

プロジェクトの目的① 地域のステーキホルダーの皆さまにK (Knowledge 知識)とA (Arts 技術・アーツ)を還元すること

フレードサイエンス＆アーツ研究室では、「サイエンスヒアーズの観点から食を探求する」を理念として研究活動を進めています。研究室で培った食品機能とフレードビジネスの研究ノウハウを地域のステーキホルダーの皆様へ還元したいと考えています。

二〇一七年秋よりスタートした学食プロジェクトでは、私たち町田キャンパスの学食を、運営会社の東京ビジネスサービス株式会社さま・学生・職員・教員の4者のコラボレーションで、より利用しやすく満足度が高いものにする取り組みを進めています。CVCA(顧客価値連鎖分析)により学食を取り巻くステーキホルダーを認識し、フレード・スタディーにより学食の問題点をSWOT分析後、メニュー企画など効果的な施策を実行した結果、利用率と満足度が向上しました。

今後は、オープンキャンパス企画の充実や、KCAショッピング（学内コンビニ）の利用率・満足度の向上も取り組む予定です。また、地域の皆さまのご要望を伺い、それぞれのニーズにお応えしたいと考えています。



### プロジェクト概要

- テーマ  
学食の利用率と満足度の向上
- パートナー  
東京ビジネスサービス株式会社
- 担当教員  
黒田 久夫 准教授
- 実施期間  
2018年4月～2019年3月

プロジェクトの目的② 学生のビジネスコンピテンシーを養い、キャリア形成に対するモチベーションを高めること

学生は、4年間の学びで食品科学やフレードビジネスの知識と技術を学びますが、それだけでは社会で実践する力（コンピテンシー）は養われません。知識と技術の使い方を学び、目的と意義を自身で考える必要があります。

企業連携による地域貢献活動は、その格好の学びの場です。学生は活動を通して大きく成長します。課題解決に必要な論理思考力と、他者と対話する力を自然と身につけ、自信を得てキャリアに対するモチベーションを高めていきます。本学が最終的に目的とするV (Virtue 徳性) を実現する学びとして地域連携活動は大きな役割を有しており、平素よりステーキホルダーの皆さまに感謝しております。学生も地域の皆さんとの活動をとどめたのしみにしています。今後ともよろしくお願ひいたします。



—企業連携を通じて企画開発コンピテンシーを養う—

# 学食プロジェクト

コンピテンシーを養う