 2年 宮崎商業高校／宮崎

テーマ GFBPで学ぶことの特徴

GFBPの魅力は、体験を通して食や国際交流を学べる機会が多いことです。大学祭ではタイ・チェンマイ大学の学生と協力し、タイ料理の調理や販売を行いました。日本とは異なる味付けや調理方法を学べるだけでなく、英語でのやり取りを通して英語力の向上にもつながります。また、言葉以上に「伝えようとする気持ち」の大切さも実感できました。



生命科学部 生命科学学科 GFBP
赤尾 文香さん 2年 福岡女子高校／福岡

テーマ 食への関心と将来の夢

幼い頃から食べることや作ることが好きで、GFBPの授業を楽しく受講しています。なかでも食品開発や加工の授業に特に興味を持ち、意欲的に取り組んでいます。また海外の食文化にも強く惹かれており、将来は“食”を通じて世界とつながる人になりたいと思います。ゆくゆくは地元・糸島で、海外の人も安心して食べられるようなお店を開くことが夢です。



募集人員 ※1

入学定員
約30人

(各学部学科の入学定員の
内数になります)

- 商学部 経営・流通学科 GFBP……………10人
- 地域共創学部 地域づくり学科 GFBP……………10人
- 生命科学部 生命科学学科 GFBP……………5人
- 芸術学部 ソーシャルデザイン学科 GFBP……………5人
- 地域共創学部 観光学科 GFBP……………若干名
- 国際文化学部 国際文化学科 GFBP……………若干名

教育課程 ※1

GFBPオリジナル科目+既存9学部の
開講科目で横断的に構成
既存9学部の科目:ビジネス、食、
グローバル、建築・デザインの分野等

対象入試 ※1

- 総合型選抜(基礎力重視(オンライン方式)、
課題探究型、資格重視等)
- 学校推薦型選抜(公募、指定校)
- 特別総合推薦選抜 ● 一般選抜 等

出願の際は、募集する学部・学科のグローバル・フードビジネス・プログラム(略称:GFBP)を選択してください。
なお、グローバル・フードビジネス・プログラムの選考方法は、各学部・学科の選考方法と同様となります。

授業料及び教育充実費 ※2

(単位:円)

学部学科	修学費		合計額
	授業料	教育充実費	
商学部 経営・流通学科 地域共創学部 観光学科 地域共創学部 地域づくり学科 国際文化学部 国際文化学科	760,000	200,000	960,000
生命科学部 生命科学学科	856,000	300,000	1,156,000
芸術学部 ソーシャルデザイン学科	868,000	320,000	1,188,000

※1 詳細は、入試ガイド2027または学生募集要項をご確認ください。

※2 詳細は、大学案内2027二版をご確認ください。

お問い合わせ



九州産業大学

☎092-673-5550

(受付時間/平日9:00~17:00)
※大学休業日を除く

特設サイトはこちら!

