

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	アカデミックリテラシー			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	名古屋功	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

講義概要

講義概要	本講義では、アカデミックリテラシーを「自律的な学びに必要な能力」として位置づけ、生涯にわたり自らの能力やスキルを高めるための具体的な学修方法について、理解することを目的とする。具体的には、論理的思考力、情報収集および活用方法、論理的文章の書き方と理解、プレゼンテーション、議論の組み立て方やグループディスカッション手法などについて学び、自学自習を可能にする基礎能力を身に付ける。			
到達目標	大学において学ぶ上で求められる学問的な読み書き話す能力を身につける。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	講義出席後、ノートを参照し内容や疑問点を整理の上、次回の講義に備えること。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (50%)、小テスト (50%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	必要に応じて、講義資料と関連資料 (新聞雑誌記事等) を配付する。またテキストは講義前に指定する。		—	—
履修上の注意	今後勉学を進めていく上での基礎となる科目であり、受け身ではなく興味関心と積極性を持って取り組むこと。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	名古屋功	ガイダンス、アカデミック・リテラシーの考え方と必要性	—
2	同上	レポート、論文の構成と書き方：文章化の基本	—
3	同上	論理的文章表現(1)：構想とテーマの絞り込み	—
4	同上	論理的文章表現(2)：資料の種類と検索方法	—
5	同上	論理的文章表現(3)：主張と根拠づけの手法	—
6	同上	論理的文章表現(4)：論文、レポートの論理構造と文章化の実際	—
7	同上	図書館活用術：図書館データベースの使い方	—
8	同上	資料読解方法、資料整理法：資料の収集と体系的整理	—
9	同上	資料引用の仕方、出典の表示方法：引用と剽窃の違い	—
10	同上	ディベートによる論理的思考力の強化(1)：ディベートの事前準備・テーマ設定	—
11	同上	ディベートによる論理的思考力の強化(2)：ディベートの展開方法 (反駁、質疑、立論)	—
12	同上	ディベートによる論理的思考力の強化(3)：ディベートの実際、グループ発表	—
13	同上	論理的なプレゼンテーション(1)表示、図形表現の手法	—
14	同上	論理的なプレゼンテーション(2)構成の仕方	—
15	同上	論理的なプレゼンテーション(3)結論の導き方	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	キャリアデザイン			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	矢部 敏明	実務経験の内容	本科目の担当教員は、大手出版社と人材サービス会社にて、新卒者・若年層の就労支援事業に携わり、人材教育に関する研修や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、キャリアデザインについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

## 講義概要

講義概要	そもそも「キャリア」「キャリアデザイン」とは何かから始め、自分の関心分野の掘り起こし、自分の将来の姿「どんな生き方をしたいか」「どんな仕事をしていきたいか」を探究していく。日本は有史以来の人口減少時代を迎えており、少子高齢化、情報化、グローバル化など社会環境は複雑かつ加速度的に変化し続けている。その中で、「自分の将来の方向性」をイメージしていくことはとても重要なことである。もちろん、時間とともに方向性は変わっていくため「これが正解である」ということは言えないが、近い将来、社会人になってからもキャリアデザインを考え続けていくことができるような方法を提示していく。また、どんな方向性でも社会人として必要な知識やコミュニケーション能力を個人ワークとグループワークを組み合わせ、授業を行う。			
到達目標	一人ひとりが自己のキャリアを永続的な課題として捉え、試行錯誤しながら自分で考え行動していく探求心を身につける。			
講義方法	各回のテーマについて講義と個人ワーク、グループワーク（ディスカッション・発表）などを行う。			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示。 個人・グループメンバーとして必要な事前準備（情報収集・整理、議論）と事後学習（レポート作成）を行うこと。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（20%）、演習・レポート（40%）、定期試験（40%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	1.スタンフォード式人生デザイン講座 2.LIFE SIFT（ライフ・シフト）100年時代の人生戦略	ハヤカワ文庫NF 東洋経済新報社	800円 1,800円	978-4150505462 978-4492533877
履修上の注意	必要に応じてプリントを配布するのでファイルングして管理すること。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	矢部 敏明	キャリアとは何か、キャリアデザインとは何か、働く意味とは何かについて考える。	イントロダクション・ガイダンスを含む。
2	同上	学生生活とキャリア形成 専門職大学時代をどう過ごすか、フードサービス分野の経営能力を持つプロフェッショナルについて考える。	講義の区切りにおいて小テストを行う場合がある。
3	同上	人生100年時代にいきいきと社会で活躍し続けるために必要な能力を考える。	同上
4	同上	キャリア・デザイン（1） 社員の働き方や副業について	同上
5	同上	キャリア・デザイン（2） 経営者という生き方～起業家、フリーランスについて	同上
6	同上	キャリア・デザイン（3） ワークライフバランスとは	同上
7	同上	ダイバーシティから考える社会（組織）と自分の在り方	同上
8	同上	キャリアに関する諸理論（1）	同上
9	同上	キャリアに関する諸理論（2）	同上
10	同上	自己成長と成功・失敗経験との関係性 （「成長」を自らの言葉で定義してみる）	同上
11	同上	自己成長とライフサイクルの哲学	同上
12	同上	自分の行動特性・思考特性を知る。	同上
13	同上	マネジメント・リーダーシップ・フォロワーシップ	同上
14	同上	キャリアを切り拓くために必要な要素・方法について、グループで議論し、発表する。	同上
15	同上	振り返りと目標設定 自分がどんな価値を創造し提供できるかを発表する。	同上

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	統計基礎			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下 保弘	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	私たちの日々の生活やビジネス等あらゆる場面において、様々なデータがあふれている。膨大なデータから、どのデータを選択・収集し、どのような形として活用するかによって、データのもつ意味は大きく変化する。得られたデータを効率よく適切に処理するためには、「統計」が必要であり、データ分析が重要となる。 本講義では、日常生活の中であふれる情報（データ）を能動的に収集し、分析することで、データを実務やアカデミックな研究に生かす方法について学ぶ。まず、確率や初等統計の基礎から学び、統計データを適確に処理できるようになることを目指す。また、得られた結果を正確に理解し、解釈できるように必要な知識を身につける。			
到達目標	統計の基礎と共に、あらゆる経営分析などに使われていることを理解し、そのマインドを身につける。			
講義方法	統計学を基礎的なテキストで講義する。特に、統計データの収集・分析・処理方法までを踏まえて講義する。			
授業時間外における予・復習等の指示	世の中で使われる統計を常に考えること。授業の事前には、興味を持つため、言葉についてネット等で調べておくこと。事後には、その日に学んだ内容を自分なりに1枚にまとめ、授業内の課題とする。			
成績評価の方法	平常点（課題提出）（50%）、レポート（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	統計学入門（基礎統計学Ⅰ）	東京大学出版会	3,024円	978-4130420655
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下 保弘	統計とは何か（概論）	オリエンテーションを含む。
2	同上	1次元のデータ（量的データと質的データ、平均・中央値など）	授業最後に課題提出する。
3	同上	2次元のデータ記述と確率の基礎（集合・事象）	同上
4	同上	確率論（確率・条件付き確率、ベイズの定理など）	同上
5	同上	確率変数・確率分布（確率変数・期待値・分散など）	同上
6	同上	確率変数・確率分布（二項分布など）	同上
7	同上	クロス集計表・散布図、相関係数、多次元の確率分布	同上
8	同上	母集団と標本、標本分布（サンプル調査など）	同上
9	同上	標本平均と標本分散の性質、大数の法則と中心極限定理	同上
10	同上	連続型の確率分布（正規分布からの標本）	同上
11	同上	推定（母平均・母比率の推定）、仮説検定	同上
12	同上	回帰分析と多変量解析（一部）	同上
13	同上	統計を使う経営分析～消費者行動のデータ分析（マーケティング）など	同上
14	同上	統計データの収集・分析・処理方法（概論）	同上
15	同上	これまでの統計基礎のまとめと発展的な話題	統計基礎（論述式）のまとめのレポート提出をする。

## Syllabus（授業計画）用紙

科目名	コミュニケーション論		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数
担当者氏名	安藤 竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、コミュニケーションについて実践的な解説等を行う。	
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○			

## 講義概要

講義概要	ビジネスにおける様々な場面において、自分自身を表現でき、また相手を受け入れることができるコミュニケーション能力は必要不可欠である。また、グローバル化とIT化に伴い、私たちを取り巻く「コミュニケーション」は、直接的・間接的を含み、大きく変化し変容しつつある。本講義では、コミュニケーションについて、言語的な話す力と聞く力、論理的思考力、また、非言語での表現力、観察力を養い、相手とのスムーズな相互理解を深める基礎を身につける。また、それらを日々の生活やビジネスの場などでどのように活かしていくか、自分の伝えたい事を相手に伝える手段や方法について解説する。			
到達目標	人間関係を円滑に構築するためのコミュニケーションスキルについて考察し、実践できるようになる。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	家庭やアルバイト先などでの実践を心がけ、授業内容の復習をすること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（50%）、定期試験（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	実践ビジネス・コミュニケーション	創成社	1,760円	978-4794480828
履修上の注意	積極的な発言を求める。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤 竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	—
2	同上	ハーマンモデルの活用とコミュニケーション。考え方のタイプの違いがコミュニケーションに及ぼす効果について学修する。	—
3	同上	他者に対する働きかけ（ストローク）の活用と信頼関係（ラポール）の形成	—
4	同上	傾聴スキルを学修する。アクティブライスニングとリフレクティブリスニング	—
5	同上	効果的な質問の方法について学修する。オープンクエスチョンとクローズドクエスチョン	ワーク形式
6	同上	接客現場でのコミュニケーション。敬語の使い分けと実践。	—
7	同上	コーチング基礎。コーチングの基礎とティーチングとの使い分けについて学修する。	—
8	同上	効果的な会議とファシリテーション。効果的な会議の原則。ホワイトボードの活用について学修する。	ワーク形式
9	同上	上司・部下とのコミュニケーション。報連相の基本について学修する。	—
10	同上	面談におけるコミュニケーション。1on1ミーティングの技法について学修する	—
11	同上	電話コミュニケーション。電話対応における言葉遣いについて学修する。	—
12	同上	メール・SNSコミュニケーション。ビジネスメールの書き方とマナーについて学修する。	—
13	同上	クレーム対応のコミュニケーション。クレーム対応の鉄則について学修する。	—
14	同上	怒りとコミュニケーション。アンガーマネジメントの活用について学修する。	—
15	同上	異文化コミュニケーション。外国人の顧客・従業員とのコミュニケーションについて学修する。	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	プレゼンテーション論		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数
担当者氏名	安藤 竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、実践的なプレゼンテーションについて解説等を行う。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○			

## 講義概要

講義概要	プレゼンテーションとは、自分の意見や情報などを、言語と非言語の手段により聴衆や受け手などの相手に伝え、興味を持たせ、理解・合意させることである。そのためには、自分が相手に伝えたい情報を整理し、伝わりやすいように構成し、効果的な方法で表現することが求められる。ビジネスの場では、日常的にプレゼンテーションを用いる場面が多々あり、プレゼンテーションの成功が、結果に直結する可能性が高いといえる。本講義では、基本的なプレゼンテーションの準備としての思考方法、自らの主張や知見等を簡潔に伝えて説得するプレゼンテーション能力、ディベートの能力を習得する。学内での研究発表だけでなく、学外でのプレゼンテーションや社会に出てからの様々な発表や交渉に役立つスキルを身につけることを目標とする。			
到達目標	プレゼンテーションの目的と発表方法等の手法を理解し、聴き手に効果的に伝え、行動につなげてもらうスキルを身につける。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	プレゼンはビジネス現場だけでなく、あらゆる場所で目にする事ができる。日常的にプレゼンを見て練習をすることを勧める。			
成績評価の方法	レポート (50%)、発表 (50%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	プレゼンテーションの教科書 第3版	日経BP	3,080円	978-4822264963
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤 竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	—
2	同上	プレゼンテーションの目的。全体の構想を考えるための組み立てについて学修する。	—
3	同上	伝わるストーリーの構成。TEDのプレゼンテーション、ハリウッド映画・通販番組等の構成の共通点について学修する。	—
4	同上	プレゼンターの役割を学修する。プレゼンターの印象・説得力を高める技術。感情を揺さぶる話し方。声量、表情、立ち方などの工夫について学習する。	—
5	同上	文章構成の工夫について学修する。ミニプレゼンテーションの内容を作成する。	—
6	同上	ミニプレゼンテーションの実践と振り返り。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
7	同上	プレゼンテーションの技術。映像の活用とスライドデザインについて学修する	—
8	同上	プレゼンテーション用ソフトでの資料作成の注意点 (1) 写真・フォント・テキストの見せ方	—
9	同上	プレゼンテーション用ソフトでの資料作成の注意点 (2) 表・グラフの作り方・見せ方	—
10	同上	冒頭・質疑応答の工夫、AIDMAの法則など、プレゼンテーションをより効果的にする技法について学修する。	—
11	同上	個人演習。プレゼンテーション資料の作成。	—
12	同上	個人プレゼンテーションの実践と振り返り。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
13	同上	チームプレゼンテーション。テーマの決定から資料収集、討論・検討、プレゼンテーション資料作成までの効果的な手法について学修する。	—
14	同上	グループ演習。チームプレゼンテーション資料の作成。	—
15	同上	グループ演習。チームプレゼンテーションの実施と振り返り。プレゼンテーションの日常的な訓練。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	ネットワーク基礎論		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数
担当者氏名	荒牧 裕一	実務経験の内容	本科目の担当教員は、SE経験を経て、企業内での情報セキュリティやネットワークに関する講師を務め、大学教員として学生の情報セキュリティ指導などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説を行う。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○			

## 講義概要

講義概要	日々の進化が目まぐるしい情報通信技術 (IT) は、日常生活やビジネス活動のなかにも浸透し、不可欠な存在となっている。本科目では、身の回りのインターネットサービスの種類と活用方法など、一般社会人に求められるITに関する活用知識を習得する。まず、情報の量や単位、情報の品質に直結する通信の速度や画像の量的表記方法などの情報ネットワークの基本について学び、ネットワーク機器およびネットワークサービスについて理解する。次いで、インターネットが誕生するまでの歴史を解説し、インターネットを構成する機器が果たしている機能と役割を学ぶ。これからのネットワークの進化について知り、IoTの普及と5Gがもたらす世界、SDGsへの貢献について考える。			
到達目標	一般社会人に求められるITに関する活用知識を習得する。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (20%)、レポート (50%)、定期試験 (30%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。			
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	荒牧 裕一	通信ネットワークの概要について	ガイダンスを含む。
2	同上	日常生活、ビジネス活動での情報ネットワーク (情報・通信・ネットワーク)	—
3	同上	ネットワークにおける情報の量と単位	—
4	同上	広がるデータ流通と利活用によるデータトラフィックの増大	—
5	同上	ネットワーク機器とネットワークサービス	—
6	同上	ネットワーク方式 (ネットワークの種類と特徴)	—
7	同上	有線ネットワーク、無線ネットワークの変遷と拡大	—
8	同上	通信サービス、回線事業者、仮想移動体通信事業者	—
9	同上	情報通信の基礎とインターネットの歴史	—
10	同上	ネットワーク社会の未来、IoT技術、スマートシティ	—
11	同上	クライアントサーバー、クラウドサービス (SaaS, PaaS, IaaSなど)	—
12	同上	ネットワーク障害と信頼性	—
13	同上	バックアップ及び復旧について	—
14	同上	AI活用とデータ分析	—
15	同上	ネットワーク社会とSDGsとの関わり	まとめを兼ねる。

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	セキュリティ基礎論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	荒牧 裕一	実務経験の内容	本科目の担当教員は、SE経験を経て、企業内での情報セキュリティやネットワークに関する講師を務め、大学教員として学生の情報セキュリティ指導などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、セキュリティの基礎について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

講義概要

講義概要	現代のネットワーク社会において、情報システムの活用は、ビジネスでは効率的に意思決定を行うことができ、新たな取引の機会を増加させるなど、非常に重要である。情報活用能力を身につけるためには、ITに関する基礎知識、安全に使用できる情報セキュリティの基礎を身につける必要がある。本授業では、ビジネス現場や日常生活において、安全に情報システムを活用するための情報セキュリティの基本について学び、リスクマネジメントの一端として情報セキュリティマネジメントと個人情報保護の目的や基本的な考え方について理解する。また、様々な事例を通して、多様な脅威への対策と対応方法について学び、安全な手法での情報の利用手順を理解し実践する方法を学ぶ。			
到達目標	ビジネス現場や日常生活において安全に情報システムを活用することができるようになる。			
講義方法	主として講義による。			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日までに提出すること。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (20%)、レポート (50%)、定期試験 (30%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報セキュリティマネジメント合格教本	技術評論社	2,068円	978-4-297-124113
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	能登 和敏	情報セキュリティの基本的な概念と目的を理解する。	ガイダンスを含む。
2	同上	これまで発生したセキュリティインシデントの例、現実の脅威と脆弱性	—
3	同上	情報セキュリティの構成要素 機密性、安全性、可用性、日常生活とセキュリティ	—
4	同上	企業活動とセキュリティ 情報セキュリティとリスクマネジメント	—
5	同上	企業における情報資産 顧客情報、営業情報、知的財産、人事情報と社会的責任、直接的被害と間接的被害	—
6	同上	個人情報、マルウェア感染、踏み台、ボットネット等	—
7	同上	メールとセキュリティ対策、宛先管理、添付ファイル、標的攻撃型メール、フィッシングメール等	—
8	同上	情報漏洩と紛失、誤操作、破損等の人的脅威とセキュリティ対策	—
9	同上	マルウェアの種類とそれらの性質、感染経路と対策	—
10	同上	コンピュータや記録媒体の管理、ユーザIDとパスワード管理	—
11	同上	無線LANとスマートフォンのセキュリティ対策	—
12	同上	クラウドサービス、SNSとセキュリティ対策	—
13	同上	オフィスからの情報漏洩対策	—
14	同上	組織としての情報セキュリティへの取り組み	—
15	同上	情報セキュリティ全般のまとめ	まとめを兼ねる。

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	情報リテラシー I			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	荒牧 裕一	実務経験の内容	本科目の担当教員は、SE経験を経て、企業内での情報セキュリティやネットワークに関する講師を務め、大学教員として学生の情報セキュリティ指導などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

講義概要				
講義概要	現代社会では、第4次産業革命の大きな波が押し寄せてきている。そのなかで、ITに関する基礎知識は店舗マネジャーにとって重要である。本授業では、情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、ビジネスにとって必要なスキルを身につけ、マネジメント力・発想力をITを用いて利活用できるようにする。また、電子メールやウェブページなど、それらを使用するための基本的な操作方法も含め演習を通して学ぶ。			
到達目標	情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、ビジネスに必要な基本的IT能力を身につけることを目標とする。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (20%)、実演・レポート (50%)、定期試験 (30%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報リテラシー	FOM出版	2,200円	978-4-86510-415-8
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講義計画				
NO	担当者	学修内容	備考	
1	荒牧 裕一	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。	
2	同上	わたしたちをとりまくデジタル化社会	-	
3	同上	情報化社会のモラルとセキュリティ 情報モラルとは、情報セキュリティ対策はなぜ必要か	-	
4	同上	個人情報の適切な取り扱い 個人情報を守るには、他人の個人情報を守ることの重要性、写真やWebでの公開	-	
5	同上	デジタルトランスフォーメーション (DX)	-	
6	同上	第4次産業革命、Society5.0	-	
7	同上	業務分析の代表的手法1、パレート図他	-	
8	同上	業務分析の代表的手法2、ABC分析他	-	
9	同上	業務分析の代表的手法3、特性要因図他	-	
10	同上	PERT (アローダイアグラム)、クリティカルパス	-	
11	同上	図表グラフによるデータ可視化1、散布図他	-	
12	同上	図表グラフによるデータ可視化2、レーダーチャート他	-	
13	同上	図表グラフによるデータ可視化3、ヒートマップ他	-	
14	同上	多次元の可視化について	-	
15	同上	リアルタイム可視化他	-	



NO	担当者	学修内容	備考
16	荒牧 裕一	デジタル時代の著作権 著作権とは、引用はどこまで許されるか、TV番組や書籍のデジタルデータ化は許されるか	—
17	同上	ネット社会に潜む危険と対策 ウイルスについて、パスワード、ネットショッピング、ネットオークション	—
18	同上	メールによるコミュニケーション 悪意のメール、相手のことを考えたメール	—
19	同上	Webによるコミュニケーション 情報の信憑性、SNSでの情報発信、インスタ映え、クラウドの利用	—
20	同上	モバイル機器の活用と管理 カメラ機能、アプリの活用、スマートフォン	—
21	同上	各OSによる違いと特徴 (Windows, iOS, Linux他)	—
22	同上	スマートフォン、タブレットとの連動	—
23	同上	各OSのメンテナンスと保守管理	—
24	同上	デスクトップとファインダー Finder操作、Dock操作	—
25	同上	代表的アプリケーションの操作方法	—
26	同上	ファイル管理、ディレクトリー操作他	—
27	同上	クラウドサービスとデータ管理	—
28	同上	利用者満足度、費用対効果分析他	—
29	同上	総合演習 (1)	まとめを兼ねる。
30	同上	総合演習 (2)	まとめを兼ねる。

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	情報リテラシー II		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数
担当者氏名	荒牧 裕一	実務経験の内容	本科目の担当教員は、SE経験を経て、企業内での情報セキュリティやネットワークに関する講師を務め、大学教員として学生の情報セキュリティ指導などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説を行う。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○			

講義概要				
講義概要	本授業では、情報リテラシー I で学んだ内容をふまえて、店舗マネージャーとして必要なデータの利活用とビジネスの基礎的知識を身につける。また、Zoom等のビデオ会議システムを用いた遠隔会議やテレワークについて学び、情報社会において社会人として知っておくべき法規関係についても解説する。			
到達目標	情報リテラシー I で学んだ内容を含めて店舗マネージャーに必要なデータの利活用とビジネスの基礎的知識を身につけ、人的・物的・財務的資源の管理ができるようになる。また、情報社会において大切な法規関係について知ることを目標とする。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (20%)、実演・レポート (50%)、定期試験 (30%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報リテラシー	FOM出版	2,200円	978-4-86510-415-8
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講義計画				
NO	担当者	学修内容	備考	
1	荒牧 裕一	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。	
2	同上	業務分析と業務計画1 (図式などの代表的な手法)	-	
3	同上	業務分析と業務計画2 (問題解決のためのツール)	-	
4	同上	データ利活用1 (データの種類、前処理)	-	
5	同上	データ利活用2 (統計情報と分析)	-	
6	同上	データ利活用3 (データサイエンス、ビッグデータ分析)	-	
7	同上	会計・財務1 (売上と利益、損益分岐点)	-	
8	同上	会計・財務2 (財務諸表の種類と役割)	-	
9	同上	知的財産権 (著作権法、不正競争防止法他)	-	
10	同上	セキュリティ関連法規 (サイバーセキュリティ基本法、個人情報保護法他)	-	
11	同上	労働関連法規 (労働基準法、守秘義務他)	-	
12	同上	コンプライアンス、コーポレートガバナンス他	-	
13	同上	標準化 (ISO, IEC, IEEE, W3C, ISO9000, ISO14000他)	-	
14	同上	経営情報分析手法 (SWOT分析、VRIO分析他)	-	
15	同上	マーケティングと情報活用 (市場調査、顧客満足度、ブランド戦略他)	-	

NO	担当者	学修内容	備考
16	荒牧 裕一	ビジネス戦略立案、情報分析 (SBC, CSF, KGI他)	—
17	同上	経営管理システム (CRM, バリューチェーンマネジメント、TQC他)	—
18	同上	技術開発戦略、技術開発計画 (MOT, オープンイノベーション、ハッカソン、VC他)	—
19	同上	ビジネスシステム (POS, GPS, ブロックチェーン他)	—
20	同上	AIの利活用 (人間中心のAI社会原則、AIの脅威他)	—
21	同上	e-ビジネス (電子商取引、キャッシュレス決済、RFID、アカウントアグリゲーション他)	—
22	同上	IoTシステム、組み込みシステム (AR, MR, スマートスピーカ他)	—
23	同上	業務プロセス (モデリング、E-R図他)	—
24	同上	ソリューションビジネス (クラウドコンピューティング、SaaS, PaaS他)	—
25	同上	プレゼンテーションツール、PowerPoint、Keynote、Prezi、PDF等	—
26	同上	Wi-Fiの種類と利用上の注意	—
27	同上	SNSの利用と注意点	—
28	同上	ビデオ会議とテレワーク (Zoom, Teams他)	—
29	同上	総合演習 (1)	まとめを兼ねる。
30	同上	総合演習 (2)	まとめを兼ねる。

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	英語 I			対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	Gerald Knoke	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/×)	—				

講義概要				
講義概要	<p>This course will help students acquire and develop English vocabulary and grammatical structures that will enable them to successfully communicate. Students will improve their conversation and speaking skills, listening and reading comprehension, pronunciation, oral reading, and writing abilities at a steady pace.</p> <p>Lessons will be structured around Pearson's Side by Side textbook. Supplementary materials, activities, assignments, and exercises will be given according to the needs of the students. Lessons will focus on everyday situations through which students will learn grammar, vocabulary, and communication strategies necessary to carry on conversations in the present tense.</p> <p>The goal of this course is for students to acquire a firm foundation and working knowledge of English that they can further build upon. As such, the lesson plan below is fluid and may be adjusted according to the needs and learning-pace of the students.</p>			
到達目標	<p>(1) Learn communication strategies, respond well, ask questions, and converse without hesitation in different situations.</p> <p>(2) Learn to read aloud with confidence, gain listening skills, and learn pronunciation.</p> <p>(3) Learn vocabulary, expressions, and grammatical structures that are used in everyday English.</p> <p>(4) Gain a greater Interest in and understanding of different cultures.</p>			
講義方法	Classes will be conducted in an active learning format.			
授業時間外における予・復習等の指示	Instructions will be given as appropriate. Homework and assignments will be given on a regular basis. Students will be expected to complete certain assignments and the exercises in the Student Workbook as homework, outside of class (answers will, in general, be reviewed in class). Students who are failing tests and struggling to keep up in class may be given extra assignments and required to do extra study and practice outside of class.			
成績評価の方法	Active Participation 20%, Assignments and Homework 20%, Chapter Tests 30%, Final Exam 30%			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	「Side by side」 student textbook 1A	Miyoshi	2,612円	9780132460064
履修上の注意	Use email to contact			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	Gerald Knoke	Chapter 1 To Be: Introductions Personal Information Meeting People	Including guidance
2	同上	Chapter 2 To Be + Location Subject Pronouns Classroom Object Rooms in the Home	〃
3	同上	Chapter 2 To Be + Location Subject Pronouns Cities and Nationalities Places Around Town	
4	同上	Chapter 3 Present Continuous Tense Everyday Activities Subject Pronouns	
5	同上	Chapter 3 Present Continuous Tense Everyday Activities Subject Pronouns	
6	同上	Chapter 3 Present Continuous Tense Side by Side Gazette	
7	同上	Chapter 3 Test	
8	同上	Chapter 4 Short Answers Possessive Adjectives Everyday Activities	

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
9	Gerald Knoke	Chapter 4 To Be: Short Answers Possessive Adjectives Everyday Activities	
10	同上	Chapter 4 To Be: Short Answers Possessive Adjectives Everyday Activities	
11	同上	Chapter 4 Test	
12	同上	Chapter 5 To Be: Yes/No Questions Short Answers Adjectives Possessive Nouns Describing People and Things	
13	同上	Chapter 5 To Be: Yes/No Questions Short Answers Adjectives Possessive Nouns Describing People and Things Weather	
14	同上	Chapter 5 To Be: Yes/No Questions Short Answers Adjectives Possessive Nouns Describing People and Things Weather	
15	同上	Chapter 5 Test	
16	同上	Chapter 6 To Be:Review Present Continuous Tense: Review Prepositions of Location Family Members	
17	同上	Chapter 6 To Be:Review Present Continuous Tense: Review Prepositions of Location Family Members	
18	同上	Chapter 6 To Be:Review Present Continuous Tense: Review Prepositions of Location Family Members Describing Activities and Events Side By Side Gazette	
19	同上	Chapter 6 Test	
20	同上	Chapter 7 Prepositions There is/ There Are Singular/ Plural: Introduction	
21	同上	Chapter 7 Prepositions There is/ There Are Singular/ Plural: Introduction Places Around Town Locating Places	

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
22	Gerald Knoke Megumi Yasumoto	Chapter 7 Prepositions There is/ There Are Singular/ Plural: Introduction Places Around Town Locating Places Describing Neighborhoods Describing Apartments	
23	同上	Chapter 7 Prepositions There is/ There Are Singular/ Plural: Introduction Places Around Town Locating Places Describing Neighborhoods Describing Apartments	
24	同上	Chapter 7 Test	
25	同上	Chapter 8 Singular/Plural Adjectives Clothing Looking For Clothing This/That/These/Those	
26	同上	Chapter 8 Singular/Plural Adjectives Looking for Clothing This/That/These/Those Shopping For Clothing	
27	同上	Chapter 8 Singular/Plural Adjectives Looking for Clothing This/That/These/Those Shopping For Clothing Side By Side Gazette	
28	同上	Chapter 8 Test	
29	同上	English 1 Review	
30	同上	English 1 Review	

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	英語 II			対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	Gerald Knoke	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/×)	—				

講義概要				
講義概要	<p>This course will build on the English skills acquired in English I and allow students to further develop English vocabulary and grammatical structures that will enable them to successfully communicate. Students will improve their conversation and speaking skills, listening and reading comprehension, pronunciation, oral reading, and writing abilities at a steady pace.</p> <p>Lessons will be structured around Pearson's Side by Side textbook. Supplementary materials, activities, assignments, and exercises will be given according to the needs of the students. Lessons will focus on everyday situations through which students will learn grammar, vocabulary, and communication strategies necessary to carry on conversations regarding the past, present, and future.</p> <p>The goal of this course is not for students to finish all the pages of the textbook, but, rather, to acquire a firm foundation and working knowledge of English that they can implement outside of the classroom and further build upon. As such, the lesson plan below is fluid and may be adjusted according to the needs and learning-pace of the students.</p>			
到達目標	<p>(1) Learn communication strategies, respond well, ask questions, and converse without hesitation in different situations.</p> <p>(2) Learn to read aloud with confidence, gain listening skills, and learn pronunciation.</p> <p>(3) Learn vocabulary, expressions, and grammatical structures that are used in everyday English.</p> <p>(4) Gain a greater Interest in and understanding of different cultures.</p>			
講義方法	Classes will be conducted in an active learning format.			
授業時間外における予・復習等の指示	<p>Instructions will be given as appropriate. Homework and assignments will be given on a regular basis. Students will be expected to complete certain assignments and the exercises in the Student Workbook as homework, outside of class (answers will, in general, be reviewed in class). Students who are failing tests and struggling to keep up in class may be given extra assignments and required to do extra study and practice outside of class</p>			
成績評価の方法	Active Participation 20%, Assignments and Homework 20%, Chapter Tests 30%, Final Exam 30%			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	「Side by side」 student textbook 1B	Miyoshi	2,612円	9780132459723
履修上の注意	Use email to contact			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	Gerald Knoke	Chapter 9 Simple Present Tense Languages and Nationalities Everyday Activities	Including guidance
2	同上	Chapter 9 Simple Present Tense Languages and Nationalities Everyday Activities	〃
3	同上	Chapter 10 Introduction Simple Present tense: Yes/No Questions Negatives	
4	同上	Chapter 10 Simple Present tense: Yes/No Questions Negatives Short Answers Habitual Actions People's Interests and Activities	
5	同上	Chapter 10 Simple Present tense: Yes/No Questions Negatives Short Answers Habitual Actions People's Interests and Activities	

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
6	Gerald Knoke	Chapter 10 Simple Present tense: Yes/No Questions Negatives Short Answers Habitual Actions People's Interests and Activities Side by Side Gazette	
7	同上	Chapter 9, 10 Test	
8	同上	Chapter 11 Object Pronouns Simple Present tense: -s vs.non-s Endings Have/Has Adverbs of Frequency Describing Frequency of Actions Describing People	
9	同上	Chapter 11 Object Pronouns Simple Present tense: -s vs.non-s Endings Have/Has Adverbs of Frequency Describing Frequency of Actions Describing People	
10	同上	Chapter 11 Test Chapter 12 Contrast: Simple Present and Present Continuous Tenses Adjectives Feelings and Emotions	
11	同上	Chapter 12 Contrast: Simple Present and Present Continuous Tenses Adjectives Feelings and Emotions Describing Usual and Unusual Activities	
12	同上	Chapter 12 Contrast: Simple Present and Present Continuous Tenses Adjectives Feelings and Emotions Describing Usual and Unusual Activities	
13	同上	Chapter 12 Contrast: Simple Present and Present Continuous Tenses Adjectives Feelings and Emotions Describing Usual and Unusual Activities	
14	同上	Chapter 12 Contrast: Simple Present and Present Continuous Tenses Adjectives Feelings and Emotions Describing Usual and Unusual Activities Side by Side Gazette	
15	同上	Chapter 12 Test Chapter 13 Can Have to	



講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	Gerald Knoke Megumi Yasumoto	Chapter 13 Can Have to Expressing Ability Occupations Looking for a Job Expressing Obligation Invitations	
17	同上	Chapter 13 Can Have to Expressing Ability Occupations Looking for a Job Expressing Obligation Invitations	
18	同上	Chapter 13 Can Have to Expressing Ability Occupations Looking for a Job Expressing Obligation Invitations	
19	同上	Chapter 13 Test Chapter 14 Future: Going to Time Expressions Want to	
20	同上	Chapter 14 Future: Going to Time Expressions Want to Describing Future plans and Intentions Expressing Wants Weather Forecasts	
21	同上	Chapter 14 Future: Going to Time Expressions Want to Describing Future plans and Intentions Expressing Wants Weather Forecasts	
22	同上	Chapter 14 Future: Going to Time Expressions Want to Describing Future plans and Intentions Expressing Wants Weather Forecasts Telling Time Making Predictions	
23	同上	Chapter 14 Future: Going to Time Expressions Want to Describing Future Plans and Intentions Expressing Wants Weather Forecasts Telling Time Making Predictions Side by Side Gazette	
24	同上	Chapter 14 Test Chapter 15 Past tense Regular Verbs Introduction to Irregular verbs Past Actions and Activities	
講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考

25	Gerald Knoke Megumi Yasumoto	Chapter 15 Past Tense: Regular Verbs Introduction to Irregular verbs Past Actions and Activities Ailments Describing an Event Making a Doctor's Appointment	
26	同上	Chapter 15 Past Tense: Regular Verbs Introduction to Irregular verbs Past Actions and Activities Ailments Describing an Event Making a Doctor's Appointment	
27	同上	Chapter 15 Past Tense: Regular Verbs Introduction to Irregular verbs Past Actions and Activities Ailments Describing an Event Making a Doctor's Appointment	
28	同上	Chapter 15 Test Chapter 16 Past Tense: Yes/ No Questions Short Answers WH- Questions	
29	同上	Chapter 16 Past Tense: Yes/ No Questions Short Answers WH- Questions More Irregular verbs Time Expressions Reporting Past Actions and Activities Giving Reasons Giving Excuses	
30	同上	English 2 Review	

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	英語 III			対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	Gerald Knoke Megumi Yasumoto	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/×)	—				

講義概要

講義概要	<p>This course will build on the English skills acquired in English I and English II and allow students to further develop English vocabulary and grammatical structures that will enable them to successfully communicate. Students will improve their conversation and speaking skills, listening and reading comprehension, pronunciation, oral reading, and writing abilities at a steady pace.</p> <p>Lessons will be structured around Pearson's Side by Side textbook(s). Supplementary materials, activities, assignments, and exercises will be given according to the needs of the students. Lessons will focus on everyday situations through which students will learn grammar, vocabulary, and communication strategies necessary to carry on conversations regarding the past, present, and future.</p> <p>The goal of this course is not for students to finish all the pages of the textbook, but, rather, to acquire a firm foundation and working knowledge of English that they can implement outside of the classroom and further build upon. As such, the lesson plan below is fluid and may be adjusted according to the needs and learning-pace of the students.</p>			
到達目標	<p>(1) Learn communication strategies, respond well, ask questions, and converse without hesitation in different situations.</p> <p>(2) Learn to read aloud with confidence, gain listening skills, and learn pronunciation.</p> <p>(3) Learn vocabulary, expressions, and grammatical structures that are used in everyday English.</p> <p>(4) Learn specific vocabulary and simple phrases related to food, meals, dining, and food preparation.</p> <p>(5) Gain a greater interest in and understanding of different cultures.</p>			
講義方法	Classes will be conducted in an active learning format.			
授業時間外における予・復習等の指示	Instructions will be given as appropriate. Homework and assignments will be given on a regular basis. Students will be expected to complete certain assignments and the exercises in the Student Workbook as homework, outside of class (answers will, generally, be reviewed in class). Students who are failing tests and struggling to keep up in class may be given extra assignments and required to do extra study and practice outside of class.			
成績評価の方法	Active Participation 20%, Assignments and Homework 20%, Chapter Tests 30%, Final Exam 30%			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	「Side by Side Extra」 Book/eText/Workbook 1B 「Side by Side Extra」 Book/eText/Workbook 2A	Miyoshi		9780132459723 9780132460194
履修上の注意	Use email to contact			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	Gerald Knoke Megumi Yasumoto	SbS 1B Chapter 14 Future: Going To /Time Expressions Describing Future Plans and Intentions	Including guidance
2	同上	SbS 1B Chapter 14 Future: Going To /Time Expressions/Want to Expressing Wants/Weather Forecasts/Telling Time/Making Predictions	//
3	同上	SbS 1B Chapter 14 Future: Going To /Time Expressions/Want to Telling Time/Making Predictions/Grammar Focus	
4	同上	Chapter 14 Review SbS Gazette	
5	同上	SbS Gazette Review Chapter 14 Test	
6	同上	SbS 1B Chapter 15 Past Tense: Regular Verbs/Introduction to Irregular Verbs Past Actions and Activities/ Ailments	
7	同上	SbS 1B Chapter 15 Past Tense: Regular Verbs/Introduction to Irregular Verbs Describing an Event/Making a Doctor's Appointment	
		Chapter 15 Test SbS 1B Chapter 16	

8	同上	Past Tense: Yes/No Answers Short Answers/WH- Questions/More Irregular Verbs/Time Expressions Reporting Past Actions and Activities	
9	同上	SbS 1B Chapter 16 Past Tense: Yes/No Answers Short Answers/WH- Questions/More Irregular Verbs/Time Expressions Giving Reasons/Giving Excuses	

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
10	Gerald Knoke Megumi Yasumoto	Chapter 16 Test SbS 1B Chapter 17 To Be: Past Tense Television Commercials/Describing Physical States and Emotions	
11	同上	SbS 1B Chapter 17 To Be: Past Tense Describing Physical States and Emotions/Telling About the Past	
12	同上	SbS 1B Chapter 17 To Be: Past Tense Telling About the Past/Biographies and Autobiographies	
13	同上	SbS Gazette SbS 1B Chapter 15-17 Review	
14	同上	SbS Gazette Review Chapter 17 Test	
15	同上	SbS 2A Chapter 1 Review of Tenses: Simple Present/Present Continuous/Simple Past/ Future: Going to/Like to/ Time Expressions/Indirect Object Pronouns Describing Present, Past, and Future Actions	
16	同上	SbS 2A Chapter 1 Review of Tenses: Simple Present/Present Continuous/Simple Past/ Future: Going to/Like to/ Time Expressions/Indirect Object Pronouns Telling about Friendship	
17	同上	SbS 2A Chapter 1 Review of Tenses: Simple Present/Present Continuous/Simple Past/ Future:  Going to/Like to/ Time Expressions/Indirect Object Pronouns Telling about Friendship/ Grammar Focus	
18	同上	SbS 2A Chapter 2 Count/Non-Count Nouns Food/ Buying Food	
19	同上	SbS 2A Chapter 2 Count/Non-Count Nouns Buying Food/Being a Guest at Mealtime/ Describing Food Preferences	
20	同上	SbS 2A Chapter 2 Count/Non-Count Nouns Buying Food/Being a Guest at Mealtime/ Describing Food Preferences	
21	同上	SbS 2A Chapter 3 Count/Non-Count Nouns Buying food/Describing Food	
22	同上	SbS 2A Chapter 3 Count/Non-Count Nouns Describing Food/Eating in a Restaurant	
23	同上	SbS 2A Chapter 3 Count/Non-Count Nouns Recipes	
24	同上	SbS Gazette Chapter 2&3 Review	
25	同上	SbS Gazette Review Chapter 2&3 Test	
26	同上	SbS 2A Chapter 4 Future Tense: Will/ Time Expressions/ Might Telling about the Future/ Probability	

27	同上	SbS 2A Chapter 4 Future Tense: Will/ Time Expressions/ Might Telling about the Future/ Probability/ Possibility	
28	同上	SbS 2A Chapter 4 Future Tense: Will/ Time Expressions/ Might Telling about the Future/ Possibility/ Warning	
29	同上	SbS 2A Chapter 4 Future Tense: Will/ Time Expressions/ Might Telling about the Future/ Warning Chapter 4 Test	
30	同上	English III Review	

## Syllabus（授業計画）用紙

科目名	経営学概論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下 保弘	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	—				

## 講義概要

講義概要	現代社会において、経営の考え方は営利を目的とした企業だけでなく、非営利の学校や病院の組織なども含めて適用することができる。本講義では経営学に初めて触れる学生を対象に、経営学の概念や理論に関する基本的な論点を体系的に解説し、経営学とは何かを理解し基礎的な考え方を身につけることを目標とする。			
到達目標	経営学の考え方と基礎理論を理解する。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	講義の進行と対応して経営学の入門書を1冊読み、予習・復習に活用することが望ましい。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（50％）、小テスト・定期試験（50％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下 保弘	経営学を学ぶ意義	—
2	同上	企業経営とは	—
3	同上	経営資源について	—
4	同上	企業の構成要素、内部環境と外部環境	—
5	同上	株式会社、持ち株会社の仕組みと運営	—
6	同上	集団・組織のメカニズム	—
7	同上	人と組織を動かす（動機づけの考え方）	—
8	同上	組織における意思決定（権限と責任）	—
9	同上	企業戦略と戦術	—
10	同上	リーダーとマネジャー	—
11	同上	事業の集中化と多角化	—
12	同上	人事管理の仕組み	—
13	同上	組織形態と組織構造の選択	—
14	同上	経営学の広がり（非営利組織への適用）	—
15	同上	まとめ	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	経済学概論			対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	1単位
担当者氏名	木戸田 力	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	本講義では、最初に経済とは何かを説明し、その上で付加価値や総生産、成長率など経済の動きを理解するために必要となる様々な概念について学び、現実の経済構造や経済動向を理解するための視点や考え方の基礎を身につけることを目的とする。			
到達目標	新聞等に記載されている経済関連の記事について、内容を理解することができるようになる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	経済に関する新聞や雑誌記事に日常的に接するようにすること。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (50%)、小テスト・定期試験 (50%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	木戸田 力	経済とは何か	—
2	同上	経済における貨幣の役割と仕組み	—
3	同上	需要曲線と供給曲線	—
4	同上	経済主体と付加価値創出	—
5	同上	GNPとGDPの考え方	—
6	同上	名目成長率と実質成長率	—
7	同上	三面等価の原則と経済政策	—
8	同上	為替相場変動と国内経済	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	簿記論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	木戸田 力	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

講義概要

講義概要	簿記は、業種や業態、企業規模を問わず、企業の日々の経営活動を帳簿に記録・計算・整理し、企業の財政状態と経営成績を明らかにする技術のことを指す。また、会計学の基礎となる重要な科目である。 本講義では、簿記に関する基本的な知識と技術の習得を目指すとともに、簿記一巡の流れを学ぶ。具体的には、企業を運営するうえで行われる基本的な取引を用いて、仕訳・転記・試算表作成といった手続きを習得し、記録するために用いられる様々な帳簿や、貸借対照表・損益計算書といった財務諸表の構成について学修する。			
到達目標	簿記に関する基礎知識や技術を習得し、簿記の仕組みを理解できるようになる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	予習として、授業の範囲を読んでおくこと。復習も兼ねて、授業の内容を理解するために配布した課題を提出すること。			
成績評価の方法	小テスト (30%)、課題 (10%)、定期試験 (60%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	スッキリわかる日商簿記初級(第2版)	TAC出版	1,080円	978-4813274735
履修上の注意	電卓(詳細については第1回の講義で説明)を毎回の授業および定期試験時に持参すること。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	木戸田 力	第1章 簿記の基礎 取引の発生と貸借対照表や損益計算書が作成できるまでの手続きについて	ガイダンス(簿記論で学ぶ内容、学び方および成績評価について)を含む。
2	同上	第2章 商品売買 (1) 商品売買仕訳と仕訳の手続きについて	講義の中で課題を指示する。
3	同上	第2章 商品売買 (2) 商品売買に関する取引のうち、運賃の負担関係や代金の支払方法、消費税などの正確な処理方法について	同上
4	同上	第3章 現金・預金 現金だけでなく、様々な預金に関する取引の正確な処理方法について	同上
5	同上	小テスト (1) および解説	講義1~4のまとめを行う。
6	同上	第4章 手形と電子記録債権(債務) 商品代金の決済方法としての手形や電子記録債権・債務に関する取引の正確な処理方法について	講義の中で課題を指示する。
7	同上	第5章 貸付金・借入金、第6章 その他の取引 (1) 商品取引以外で発生する債権・債務のうち、貸付金・借入金、未収入金・未払金に関する取引の正確な処理方法について	同上
8	同上	第6章 その他の取引 (2) 商品取引以外で発生する債権・債務のうち、立替金・預り金、仮払金・仮受金に関する取引の正確な処理方法について	同上
9	同上	第7章 固定資産 営業活動を行う上で長期的に必要な資産である固定資産の取得および売却、減価償却に関する取引の正確な処理方法について	同上
10	同上	第8章 租税公課と消費税・資本金 資本金の増加や減少、税金、資本金の増減に関係する収益や費用の発生に関する取引の正確な処理方法について	同上
11	同上	小テスト (2) および解説	講義6~10のまとめを行う。
12	同上	第9章 帳簿への記入、第10章 試算表 総勘定元帳や補助簿、試算表の種類や役割と、仕訳・転記・試算表作成といった簿記一巡の流れについて	講義の中で課題を指示する。
13	同上	第11章 伝票と仕訳日計表 仕訳を仕訳帳ではなく伝票を用いた記帳方法で行うとともに、仕訳日計表の作成および総勘定元帳への転記といった一連の正確な処理方法について	同上
14	同上	小テスト (3) および解説	講義12~13のまとめを行う。
15	同上	問題演習(日商簿記初級の模擬問題)および解説	講義の中で課題を指示する。



## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	経営管理論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	松島 大輔	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	本講義では、企業組織を管理していく上での考え方と代表的な理論について学ぶ。経営管理とは、組織を支配し厳密にコントロールすることではなく、いかにして組織が持つ機能を有効に発揮させるかである。そのためには組織の最小単位である人をどのように位置づけるかから始まり、人の持つ欲求と働いてもらうための動機づけとの関連、組織運営や組織形態について学ぶ。また、経営管理論の発展過程を追いながら企業における管理と自由のバランスについて触れ、組織をどのように運営すべきなのかを考えていく。			
到達目標	企業の組織運営に関する考え方とそのバックグラウンドになっている理論を理解し、説明できる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	関連書籍を自分で選択し読み込むことが望ましい。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (50%)、小テスト・定期試験 (50%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	経営学入門シリーズ 経営組織 (日経文庫)	日本経済新聞出版	946円	978-4-532-10537-2
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	松島 大輔	ガイダンス (講義の目的、科目の学び方)、経営管理論の概要	—
2	同上	人と組織	—
3	同上	人に対する見方：機械的人間観と人的人間観	—
4	同上	人の欲求とモチベーション、マズローの欲求5段階説	—
5	同上	経済人モデルと社会人モデル	—
6	同上	集団や組織における協働の仕組み	—
7	同上	F.テイラーの科学的管理法とフォードシステム、標準化の考え方	—
8	同上	ホーソン実験の概要と意義	—
9	同上	バーナードの人間関係論、公式組織と非公式組織	—
10	同上	組織管理と組織構造 (ピラミッド型、フラット型、マトリクス型、プロジェクト型、アメーバ型)	—
11	同上	管理と自由のバランス、3M社の考え方を事例として	—
12	同上	組織の分化と統合、パナソニック社を事例として	—
13	同上	R.リッカートの連結ピン理論	—
14	同上	経営管理とリーダーシップ	—
15	同上	現代の企業における管理の仕組み	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	マーケティング論		対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数 2単位
担当者氏名	清水 恭彦	実務経験の内容	本科目の担当教員は、食品メーカーを含む国内大手企業にて海外市場の開拓や営業を長年担当した。経営戦略の策定・実行の豊富な経験があり、海外顧客との取引や新規ビジネス立ち上げで得たノウハウと知見を活かして、マーケティングについて実践的な解説を行う。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○			

講義概要

講義概要	マーケティングは、市場（顧客）が求める製品やサービスを適切な形で創り出し、その情報を市場へ提供し、適切に供給して行くためにはどうすればよいかを考える実務的な学問である。 その意味を理解し、成否、価格、流通、プロモーションという面を中心に、ブランディングやマーケティングリサーチにおける具体的な手法とその背景にある考え方について理解する。			
到達目標	企業のマーケティング活動の意義と手法を理解することができる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	学んだ内容を、現実の事象に応用して考える習慣をつける。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（50％）、定期試験（50％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	さまざまな概念をしっかりと理解できるように予習復習を行うこと。 入門書を1冊最初から最後まで読み通すことが望ましい。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	平田 透	マーケティングとは何か	—
2	同上	マーケティング概念の歴史の変遷	—
3	同上	マーケティングの3C（企業、顧客、競争相手）と4P（製品、価格、流通、プロモーション）	—
4	同上	製品開発と製品の競争力	—
5	同上	価格設定と価格戦略	—
6	同上	流通（販売チャンネル）の考え方（オープンチャンネルとクローズドチャンネル）	—
7	同上	プロモーションとプロモーションミックスの考え方	—
8	同上	プロダクトライフサイクルの4ステップ（導入期、成長期、成熟期、衰退期）とプロモーション活動	—
9	同上	事例から学ぶ経験効果と規模効果	—
10	同上	事例から学ぶシナジー（相乗）効果	—
11	同上	マス・マーケティングとセグメンテーションマーケティング、ターゲティングとは何か	—
12	同上	ブランドとブランディングプロセスを理解する。	—
13	同上	マーケティングリサーチの考え方	—
14	同上	マーケティングリサーチの手法	—
15	同上	まとめ	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	会計学		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数
担当者氏名	木戸田 力	実務経験の内容	—	2単位
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—			

講義概要

講義概要	<p>会計は私たちの経済社会を支えている制度の1つで、その構造や役割について学ぶのが会計学である。本講義では、様々な会計とその関係性について学び、会社の経営活動を会計情報から読み解く力を身につける。まず、1年次前期で学んだ簿記論の内容を含めた財務会計や、1年次後期で学習する原価計算を含む管理会計を中心に、税務会計や非営利会計、会計監査など、現代会計の諸領域について解説する。次に、財務会計の基本的な仕組みを踏まえたうえで、財務諸表の構造と関係性、活用方法について学ぶ。</p>			
到達目標	<p>(1) 会計の意義や役割を認識し、経営者や利害関係者が会計情報をどのように活用しているのかを理解する。                  (2) 会計で最も重要な書類(財務諸表)の構造と関係性について理解する。                  (3) 書類(財務諸表)に記載されている会計情報から企業の財政状態や経営成績を読み取る力だけでなく、グループワークを通して理解を深める。</p>			
講義方法	主として講義による。一部、グループワーク・発表を行う。			
授業時間外における予・復習等の指示	テキストや資料を読んでおくなど、適宜指示する。			
成績評価の方法	定期試験 (50%)、課題 (50%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	基本財務会計	税務経営協会	2,600円	9784419067175
履修上の注意	電卓(詳細については第1回の講義で説明)を毎回の授業および定期試験時に持参すること。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	木戸田 力	第1章 意思決定と情報、第2章 会計情報の役立ち 私たちが意思決定を行う際に必要不可欠な情報の意義や役割を踏まえ、経営者や利害関係者にとって有用な会計情報について考える。	ガイダンス(会計学で学ぶ内容、学び方および成績評価について)を含む。
2	同上	第3章 ディスクローチャー制度 財務会計と会計監査の関係を踏まえたうえで、金融商品取引法と会社法のもとで行われている書類(財務諸表)の開示について理解する。	講義の中で課題を指示する。
3	同上	第4章 有価証券報告書/アニュアル・レポート 有価証券報告書およびアニュアル・レポートの意義と役割を理解するとともに、財務諸表の信頼性を確保するために必要な制度についても考える。	同上
4	同上	第5章 貸借対照表 (1) 貸借対照表の意義や内容、表示形式だけでなく、貸借対照表に記載されている資産の種類と、その計上方法について理解する。	同上
5	同上	第5章 貸借対照表 (2) 貸借対照表に記載されている負債や純資産の種類と、その計上方法を理解し、企業の財政状態を読み取る力を身につける。	同上
6	同上	第6章 損益計算書 (1) 損益計算書の意義や内容、表示形式だけでなく、貸借対照表との関係性についても理解する。	同上
7	同上	第6章 損益計算書 (2) 損益計算書に記載されている収益や費用の種類と、その計上方法を理解し、企業の経営成績を読み取る力を身につける。	同上
8	同上	第7章 キャッシュ・フロー計算書、第8章 株主資本等変動計算書・製造原価報告書 キャッシュ・フロー計算書、株主資本等変動計算書や製造原価報告書の意義や内容を理解し、これらの財務諸表から会計情報を読み取る力を身につける。	同上
9	同上	第9章 収益性分析: ROAとROE ROA(総資産利益率)とROE(自己資本利益率)の違いや、売上高を用いた原因分析について学ぶ。また、財務諸表以外の情報を利用した分析についても学習する。	同上
10	同上	第10章 収益性分析: CVP 損益分岐点分析の意義と計算方法について学び、損益分岐点分析からわかることや注意点について考える。	同上
11	同上	第11章 成長性分析: 増加率、第12章 成長性分析: 売上予測 成長性分析に用いる指標の種類とその内容を学び、経営資源の成長バランスについて考える。また、売上予測を行う計算方法を学び、経営上の課題についても考える。	同上
12	同上	第13章 安全性分析 貸借対照表や損益計算書、キャッシュ・フロー計算書を用いた安全性分析の種類とその内容について学ぶ。	同上
13	同上	第14章 IR情報の開示・分析、第15章 企業価値の分析 有価証券報告書やアニュアル・レポートから読み取れるセグメント情報等を活用する能力を身につける。また、企業価値分析の種類とその内容についても学ぶ。	同上
14	同上	グループワーク 前回の授業で案内していた企業の会計情報を用いて、各自で分析してきた内容をもとに、グループごとで意見交換し、発表の準備をする。	同上
15	同上	発表・まとめ 各グループで話し合った内容について、プレゼンテーションソフト等を用いて発表する。	講義全体の復習を兼ねる。

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	原価計算論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	木戸田 力	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

講義概要

講義概要	<p>原価計算は、企業が利益を確保するために必要な管理項目の1つで、経営者の意思決定に有用な信頼できる原価情報を提供するため、財務諸表を作成するために重要な役割を担っている。</p> <p>本講義では、企業が合理的に経済活動を行うにあたり必要な原価計算の意義について学び、企業経営の基礎となる会計リテラシーを身につける。まず、原価とは何かについて理解し、原価計算がどのような行為であるかを段階的に学ぶ。次に、原価計算の基本的な計算技法の理論を理解し、より正確な原価を測定することができるようにする。最終的には、原価計算から得られた会計情報を用いて、企業の経営課題について考える。</p>			
到達目標	原価計算に関する基礎知識や技術を習得する。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	予習として、授業の範囲を読むこと。復習も兼ねて、授業の内容を理解するために配布した課題を提出すること。			
成績評価の方法	小テスト (30%)、課題 (10%)、定期試験 (60%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	原価・管理会計 第2版	五紘舎	2,200円	978-4-86434-003-8
履修上の注意	電卓(詳細については第1回の講義で説明)を毎回の授業および定期試験時に持参すること。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	木戸田 力	第1章 原価計算の基礎 原価計算の目的を踏まえたうえで、製造業やサービス業における原価計算の応用例などを用いて原価計算の手続きを学習する。	ガイダンス(原価計算論で学ぶ内容、学び方および成績評価について)を含む。
2	同上	第2章 CVP分析 (1) 直接原価計算の意味と手続きを学び、基本的な利益計画が立てられるようにする。	講義の中で課題を指示する。
3	同上	第2章 CVP分析 (2) 原価の固定分解や目標売上高営業利益率を達成するための売上高を求めるなど、より実践的な利益計画を行うことができるようにする。	同上
4	同上	第3章 予算実績差異分析 予算実績差異分析の意義を理解したうえで、差異分析の方法を習得する。	同上
5	同上	小テスト (1) および解説	講義1~4のまとめを行う。
6	同上	第4章 原価計算の流れ、第5章 材料費 原価計算の流れ(費目別計算、部門別計算、製品別計算)を理解したうえで、費目別計算の1つである材料費の種類を理解するとともに、材料費の計算方法を習得する。	講義の中で課題を指示する。
7	同上	第6章 労務費 費目別計算の1つである労務費の種類を理解するとともに、労務費の計算方法を習得する。	同上
8	同上	第7章 経費 費目別計算の1つである経費の種類を理解するとともに、経費の計算方法を習得する。	同上
9	同上	第8章 製造直接費と製造間接費 製造直接費と製造間接費の違いについて学び、材料費・労務費・経費の各項目を製造直接費と製造間接費に分類できるようにする。	同上
10	同上	小テスト (2) および解説	講義6~9のまとめを行う。
11	同上	第9章 製造原価の計算 費目別に計算した材料費・労務費・経費の合計である製造原価を、完成品原価と月末仕掛品原価および、売上原価と月末製品原価に分ける計算方法を習得する。	講義の中で課題を指示する。
12	同上	第10章 損益計算書の作成 損益計算書の意義を理解したうえで、損益計算書の作成方法を習得する。	同上
13	同上	第11章 原価計算初級の仕訳 原価計算の結果を記録する方法の1つである仕訳という手続きを習得する。	同上
14	同上	小テスト (3) および解説	講義11~13のまとめを行う。
15	同上	問題演習(日商簿記原価計算初級の模擬問題)および解説	講義全体の復習を兼ねる。

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	法学概論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	名古屋功	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	<p>法は、社会生活を営む上で、常に関わりを持つものである。</p> <p>本講義では、法律が現実社会の中でどのような役割を果たしているのか身近な法律問題を通じて学び、法律の重要性を理解する。さらに、法的思考を身につけることによって、法学の視点で様々な社会問題について、各自が思考できることを目指す。</p> <p>フードサービス産業や学生に身近なテーマを取り上げる。</p>			
到達目標	法律問題の解決方法を自ら考える法的思考力を養成するとともに、直面した場合の対応方法を習得する。			
講義方法	主として講義による。受講生との議論など双方向授業を試み、その主体的参加を目指す。			
授業時間外における予・復習等の指示	次回講義のレジュメを配布するので、予習する。復習は必ず行う。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (40%)、定期試験 (60%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	緒方・豊島・長谷河編 『日本の法』	日本評論社	1,800円	978-4-535-52113-1
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	名古屋功	現代社会における法の意義と役割 フード産業とサービス産業の実情や法律問題を素材にして、法の意義と役割を理解する。	—
2	同上	消費者・顧客と法 消費者契約法やクレジット契約などの規制と仕組みを学び、消費者保護の必要性と「契約」の意義を理解する。	—
3	同上	ビジネスと法 ビジネスの開始と遂行には様々な法規制がある (会社法、独禁法、風営法など) サービス産業に関わる法律の内容を学ぶ。	—
4	同上	食品製造・販売と法 食品衛生法に基づく営業許可やJAS法に基づく表示などの規制を理解する。	—
5	同上	フランチャイズ コンビニやレストランの多くはフランチャイズで経営されている。フランチャイズの意義やフランチャイズ契約の内容と課題などを学ぶ。	—
6	同上	外国人と法 2019年入管法改正によって、外国人の就労が増加する。外国人に対する法規制や雇用・就労にあたって留意すべき点を学ぶ。	—
7	同上	カスタマーハラスメント 店員等が顧客から受ける暴言や暴行の実情と法的対応を考える。	—
8	同上	ブラック企業 サービス残業やパワハラなどが横行するブラック企業の現状と法的対応を学ぶ。	—
9	同上	アルバイトと法 アルバイトで直面する法律問題を取り上げる。いくつかの事例の考察と通じて、解決策と対応を学ぶ。	—
10	同上	社会保険と生活保護 労働者・家族の生活保障に不可欠の医療保険、年金保険、介護保険、雇用保険、労災保険を学ぶ。生活保護のあり方も考える。	—
11	同上	交通事故と法 交通事故の法的責任や自賠責保険などを取り上げ、不法行為や損害賠償の内容を理解する。	—
12	同上	アパートの賃借 アパートの賃借で生じる法律問題を考える。契約内容 (約款)、更新、現状回復義務、賃借期間などを取り上げる。	—
13	同上	家族と法 子供の養育、結婚、相続のほか、虐待に対する法的対応を学ぶ。	—
14	同上	少年犯罪 少年犯罪の実情と背景、「厳罰化」の議論などを通じて、少年犯罪への考え方や刑法の意義・機能を学ぶ。	—
15	同上	法律紛争解決システム 法律紛争の相談機関 (消費者センター、弁護士など) や解決機関 (裁判所、調停機関等) の状況と対応方法を学ぶ。	—

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	労務管理と法			対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	名古 道功	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目（○/—）	—				

講義概要				
講義概要	<p>労務管理は、労働法に基づき行う必要がある。労働法とは、個別的労使関係と集团的労使関係を規律する法律の総称であり、労働者の地位の保護・向上や労働組合の権利等を定める。具体的には、労働三法、職業安定法・最低賃金法・雇用保険法・労働者災害補償保険法などが挙げられる。本講義では、サービス産業やフード産業において留意すべき法律問題を取り上げる。特に、個々の労働者と使用者との個別的な労働関係（労働契約）に関わる雇用関係法を対象とする。事例を通じてその具体的な適用の様相を把握し、実務に役立つことを目標とする。</p>			
到達目標	<p>労務管理を行うにあたって生じる労働法上の諸問題とその解決方法を理解し、適正な労務管理ができる能力を習得する。</p>			
講義方法	<p>主として講義による。短答式問題を回答させるなど、双方向授業を目指す。</p>			
授業時間外における予・復習等の指示	<p>次回講義のレジュメを配布するので予習すること。また、復習は必ず行うこと。</p>			
成績評価の方法	<p>平常点（主体的な授業参加度）（40%）、定期試験（60%）</p>			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	-	-	-
履修上の注意	—			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	名古 道功	労働法総論 サービス産業やフード産業の働き方の実情を紹介し、良好な職場環境を作るための労働法の役割を学ぶ。	—
2	同上	採用 採用プロセス（求人、求職、採用試験、内々定、内定、試用）において生じる法律問題を学び、採用にあたって留意すべき点を習得する。	—
3	同上	パート、アルバイト、外国人の雇用 フードサービス産業で多く働くこれらの労働者の雇用では、正規労働者とは異なった規制が求められる。この点を学ぶ。	—
4	同上	労働条件の決定と変更 賃金、労働時間などの労働条件の決定・変更にあたって重要な役割を果たす就業規則について学ぶ。	—
5	同上	労働契約上の権利義務 労働契約が締結されると、労働義務と賃金支払い義務のほか、秘密保持・競業差止めや安全配慮義務などさまざまな権利義務が発生する。これを理解する。	—
6	同上	雇用平等・ハラスメント 男女の雇用平等をめぐる法規制、及びセクハラやパワハラなどのハラスメントへの対応を理解する。	—
7	同上	職場の規律と懲戒 円滑な事業運営のための職場規律の必要性、及びその違反に対する懲戒処分を課す際に留意すべき点を習得する。	—
8	同上	労働時間 法定労働時間（1日8時間、週40時間）の原則、及び時間外・休日労働を行うにあたって必要な三六協定を学ぶ。	—
9	同上	休憩・休日・休暇 労基法に規定された休憩・休日・休暇の内容を学び、振替休日や年休の計画的取得などを行うにあたって留意すべき点を習得する。	—
10	同上	賃金 賃金支払4原則（通貨・直接・金額・定期日払い）の内容、及びその例外を学ぶ。	—
11	同上	労働安全衛生と労災補償 労災が発生すると「業務上」認定によって労災補償が受けられる。労災補償に関する法的問題、及び防止措置を学ぶ。	—
12	同上	雇用関係の終了 退職・解雇での留意点を学ぶ。特に解雇に関する厳しい規制（解雇権濫用法理）を理解する。	—
13	同上	多様な就業形態 パート、派遣、有期雇用などの非正規雇用労働者に関する法規制を学ぶ。	—
14	同上	労働組合 労働組合の結成と活動、団交・争議に関する法規制、及び使用者による労働組合の活動等への干渉・妨害（不当労働行為）の禁止について学ぶ。	—
15	同上	労働紛争解決システム 裁判所、労働審判、労基署、労働委員会など、労働紛争を解決するシステムの役割を理解する。	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	グローバル経営論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当氏名	清水 恭彦	実務経験の内容	本科目の担当教員は、食品メーカーを含む国内大手企業にて海外市場の開拓や営業を長年担当した。経営戦略の策定・実行の豊富な経験があり、海外顧客との取引や新規ビジネス立ち上げで得たノウハウと知見を活かして、グローバル経営について実践的な解説を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

講義概要				
講義概要	本講義は、国際ビジネスの基礎知識を学び、ダイナミックにグローバル展開する企業の活動を理解すると共に、国際経営戦略、リスクマネジメント、マーケティング、M&A、組織形態、人的資源管理等について学ぶ。具体的には、日本企業による海外展開の背景や進出先、事業内容等を学修し、その内容を体系的に整理することが求められる。 また、グローバル経営の諸理論を踏まえて、経営戦略、リスクマネジメント、M&A、マーケティング等、機能別に見た企業経営や海外子会社の経営管理を理解し、グローバル人材として必要な知識・能力(基礎力・応用力)を習得する。なお、業種別、国別に見た企業のグローバル経営における相違を踏まえ、様々なグローバル経営の在り方をケーススタディにて学修し、課題探究・問題解決ができる能力(実践的課題解決能力)を身に付けることを目的とする。なお、事例分析は、飲食業、食品業界、サービス業などの事例を取り上げて行う。			
到達目標	(1)企業活動のグローバル化の基本的な歴史や現状、捉え方を理解する。 (2)グローバル経営の多様化を知ることによって国際人としての知見や視野を広げる。 (3)ケーススタディにて問題解決能力や意思決定プロセスを修得する。講義内のグループディスカッションを通して、論理的思考を身に付ける。 (4)企業のグローバル経営を調査・分析し、その結果を発表することで、プレゼンテーション能力や経営分析能力などを修得する。			
講義方法	毎回講義で講義資料と関連資料(新聞・雑誌記事等)を配布し、その回のテーマについて事例をなるべく多く使った講義を行う。また、学生のプレゼンテーションや講義内のグループディスカッションなど、講義は一方通行ではなく、課題や問題点を協議しながら双方向で進める。なお、講義の進捗状況により、授業計画を変更することがある。			
授業時間外における予・復習等の指示	新聞、雑誌等でグローバルビジネスのニュースに目を通すこと。また、講義に直接使用する教科書、参考書はないが、参考となる書籍として、次の著書を推薦している。・吉原英樹(2015)「国際経営 第4版」有斐閣アルマ ・中川功一・林正(2015)「初めての国際経営」有斐閣ストゥディア			
成績評価の方法	定期試験(40%、持ち込み可)、プレゼンテーション(30%)、講義内のグループディスカッション(30%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。 - - -			
履修上の注意	講義中は適宜質問は回答する等、積極的な態度で出席すること。 また、本講義では、常にこちらから皆さんに質問を投げかけるので、その都度一生懸命考えること。			

講義計画				
NO	担当者	学修内容		備考
1	清水 恭彦	ガイダンス、グローバル経営とは何か、グローバル経営論の学び方ほか		-
2	同上	グローバル経営論の基礎理論		-
3	同上	グローバル経営における経営戦略 ・ビジョン、ターゲット、戦略、戦術、アクションプラン		-
4	同上	企業活動のグローバル化の歴史 ・キリンビールの海外進出に関する事例分析		-
5	同上	グローバル経営におけるトレードビジネス ・三菱商事の穀物取引におけるバリューチェーンの事例分析		-
6	同上	海外子会社のグローバル経営 ・食品系海外子会社の管理体制や不正問題に対する経営管理の事例分析		-
7	同上	グローバル経営におけるリスクマネジメント ・日清食品のグローバルリスクマネジメントの事例分析		-
8	同上	グローバル経営におけるマーケティング戦略 ・エースコックのベトナムにおけるマーケティング戦略の事例分析		-
9	同上	中小企業のグローバル経営戦略 ・食品系地域中小企業の海外進出における事例分析		-
10	同上	グローバル経営におけるM&Aと戦略的提携 ・丸亀製麺と米国系投資ファンドの戦略的提携の事例分析		-
11	同上	日本から海外への進出企業の事例研究 ・学生のプレゼンテーション		-
12	同上	海外から日本への進出企業の事例研究 ・学生のプレゼンテーション		-
13	同上	グローバル経営における人的資源管理 ・KFCのグローバル人的資源管理の事例分析		-
14	同上	グローバル経営における組織形態 ・味の素のグローバル組織形態の事例分析		-
15	同上	AI・IoTを活用したグローバルビジネスの展開と経営戦略 ・マクドナルドのAI・IoTを活用したグローバルビジネスの事例分析		-

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	企業システム論			対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	荒牧 裕一	実務経験の内容	本科目の担当教員は、SE経験を経て、企業内での情報セキュリティやネットワークに関する講師を務め、大学教員として学生の情報セキュリティ指導などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、ビジネス分野におけるシステムについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

## 講義概要

講義概要	本授業では、職場や企業で情報のもつ役割について学ぶ。現場での課題を発見し解釈するための道具、組織を運営するための情報技術、商品やサービスを多くの人に伝えるためのコミュニケーション手段としての情報技術を学ぶ。さらに、代表的な経営情報分析手法について理解し、オフィスツールを身近な業務に適用し活用する方法について理解する。また、マーケティングにおける情報活用の考え方を理解し、各種ビジネス分野における代表的なシステムの特徴について解説する。			
到達目標	職場や企業で情報の持つ役割について学び、オフィスツールを身近な業務に適用し活用する方法と、各ビジネス分野における代表的なシステムの特徴について知る。			
講義方法	主として講義による。			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (20%)、レポート (50%)、定期試験 (30%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	荒牧 裕一	担当業務を理解するために、企業の基本的な活動を知る。 経理管理、経営組織、会計・財務についての概要	ガイダンスを含む。
2	同上	企業をとりまく法律についての基本的事項を学ぶ。 著作権法、セキュリティ関連法規、労働関連法規等について学ぶ。	—
3	同上	経営戦略策定のための基礎的な考え方を理解する。 データ整理・検索、分析、加工、表現ツールとしての利用	—
4	同上	ビジネス戦略立案及び評価のための情報分析手法 経営管理システムの基本的な考え方	—
5	同上	各種ビジネス分野における代表的なシステムの特徴を学ぶ。 業務別ソフトウェアパッケージ、組み込みシステム	—
6	同上	情報システム戦略、業務プロセス、IoT、テレビ会議、電子掲示板、SNSの利活用	—
7	同上	ソリューションビジネス SI、クラウドコンピューティング、SaaS、PaaS、IaaS、DaaS、ASP等	—
8	同上	システムの活用促進 データウェアハウス、データマイニング、ビッグデータ	—
9	同上	システム化計画、現状分析などに基づく業務要件定義、調達計画と実施	—
10	同上	システム開発のプロセスの基本的な考え方を理解する。 要件定義、システム設計、プログラミング、テスト、ソフトウェア保守	—
11	同上	プロジェクトマネジメント、ITサービスマネジメント、サービスサポート、ヘルプデスク、システム監査、内部統制	—
12	同上	サービスサポート (インシデントと管理、問題管理、構成管理、変更管理、リリース管理、バージョン管理)	—
13	同上	コンピュータの基本的な構成と役割 演算、制御、記憶、入出力、メモリの種類とその特徴	—
14	同上	オペレーティングシステムの種類とその特徴	—
15	同上	ファイルシステム、オープンソースソフトウェア	まとめを兼ねる。



Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	人的資源管理			対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	清水 恭彦	実務経験の内容	本科目の担当教員は、食品メーカーを含む国内大手企業にて海外市場の開拓や営業を長年担当した。経営戦略の策定・実行の豊富な経験を通して、人材の育成、評価、モチベーションアップなど人材マネジメントに携わり、これらの経験を活かして、人的資源管理について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

講義概要

講義概要	<p>企業を取り巻く経営環境はグローバル化の速度を速めている。それに伴い、企業経営のあり方も変化し、また変化することを社会から求められている。雇用面に関しては、例えば、社会における人口構成の変化、人々の職業意識や価値観の変化は、企業としての雇用のあり方に大きな影響をもたらす。そのような状況を背景として、経営資源として必須の“人”を扱う人的資源管理が果たす役割は大きくなってきている。</p> <p>本講義では、企業経営、人的資源管理の基礎、モチベーション、リーダーシップなど、企業や組織における人的資源管理の仕組みと実際を学ぶ。その勉強を通じて、企業とは何か、企業の目的、労働組合などのステークホルダーとの関係、職業生活、企業のグローバル展開における諸問題、などについて習得する。なお、飲食業、食品業界、サービス業の事例分析を取り上げると共に、学生の臨地実習に関連付けた演習を行う。</p>			
到達目標	<p>(1)企業や組織における人的資源管理の役割とその考え方を理解する力を習得する。</p> <p>(2)労働市場における雇用のあり方、働くための制度、条件、経営と人との関係などを理解する力を身に付ける。</p> <p>(3)企業や組織におけるさまざまな事例を学び、現実の社会で起こる企業の人事課題への対応を通して、企業の実情を把握する力を身に付ける。</p>			
講義方法	その回のテーマについて事例をなるべく多く使った講義を行う。講義内のグループ演習など講義は一方通行ではなく、課題や問題点を協議しながら双方で進める。なお、講義の進捗状況により、授業計画を変更することがある。			
授業時間外における予・復習等の指示	各回の講義内容は、以下のように予定しているが、多少前後する場合がある。テキストを読んだ上で出席していることを前提に講義するので、予習として、該当する各章を予め読んでおくことを基本要件とする。講義では、関連資料や要点をまとめた資料を配付する予定であるが、テキスト記載事項は原則としてテキストへのアンダーラインを指示する。また、時宜に応じた新聞雑誌記事等を扱うこともある。いずれの場合も、各資料とテキストを突き合わせて復習することが、より理解を助け、就業時の応用の基礎となる。			
成績評価の方法	定期試験 (40%、持ち込み可)、レポート課題提出 (30%、3回程度)、講義内のグループ演習 (30%、2回) を総合的に判断して評価する。			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	入門人的資源管理 第2版	中央経済社	3,080円	978-4-502-67360-3
履修上の注意	事前学習課題として、レポート課題 (5回程度) を出すので、期日までに提出すること。講義中は適宜質問や回答をする等、積極的な態度で出席すること。また、本講義では、常にこちらから質問を投げかけるので、その都度一生懸命考えること。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1		ガイダンス、人的資源管理とは何か 人的資源管理の学び方ほか	—
2	同上	企業経営と人的資源管理 (第1章) ・企業経営と組織 ・人的資源管理の諸機能	—
3	同上	モチベーション・リーダーシップ・コミットメント (第2章) ・人的資源管理の基本内容—その目的と対象 ・環境の変化と人事戦略 ・コミットメントとは ・リーダーにはどのような能力が必要か	—
4	同上	リーダーシップとモチベーションの演習 ・チェーン展開をしている飲食店や中小飲食店において、経営者のリーダーシップをいかに発揮するか、また働く人のモチベーションをどう上げていくか、といったケースの討議を通じて理解を深める。なお、討議の内容はレポートとしてまとめる。	演習
5	同上	組織構造と職務内容 (第3章)、人事等級制度 (第4章) ・仕事の効率を上げるには ・何を基準に働く人を序列化するのか	授業最後に課題を提出する。
6	同上	雇用管理 (第5章) ・終身雇用の限界、定年制 ・雇用の流動化 ・飲食業、サービス業における外国人労働者の雇用に関する事例分析	—
7	同上	キャリア開発 (第6章) ・キャリアの考え方 ・変化する能力開発のあり方 ・飲食業、サービス業におけるキャリア形成の事例分析	—
8	同上	人事考課制度 (第7章) ・人事考課とは ・人事考課の見直し、改善の事例 ・飲食業、サービス業における人事考課の事例分析	—
9	同上	専門職制度 (第8章) ・専門職制度導入の背景 ・専門職制度の効果と課題 ・飲食業、サービス業における専門職制度の事例分析	—
10	同上	賃金制度 (第9章) ・賃金制度とは ・賃金制度の最新動向 ・飲食業、サービス業における賃金制度の事例分析	授業最後に課題を提出する。
11	同上	福利厚生制度とは (第10章) ・福利厚生制度とは ・福利厚生制度の今後の方向性 ・飲食業、サービス業における福利厚生制度の事例分析	—
12	同上	労使関係 (第11章)、非正規労働者 (第12章)、女性労働者 (第13章) ・人的資源管理と労使関係 ・団体交渉、労使協議制 ・進む非正規労働者の量的基幹化と質的基幹化 ・女性労働者の活躍を推進する人的資源管理、ダイバーシティ・マネジメントに向けて	—
13	同上	ダイバーシティ・マネジメントの演習 ・チェーン展開している飲食店や中小飲食店において、女性労働者や非正規労働者 (外国人を含む) をどのように活躍推進させるか、といったケースの討議を通じて理解を深める。なお、討議の内容はレポートとしてまとめる。	演習
14	同上	高齢労働者 (第14章)、海外派遣者 (第15章) ・高齢労働者の人的資源管理 ・グローバル化時代の国際人的資源管理	—
15	同上	研究開発技術者 (第16章)、働き方改革とは ・研究開発技術者を対象とした人的資源管理 ・働き方改革の進化 ・飲食業、サービス業における働き方改革の事例分析	授業最後に課題を提出する。

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	フードサービス組織論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	堀田 宗徳	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/—)	—				

## 講義概要

講義概要	部活動やアルバイトなど、日々の生活の中で「組織」は身近な存在である。本講義では、組織の中でもフードサービス企業における組織論に特化して学習し、組織戦略やマネジメントに与える影響について解説する。また、組織論の基礎知識として、組織の成り立ち、構造、運営、人材といった側面について学び、フードサービス企業における経営管理能力について理解する。さらに、フードサービス企業において人材確保や従業員間の対人関係に関する課題が多い中、本授業ではチームワーク、コミュニケーション、コーチング、ストレスの管理、モチベーションなどの内容についても触れていく。			
到達目標	(1) 組織とは何か、市場と組織との関係を理解する。 (2) 個別飲食店とチェーン店の組織やマネジメントの違いを理解する。 (3) 組織で働く従業員のインセンティブとコンフリクトの解決を理解する。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	毎時間「振り返りシート」を授業の終わりに記入してもらい、その課題について次回までに考えてもらうこととする。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (20%)、定期試験 (80%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	1. 組織論 2. 内部組織の経済学 3. 企業の経済学	有斐閣 東洋経済新報社 岩波書店	2,310円 2,860円 2,649円	4-641-12049-8 4-492-31133-5 4-00-004325-0
履修上の注意	中間テストを実施する。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	堀田 宗徳	フードサービス組織論の講義の目的、進め方、参考文献等の説明	—
2	同上	組織と市場の基礎理論の解説	—
3	同上	企業組織とは何か (フードサービス企業の組織とは)	—
4	同上	フードサービス組織の経済学 (取引コスト論)	—
5	同上	権限 (スーパーバイザーと店長) と外食市場メカニズム	—
6	同上	組織の構造 (職能別組織と事業部制組織、チェーン展開企業の組織構造)	—
7	同上	インセンティブとモチベーション	—
8	同上	コンフリクトとその調整	中間テストを実施する。
9	同上	経営理念と企業文化 (1)	—
10	同上	経営理念と企業文化 (2)	—
11	同上	フードサービス企業と市場との関係	—
12	同上	組織論から見たフードサービス企業の出店戦略	—
13	同上	フードサービス企業のコンプライアンス (1)	—
14	同上	フードサービス企業のコンプライアンス (2)	—
15	同上	講義全体のまとめ	—

## Syllabus（授業計画）用紙

科目名	フードサービス戦略論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	前期	単位数	1単位
担当者氏名	堀田 宗徳	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目（○/—）	—				

## 講義概要

講義概要	市場の環境変化が激しい中で、フードサービス企業は常に新たな事業分野の開拓と事業化が求められている。新しいアイデアや研究成果を基に、採算の取れるプロセスへと組み上げていかなければならない。 本授業では、フードサービス市場の変化をとらえ新事業の機会を見出すための考え方を学ぶ。また、フードサービス産業論で学んだ基礎知識をもとに、最新の業種・業態別の業界動向を把握し、各業種・業態における特徴的な課題についてディスカッションを行うことで、フードサービスに対する洞察力を養う。			
到達目標	(1) 最新の外食・中食の経営特性を理解できる。 (2) 各業種・業態の最新の戦略を理解し、課題について考察することができる。 (3) ディスカッションで自分の意見を理論的に発表できる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	ディスカッションでは事前に討論するテーマを提供するので、それについて考えてくること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（50％）、定期試験（50％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	1. 外食産業の経営展開と食材調達	農林統計協会	2,750円	4-541-03144-2
	2. 外食産業論	農林統計協会	3,850円	4-541-02042-4
	3. 現代フードサービス論	創成社	2,530円	978-7944-2461-7
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	堀田 宗徳	講義の進め方、フードサービス経営の特性	—
2	同上	中食企業の経営と事業特性	—
3	同上	最新のファーストフードの現状と戦略について、ディスカッション	—
4	同上	最新のファミリーレストランの現状と戦略について、ディスカッション	—
5	同上	最新の居酒屋の現状と戦略について、ディスカッション	—
6	同上	最新の喫茶店の現状と戦略、ディスカッション	—
7	同上	新規開業するための経営マネジメント戦略	—
8	同上	チェーン店の経営マネジメント戦略	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	企業の社会的責任			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	名古屋功	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	企業が自由なビジネス活動を行い、事業を継続するためには、顧客・株主・取引先・従業員・地域等、企業を取り巻くあらゆる関係者・環境等に対する配慮が必要になる。 本講義では、企業の社会的責任 (CSR) とは何か、今、企業に問われている社会的責任とは何か、また企業に期待されている役割と責任の歴史の変遷について学ぶ。まず、企業とステークホルダーとの関係の変化について理解し、「社会的に責任のある企業」の意義について、CSRの取り組み事例を交えながら解説する。また、世界の企業の行動指針やガイドラインなども紹介する。受講生と関連するフード産業やサービス産業における社会的責任も取り上げる。			
到達目標	現代社会における企業の社会的責任の意義と内容を正確に理解してその重要性を学ぶとともに、そのあり方や取り組みなどを具体的に考察できる能力を習得する。			
講義方法	主として講義による。討論の機会を設けて、双方向授業を行い、受講生の主体的参加を目指す。			
授業時間外における予・復習等の指示	次回講義のレジュメを配布するので予習すること。また、復習は必ず行うこと。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (40%)、定期試験 (60%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	-	-	-
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	名古屋功	企業の社会的責任とは何か 社会的責任の意義、具体的内容、法的責任との異同等を学び、全体像を把握する。	—
2	同上	企業の社会的責任の背景 生まれた経緯、企業の不祥事の事例などを通じて、社会的責任の具体的なイメージを習得し、その重要性を学ぶ。	—
3	同上	国内外の動向 海外の先進的動向や日本政府や企業の動向などから、どのような政策や取り組み (行動指針、ガイドライン等) が必要かを学ぶ。	—
4	同上	コンプライアンス コンプライアンスの意味、企業経営におけるその重要性、社会的責任との関係などを学ぶ。	—
5	同上	企業経営の透明性・情報開示 コンプライアンスの基盤となる企業経営の透明性・情報開示の重要性を理解する。	—
6	同上	消費者保護 安全な製品・食品などの提供は、企業の存続のみならず、社会的責任の軸である点を学ぶ。	—
7	同上	環境保護 「持続可能な社会」の意義及び企業が果たすべき役割との関係で、環境保護の意義を考える。	—
8	同上	社会的貢献 企業の社会的貢献が求められる理由、あり方、メリットなどを学ぶ。	—
9	同上	ステークホルダーの役割 (1) 従業員 ステークホルダーの意義と役割を学ぶ。企業が社会的責任を果たすために、従業員にいかなる活動が期待されるかを考える。	—
10	同上	ステークホルダーの役割 (2) 株主、地域住民等 株主、地域住民等の役割を学ぶ。	—
11	同上	中小企業・サービス産業と社会的責任 サービス産業での社会的責任のあり方やフードサービス産業のように中小企業が多い産業において、いかなる社会的責任を果たせるかを学ぶ。	—
12	同上	サービス社会・顧客優先社会と社会的責任 日本は、サービス (過剰) 社会、顧客優先社会であるが、企業の社会的責任との関係で問題はないのか (例、従業員への過剰な負担) を考える。	—
13	同上	具体的事例 企業の社会的責任の先進的事例、不祥事の事例などを紹介し、そのあり方を学ぶ。	—
14	同上	フードサービス産業における社会的責任 (1) 上記講義を踏まえて、フードサービス産業における社会的責任のあり方、具体例などを議論する。	—
15	同上	フードサービス産業における社会的責任 (2) 前回の続きとして、フードサービス産業における社会的責任のあり方、具体例などを議論する。	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	プロモーション論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	1単位
担当者氏名	矢部 敏明	実務経験の内容	本科目の担当教員は、数々のビジネスコミュニケーション設計やメディア制作プロジェクトに携わり、様々なマーケティング戦略の立案やビジネスモデルの分析等の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、プロモーション戦略について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/×)	—				

講義概要				
講義概要	プロモーションとは、消費者にサービスを認識させ、購買へと誘導するための活動のことを指す。本活動は、マーケティングを構成する4P (製品 (product)、価格 (price)、流通 (place)、プロモーション (promotion)) の1つであり、またマーケティング・ミックスの1つでもある。また、近年ではデジタルコミュニケーション技術が発展し、プロモーションに幅広く活用されている。本授業では、具体的なプロモーションの方法 (広告宣伝、人的販売、販売促進、広報など) の特徴を理解し、デジタルコミュニケーションを活用し、カスタマー・エクスペリエンス・ジャーニー (顧客経験の旅) を踏まえた上でどのような広告宣伝を行うのか、さらにはフードサービス産業において、どのように生かすことができるのかを分析・考察する。			
到達目標	マーケティングのプロモーションの位置付けと基礎理論を理解し、その近年のアプローチ方法を身につける。			
講義方法	プロモーションに関して具体的な方法の特徴を捉えられるように講義する。 特に、フードサービス産業において、どのように生かすことができるのかを踏まえて講義する。			
授業時間外における予・復習等の指示	プロモーションに使われている媒体や内容を常に見てもらおう。授業の事前には、最近のプロモーション (広告宣伝、販売促進) についてネット等で調べておいてもらう。事後には、その日に学んだ内容を自分なりに1枚にまとめてもらい、授業内の課題とする。			
成績評価の方法	平常点 (課題提出) (50%)、レポート (50%)			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	プロモーションナルマーケティングベーシック	宣伝会議	2,970円	978-88335-471-9
履修上の注意	-			

講義計画				
NO	担当者	学修内容		備考
1	矢部 敏明	マーケティング・ミックスを構成する4Pのプロモーション		オリエンテーションを含む。
2	同上	プロモーションにおける広告宣伝、人的販売、販売促進 (セールスプロモーション)、広報		授業最後に課題を出す。
3	同上	販売計画におけるプロモーションの位置付けとプロモーション・ミックスの重要性		同上
4	同上	実例 (店舗) に見るプロモーション (店頭、店内)		同上
5	同上	デジタルコミュニケーションによるプロモーション (PC～スマホ～デジタルサイネージ、HP～SNS～ゲーミフィケーション、メール～アプリ～ビーコンなど)		同上
6	同上	フードサービス産業におけるプロモーション		同上
7	同上	フードサービス産業におけるカスタマー・エクスペリエンス・ジャーニーと訴求ツール (広告宣伝) の方法		同上
8	同上	フードサービス産業における訴求ツール (広告宣伝) の分析・考察		広告宣伝内容 (論述式) のまとめのレポートを提出する。

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	食品流通論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	1単位
担当者氏名	堀田 宗徳	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目（○/—）	—				

講義概要				
講義概要	本講義では農業生産から消費まで、これらを繋ぐ流通に関して、種々のデータやトピックの紹介を通し、日本における歴史と現状、変化について知り、今後の在り方について考察する。流通においては企画・開発から販売・サービスまで一貫して戦略的に価値のある食を提供する「バリューチェーン」の全体最適が必要である。マーケットの変化を分析し、それに応じた財・サービスを提供する。この能力はフードサービス業界に従事する者にとって必要であり、本講義を通してそれを身につけることを目的とする。			
到達目標	(1) 生産から消費までの食材の流れを理解できる。 (2) 流通の役割とその中での外食産業のポジショニングを理解できる。 (3) 各品目の流通について理解できる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示。それを読んで理解しておくことを勧める。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（50％）、定期試験（50％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	食品の流通経済学 【参考図書】	農林統計出版	1,320円	978-4-89732-282-7
履修上の注意	確認テストを実施する。			

講義計画				
NO	担当者	学修内容	備考	
1	堀田 宗徳	ガイダンス、流通とは何か	—	
2	同上	流通の機能（1）商流と物流について	—	
3	同上	流通の機能（2）情報流について	—	
4	同上	生鮮食品（農産物）の流通の特徴	1回から3回までの確認テストを行う。	
5	同上	加工食品の流通構造と特徴について	—	
6	同上	輸入食品の流通について	—	
7	同上	外食産業のマーチャンダイジング	4回から6回までの確認テストを行う。	
8	同上	生産者と消費者の流通	—	

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	フードサービスマーケティング論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	堀田 宗徳	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	<p>フードサービス企業は、企業内に調理や加工などの製造の機能を有しているだけでなく、店舗において商品を提供する小売機能を持つ。さらに、物的な商品と無形のサービスを融合させることにより、最終的な付加価値を生み出すという、製造・小売・サービスの複数の機能を複合的に備えている。また、店舗形態や顧客管理の面でも多様性があり、一般的な消費財のマーケティングとは異なった要素が含まれる。本講義では、マーケティング論の内容を踏まえつつフードサービス企業のマーケティングについて解説し、その特性を理解することを目的とする。</p>			
到達目標	フードサービス企業が現実に展開しているマーケティング手法を理解できる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	内容の予習復習だけでなく、講義内容を現実の事例に適用し解釈を試みる応用機会を持つように心がける。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (30%)、定期試験 (70%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	マーケティング論を履修しておくこと。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	堀田 宗徳	ガイダンス (講義の目的、一般消費財マーケティングとフードサービスマーケティングの違い)	—
2	同上	フードサービス企業の特徴	—
3	同上	モノとサービスの関係	—
4	同上	サービス・マーケティングの考え方	—
5	同上	フルサービス型フードサービスと特化型フードサービスのメリット、デメリット	—
6	同上	フードサービス企業における調達、調理加工、販売、顧客管理、市場対応の全体像とフロー	—
7	同上	企業と店舗におけるフードサービスマーケティングのための基礎データとは	—
8	同上	商品構成とABC分析の考え方	—
9	同上	売上とRFM (最新購買日、累積購買回数、累積購買金額: recency, frequency, monetary) 分析	—
10	同上	商圈、立地、顧客特性等によるセグメンテーション	—
11	同上	セグメンテーション別マーケティング手法	—
12	同上	フードサービスにおけるサブスクリプションシステム	—
13	同上	スマートフォンを用いた個人対応型販売促進手法	—
14	同上	ブランド育成、顧客ロイヤリティ維持のための手法	—
15	同上	電子決済システムと顧客データ収集、まとめ	—

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	マーケティングリサーチ実習		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数 4単位
担当者氏名	清水 恭彦	実務経験の内容	本科目の担当教員は、食品メーカーを含む国内大手企業にて海外市場の開拓や営業を長年担当した。経営戦略の策定・実行の豊富な経験があり、海外顧客との取引や新規ビジネス立ち上げで得たノウハウと知見を活かして、マーケティングについて実践的な調査・実習等を行う。	
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○			

講義概要

講義概要	マーケティングリサーチ実習は、フードサービス企業のビジネスにおけるリサーチの重要性を理解し、実際にフィールド調査を行うことを通じて理論と手法を使いこなすことを学ぶ。その内容は、大きく3つに分かれる。第一は、リサーチの目的と基本手法を学び、フードサービスに関連する調査テーマ設定を行う段階、第二は、学んだ手法により実際に調査をデザインし、リサーチを行いデータを収集する段階、第三は、収集した各種のデータを分析し、結果についてまとめを行う段階である。調査テーマ別のチームを組み、段階的に発表とディスカッションを行いつつレベルアップを図る。最終的な結果は、チームごとに発表を実施し、評価を行う。具体的には、注目すべき活動を行っている企業、団体、施設などから調査対象を選定し、課題設定を行い、ケース・メソッドの手法に基づいて事前資料収集、実地見学、ディスカッション、まとめまでの一連のプロセスを実行する。			
到達目標	(1) テーマに基づいて調査課題設定ができる。 (2) 仮説を立て、調査計画と調査票作成ができる。調査目的に沿って集計と分析ができる。			
講義方法	実習			
授業時間外における予・復習等の指示	SNS等の活用によりチーム内の連絡をとり情報共有を進めること。			
成績評価の方法	テーマ設定（具体性、実行可能性、視点）（20%）、中間発表（20%）、最終発表（60%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	マーケティングリサーチとデータ分析の基礎	すばる舎	1,870円	978-4799106945
履修上の注意	調査チームを組むため、欠席しないこと、チーム内での役割分担を果たすこと。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	平田 透	ガイダンス（本科目の目的と内容の構成、履修上の注意、進め方）	—
2	同上	マーケティングリサーチを行う上での心構え	—
3	同上	客観的データとは何か、そのデータの分析・解釈とはどのようなプロセスかを理解する	—
4	同上	マーケティングリサーチの意義	—
5	同上	マーケティングリサーチの基礎知識と企業活動との関連を学ぶ	—
6	同上	調査課題設定の仕方：調査課題とは何か、なぜ設定が必要なのかを考える。	—
7	同上	調査候補1の選定：対象選定理由とリサーチすべき点を明らかにする。	—
8	同上	リサーチ手法の実際（1）リサーチの様々な手法（調査票調査、インタビュー調査、グループインタビュー調査、ディプス・インタビュー調査、インターネット調査等）を知る。	—
9	同上	リサーチ手法の実際（2）悉皆調査とサンプリング調査の違い	—
10	同上	リサーチ手法の実際（3）調査票調査（「アンケート調査」とは何か）	—
11	同上	リサーチ手法の実際（4）量的データと質的データ	—
12	同上	リサーチ手法の実際（5）データの処理と読み取り方	—
13	同上	リサーチ手法の実際（6）-1 調査票設計を学ぶ（調査票の構造）	—
14	同上	リサーチ手法の実際（6）-2 調査票設計を学ぶ（質問の記述と回答）	—
15	同上	リサーチ手法の実際（7）面接調査（インタビュー調査）と面接票の設計方法	—



NO	担当者	学修内容	備考
16	平田 透	データ収集（１）公的統計データの種類と収集方法	－
17	同上	データ収集（２）企業データの種類と収集方法	－
18	同上	データ収集（３）先行研究の調査と文献の収集方法	－
19	同上	ケース・メソッドとは（意義と目的）	－
20	同上	ケースの作成と記述内容	－
21	同上	ケースの実例（事前学習から分析の流れ）	－
22	同上	ケースに関するディスカッションの進め方（グループ討議と全体討議の手法）	－
23	同上	調査対象1の選定と分析視点の設定	－
24	同上	調査対象1の実査計画立案（グループ形成、調査目的、調査項目案の設計）	－
25	同上	調査対象1の実査計画立案（調査項目の修正と確定、スケジュール設定と分担）	－
26	同上	調査対象1の事前資料収集	－
27	同上	調査対象1の事前資料まとめ	－
28	同上	フィールド調査(1)-1（調査対象1の見学と実査）	－
29	同上	フィールド調査(1)-2（調査対象1の見学と実査）	－
30	同上	フィールド調査(1)-3（調査対象1の見学と実査）	－
31	同上	フィールド調査(1)-4（調査対象1の見学と実査）	－
32	同上	フィールド調査(1)-5（調査対象1の見学と実査）	－
33	同上	フィールド調査(1)-6（調査対象1の見学と実査）	－
34	同上	フィールド調査(1)-7（調査対象1の見学と実査）	－
35	同上	フィールド調査(1)-8（調査対象1の見学と実査）	－
36	同上	フィールド調査(1)-9（調査対象1の見学と実査）	－
37	同上	フィールド調査(1)-10（調査対象1の見学と実査）	－
38	同上	フィールド調査結果まとめ(1)（まとめに関するグループディスカッション）	－
39	同上	フィールド調査結果まとめ(2)（発表資料作成と分担）	－
40	同上	フィールド調査結果まとめ(3)（全体ディスカッションと評価）	－
41	同上	調査対象2の選定と分析視点の設定	－
42	同上	調査対象2の実査計画立案（グループ形成、調査目的、調査項目案の設計）	－
43	同上	調査対象2の実査計画立案（調査項目の修正と確定、スケジュール設定と分担）	－
44	同上	調査対象2の事前資料収集	－
45	同上	調査対象2の事前資料まとめ	－

NO	担当者	学修内容	備考
46	平田 透	フィールド調査(2)-1 (調査対象2の見学と実査)	—
47	同上	フィールド調査(2)-2 (調査対象2の見学と実査)	—
48	同上	フィールド調査(2)-3 (調査対象2の見学と実査)	—
49	同上	フィールド調査(2)-4 (調査対象2の見学と実査)	—
50	同上	フィールド調査(2)-5 (調査対象2の見学と実査)	—
51	同上	フィールド調査(2)-6 (調査対象2の見学と実査)	—
52	同上	フィールド調査(2)-7 (調査対象2の見学と実査)	—
53	同上	フィールド調査(2)-8 (調査対象2の見学と実査)	—
54	同上	フィールド調査(2)-9 (調査対象2の見学と実査)	—
55	同上	フィールド調査(2)-10 (調査対象2の見学と実査)	—
56	同上	フィールド調査結果まとめ(1) (まとめに関するグループディスカッション)	—
57	同上	フィールド調査結果まとめ(2) (発表資料作成と分担)	—
58	同上	フィールド調査結果まとめ(3) (発表・全体ディスカッション)	—
59	同上	総合評価・コメント(調査対象1)	—
60	同上	総合評価・コメント(調査対象2)	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	事業・商品開発論		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	前期	単位数
担当者氏名	緒方 智	実務経験の内容	本科目の担当教員は、外食企業で店長や商品部部長、人材開発部長など11年の勤務経験を経た後、代表取締役就任。外資系や上場企業での人材開発や商品開発、食材卸や流通等の豊富な実務経験を有しており、本科目では、これらの実務経験を活かして、商品開発に関する具体事例の紹介や実践的な企画・開発の解説等を行う。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○			

## 講義概要

講義概要	これまでフードサービスは、調理食品や加工された料理の供給・販売といった「モノの消費」が主なサービスとされてきた。しかし、近年は、フードサービス産業が他の分野や産業と結びつき、産業そのものが広がりを見せている。本講義では、消費の質が「モノの消費」から「コトの消費」へ変化しつつあるフードサービス産業において、新たな事業や商品が市場に出るまでのプロセスについて解説をする。具体的な企業の取り組みをあげ、実例を踏まえて講義を進めていく。			
到達目標	事業や商品を開発するプロセスを学び、それぞれの過程で重要なポイントを理解することができる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	事前に指示を出した参考資料を読んで理解しておくこと。			
成績評価の方法	レポート (40%)、定期試験 (60%)			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	講義中は積極的な発言・質問を行うこと。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	緒方 智	イントロダクション 授業内容、成績評価等の説明	ガイダンスを含む。
2	同上	事業・商品開発の本質 (1) フードサービス企業における事業・商品開発の役割	—
3	同上	事業・商品開発の本質 (2) 他社との差別化を図るために	—
4	同上	事業・商品開発のプロセスと位置づけ	—
5	同上	市場調査と展開戦略	—
6	同上	アイデア創出とコンセプト立案・開発	—
7	同上	事業収益性の分析	—
8	同上	テスト・マーケティングと市場の反応	—
9	同上	フードサービス企業における商品サイクルと開発	—
10	同上	事例研究 (1) 飲食事業を展開する企業における新商品開発の成功と失敗の事例	—
11	同上	事例研究 (2) 飲食事業を展開する企業における新商品開発の成功と失敗の事例	—
12	同上	事例研究 (3) 飲食事業を展開する企業における新商品開発の成功と失敗の事例	—
13	同上	事例研究 (4) 飲食事業を展開する企業における新商品開発の成功と失敗の事例	—
14	同上	事例研究 (5) 飲食事業を展開する企業における新商品開発の成功と失敗の事例	—
15	同上	まとめ	—

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	プランニング実習		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数
担当者氏名	板坂 剛/野村 京子	実務経験の内容	板坂 剛	総合リゾート企業のホテルや複数店舗を運営する飲食企業にて、総料理長として新規メニューの開発やマネジメント等の実績を有している。
実務経験のある教員による授業科目（○/－）	○		野村 京子	

講義概要

講義概要	フードサービス産業は、参入障壁が他産業と比較して低く、他業種からも新規参入しやすいこともあり、非常に競争が激しい業界である。常に他社との「差別化」を図るため、各社それぞれ綿密なマーケティング戦略を立て、生き残りをかけている。本授業では、その戦略のひとつである「メニュー開発」について具体的な事例をもとに、リサーチからコンセプト企画、試作、検証に至るまでの企画力とプロデュース力を身に付けることを目的とする。			
到達目標	課題に基づいて自ら問題を見つけ、その解決策を導き出し実践的なプランニング能力を身につけることができる。			
講義方法	実習			
授業時間外における予・復習等の指示	普段より新聞やテレビなどを通して、フードサービス業界の傾向や流行などの情報を収集し、適宜情報を活用できるように整理をしておくこと。			
成績評価の方法	平常点（課題提出）（10％）、プレゼンテーション（40％）、企画書（50％）			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	1.最新版 食品に関する法律と実務がわかる本 2.実践！フードディフェンス 食品防御対策ガイドライン準拠 3.三訂 食品の消費と流通	日本実業出版社 講談社 建帛社	2,200円 2,420円 2,090円	978-4-5340-5315-2 978-4-0615-3743-9 978-4-7679-0538-9
履修上の注意	グループワークでの実習が中心となるため、欠席しないこと。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	板坂 剛/野村 京子	オリエンテーション、履修上の注意、進め方について	—
2	同上	メニュー開発の意義（1）商品サイクルについて	—
3	同上	メニュー開発の意義（2）メニュー開発手順について	—
4	同上	メニュー開発の意義（3）他社との差別化と顧客満足	—
5	同上	市場調査（1） 石川県内の商業施設や商店街等に関する市場調査（食理解、消費者動向等）	—
6	同上	市場調査（2） 石川県内の商業施設や商店街等に関する市場調査（食理解、消費者動向等）	—
7	同上	市場調査（3） 石川県内の商業施設や商店街等に関する市場調査（食理解、消費者動向等）	—
8	同上	市場調査（4） 石川県内の商業施設や商店街等に関する市場調査（食理解、消費者動向等）	—
9	同上	企画開発（1）-1 市場調査を通じたメニューの企画を立案（アイディア創出）	—
10	同上	企画開発（1）-2 市場調査を通じたメニューの企画を立案（アイディア創出）	—
11	同上	企画開発（2）-1 市場調査を通じたメニューの企画を立案（コンセプト立案）	—
12	同上	企画開発（2）-2 市場調査を通じたメニューの企画を立案（コンセプト立案）	—
13	同上	詳細設計（1）-1 仕様書（レシピ、製造方法）の作成	—
14	同上	詳細設計（1）-2 仕様書（レシピ、製造方法）の作成	—
15	同上	詳細設計（2）-1 数値（予算）設定	—

NO	担当者	学修内容	備考
16	板坂 剛/野村 京子	詳細設計（２）-2 数値（予算）設定	—
17	同上	試作（１）-1 仕様書に基づく試作・制作	—
18	同上	試作（１）-2 仕様書に基づく試作・制作	—
19	同上	試作品のチェック（１）-1 仕様書の修正（材料、素材、製造コストの見直し）	—
20	同上	試作品のチェック（１）-2 仕様書の修正（材料、素材、製造コストの見直し）	—
21	同上	試作（２）-1 仕様書に基づく試作・制作	—
22	同上	試作（２）-1 仕様書に基づく試作・制作	—
23	同上	試作品のチェック（２）-1 仕様書の修正（材料、素材、製造コストの見直し）	—
24	同上	試作品のチェック（２）-2 仕様書の修正（材料、素材、製造コストの見直し）	—
25	同上	中間報告（１）仕様書のプレゼンテーションと講評	—
26	同上	中間報告（２）仕様書のプレゼンテーションと講評	—
27	同上	中間報告（３）仕様書のプレゼンテーションと講評	—
28	同上	中間報告（４）仕様書のプレゼンテーションと講評	—
29	同上	試作（３）-1 仕様書に基づく試作・制作	—
30	同上	試作（３）-2 仕様書に基づく試作・制作	—
31	同上	試作品のチェック（３）-1 仕様書の修正（材料、素材、製造コストの見直し）	—
32	同上	試作品のチェック（３）-2 仕様書の修正（材料、素材、製造コストの見直し）	—
33	同上	試作（４）-1 仕様書に基づく試作・制作	—
34	同上	試作（４）-2 仕様書に基づく試作・制作	—
35	同上	試作品のチェック（４）-1 仕様書の完成と撮影	—
36	同上	試作品のチェック（４）-2 仕様書の完成と撮影	—
37	同上	企画書の作成（１）コンセプトシートの作成	—
38	同上	企画書の作成（２）コンセプトシートの作成	—
39	同上	企画書の作成（３）コンセプトシートの講評と修正	—
40	同上	企画書の作成（４）コンセプトシートの講評と修正	—
41	同上	プレゼンテーション（１）-1 グループワーク	—
42	同上	プレゼンテーション（１）-2 グループワーク	—
43	同上	プレゼンテーション（１）-3 グループ発表と講評	—
44	同上	プレゼンテーション（１）-4 グループ発表と講評	—
45	同上	プレゼンテーション（２）-1 協力先店舗・企業等に対する企画提案	—

NO	担当者	学修内容	備考
46	板坂 剛/野村 京子	プレゼンテーション(2) -2 協力先店舗・企業等に対する企画提案	—
47	同上	プレゼンテーション(2) -3 協力先店舗・企業等に対する企画提案	—
48	同上	プレゼンテーション(2) -4 協力先店舗・企業等に対する企画提案	—
49	同上	販売計画 (1) 価格設定と数量設定	—
50	同上	販売計画 (2) 予算計画と広報計画	—
51	同上	販売計画 (3) 協力先店舗・企業等と実施内容の打ち合わせ	—
52	同上	販売計画 (4) 協力先店舗・企業等と実施内容の打ち合わせ	—
53	同上	メニューの販売 (1) 開発メニューの提供と販売実績の記録	—
54	同上	メニューの販売 (2) 開発メニューの提供と販売実績の記録	—
55	同上	メニューの販売 (3) 開発メニューの提供と販売実績の記録	—
56	同上	メニューの販売 (4) 販売実績の集計	—
57	同上	結果報告 (1) 販売実績集計資料作成	—
58	同上	結果報告 (2) 販売実績集計資料作成	—
59	同上	結果報告 (3) グループ発表と講評	—
60	同上	まとめ	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	店舗管理システム論		対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	3年次	開講期間	前期	単位数
担当者氏名	緒方 智	実務経験の内容	本科目の担当教員は、外食企業で店長や商品部部长、人材開発部長など11年の勤務経験を経た後、代表取締役就任。外資系や上場企業での人材開発や商品開発、食材卸や流通等の豊富な実務経験を有しており、本科目では、これらの実務経験を活かして、店舗管理に関する具体事例の紹介や実践的な解説等を行う。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○			

## 講義概要

講義概要	店舗システムとは、主に多店舗展開をしている企業向けの様々な管理機能をもったシステムを指す。このシステムは、各店舗での売上・動息・在庫・顧客など、様々な項目に関する管理が可能となっており、企業の業態・サービス形態などに合わせたカスタマイズや、マルチメディアを活用した独自のシステムを構築している企業もある。 本講義では、フードサービス企業が店舗システムを導入したことにより、具体的にどのように業務効率が向上し、生産性に影響を与えたのか、またシステム導入後の課題などを含め、各企業の事例について解説し、理解を深める。			
到達目標	店舗管理業務について理解し、店舗管理システムの運用における利点と課題について考察することができる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	事前に指示を出した参考資料を読んで理解しておくこと。			
成績評価の方法	レポート (40%)、定期試験 (60%)			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	講義中は積極的な発言・質問を行うこと。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	緒方 智	イントロダクション 授業内容、成績評価等の説明	ガイダンスを含む。
2	同上	店舗管理業務とは	—
3	同上	店舗管理システムの普及と必要性	—
4	同上	店舗管理システムのメリットとデメリット	—
5	同上	店舗管理システムの投資対効果とデータ活用方法	—
6	同上	店舗管理システムと経営戦略	—
7	同上	店舗管理システム導入による成功事例と失敗事例	—
8	同上	予約管理の効率化と予約管理システム	—
9	同上	予約管理システムのメリットとデメリット	—
10	同上	予約管理システムと集客戦略	—
11	同上	事例研究 (1) 飲食事業を展開する企業における活用事例	—
12	同上	事例研究 (2) 飲食事業を展開する企業における活用事例	—
13	同上	事例研究 (3) 飲食事業を展開する企業における活用事例	—
14	同上	事例研究 (4) 飲食事業を展開する企業における活用事例	—
15	同上	まとめ	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	顧客管理システム			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	緒方 智	実務経験の内容	本科目の担当教員は、外食企業で店長や商品部部长、人材開発部長など11年の勤務経験を経た後、代表取締役就任。外資系や上場企業での店舗管理・運営等の豊富な実務経験を有しており、本科目では、これらの実務経験を活かして、顧客管理に関する具体事例の紹介や実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/)	○				

講義概要				
講義概要	顧客管理 (CRM : Customer Relationship Management) システムは、顧客データベースを活用し、顧客のニーズを細分化し、最適なマーケティング・ミックスを適用していく仕組みや考え方を指す。CRMは、顧客ごとの情報を集めて分析し、長期的な視点で顧客との関係性を高めることで、より高い収益を挙げようとするものであり、対象となる分野は非常に広い。 本講義では、CRMの概念を理解し、顧客情報の収集から分析まで、概念と共に実際の企業における成功例と失敗例を通じて本質を突きつめる。また、将来のAIの活用、および企業全体での顧客管理システムの位置付けを明確にし、収益改善、事業モデルの変革に繋げる。			
到達目標	CRM・顧客管理の必要性とそのシステムの概要を理解し、その活用方法を身につける。			
講義方法	顧客管理 (CRM) システムに関して、長期的な視野に立てるように講義する。また、顧客情報の収集から分析、事業モデルの変革に繋がる分析手法についても講義する。			
授業時間外における予・復習等の指示	顧客管理の必要性を理解してもらうため、自分の入っているポイントプログラム、会員サービスを洗い出してもらう。授業の事前には、上記を整理しておいてもらう。事後には、その日に学んだ内容を自分なりに1枚にまとめてもらい、授業内の課題とする。			
成績評価の方法	平常点 (課題提出) (50%)、レポート (50%)			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	ポイント会員制サービス入門	東洋経済新報社	1,782円	978-4492502594
履修上の注意				

講義計画				
NO	担当者	学修内容	備考	
1	緒方 智	顧客管理 (CRM) (1) システムとは何か、なぜ必要か	オリエンテーション含む。	
2	同上	顧客管理 (CRM) (2) 全体像 (歴史と現在)	授業最後に課題を出す。	
3	同上	顧客管理 (CRM) (3) マーケティングの変化、ECやソーシャルメディアとの関係	同上	
4	同上	顧客管理 (CRM) (4) システムからデジタルマーケティングへの拡がり	同上	
5	同上	顧客情報収集の必要性	同上	
6	同上	顧客管理 (CRM) の会員制サービス (1) ポイントプログラム、クーポン・情報提供サービス、決済サービスなど	同上	
7	同上	顧客管理 (CRM) の会員制サービス (2) ポイントプログラム、クーポン・情報提供サービス、決済サービスなど	同上	
8	同上	顧客データ分析の必要性	同上	
9	同上	顧客データ分析の具体的手法 (1) RFM分析、LTV分析、ABC分析、アソシエーション分析、クラスタ分析、利用履歴分析、テキストマイニングなど	同上	
10	同上	顧客データ分析の具体的手法 (2) RFM分析、LTV分析、ABC分析、アソシエーション分析、クラスタ分析、利用履歴分析、テキストマイニングなど	同上	
11	同上	顧客管理に紐づく顧客ID以外の情報 (天候・イベントのコーザルデータ、センシング・マシン、商品、棚割、店員、設備などID情報、監視カメラ情報など)	同上	
12	同上	顧客データ分析におけるAIの活用 (近未来)	同上	
13	同上	事業者の業務プロセスをカバーする顧客管理(CRM) システムとSCMシステム、ERPシステム	同上	
14	同上	顧客管理 (CRM) システムによる収益改善、事業モデルの変革	同上	
15	同上	これまでの顧客管理 (CRM) システムのまとめ・考察と課題 (個人情報保護)	顧客管理手法と事業モデル (論述式) のまとめのレポートを提出すること。	



Syllabus（授業計画）用紙

科目名	店舗政策・立地論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当氏名	堀田 宗徳	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目（○/—）	—				

講義概要				
講義概要	<p>店舗の新規出店にあたり、各企業はあらゆるリサーチをして、そこから分析をすることで戦略を練る。長く地域に愛される店舗作りをするためには、出店する地域の地理的特徴や特色のある食材、お客様が好む味覚の傾向、店舗周辺地域における人材採用に関する動向、商品戦略など、様々な情報とプロセスが必要となる。</p> <p>本授業では、新規出店のために必要な知識の習得と各々が理想とする店舗のイメージについてヴィジュアル化することを目標とする。</p>			
到達目標	<p>(1) チェーン理論について理解できる。</p> <p>(2) 新規出店と既存店の関係を理解できる。</p> <p>(3) 新規出店の際のコンセプト、メニュー設計、客層、立地などを考察することができる。</p>			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	約3回ごとに確認テストを実施することで予習・復習を意識づける。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（20%）、確認テスト（30%）、定期試験（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	1. 外食産業の経営展開と食材調達 2. 外食産業論 3. 現代フードサービス論	農林統計協会 農林統計協会 創成社	2,750円 3,850円 2,530円	4-541-03144-2 4-541-02042-4 978-7944-2461-7
履修上の注意	授業3回終了ごとに確認テストを実施する。			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	堀田 宗徳	ガイダンス、授業の進め方、参考文献の紹介	—
2	同上	チェーン理論による事業拡大とチェーンオペレーション	—
3	同上	レギュラーチェーンとフランチャイズチェーンの違い	—
4	同上	事業拡大（新規出店）と既存店との関係	—
5	同上	外食企業の出店政策	2回から4回までの確認テストを行う。
6	同上	ナショナルチェーンとローカルチェーンの出店政策等について	—
7	同上	立地と客層	—
8	同上	出店政策のイノベーション	—
9	同上	新規出店に変わる既存店への付加価値機能の設置戦略	5回から8回までの確認テストを行う。
10	同上	最新のファーストフードの出店戦略	—
11	同上	最新のファミリーレストランの出店戦略	—
12	同上	最新の喫茶店の出店政策	—
13	同上	最新の居酒屋の出店政策	9回から12回までの確認テストを行う。
14	同上	出店の際の財務分析	—
15	同上	全体のまとめ	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	立地分析演習			対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	堀田 宗徳	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

講義概要				
講義概要	<p>新たな店舗を出店する場合、立地場所の決定は、将来にわたって安定的な店舗経営を行うにあたり非常に重要な意思決定になる。また、出店にあたり、店舗の建設や内装、設備投資など、膨大な費用がかかるため、一度判断した意思決定を変更することは不可能である。このように、立地戦略を考えることは、様々な情報を収集・分析し、意思決定を行う必要があるといえる。</p> <p>本演習は、前半は、外食産業立地や商圏等について再認識した上で、後半、商圏分析を用いていくつかの数理的なモデルを扱うことにより、シミュレーションを通して立地分析の重要性について理解することを目指す。</p>			
到達目標	<p>(1) 商圏分析モデルを理解することができる。</p> <p>(2) 各商圏モデルを実際に使用し、商圏を分析できる。</p> <p>(3) 外食企業の出店等に活用できる。</p>			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	各モデル解説の後、実際にモデルを運用するので予習・復習をしておくこと。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (20%)、レポート (50%)、定期試験 (30%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	1. 立地は怖くない 2. ウェーバー工業立地論入門	商業会 大明堂	1,760円 5,012円	978-4-7855-0550-9 978-4470030064
履修上の注意	前半はディスカッションも含めて出店や商圏等について再確認し、後半は基本的な分析モデルを基に実習を実施する。 電卓を持参すること。			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	堀田 宗徳	ガイダンス、演習の進め方など	—
2	同上	外食企業の出店戦略 (すかいらく方式)	—
3	同上	出店コンセプトと開店までのプロセス、出店コストなど	ディスカッション含む。
4	同上	立地と商圏	同上
5	同上	日常的導線と交通量、通行量	同上
6	同上	商圏の規模と昼間人口、夜間人口	同上
7	同上	出店場所 (郊外・駅前、ショッピングセンター、駅ナカなど)	同上
8	同上	来店目的と点補規模	同上
9	同上	商圏縮小の中での出店戦略	同上
10	同上	全店売上高と既存店売上高の考え方	同上
11	同上	外食産業の立地から見た売上高予測と損益分岐点売上高	同上
12	同上	客数の回転率から見た売り上げ予測	同上
13	同上	ハフモデルのシェア率の手法	同上
14	同上	前半のまとめ (1)	—
15	同上	前半のまとめ (2)	—

NO	担当者	学修内容	備考
16	堀田 宗徳	ライリーの法則の解説	—
17	同上	ライリーの法則を活用した事例紹介	—
18	同上	ライリーの法則を活用した商圏分析（1）	—
19	同上	ライリーの法則を活用した商圏分析（2）	—
20	同上	ライリーの法則の外食産業への応用について	—
21	同上	ハフモデル分析の解説	—
22	同上	ハフモデルを活用した事例紹介	—
23	同上	ハフモデルを活用した商圏分析（1）	—
24	同上	ハフモデルを活用した商圏分析（2）	—
25	同上	ハフモデルの外食産業の応用について	—
26	同上	ライリーの法則とハフモデルの分析の違いについて	ディスカッション実施する。
27	同上	ウェーバーの工業立地論についての解説	—
28	同上	ウェーバーの立地論に基づいたセントラルキッチン立地について	—
29	同上	ウェーバーの立地論でのセントラルキッチンの最適化	ディスカッション実施する。
30	同上	全体のまとめ	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	消費者行動論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数	1単位
担当者氏名	藪下 保弘	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目(○/—)	—				

講義概要				
講義概要	<p>本授業では、消費者が購買や所有、使用といった消費心理・行動に影響を与える要因について考察すると共に、その要因を理解するために必要となる市場調査の企画設計までを行う。まず、消費における消費者としての行動の概念をはじめ、消費者行動のプロセスなどについて理解する。次に、消費者行動と商品・サービスとの関係をはじめ、消費者のセグメント化(類型化)などを学んでいく。さらに、消費者の購買に影響を与える要因(属性や関係性など)を検討し、消費者の関与について考えていく。その際、以下の近年の特徴的な事象を取り上げる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費実態やコミュニケーション(家族・友人・隣人等の関係)、生活に関する価値観の変化</li> <li>・現代の居住や就労スタイル、ITサービス(インターネット、電子マネー等)利用状況 など</li> </ul> <p>また、消費者心理の把握方法として、いくつかの市場調査の手法を学び、実際にその簡易な設計を行いながら、消費者心理とその行動を考えていく。</p>			
到達目標	実際に消費者心理・行動を捉える市場調査の企画設計やデータ分析ができるようになるような試行を行い、実践的な取り組みを理解する。			
講義方法	消費者心理・行動を解説するため、消費者行動論の基礎的なテキストで講義する。特に、消費心理・行動に関する市場調査(一般アンケート、購買履歴収集など)の事例を紹介し、実際に簡易な市場調査の設計を行い、情報把握も踏まえて講義する。			
授業時間外における予・復習等の指示	商品・サービスの購買を行う際、自分の消費行動やその心理を振り返ってもらいたい。さらに、一般の消費者が取り得る行動を想定してもらいたい。授業の事前には、興味を持ってもらうため、雑誌などに掲載される市場調査の結果を随時閲覧することを心掛ける。事後には、その日に学んだ内容を自分なりに1枚にまとめてもらい、授業内の課題とする。			
成績評価の方法	平常点(課題提出)(50%)、レポート(50%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	消費者行動論(【ベーシック+】)	中央経済社	2,592円	978-4502126512
履修上の注意	マーケティング論の受講を前提として、その基礎知識はある前提で講義を進める。			

講義計画				
NO	担当者	学修内容	備考	
1	藪下 保弘	消費者心理や消費者行動とは?(言葉の定義と全体像) 消費者行動プロセスのモデル(問題認識、行動的/心理的プロセス、満足度/忠誠度)	オリエンテーションを含む。	
2	同上	消費者行動に影響を与える要因、属性と関係性(ソーシャルクラスとソーシャルグラフ)とマーケティングリサーチ(市場調査)	授業最後に課題を提出する。	
3	同上	購買中枢集団(購入者と使用者の違い)、消費者の属性と使用水準/場面/行動範囲 消費行動に影響を及ぼすICT(インターネット、電子マネー等)の利用動向	同上	
4	同上	消費者セグメント(ライフスタイル、サイコグラフィック、クラスタリングなど)、パーソナリティとセルフイメージ、消費者関与の種類と関与度を高める戦略	同上	
5	同上	ニーズとウォンツ(欲求と願望)、動機付け(モチベーション促進)、購買準備と購買時と購買後評価	同上	
6	同上	消費実態や生活に関する価値観、コミュニケーション(家族・友人等)、居住や就労スタイルの現状把握(定性・定量)	同上	
7	同上	消費者心理・行動を読むための市場調査の設計方法	同上	
8	同上	消費者行動データの収集(ID-POS分析事例)による統計分析、および市場調査による消費者行動の分析・考察	調査設計(論述式)のまとめレポートを提出する。	

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	フードサービス経営分析		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	通年	単位数
担当教員氏名	岡内 祐一郎	実務経験の内容	本科目の担当教員は、国内大手小売事業を中心に展開する企業にて、戦略責任者や食品商品本部長、広報責任者など、44年以上の勤務実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、経営分析や開発戦略に関する具体事例の紹介や実践的な解説を行う。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○			

講義概要

講義概要	本講義では、損益計算書及び貸借対照表の理解を深めて、経営を正確に把握できる力を養うことを目的とする。損益計算書を見て営業収益、経費、利益の推移を時系列で分析することで、計画(予算)と実績の比較を行い経営の優劣を計ることを学ぶ。更に経営には資本の有効活用と資金繰りが欠かせない。調達したお金が有効に使われているか否かを見るのが貸借対照表になる。本講義では数値に強くなるように、演習を通じて豊富なケース事例をもとに実践的な経営分析能力を学ぶ。また、国内の代表的フードサービス企業の経営分析を正確に行うことで、競争戦略を正しく立案し推進する技術及びその評価技術を学ぶ。本講義は3分割で構成する。前半は経営分析の実務的手法を学び、中盤ではケース事例を基に演習を中心に行いながら経営分析訓練をチーム単位で行い、分析評価の相互評価を通じて多角的分析の能力を学ぶ。後半は仮想企業を設立するところから、事業運営を行うところまで模擬起業演習を行い、経営目標、経営戦略、中期経営計画、年度予算(計画)の策定、目標経営指標を財務諸表(損益計算書と貸借対照表)に設定し、実践的な経営分析の学習を通じて問題発見能力と課題形能力を育成する。講義終盤では、経営目標(ゴール)から遡って計画(予算化)して、幾つかの中間通過点の数値目標の進捗をチェックして経営計画の修正ポイントを発見する評価体系を組み立てる方策を学ぶ。			
到達目標	経営分析で重要な財務諸表の見方を身につけ、経営を数値で把握、分析する能力を身につけ、戦略や経営計画を立案する力を養うことができる。			
講義方法	主として演習による。			
授業時間外における予・復習等の指示	演習に際して適宜、テキストや演習題材である「モデル企業の財務諸表」を指示するので、それを読んで理解しておくことを推奨する。			
成績評価の方法	小テスト(40%)、定期試験(60%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	1.決算書はここだけ読もう[2020年版] 2.「専門家」以外の人のための決算書&ファイナンスの教科書	弘文堂 東洋経済新報社	1,045円 1,980円	978-4-335-45061-7 978-4-492-60228-7
履修上の注意	主として演習により授業を行うので、毎回の演習の前に前回の授業内容に関する小テストを実施するため、テキストを読むことを推奨する。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	岡内 祐一郎	オリエンテーション	—
2	同上	財務諸表について	—
3	同上	損益計算書について	—
4	同上	貸借対照表について	—
5	同上	財務諸表上の経営指標の理解	—
6	同上	損益計算書の経営指標と意味	—
7	同上	貸借対照表の経営指標と理解	—
8	同上	上場企業の有価証券報告書の説明	フードサービス上場企業の有価証券報告書を使い講義する。
9	同上	有価証券報告書から見る一社の方針(概論)	同上
10	同上	有価証券報告書に開示される経営情報	同上
11	同上	経営方針とコミットメント数値	同上
12	同上	有価証券報告書で重要な開示数値と分析	同上
13	同上	実務家(ゲストスピーカー)に聞く(1)経営分析の現場(公認会計士、税理士によるレクチャー)	—
14	同上	実務家(ゲストスピーカー)に聞く(2)資金繰りの現場(企業経営者、財務担当によるレクチャー)	—
15	同上	決算と評価一株価と経営分析との関係	—

NO	担当者	学修内容	備考
16	岡内 祐一郎	経営分析実習（１）	－
17	同上	経営分析実習（２）実習内容と収集すべき経営情報の説明	－
18	同上	ケース企業の説明－ケース企業の経営環境、課題についての理解	上場フードサービス企業をケース事例に採用する。
19	同上	ケース企業の時系列損益計算書の分析（１）	チーム分けした演習を行う。
20	同上	ケース企業の時系列損益計算書の分析（２）	同上
21	同上	ケース企業の時系列貸借対照表の分析（１）	同上
22	同上	ケース企業の時系列貸借対照表の分析（２）	同上
23	同上	ケース企業の決算報告書 （有価証券報告、決算短信、決算資料等）の分析（１）	チーム分けした演習。上場フードサービス及び他産業優良企業をケースとして採用。
24	同上	ケース企業の決算報告書 （有価証券報告、決算短信、決算資料等）の分析（２）	チーム分けした演習を行う。
25	同上	ケース企業の抱える問題、課題の抽出（１）	同上
26	同上	ケース企業の抱える問題、課題の抽出（２）	同上
27	同上	ケース企業の競合ベンチマーク企業（複数）の経営分析（１）	同上
28	同上	ケース企業の競合ベンチマーク企業（複数）の経営分析（２）	同上
29	同上	ベンチマーク企業のケース企業との経営内容の差を数値で把握 課題の整理（１）	同上
30	同上	ベンチマーク企業のケース企業との経営内容の差を数値で把握 課題の整理（２）	フードサービス経営分析のまとめも兼ねる。
31	同上	競合経営分析からみた経営の方向性と課題（１）	チーム分けした演習を行う。
32	同上	競合経営分析からみた経営の方向性と課題（２）	同上
33	同上	ケース企業の経営の方向性と課題（１）	同上
34	同上	ケース企業の経営の方向性と課題（２）	同上
35	同上	ケース企業の近後の経営環境および競争環境分析（１）	同上
36	同上	ケース企業の近後の経営環境および競争環境分析（２）	同上
37	同上	ケース企業の中期経営計画のビジョン策定（１）	同上
38	同上	ケース企業の中期経営計画のビジョン策定（２）	同上
39	同上	ケース企業の中期経営計画のビジョン策定（３）	同上
40	同上	ケース企業の中期経営計画骨子、要旨策定（１）	同上
41	同上	ケース企業の中期経営計画骨子、要旨策定（２）	同上
42	同上	ケース企業の中期経営計画骨子、要旨策定（３）	同上
43	同上	ケース企業の経営計画及び経営計画書（目標数値を含めた）の策定（１）	同上
44	同上	ケース企業の経営計画及び経営計画書（目標数値を含めた）の策定（２）	同上
45	同上	ケース企業の経営計画及び経営計画書（目標数値を含めた）の策定（３）	同上

NO	担当者	学修内容	備考
46	岡内 祐一郎	会社設立について	—
47	同上	会社設立の法的理解—設立に関する資格、要件の理解	—
48	同上	会社設立目論見書及び経営計画書の説明	—
49	同上	新設会社（模擬）設立計画の立案（1）	チーム分けした演習を行う。
50	同上	新設会社（模擬）設立計画の立案（2）	同上
51	同上	新設会社（模擬）設立計画の立案（3）	同上
52	同上	新設会社（模擬）中期経営計画書の作成 開設後5年の損益計算書、貸借対照表の作成（1）	同上
53	同上	新設会社（模擬）中期経営計画書の作成 開設後5年の損益計算書、貸借対照表の作成（2）	同上
54	同上	新設会社（模擬）中期経営計画書の作成 開設後5年の損益計算書、貸借対照表の作成（3）	同上
55	同上	新設会社（模擬）の資金繰り表作成（1）	同上
56	同上	新設会社（模擬）の資金繰り表作成（2）	同上
57	同上	金融機関等への事業計画書作成（1）	同上
58	同上	金融機関等への事業計画書作成（2）	同上
59	同上	経営分析の総括 (公認会計士、税理士、中小企業経営診断士等のゲストスピーカーによる助言を含む。)	—
60	同上	経営分析の総括	まとめも兼ねる。

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	起業論		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	4年次	開講期間	前期	単位数
担当者氏名	緒方 智	実務経験の内容	本科目の担当教員は、外食企業で店長や商品部部長、人材開発部長など11年の勤務経験を経た後、代表取締役就任。企業内ベンチャー立ち上げの経験を有し、本科目では、これらの実務経験を活かして、起業に関する具体事例の紹介や実践的な解説等を行う。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○			

## 講義概要

講義概要	本講義では、アントレプレナー教育を通じて、産業界のニーズに対応したイノベーションの創出、および製品開発・顧客開拓のマインドを習得することを目標に置く。ベンチャーの起業の方法とその過程について学び、起業のリスク・コストとベネフィット、重要となる成功要因、必要プロセスについて学ぶ。特に近年は、起業のスタートアップから成長までの過程が早く、eビジネスに代表されるように起業の障壁が少なくなっている。そこで、オンラインとオフライン（実店舗）の連携も必要となっており、その過程を事例として取り上げ、必要となる条件・スキルについて、実践的な内容を概説する。			
到達目標	理論と事例を通して、アントレプレナーシップの基礎的事項について理解することができる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	事前に指示を出した参考資料を読んで理解しておくこと。			
成績評価の方法	レポート（40%）、定期試験（60%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。			
履修上の注意	講義中は積極的な発言・質問を行うこと。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	緒方 智	イントロダクション 授業内容、成績評価等の説明	ガイダンスを含む。
2	同上	起業の原点と社会的課題、アントレプレナーシップ	—
3	同上	法人形態の種類と資本・出資について	—
4	同上	会社設立に係る法的事項および準備事項	—
5	同上	経営戦略	—
6	同上	マーケティング戦略	—
7	同上	雇用と組織	—
8	同上	フードサービスとeビジネス	—
9	同上	企業内ベンチャーの動向	—
10	同上	事例研究（1）起業のプロセス	—
11	同上	事例研究（2）企業内ベンチャー起業のプロセス	—
12	同上	事例研究（3）アントレプレナープランニング（1）	—
13	同上	事例研究（4）アントレプレナープランニング（2）	—
14	同上	事例研究（5）アントレプレナープランニング（3）	—
15	同上	まとめ	—



Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	食品学			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	相良 多喜子	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

講義概要

講義概要	<p>生物由来産物である食品は、摂取することにより栄養は代謝・吸収されエネルギー源や生体構成成分となる。またエネルギーとはならない栄養素も種々の生理機能の役割を果たしている。</p> <p>本講義では、食品の一次機能・栄養機能、二次機能・嗜好機能、三次機能・体調節機能について理解することを目指し、食品の成分や機能などを総合的に学ぶ。また、食生活を理解し、食品表示制度と規格基準を学ぶとともに、生化学や基礎栄養学を取り入れながら食品を機能面から理解することができるよう解説する。</p>			
到達目標	食生活および食品に関する制度・基準を理解し、さらに食品を機能面から理解できるようになる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。それらを通読して理解しておくことを勧奨する。			
成績評価の方法	小テスト (40%)、定期試験 (60%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	食品学総論	中山書店	2,916 円	978-4-521-74287-8
履修上の注意	—			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	相良 多喜子	食品学総論で学ぶ内容、学び方、成績評価等について説明を行う。	ガイダンスを含む。
2	同上	食品の成分と分類、さらに食品成分を理解するための食品を構成する原子について理解する。また食品の一次機能 (栄養機能)、二次機能 (嗜好機能)、三次機能 (体調節機能) について学ぶ。	講義の区切りにおいて小テストを行う場合がある。
3	同上	食品の成分である炭水化物の種類と構造・性質に関して、また食物繊維の成分及び機能について学ぶ。	同上
4	同上	食品の成分であるたんぱく質について、分類・構造及びアミノ酸の構造、ペプチド結合について学ぶ。	同上
5	同上	食品の成分である脂質について、種類・構造及び化学的性質・生理作用、脂質の摂取が健康に及ぼす影響について学ぶ。また、食品と水分との関係、食品の保存に関する水の影響についても学ぶ。	同上
6	同上	食品の成分であるビタミンについて、種類・分類・生理作用及びビタミンが多く含まれる食品について学ぶ。また、ビタミンの欠乏症と過剰症が身体に与える影響についても学ぶ。	同上
7	同上	食品の成分である無機質について、種類・性質・所在及び生理機能、欠乏症と過剰症が身体に与える影響について学ぶ。また水分と食品の状態、食品の保存に対する水の影響について、水の構造と性質、冷凍・冷蔵保存について学ぶ。	同上
8	同上	色素成分について、色素の構造、色素等が含まれる食品について理解するとともに、調理加工・保存における色素の変化について学ぶ。	同上
9	同上	呈味成分について、五基本味を中心とした味覚成分の構造・機能、味覚の感知等について理解し、さらに、呈味成分の分類と特徴を学ぶ。	同上
10	同上	におい成分である香りについて、食品の香りを感知するしくみについて理解するとともに、特徴的な性質、動物性・植物性香り、さらに、食品のにおいの原因成分について学ぶ。	同上
11	同上	食品の物性について、コロイドの種類・特性、食品のレオロジー、粘性と弾性、液状食品の流動特性等について学ぶ。またテクスチャーと測定方法についても学ぶ。	同上
12	同上	これまで学んだ食品学の知識を活かし、食品のおいしさについて官能評価の種類と手法、官能評価に影響を及ぼす因子について学ぶ。	同上
13	同上	食品表示制度、食品表示法の概要と規定について、食品表示基準、品質表示・成分表示・期限表示等について学ぶ。	同上
14	同上	食品の規格基準について、保健機能食品・特別用途食品について種類・特徴を理解する。また栄養成分表示と栄養強調表示について学ぶ。	同上
15	同上	食品の生理調節機能について、機能性成分の機能・作用、食品の三次機能を学ぶ。さらに食品成分による生活習慣病予防・アレルギー改善について学ぶ。	まとめを兼ねる。

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	食品衛生学			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	松井 利夫	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	<p>フードサービスを取り扱う企業にとって、食品の安全を担保する管理体制の徹底や食品を取り扱う職業従事者としての倫理観や使命感は、常に念頭に置いて作業を行う必要がある。実際に、食品の大量生産や流通経路の広域化、製造技術の高度化に伴い、食中毒をはじめとする食品事故が発生している。本講義では、食品衛生の現状を見つめ、食品の安全と衛生の重要性を認識し、食品の腐敗、変質等、食品による感染症、寄生虫、食品汚染物、異物等の知識や対策技術を習得するとともに、飲食に伴う疾患を理解し、食品衛生の管理を担う店舗管理者としての自覚を養う。</p>			
到達目標	食品衛生学についての基礎的な知識を身につけ、一般的な食に関わるあらゆる事柄（食中毒、食に関わる健康被害や疾病等）の意味を理解できるようになる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。それを読んで理解しておくこと。			
成績評価の方法	レポート（20％）、定期試験（80％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	図解食品衛生学～食べ物と健康、食の安全性～第6版	講談社	2,640円	978-4-06-520817-5
履修上の注意	毎回の授業で小テストを実施する。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	松井 利夫	食品衛生学の歴史的経過を含めた概論と学び方および成績評価について説明を行う。	ガイダンスを含む。
2	同上	食品の供給・汚染・安全性について解説し、食品の流通から消費までの過程について学ぶ。	講義の区切りにおいて小テストを行う場合がある。
3	同上	食品の加工・保存・調理過程に伴う腐敗・変質の機構について解説し、食中毒などのリスクを回避する考え方を学ぶ。	同上
4	同上	食品の品質変化によって生じる有害物質発生のメカニズムを解説し、これに伴う食中毒など予防について学ぶ。	同上
5	同上	食中毒の総論を解説し、各論として、細菌性食中毒を解説し、食中毒予防について学ぶ。	同上
6	同上	食中毒の各論として、ウイルス性食中毒について解説し、食中毒予防について学ぶ。	同上
7	同上	食中毒の各論として、天然自然毒性食中毒について解説し、食中毒予防について学ぶ。	同上
8	同上	人畜共通感染症や寄生虫症について解説し、この結果から生じる疾病について学ぶ。	同上
9	同上	保存・防腐・着色等のために添加されている食品添加物の種類・規格・基準・表示等について解説し、これらの適正な使用について学ぶ。	同上
10	同上	食品中に有害汚染物質（例：農薬・重金属・放射能・環境汚染物質等）の毒性について解説し、これらの摂取に伴う健康影響・被害について学ぶ。	同上
11	同上	意図的もしくは非意図的に食品に含まれる毒物の人体や環境への影響について解説し、この結果生じるヒトの健康への影響評価・安全性について学ぶ。	同上
12	同上	学校給食施設などの大規模調理施設における衛生管理について解説し、施設でのリスクを評価や食中毒発生の未然防止のHACCPについて学ぶ。	同上
13	同上	食品衛生を確保するための考え方、消毒・殺菌・滅菌の原理を解説し、食中毒等事件をなくす方法について学ぶ。	同上
14	同上	食品取扱者等における良好な衛生状態を確保するための方策・考え方を解説し、毎日点検等の衛生管理方法について学ぶ。	同上
15	同上	食品に関わる衛生上の問題や食品ロス・食品リサイクル等の現状を解説し、フードサービスのマネジメントを遂行する上での課題について学ぶ。	同上

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	食品関連法規			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	1単位
担当者氏名	松井 利夫	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目（○/—）	—				

講義概要				
講義概要	<p>安全な食品を顧客・消費者に提供することは、フードサービス企業にとって最低限の義務だといえる。</p> <p>本講義は、フードサービスの現場における衛生管理や品質管理はどのようにあるべきかを、食品関連法規と食中毒事件の事例および経過を参考に考察し、将来フードサービス企業に携わる人や飲食店舗管理者を目指す人の理解を深める。また、飲食店舗責任者として直面する法的問題や法的責任への対応方法について解説する。特に、実際に起こった事例を用いて、これらの法的責任を回避・防止する方法を学ぶ。</p>			
到達目標	<p>食品衛生に関わる法規（食品衛生学、食品安全基本法等）や食関連事業の法規（食品リサイクル法等）、さらには食と健康に関する法規（健康増進法等）についての基礎的な知識を身につけ、一般的な食品衛生に関わる法規の意味を理解できるようになる。</p>			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。それを読んで理解しておくこと。			
成績評価の方法	レポート（20%）、定期試験（80%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	毎回の授業で小テストを実施する。			

講義計画				
NO	担当者	学修内容	備考	
1	松井 利夫	フードサービスのマネジメントに必須である関連法規および、食品保健行政を概説、学び方、および成績評価について説明を行う。	ガイダンスを含む。	
2	同上	食品衛生の最も中心に位置する法規（食品衛生法、食品安全基本法、食育基本法）について解説し、それぞれの詳細について学ぶ。	講義の区切りにおいて小テストを行う場合がある。	
3	同上	健康影響やリスク回避の観点から表示方法が「食品表示法」に統一化された。その経緯・内容を解説する。フードサービスの視点から学ぶ。	同上	
4	同上	フードサービスマネジメントの観点から、地域保健法・健康増進法は重要である。その内容・経緯を解説する。特に健康との関連について学ぶ。	同上	
5	同上	食品の廃棄、製造物責任、食品リサイクル法等を解説し、フードサービスビジネスを産業経済面から学ぶ。	同上	
6	同上	飲食管理者の衛生・賃金などに関わる法律（労働衛生法、労働基準法等）を解説し、フードサービスビジネスに携わる側の視点で学ぶ。	同上	
7	同上	飲食に関連する働き手の資格や法律（栄養士法、調理師法等）を解説し、フードサービスビジネスの労働者・管理者側の視点で学ぶ。	同上	
8	同上	食に関連した種々の法律（例：食鳥処理法、BSE特別措置法と畜法等）を解説し、フードサービスビジネスの管理者側の視点で学ぶ。	同上	

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	食文化論		対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	3年次	開講期間	前期	単位数
担当者氏名	相良 多喜子	実務経験の内容	—	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—			

## 講義概要

講義概要	我が国も含め、世界各地の食文化は、時代の変遷とともに変化してきている。しかし、継承されてきた食文化は、先人の知恵の賜物であり、人類に共通した財産でもある。本講義では、食に関わる事象を文化と捉え、事例として世界各地の食文化の概略および日本の各時代の食生活と食文化の変遷を取り上げる。また、食文化を地域特性や他国の食文化と比較し、日本のみならず世界の食文化を学び、その中から見える和食の特徴についても捉え、知識を活かした持続可能な社会への貢献・食育活動にも携わることができる力を養う。			
到達目標	(1) 世界の「食」を自然環境・社会環境と関連させて、地域ごとにその特徴を捉え、それぞれに特有の食文化が形成されてきたことを学ぶ。 (2) 日本の食文化を変遷、テーマ別に学ぶことで現代に至る自国の文化の一端を理解する。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	事前に指示した資料やテキストを読んで授業にのぞむこと。			
成績評価の方法	レポート (40%)、定期試験 (60%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	1.食生活論 2.日本の食文化 「和食」の継承と食育	南江堂 アイ・ケイコーポレーション	1,944円 2,700円	978-4-524-23605-3 978-4-87492-343-6
履修上の注意	講義内容に関連して自主的に考え、調べ、自ら食文化に関する知識を広げていく態度が望まれる。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	相良 多喜子	食文化の成り立ち (食文化の相対性)	—
2	同上	多様な食文化 (自然環境と食文化、宗教と食物禁忌)	—
3	同上	食文化の共通化と国際化 (1) 食生活の変容と食文化の創造	—
4	同上	食文化の共通化と国際化 (2) 世界の食事情	—
5	同上	日本の食文化史 (1) 原始 (縄文～弥生時代) 日本の食文化の基礎	—
6	同上	日本の食文化史 (2) 古代 (古墳～平安時代) 日本の食文化の基礎	—
7	同上	日本の食文化史 (3) 中世 (鎌倉～安土桃山時代) 料理様式の発達と日本型食生活の始まり	—
8	同上	日本の食文化史 (4) 近世 (江戸時代) 都市と農村における食と日本食の完成	—
9	同上	日本の食文化史 (5) 近世 (明治～昭和)、現代 西洋文明の受容と変容する現代の食	—
10	同上	日本料理の食文化 日本料理の特徴、日本料理様式、食事作法	—
11	同上	行事食と郷土料理 食文化の地域性、行事食、郷土料理	—
12	同上	現代の食生活と未来の食文化 食生活の現状と食文化の未来	—
13	同上	世界の料理と食文化 (1) 西洋料理の食文化、変容、特徴、様式、食事作法	—
14	同上	世界の料理と食文化 (2) 中国料理の食文化、変容、特徴と系統、様式、食事作法	—
15	同上	まとめ (世界の中の日本の食文化)	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	食品加工学			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	相良 多喜子	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	食品加工は、食品の保存性・貯蔵性を高め品質の劣化を防ぐ他、栄養価・消化及び吸収性・安全性等を高める味や色などの嗜好性の向上、さらには社会のニーズに合わせて調理性を変化させ、簡便性や利便性を高めること、製造におけるコストダウンや輸送性の向上等による経済効果を付与することにより持続可能な社会形成の一端を担う役割を果たしている。また、近年の健康嗜好へのニーズから機能性を高めることも食品加工の一つであり、食品加工の技術は進歩し続けている。 本講義では、食品加工の原理と製造について理解し、食品素材を加工して保存するための様々な方法論、代表的な加工食品の製造原理・製造技術を学ぶ。さらに、各自が選んだ食品に関してその加工法をまとめたプレゼンテーションの計画の立案、資料の作成、プレゼンテーションやディスカッションができるようになるための理解を深める。			
到達目標	食品加工の原理と製造について理解し、食品素材を加工して保存するための様々な方法論を身につける。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	プレゼンテーションの計画の立案、資料の作成、プレゼンテーションの準備を行うこと。			
成績評価の方法	レポート課題（プレゼン計画・資料）（50%）、プレゼンテーション（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	食品加工学	化学同人	2,268円	978-4-7598-1117-9
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	相良 多喜子	食品加工学で学ぶ内容、学び方、成績評価等について説明を行う。さらにプレゼンテーションに向けての準備についても説明する。	ガイダンスを含む。
2	同上	食品保存における化学的・物理的因子の役割、加熱・空気・燻煙・低温・pH・水分活性・食品添加物等を理解し、食品加工法が食品に果たす役割について学ぶ。	講義の区切りにおいて小テストを行う場合がある。
3	同上	食品の加工と成分の変化について、食品の加工・貯蔵における脂質の変化、食品の加工による糖質・ビタミン・タンパク質の変化について学ぶ。	同上
4	同上	穀類の加工について、米・小麦・大麦・トウモロコシ・ソバ等について学ぶ。	同上
5	同上	いも類の加工について、ジャガイモ・サツマイモ・サトイモ、コンニャクイモ、キャッサバ等について学ぶ。	同上
6	同上	種実類の加工について、クリ・ギンナン・落花生・アーモンド・ゴマ等について学ぶ。	同上
7	同上	豆類の加工について、小豆・大豆加工食品等を学ぶ。	同上
8	同上	野菜・果実類の加工について、その種類と特徴を学ぶ。	同上
9	同上	キノコ類の加工について、その種類と特徴を学ぶ。	同上
10	同上	藻類の加工について、その種類と特徴を学ぶ。	同上
11	同上	魚介類の加工について、その種類と特徴（乾燥・冷凍・塩蔵・調味加工品・水産練り製品・発酵食品・魚醤）を学ぶ。	同上
12	同上	食肉類の加工について、その種類と特徴（豚肉及び牛肉の加工品、ジビエ・ハム・ベーコン・ソーセージなど）を学ぶ。	同上
13	同上	卵類の加工法について、その種類と特徴（一次加工品・二次加工品など）を学ぶ。	同上
14	同上	乳類の加工について、種類と特徴、乳製品の製造工程を学ぶ。	同上
15	同上	全体プレゼンテーションおよびまとめ	まとめを兼ねる。

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	食品加工学実習			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	野村 京子	実務経験の内容	本科目の担当教員は、ホテルでの調理師経験、複数店舗を経営する飲食企業での店長経験、6次産業事業を展開する企業で管理栄養士として商品開発等の実績を有している。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

講義概要

講義概要	食品加工学の講義で学んだ基礎知識をもとに、様々な加工食品の特性を踏まえ、実際に自分で食品加工を行うことにより、原料処理、加工・包装・殺菌方法などの食品加工技術を習得し、食品の加工法が食品に果たす役割について理解を深める。また地産地消の観点から北陸地方の特産物を含めた各種食品について、農産食品（加賀野菜）・米粉、水産食品（いしる等）、畜産食品（能登豚、能登牛、ジビエ等）、微生物利用食品材料、嗜好品（加賀棒茶・加賀紅茶）などの食品加工の技術を学び、食品加工についての理解を深め、商品開発にも応用できる発想力を身につける。また、加工条件の違いによる変化や市販品との違いなどについて比較・評価することで、自分なりに変化の要因について考察できるようにする。レポートとしてまとめ、グループ内でプレゼンテーション、ディスカッションさらに全体でのプレゼンテーションを行うことで、各自の学びと気づきを共有し、解説を交えながら実習のまとめとする。			
到達目標	食品加工の技術を学び、食品加工についての理解を深め、商品開発にも応用できる発想力を身につける。			
講義方法	実習			
授業時間外における予・復習等の指示	実習内容のレポートを毎時間作成して整理すること。			
成績評価の方法	レポート課題（50%）、プレゼンテーション（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	食品加工学実習テキスト	建帛社	2,160円	978-4-7679-0476-4
履修上の注意	—			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	野村 京子	食品加工学実習で学ぶ内容、学び方、成績評価等について説明を行う。さらにプレゼンテーションに向けての準備についても説明する。	ガイダンスを含む。
2	同上	穀類の加工品の製造（1）北陸地方のブランド米加工品の製造 米の品種や加工条件の変化による差異等について検討する。	実習の区切りにおいてプレゼンテーションの計画、中間発表を行う場合がある。
3	同上	穀類の加工品の製造（2）小麦粉の加工品の製造 石川県産の米粉を用いた米粉パンの製造を行う。米粉の割合変化が与える影響など加工条件の変化による差異等について検討する。	同上
4	同上	穀類の加工品の製造（3）ソバの加工品の製造 福井県産のソバ粉を用いたソバの製造を行う。水の影響（硬度、水分割合）の変化が与える影響など加工条件の変化による差異等について検討する。	同上
5	同上	穀類の加工品の製造（4）トウモロコシの加工品の製造 石川県産のトウモロコシを用いた製菓の製造を行い、トウモロコシの含有率が食品に与える影響等について検討する。	同上
6	同上	いも類の加工品の製造（1）製パンの製造 石川県産の五郎島金時を用いた製パンの製造を行い、いもの含有率が食品に与える影響等について検討する。	同上
7	同上	いも類の加工品の製造（2）製菓の製造 石川県産の五郎島金時を用いた製菓の製造を行い、いもの含有率が食品に与える影響等について検討する。	同上
8	同上	穀類及びいも類の加工についてのグループ内プレゼンテーション	同上
9	同上	果実類の加工品の製造（1）イチゴジャムの製造 石川県産の金沢イチゴを用いたジャム製造方法について学ぶ。	同上
10	同上	果実類の加工品の製造（2）トマトを用いた調味料の製造 石川県産のトマトを用いた調味料の製造方法について学ぶ。品種の差異が与える影響等を検討する。	同上
11	同上	果実類の加工品の製造（3）ぶどうを用いた嗜好品の製造 石川県産のぶどうを用いた嗜好品の製造方法について学ぶ。	同上
12	同上	果実類の加工品の製造（4）スイカを用いた嗜好品の製造 石川県産の金沢スイカを用いた嗜好品の製造方法について学ぶ。	同上
13	同上	野菜類の加工品の製造（1）源助だいこんを用いた乾燥加工品の製造 石川県産の加賀野菜・源助だいこんを用いた乾燥加工品の製造方法について学ぶ。乾燥時間等の差異が食品に与える影響等について検討する。	同上
14	同上	野菜類の加工品の製造（2）加賀たきゅうりを用いた加工品の製造 石川県産の加賀野菜・加賀たきゅうりを用いた加工品の製造方法について学ぶ。加工時間、塩分の差異が食品に与える影響等について検討する。	同上
15	同上	野菜類の加工品の製造（3）加賀つるまめを用いた加工品の製造 石川県産の加賀野菜・加賀つるまめを用いた加工品の製造方法について学ぶ。加工時間、塩分の差異が食品に与える影響等について検討する。	同上

NO	担当者	学修内容	備考
16	野村 京子	野菜類の加工品の製造（４）打木赤皮南瓜カボチャを用いた加工品の製造 石川県産の野菜・打木赤皮南瓜カボチャを用いた加工品の製造方法について学ぶ。加工時間、水分の差異が食品に与える影響等について検討する。	実習の区切りにおいてプレゼンテーションの計画、中間発表を行う場合がある。
17	同上	野菜類の加工品の製造（５）加賀レンコンを用いた乾燥加工品の製造 石川県産の加賀野菜・加賀レンコンを用いた乾燥加工品の製造方法について学ぶ。乾燥時間、形状の差異が食品に与える影響等について検討する。	同上
18	同上	果実類の加工についてのグループ内プレゼンテーション	同上
19	同上	魚介類の加工品の製造（１）魚類を用いた調味加工品（いしるなど）の製造 石川県産魚類を用いた調味加工品（いしるなど）の製造方法について学ぶ。調味条件の変化が加工品に与える影響等について検討する。	同上
20	同上	魚介類の加工品の製造（２）魚類を用いたその他の加工品の製造 石川県産魚類を用いたその他の加工品の製造方法について学ぶ。 調味条件の変化が加工品に与える影響等について検討する。	同上
21	同上	食肉類の加工品の製造（１）能登豚等の肉類の加工品の製造 石川県産の能登豚等の肉類の加工品の製造方法について学ぶ。 食肉の種類の違い等について検討する。	同上
22	同上	食肉類の加工品の製造（２）ジビエ肉の加工品の製造 石川県内のジビエ肉の加工品の製造方法について学ぶ。 食肉の種類の違い等について検討する。	同上
23	同上	卵類の加工品の製造（１） 石川県産の鶏卵を用いた各種加工食品の製造方法を学び、卵の種類・製造条件の差異が与える影響等について検討する。	同上
24	同上	卵類の加工品の製造（２） 富山県産の鶏卵を用いた各種加工食品の製造方法を学び、卵の種類・製造条件の差異が与える影響等について検討する。	同上
25	同上	乳類の加工品の製造（１） 石川県の生乳を用いた加工食品（チーズなど）の製造方法を学び、生乳の種類・製造条件の差異が与える影響等について検討する。	同上
26	同上	乳類の加工品の製造（２） 石川県の生乳を用いた加工食品（ヨーグルトなど）の製造方法を学び、生乳の種類・製造条件の差異が与える影響等について検討する。	同上
27	同上	大豆類の加工品の製造（１） 石川県の大豆を用いた加工食品(味噌等)の製造方法を学び、大豆の種類・製造条件の差異が与える影響等について検討する。	同上
28	同上	大豆類の加工品の製造（２） 石川県の大豆を用いた加工食品（豆乳など）の製造方法を学び、大豆の種類・製造条件の差異が与える影響等について検討する。	同上
29	同上	魚介及び食肉類、卵類・乳類・大豆類の加工についてのグループ内プレゼンテーション	同上
30	同上	全体プレゼンテーションおよびまとめ	まとめを兼ねる。

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	フードサービス産業論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	1単位
担当者氏名	堀田 宗徳	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目（○/—）	—				

講義概要

講義概要	国内における「食」に関わる産業の生産額は、116.8兆円といわれており、フードサービス産業は、その中の約25兆円の市場とされている。我々の生活において、フードサービス産業は密接に関わりをもっており、それはフードサービスの提供を受ける消費者としての関わりだけでなく、サービスを提供する従事者としても関わる機会が多い。 本講義では、フードサービス産業の業種と業態、基本的な産業構造、メニューと食材仕入、特徴など、フードサービス産業（中食も含む）の基本的な知識を体系的に学修する。			
到達目標	(1) 食産業の中で外食産業のポジショニングを理解できる。 (2) 業種・業態、外食産業（中食も含む）の産業構造を理解できる。 (3) 外食企業のメニュー戦略と食材仕入の特徴や原則が理解できる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	授業の最後にキーワードを提示し、次の時間の小テストでその確認を行う。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（20％）、小テスト（10％）、定期試験（70％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	現代フードサービス論 外食産業の経営展開と食材調達 【参考図書】 外食産業論 【参考図書】	創成社 農林統計協会 農林統計協会	2,530円 2,750円 3,850円	978-7944-2461-7 4-541-03144-2 4-541-02042-4
履修上の注意	—			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	堀田 宗徳	外食・中食の範囲と飲食店の機能	—
2	同上	外食産業での業種・業態論と産業構造	小テストを実施する。
3	同上	外食産業の事業展開（店舗展開の基礎）	同上
4	同上	外食産業の競争構造（参入障壁、価格戦略の基礎など）	同上
5	同上	外食企業のメニュー戦略と食材仕入	同上
6	同上	中食産業の構造と戦略	同上
7	同上	外食産業の発展家庭（外食産業史）	同上
8	同上	消費者の外食・中食行動	同上



Syllabus（授業計画）用紙

科目名	ホスピタリティ論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	1単位
担当者氏名	安藤 竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、様々な場で必要とされるホスピタリティについて解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○				

講義概要

講義概要	近年、顧客満足（CS）の向上にホスピタリティを活用しようという動きが盛んになっている。しかしホスピタリティとは本来、お客様との関係においてのみ求められるものではなく、職場内や日常生活でも求められるものである。また、企業におけるコンプライアンスやハラスメント、メンタルヘルス等にも深く関係している。ホスピタリティを実践することでこれらの課題にどう向き合うかを考え理解することを目的とする。			
到達目標	ホスピタリティ精神とその実践事例を学び理解することで、自らが就業しサービスを実践する際の判断基準となる考え方を身につける。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	ホスピタリティはただ学ぶだけでなく実践して身につけるものである。ホスピタリティを日常生活の中で積極的に取り入れ実践をすること。また日常生活で感動したサービスを常に意識して記録しておくようにする。			
成績評価の方法	小テスト（30%）、定期試験（70%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	ホスピタリティ検定公式テキスト&問題集～2級・3級対応～（2020年度版）	経済法令研究会	1,760円	978-4-7668-3429-1
履修上の注意	—			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤 竜	ホスピタリティの基本及びオリエンテーション	—
2	同上	ホスピタリティ実践のための考え方を学習する。	—
3	同上	ホスピタリティマナー サービスにおけるマナーについて学習する。	—
4	同上	ホスピタリティとコミュニケーション 効果的な聞き方・話し方を学習する。	—
5	同上	顧客満足とホスピタリティ 顧客の心理を考えた対応について学習する。	小テストを実施する。
6	同上	ホスピタリティの実践と職場環境。ホスピタリティは個人の努力だけでなく、職場環境・人間関係から生まれることを学習する。	—
7	同上	事例研究：フードサービス、ホテル・旅館の事例について学習する。	—
8	同上	ホスピタリティマインドの活用とまとめ	—

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	ホスピタリティサービス演習			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	通年	単位数	2単位
担当者氏名	開田 晶	実務経験の内容	本科目の担当教員は、大手ホテルやレストランにてサービス責任者として長年実務経験を積み、来賓の給仕責任者としての数多くの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、場面に応じたホスピタリティについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○				

講義概要

講義概要	ホスピタリティは、ビジネスの場面だけでなく日常生活においてもコミュニケーションを円滑にし、またホスピタリティを実践するための具体的な手法を学ぶことは、相手の立場に立って考えながら行動・対応できる人材となるための基礎力を養うことができる。 本演習では、フードサービス企業におけるホスピタリティの在り方について考察し、スタッフとしていかに行動に移すのか、またスタッフのモチベーションをどう保つのか、具体的なフードサービス企業の取り組み事例をもとに、グループディスカッションを通して理解を深める。さらに、これらの手法を体験することで、専門職業人として必要とされる実践的なマナーについて理解する。			
到達目標	(1) ホスピタリティについて理解をした上で、自分で考えて行動できる。 (2) ケースに応じて様々な対応ができる。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	授業で提示されるテーマをよく理解しておくこと。			
成績評価の方法	平常点（20％）、定期試験（80％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜プリントを使用する。	—	—	—
履修上の注意	授業は配布するレジュメを使用するが、ノートは各自で適宜とること。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	開田 晶	イントロダクション	—
2	同上	ホスピタリティとは	—
3	同上	ホスピタリティとサービスの違い	—
4	同上	ホスピタリティが求められる背景	—
5	同上	自分自身のプレゼンテーション	—
6	同上	自己発表のプレゼンテーション 自己評価、他人評価	—
7	同上	身だしなみ 好感が持てるプロになるために	—
8	同上	第一印象の重要性について	—
9	同上	実践演習（1）自然な笑顔、豊かな表情づくり	—
10	同上	実践演習（2）挨拶（発音、お辞儀、発声）	—
11	同上	実践演習（3）基本姿勢、正しい立ち振る舞い	—
12	同上	実践演習（4）物の授受、ご案内の仕方、席次について	—
13	同上	敬語の重要性（1）敬語の使い分け	—
14	同上	敬語の重要性（2）敬語の使い分け	—
15	同上	前半まとめ	確認テストを実施する。

NO	担当者	学修内容	備考
16	小島 久枝	産業におけるホスピタリティ（１）レストラン（１）	—
17	同上	産業におけるホスピタリティ（２）レストラン（２）	—
18	同上	産業におけるホスピタリティ（３）宿泊業（１）	—
19	同上	産業におけるホスピタリティ（４）宿泊業（２）	—
20	同上	産業におけるホスピタリティ（５）旅行業（１）	—
21	同上	産業におけるホスピタリティ（６）旅行業（２）	—
22	同上	産業におけるホスピタリティ（７）テーマパーク（１）	—
23	同上	産業におけるホスピタリティ（８）テーマパーク（２）	—
24	同上	ホスピタリティ発揮の場面 ホスピタリティ実践事例	—
25	同上	ホスピタリティを社会生活で活かす。	—
26	同上	国際観光とホスピタリティサービス（１） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例	—
27	同上	国際観光とホスピタリティサービス（２） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例	—
28	同上	国際観光とホスピタリティサービス（３） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例	—
29	同上	国際観光とホスピタリティサービス（４） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例	—
30	同上	まとめ	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	調理学			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	相良 多喜子	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	<p>フードサービス産業の中でも、飲食店を中心とした外食産業や中食産業において、調理や調理補助を担当するキッチンスタッフは、調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面等から、科学的に理解するとともに、食品のもつ様々な情報について理解していることが求められる。</p> <p>本授業では、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得することを目的とする。また、食べ物と健康の関連を理解するために、主に「おいしさの評価」「調理の基礎」「食事設計」について学び、食べ物の特性を踏まえた食事設計および調理の役割を身につける。</p>			
到達目標	<p>(1) 食品の調理による物理的、科学的变化を説明できるようになる。</p> <p>(2) 食品の衛生面、栄養面、嗜好面を考慮して調理方法を考えることができ、実践できるようになる。</p>			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	授業で学んだ用語の意味を理解し、復習する。			
成績評価の方法	レポート (40%)、定期試験 (60%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	新版 調理学	建帛社	2,420円	978-4-7679-0645-4
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	相良 多喜子	調理の意義について	—
2	同上	食べ物の美味しさについて	—
3	同上	加熱調理操作の原理	—
4	同上	非加熱調理操作の原理	—
5	同上	熱の伝わり方と効率的な加熱条件および調理操作の原理	—
6	同上	植物性食品の調理特性 (1) 米・小麦	—
7	同上	植物性食品の調理特性 (2) いも類・豆類	—
8	同上	植物性食品の調理特性 (3) 野菜類・果物類	—
9	同上	植物性食品の調理特性 (4) 種実類・きのこ類・海藻類	—
10	同上	動物性食品の調理特性 (1) 食肉類	—
11	同上	動物性食品の調理特性 (2) 魚介類	—
12	同上	動物性食品の調理特性 (3) 鶏卵	—
13	同上	動物性食品の調理特性 (4) 牛乳・乳製品	—
14	同上	成分抽出素材、調味料の調理特性	—
15	同上	食事設計と献立作成の方法、まとめ	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	調理学実習Ⅰ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	4単位
担当者氏名	板坂 剛/野村 京子	実務経験の内容	板坂 剛	総合リゾート企業のホテルや複数店舗を営む飲食企業にて、総料理長として新規メニューの開発やマネジメント等の実績を有している。	
実務経験のある教員による授業科目(○/ー)	○		野村 京子	ホテルにおける調理師としての実務経験や複数店舗を営む飲食企業での店長経験の実績を有している。	

講義概要

講義概要	<p>本授業は、フードサービス産業の中でも、飲食店を中心とした外食産業や中食産業において、調理や調理補助を担当するキッチンスタッフとして必要とされる調理の技術について修得することを目的としている。</p> <p>本実習では、キッチン業務として必要とされる調理全般の準備や下ごしらえ等を等中心に、基礎的な調理について学ぶ。さらに、食材の管理や保存、鮮度管理、厨房機器の衛生管理の方法について身に付ける。</p>			
到達目標	<p>(1) 食品別の調理性を理解し、基本的な調理操作ができる。</p> <p>(2) 一般的な調理メニューの調理工程を把握する。</p>			
講義方法	実習についてはデモを行う。その後、調理実習を行い、試食、評価をする。			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料等を指示する。それを読んで理解しておくこと。			
成績評価の方法	平常点(主体的な授業参加度)(40%)、定期試験(筆記・実技)(40%)、衛生管理(身だしなみ、身支度、体調管理)(20%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	1.調理学実習第8版 2.調理のためのベーシックデータ第4版	女子栄養大学出版部	3,660円 1,980円	978-4-7895-5439-8 978-4-7895-0317-4
履修上の注意	体調管理をしっかりと行うこと。また、実習着を着用し、手洗い、爪、身だしなみ、身支度等のチェックを毎回実施する。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	板坂 剛/野村 京子	ガイダンス 実習内容の説明、実習室の使用方法について	—
2	同上	調理作業マニュアル(1)調理施設・設備について	—
3	同上	調理作業マニュアル(2)厨房環境について	—
4	同上	調理作業マニュアル(3)調理器具の種類と特徴について	—
5	同上	調理操作の基礎(1)衛生・洗浄について	—
6	同上	調理操作の基礎(2)計量・調味について	—
7	同上	調理操作の基礎(3)-1 包丁の種類・基本の切り方など	—
8	同上	調理操作の基礎(3)-2 包丁の種類・基本の切り方など	—
9	同上	カット野菜、冷凍野菜、乾燥野菜の使い方	—
10	同上	一次加工品の取り扱い方、鮮度管理、保存方法	—
11	同上	米の調理(1)-1 米の種類、炊飯・再加熱の方法	—
12	同上	米の調理(1)-2 米の種類、炊飯・再加熱の方法	—
13	同上	米の調理(2)-1 味付きご飯料理	—
14	同上	米の調理(2)-2 味付きご飯料理	—
15	同上	汁物の調理(1) 和洋中のだしの材料とだしの取り方	—

NO	担当者	学修内容	備考
16	板坂 剛/野村 京子	汁物の調理（２） 和洋中のだしの材料とだしの取り方	—
17	同上	米粉の調理（１）-1 米粉の種類・加工	—
18	同上	米粉の調理（１）-2 米粉の種類・加工	—
19	同上	米粉の調理（１）-3 米粉の種類・加工	—
20	同上	米粉の調理（１）-4 米粉の種類・加工	—
21	同上	米粉の調理（２）-1 小麦粉の代替としての調理	—
22	同上	米粉の調理（２）-2 小麦粉の代替としての調理	—
23	同上	米粉の調理（２）-3 小麦粉の代替としての調理	—
24	同上	米粉の調理（２）-4 小麦粉の代替としての調理	—
25	同上	湿式加熱（１）-1 茹でる	—
26	同上	湿式加熱（１）-2 茹でる	—
27	同上	湿式加熱（２）-1 煮る	—
28	同上	湿式加熱（２）-2 煮る	—
29	同上	湿式加熱（３）-1 蒸す	—
30	同上	湿式加熱（３）-2 蒸す	—
31	同上	湿式加熱のまとめ（１）	—
32	同上	湿式加熱のまとめ（２）	—
33	同上	乾式加熱（１）-1 焼く	—
34	同上	乾式加熱（１）-2 焼く	—
35	同上	乾式加熱（２）-1 炒める	—
36	同上	乾式加熱（２）-2 炒める	—
37	同上	乾式加熱（３）-1 揚げる	—
38	同上	乾式加熱（３）-2 揚げる	—
39	同上	非加熱（１）和える・寄せる	—
40	同上	非加熱（２）和える・寄せる	—
41	同上	調理・加熱操作のまとめ（１）	—
42	同上	調理・加熱操作のまとめ（２）	—
43	同上	調理・加熱操作のまとめ（３）	—
44	同上	調理・加熱操作のまとめ（４）	—
45	同上	新調理システム（１）-1 HACCPの概念に基づく食品の衛生管理	—

NO	担当者	学修内容	備考
46	板坂 剛/野村 京子	新調理システム（１）-2 HACCPの概念に基づく食品の衛生管理	—
47	同上	新調理システム（２）-1 安全性・おいしさのシステム化	—
48	同上	新調理システム（２）-2 安全性・おいしさのシステム化	—
49	同上	レシピの再現（１）-1：加熱調理操作を用いた試作、試食、検証	—
50	同上	レシピの再現（１）-2：加熱調理操作を用いた試作、試食、検証	—
51	同上	レシピの再現（２）-1：加熱調理操作を用いた試作、試食、検証	—
52	同上	レシピの再現（２）-2：加熱調理操作を用いた試作、試食、検証	—
53	同上	レシピの再現（３）-1：非加熱調理操作を用いた試作、試食、検証	—
54	同上	レシピの再現（３）-2：非加熱調理操作を用いた試作、試食、検証	—
55	同上	レシピの再現（４）-1：新調理システムを用いた試作、試食、検証	—
56	同上	レシピの再現（４）-2：新調理システムを用いた試作、試食、検証	—
57	同上	レシピの再現（５）-1：新調理システムを用いた試作、試食、検証	—
58	同上	レシピの再現（５）-2：新調理システムを用いた試作、試食、検証	—
59	同上	まとめ（１）	—
60	同上	まとめ（２）	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	調理学実習 II			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	4単位
担当者氏名	板坂 剛/野村 京子	実務経験の内容	板坂 剛	総合リゾート企業のホテルや複数店舗を営む飲食企業にて、総料理長として新規メニューの開発やマネジメント等の実績を有している。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○		野村 京子	ホテルにおける調理師としての実務経験や複数店舗を営む飲食企業での店長経験の実績を有している。	

講義概要

講義概要	<p>本授業は、フードサービス産業の中でも、飲食店を中心とした外食産業や中食産業において、店長やマネージャーなどの管理職に必要とされる調理の基礎知識と技術について修得することを目的としている。</p> <p>本実習では、調理学実習Ⅰで修得した知識と技術を応用し、調理作業の効率性を意識した実習に取り組む。</p> <p>レシピに沿ってオペレーションを構築し、振り返りと改善を行い調理場での迅速な対応力を身につける。</p> <p>また、メニューに必要な食材単価を理解しマーケティングにあった販売価格の設定と原価率のシミュレーションを行い、店舗運営に必要なコストコントロールについて学修する。</p>			
到達目標	<p>(1) 考案した料理の商品化(原価・作業マニュアル)の流れについて理解する。</p> <p>(2) 店舗運営に必要なコストコントロールについて考察することができる。</p>			
講義方法	実習についてはデモを行う。その後、調理実習を行い、試食、評価をする。			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料等を指示する。それを読んで理解しておくこと。			
成績評価の方法	平常点(主体的な授業参加度)(40%)、定期試験(筆記・実技)(40%)、衛生管理(身だしなみ、身支度、体調管理)(20%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	流れと要点がわかる 調理学実習 第2版 -豊富な献立と説明-	光生館	3,080円	978-4-332-05041-4
履修上の注意	体調管理をしっかりと行うこと。また、実習着を着用し、手洗い、爪、身だしなみ、身支度等のチェックを毎回実施する。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	板坂 剛/野村 京子	ガイダンス 授業の目的と実習の流れについて	-
2	同上	レシピの再現と検証(1)-1 米・小麦類の事例(1)-1 レシピに沿った試作、試食、検証	-
3	同上	レシピの再現と検証(1)-2 米・小麦類の事例(1)-2 レシピに沿った試作、試食、検証	-
4	同上	レシピの再現と検証(1)-3 米・小麦類の事例(1)-3 振り返りとポイント	-
5	同上	レシピの再現と検証(2)-1 いも類・豆類の事例(1)-1 レシピに沿った試作、試食、検証	-
6	同上	レシピの再現と検証(2)-2 いも類・豆類(1)-2 振り返りとポイント	-
7	同上	レシピの再現と検証(3)-1 野菜類・果物類の事例(1)-1 レシピに沿った試作、試食、検証	-
8	同上	レシピの再現と検証(3)-2 野菜類・果物類の事例(1)-2 振り返りとポイント	-
9	同上	レシピの再現と検証(4)-1 種実類・きのこ類・海藻類の事例(1)-1 レシピに沿った試作、試食、検証	-
10	同上	レシピの再現と検証(4)-2 種実類・きのこ類・海藻類の事例(1)-2 振り返りとポイント	-
11	同上	レシピの再現と検証(5)-1 食肉類の事例(1)-1 レシピに沿った試作、試食、検証	-
12	同上	レシピの再現と検証(5)-2 食肉類の事例(1)-2 : 振り返りとポイント	-
13	同上	レシピの再現と検証(6)-1 魚介類の事例(1)-1 レシピに沿った試作、試食、検証	-
14	同上	レシピの再現と検証(6)-2 魚介類の事例(1)-2 振り返りとポイント	-
15	同上	レシピの再現と検証(7)-1 鶏卵の事例(1)-1 レシピに沿った試作、試食、検証	-



NO	担当者	学修内容	備考
16	板坂 剛/野村 京子	レシピの再現と検証 (7) -2 鶏卵の事例 (1) -2 振り返りとポイント	—
17	同上	レシピの再現と検証 (8) -1 牛乳・乳製品の事例 (1) -1 レシピに沿った試作、試食、検証	—
18	同上	レシピの再現と検証 (8) -2 牛乳・乳製品の事例 (1) -2 振り返りとポイント	—
19	同上	レシピの再現と検証 (9) -1 米・小麦類の事例 (2) -1 レシピに沿った試作、試食、検証	—
20	同上	レシピの再現と検証 (9) -2 米・小麦類の事例 (2) -2 振り返りとポイント	—
21	同上	レシピの再現と検証 (10) -1 いも類・豆類の事例 (2) -1 レシピに沿った試作、試食、検証	—
22	同上	レシピの再現と検証 (10) -2 いも類・豆類 (2) -2 振り返りとポイント	—
23	同上	レシピの再現と検証 (11) -1 野菜類・果物類の事例 (2) -1 レシピに沿った試作、試食、検証	—
24	同上	レシピの再現と検証 (11) -2 野菜類・果物類の事例 (2) -2 振り返りとポイント	—
25	同上	レシピの再現と検証 (12) -1 種実類・きのこ類・海藻類の事例 (2) -1 レシピに沿った試作、試食、検証	—
26	同上	レシピの再現と検証 (12) -2 種実類・きのこ類・海藻類の事例 (2) -2 振り返りとポイント	—
27	同上	レシピの再現と検証 (13) -1 食肉類の事例 (2) -1 レシピに沿った試作、試食、検証	—
28	同上	レシピの再現と検証 (13) -2 食肉類の事例 (2) -2 振り返りとポイント	—
29	同上	レシピの再現と検証 (14) -1 魚介類の事例 (2) -1 レシピに沿った試作、試食、検証	—
30	同上	レシピの再現と検証 (14) -2 魚介類の事例 (2) -2 振り返りとポイント	—
31	同上	レシピの再現と検証 (15) -1 鶏卵の事例 (2) -1 レシピに沿った試作、試食、検証	—
32	同上	レシピの再現と検証 (15) -2 鶏卵の事例 (2) -2 振り返りとポイント	—
33	同上	レシピの再現と検証 (16) -1 牛乳・乳製品の事例 (2) -1 レシピに沿った試作、試食、検証	—
34	同上	レシピの再現と検証 (16) -2 牛乳・乳製品の事例 (2) -2 振り返りとポイント	—
35	同上	中間まとめ (1)	—
36	同上	中間まとめ (2)	—
37	同上	オリジナル商品の開発 (1) -1 コンセプトシートの作成 (商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—
38	同上	オリジナル商品の開発 (1) -2 コンセプトシートの作成 (商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—
39	同上	オリジナル商品の開発 (1) -3 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
40	同上	オリジナル商品の開発 (1) -4 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
41	同上	オリジナル商品の開発 (2) -1 コンセプトシートの作成 (商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—
42	同上	オリジナル商品の開発 (2) -2 コンセプトシートの作成 (商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—
43	同上	オリジナル商品の開発 (2) -3 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
44	同上	オリジナル商品の開発 (2) -4 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
45	同上	オリジナル商品の開発 (3) -1 コンセプトシートの作成 (商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—

NO	担当者	学修内容	備考
46	板坂 剛/野村 京子	オリジナル商品の開発(3)-2 コンセプトシートの作成(商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—
47	同上	オリジナル商品の開発(3)-3 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
48	同上	オリジナル商品の開発(3)-4 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
49	同上	オリジナル商品の開発(4)-1 コンセプトシートの作成(商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—
50	同上	オリジナル商品の開発(4)-2 コンセプトシートの作成(商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—
51	同上	オリジナル商品の開発(4)-3 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
52	同上	オリジナル商品の開発(4)-4 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
53	同上	オリジナル商品の開発(5)-1 コンセプトシートの作成(商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—
54	同上	オリジナル商品の開発(5)-2 コンセプトシートの作成(商品の概要、ターゲット、価格設定等)	—
55	同上	オリジナル商品の開発(5)-3 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
56	同上	オリジナル商品の開発(5)-4 レシピの作成、試作、検証、振り返りと改善	—
57	同上	オリジナル商品の開発(6)-1 チームに分かれ、テーマに合わせた商品開発	—
58	同上	オリジナル商品の開発(6)-2 チームに分かれ、テーマに合わせた商品開発	—
59	同上	オリジナル商品の開発(6)-3 チームに分かれ、テーマに合わせた商品開発	—
60	同上	オリジナル商品のプレゼンテーションとまとめ	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	商品開発実習			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	4年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	相良 多喜子／野村 京子 辻口 博啓	実務経験の内容	野村 京子	複数店舗を運営する飲食企業での店長経験や、6次産業事業を展開する企業で管理栄養士として商品開発等の実績を有している。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○		辻口 博啓	パティシエとして国際コンクール等で数々の賞を受賞し、さらに自身のブランドとして国内外に複数店舗を運営する等の実績を有している。	

講義概要

講義概要	<p>本授業では、フードサービス産業の中でも、飲食店を中心とした外食産業や中食産業で必要とされる効率的な大量調理技法とオペレーションについて学び、多様な顧客に応じた商品の企画、開発、試作を行うことができるようになることを目的とする。</p> <p>本実習では、調理学実習Ⅰ・Ⅱで修得した知識と技術を発展させ、大量調理のレシピの作成や衛生管理計画に沿った調理作業について学ぶ。また、チームで調理作業に取り組むうえで、チームワークや協力体制の大切さについて理解する。</p>			
到達目標	<p>(1) 大量調理のレシピの作成や衛生管理計画に沿った調理作業ができるようになる。</p> <p>(2) チームで調理作業に取り組むうえで、チームワークや協力体制の大切さについて理解できる。</p>			
講義方法	実習			
授業時間外における予・復習等の指示	普段より新聞やテレビなどを通して、フードサービス業界の傾向や流行などの情報を収集し、適宜情報を活用できるように整理しておくこと。			
成績評価の方法	平常点 (実習準備、協力する姿勢、積極的に取り組む姿勢等) (40%)、企画書 (調理計画・レシピ) (40%) 衛生管理 (身だしなみ等) (20%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	プリントを使用する。			
履修上の注意	グループワークでの実習が中心となるため、欠席しないこと。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	相良 多喜子／野村 京子 辻口 博啓	オリエンテーション、履修上の注意、進め方について	—
2	同上	大量調理の目的と衛生管理の重要性について	—
3	同上	オリジナル商品の開発とOEMについて (1) OEM製造の特徴および委託から商品化までの流れ	—
4	同上	オリジナル商品の開発とOEMについて (2) OEM製造の特徴および委託から商品化までの流れ	—
5	同上	商品企画 (1) -1 グループごとに企画案 (レシピ) の作成	—
6	同上	商品企画 (1) -2 企画案 (レシピ) の調整と衛生管理および調理計画の作成	—
7	同上	試作 (1) -1 企画案 (レシピ) に沿った試作の実施	—
8	同上	試作 (1) -2 企画案 (レシピ) に沿った試作の実施	—
9	同上	集団調理 (1) -1 企画案 (レシピ) に沿ったグループ調理と振り返り	—
10	同上	集団調理 (1) -2 企画案 (レシピ) に沿ったグループ調理と振り返り	—
11	同上	企画案の修正 (1) -1 企画案と衛生管理および調理計画の修正	—
12	同上	企画案の修正 (1) -2 企画案と衛生管理および調理計画の修正	—
13	同上	試作 (2) -1 修正した企画案 (レシピ) に沿った試作の実施	—
14	同上	試作 (2) -2 修正した企画案 (レシピ) に沿った試作の実施	—
15	同上	集団調理 (2) -1 企画案 (レシピ) に沿ったグループ調理と振り返り	—

NO	担当者	学修内容	備考
16	相良 多喜子/野村 京子 辻口 博啓	集団調理（２）-2 企画案（レシピ）に沿ったグループ調理と振り返り	—
17	同上	企画案の修正（２）-1 企画案と衛生管理および調理計画の修正	—
18	同上	企画案の修正（２）-2 企画案と衛生管理および調理計画の修正	—
19	同上	試作（３）-1 修正した企画案（レシピ）に沿った試作の実施	—
20	同上	試作（３）-2 修正した企画案（レシピ）に沿った試作の実施	—
21	同上	集団調理（３）-1 企画案（レシピ）に沿ったグループ調理と振り返り	—
22	同上	集団調理（３）-2 企画案（レシピ）に沿ったグループ調理と振り返り	—
23	同上	テーマに合わせた商品企画（１） 企画書の作成	—
24	同上	テーマに合わせた商品企画（２） 企画書の作成	—
25	同上	試作・製作（１） 企画書に沿った試作の実施	—
26	同上	試作・製作（２） 企画書に沿った試作の実施	—
27	同上	集団調理（１） 企画書に沿ったグループ調理	—
28	同上	集団調理（２） 各グループの評価	—
29	同上	まとめ（１）	—
30	同上	まとめ（２）	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	臨地実習Ⅰ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	通年	単位数	8単位
担当者氏名	堀田 宗徳/藪下 保弘 緒方 智/板坂 剛 野村 京子/矢部 敏明 安藤 竜	実務経験の内容	緒方 智	外食企業で店長や人材開発部長、外資系や上場企業での人材開発や商品開発、食材卸や流通等の豊富な実務経験を有している。	
			板坂 剛	総合リゾート企業のホテルや複数店舗を運営する飲食企業にて、総料理長として新規メニューの開発やマネジメント等の実績を有している。	
			野村 京子	飲食事業を展開する企業で、店舗管理や店長としての実務経験を有している。	
			矢部 敏明	中小企業に対する人材育成や社員研修の実務経験を有している。	
			安藤 竜	国内大手小売業にてスーパーバイザーとしての実務経験を有している。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/△)	○				

講義概要				
講義概要	本実習は、主にフードサービス企業がチェーン展開する店舗において、店長としての実務と役割を理解し、現場で求められるマネジメントを体験することを目標とする。臨地実習Ⅰでは、店長などの指示に従いながら、店舗ブランドの特徴、店舗の施設設備、作業やサービスの流れ、現場のオペレーションを理解し、店舗スタッフとしての実務を把握し、日々の業務について理解する。また、フードサービスに従事する者として必須となる衛生管理に関する知識について、具体的な実践方法を身につける。			
到達目標	(1) 店舗運営の仕組みを理解する。 (2) 食品衛生の重要性を理解する。			
講義方法	実習			
授業時間外における予・復習等の指示	事前学習として、「企業分析シート」に実習先に関する情報収集を行い、事後学習として、実習レポートを提出する。			
成績評価の方法	実習日誌の内容 (30%)、事前・事後学習の状況 (10%)、評価表 (30%)、実習レポート (30%)			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	必要に応じて資料を配布する。	-	-	-
履修上の注意	臨地実習説明会に必ず出席し、実習の流れや目的を確認すること。事前学習を必ず行うこと。詳細なスケジュールについては、後日アナウンスするため、各自で確認をすること。			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
	堀田 宗徳 藪下 保弘 緒方 智 板坂 剛 野村 京子 矢部 敏明 安藤 竜	<p>●第1期の店舗内実習15日間(2年次:夏季)</p> <p>(1) オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習の体験内容に関するオリエンテーションを実施する。</li> </ul> <p>(2) 店舗内で必要な実務における実習</p> <p>①店舗スタッフ(キッチンスタッフおよびホールスタッフ)としての業務</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>実習指導者から、店舗スタッフとしての業務の流れについてマニュアル等を活用し説明を受けたうえで、各実務について補助業務を体験する。</li> <li>&lt;補助業務例:キッチンスタッフ&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>厨房内の清掃</li> <li>食器や調理器具の洗浄</li> <li>食材の在庫確認</li> <li>食材の下処理</li> <li>簡易な盛り付け</li> <li>衛生チェック</li> <li>など</li> </ul> </li> <li>&lt;補助業務例:ホールスタッフ&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>店舗内の清掃</li> <li>お客様のご案内</li> <li>注文の確認</li> <li>料理の配膳</li> <li>パッシング</li> <li>会計</li> <li>など</li> </ul> </li> </ul> <p>②食品衛生に関する視点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生管理マニュアル等から、店舗の業態に合わせた特徴について学ぶ。</li> <li>&lt;具体的な学習方法例&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>食材の温度管理に関する管理チェック項目の内容を確認する。</li> <li>食在庫などお客様の目に触れない場所における衛生対策の方法を確認する。</li> <li>従業員の身だしなみに関する規定について確認する。</li> </ul> </li> </ul> <p>③店長としての実務</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>店舗内における店長等の動きを見聞きすることで、その役割を理解する。</li> <li>&lt;具体的な学習方法例&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>従業員とのコミュニケーション方法について確認する。</li> <li>店舗内の状況に応じた指示の出し方や内容を確認する。</li> </ul> </li> </ul> <p>④職人としての基礎力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>お客様や店舗スタッフとのコミュニケーションを通して、社会人として必要とされるビジネスマナーを身につける。</li> <li>&lt;具体的な学習方法例&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>お客様に対して、適切な言葉遣いで接客をする。</li> <li>お客様に対して、笑顔で対応する。</li> </ul> </li> </ul>	-

NO	担当者	学修内容	備考
	堀田 宗徳 數下 保弘 緒方 智 板坂 剛 野村 京子 矢部 敏明 安藤 竜	<p>●第2期の店舗内実習 15 日間（2年次：春季）</p> <p>(1) オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習の体験内容に関するオリエンテーションを実施する。</li> </ul> <p>(2) 店舗内で必要な実務における実習</p> <p>①店舗スタッフ（キッチンスタッフおよびホールスタッフ）としての業務</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1 か所目（第1期）の店舗での体験を生かし、マニュアル等の内容を理解した上で、各業務について積極的に取り組む。</li> </ul> <p>&lt;補助業務例：キッチンスタッフ&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・厨房内の清掃</li> <li>・食器や調理器具の洗浄</li> <li>・食材の在庫確認</li> <li>・食材の下処理</li> <li>・簡易な盛り付け</li> <li>・衛生チェック など</li> </ul> <p>&lt;補助業務例：ホールスタッフ&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗内の清掃</li> <li>・お客様のご案内</li> <li>・注文の確認</li> <li>・料理の配膳</li> <li>・パッシング</li> <li>・会計 など</li> </ul> <p>②食品衛生に関する視点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗内で必要な食品衛生の具体的な管理方法について学ぶ。</li> </ul> <p>&lt;具体的な学習方法例&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習指導者の管理のもとで、食材の温度管理に関する管理項目をチェックする。</li> <li>・実習指導者の管理のもとで、食在庫などお客様の目に触れない場所の洗浄殺菌を実施する。</li> <li>・従業員の身だしなみに関する規定を理解し、実習指導者の管理のもとで、身だしなみの質を保つための店舗内の運用ルールに沿って指導を行う。</li> </ul> <p>③店長としての実務</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・店長としての動きを見聞きすることで、店舗管理の具体的な方法について学ぶ。</li> </ul> <p>&lt;具体的な学習方法例&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・従業員とのコミュニケーション方法について、店長から意識して取り組んでいること（言葉遣い、声量、タイミング等）をヒアリングする。</li> </ul> <p>③職業人としての基礎力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お客様や店舗スタッフと積極的に関わり、コミュニケーション能力を身につける。</li> </ul> <p>&lt;具体的な学習方法例&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お客様に対して、適切な言葉遣いで自ら進んでお声かけする。</li> <li>・お客様に対して、感情豊かな表情で接遇する。。</li> </ul>	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	臨地実習Ⅱ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	通年	単位数	8単位
担当者氏名	堀田 宗徳/藪下 保弘 緒方 智/板坂 剛 野村 京子/矢部 敏明 安藤 竜	実務経験の内容	緒方 智	外食企業で店長や人材開発部長、外資系や上場企業での人材開発や商品開発、食材卸や流通等の豊富な実務経験を有している。	
			板坂 剛	総合リゾート企業のホテルや複数店舗を運営する飲食企業にて、総料理長として新規メニューの開発やマネジメント等の実績を有している。	
			野村 京子	飲食事業を展開する企業で、店舗管理や店長としての実務経験を有している。	
			矢部 敏明	中小企業に対する人材育成や社員研修の実務経験を有している。	
			安藤 竜	国内大手小売業にてスーパーバイザーとしての実務経験を有している。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/△)	○				

講義概要

講義概要	本実習は、主にフードサービス企業がチェーン展開する店舗において、店長としての実務と役割を理解し、現場で求められるマネジメントを体験することを目標とする。臨地実習Ⅱでは、店長としての業務を体験し、店舗全体の構造、収益確保の仕組み、店舗内の組織を理解する。また、働き方改革や労働関連法規等を意識し、スタッフが安心して働ける環境を整備するための視点を身に付ける。さらに、原材料費や販売費等の経費とスタッフの勤務状況を考慮し、生産性を高めるために何ができるのか考える思考力を養う。			
到達目標	(1) 店舗運営管理の仕組みを理解する。 (2) 労働環境の特色について理解する。			
講義方法	実習			
授業時間外における予・復習等の指示	事前学習として、「企業分析シート」に実習先に関する情報収集を行い、事後学習として、実習レポートを提出する。			
成績評価の方法	実習日誌の内容 (30%)、事前・事後学習の状況 (10%)、評価表 (30%)、実習レポート (30%)			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	必要に応じて資料を配布する。			
履修上の注意	臨地実習Ⅰを履修していること。事前学習を必ず行うこと。詳細なスケジュールについては、後日アナウンスするため、各自で確認すること。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
	堀田 宗徳 藪下 保弘 緒方 智 板坂 剛 野村 京子 矢部 敏明 安藤 竜	<p>●第1期の店舗内実習15日間(3年次:夏季)</p> <p>(1) オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習の体験内容に関するオリエンテーションを実施する。</li> </ul> <p>(2) 店舗内で必要な実務における実習</p> <p>①店舗スタッフ(キッチンスタッフおよびホールスタッフ)としての業務</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>実習指導者から、店舗スタッフとしての業務の流れについてマニュアル等を活用し説明を受けたうえで、オペレーションの流れについて理解する。</li> <li>&lt;オペレーションの流れを理解するための業務例:キッチンスタッフ&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>メニューの作業工程から逆算し、お客様へ提供する順番を考慮したキッチン作業の方法について指導を受ける。</li> </ul> </li> <li>&lt;オペレーションの流れを理解するための業務例:ホールスタッフ&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>効率的な予約確保の仕方を理解し、最も売れる商品の時間帯を考慮したお客様のご案内方法について指導を受ける。</li> </ul> </li> </ul> <p>②労働環境に関する視点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>店舗スタッフの勤怠管理の手段やツールについて学ぶ。</li> <li>&lt;具体的な学習方法例&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>実際に使用されている勤怠管理システムの機能や操作方法について学ぶ。</li> </ul> </li> </ul> <p>③店長としての実務</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>店長の動きを見聞きし、日々の店舗管理の状況について理解する。</li> <li>&lt;具体的な学習方法例&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>店舗内の状況に応じた指示の出し方や内容を確認する。</li> <li>食材発注の仕方について、確認する。</li> </ul> </li> </ul> <p>④職業人としての基礎力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>業務を遂行する上で必要な報告・連絡・相談の重要性について理解する。</li> <li>&lt;具体的な学習方法例&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>わからないことがあれば相談し、店長・店舗スタッフに質問し、メモをとる。</li> <li>業務を円滑に行うために、実習指導者へこまめに報告・連絡を行う。</li> </ul> </li> </ul>	—

NO	担当者	学修内容	備考
	堀田 宗徳 數下 保弘 緒方 智 板坂 剛 野村 京子 矢部 敏明 安藤 竜	<p>●第2期の店舗内実習 15日間（3年次：春季）</p> <p>(1) オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習の体験内容に関するオリエンテーションを実施する。</li> </ul> <p>(2) 店舗内で必要な実務における実習</p> <p>①店舗スタッフ（キッチンスタッフおよびホールスタッフ）としての業務</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1か所目（第1期）の店舗での体験を生かし、マニュアル等の内容を理解した上で、オペレーションの流れを把握し、実践する。</li> <li>&lt;オペレーションの流れを理解するための業務例：キッチンスタッフ&gt;             <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習指導者の指導のもと、メニューの作業工程から逆算し、お客様へ提供する順番を考慮したキッチン作業を並行して進める。</li> </ul> </li> <li>&lt;オペレーションの流れを理解するための業務例：ホールスタッフ&gt;             <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習指導者の指導のもと、効率的な予約確保の仕方を理解し、最も売れる商品の時間帯を考慮した上で、お客様のご案内方法を考え実施する。</li> </ul> </li> </ul> <p>②労働環境に関する視点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗スタッフの勤怠管理の手段やツールについて理解し、運用方法について学ぶ。</li> <li>&lt;具体的な学習方法例&gt;             <ul style="list-style-type: none"> <li>・実際に使用されている勤怠管理システムの機能や操作方法を理解し、実習指導者の指導のもと、効率を考えた勤怠管理方法について学ぶ。</li> </ul> </li> </ul> <p>③店舗マネージャーとしての実務</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗マネージャーとしての店舗管理方法について理解し、具体的な管理方法について学ぶ。</li> <li>&lt;具体的な学習方法例&gt;             <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗内の状況に応じた指示の出し方や内容について、店長から指示内容を判断・決断するに至った経緯や理由についてヒアリングする。</li> <li>・食材発注の仕方や無駄のない発注方法について、店長から工夫や注意点を聞く。</li> </ul> </li> </ul> <p>③職業人としての基礎力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・状況を判断し、的確に報告・連絡・相談を実践する。</li> <li>&lt;具体的な学習方法例&gt;             <ul style="list-style-type: none"> <li>・状況に応じて、実習指導者へ報告・連絡・相談をする。</li> </ul> </li> </ul>	—



Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	臨地実習Ⅲ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	4年次	開講期間	前期	単位数	4単位
担当者氏名	平田 透／堀田 宗徳 岡内 祐一郎／緒方 智 反田 和成／辻口 博啓	実務経験の内容	岡内 祐一郎  緒方 智  反田 和成  辻口 博啓	国内最大手小売企業にて、商品開発や事業開発などの豊富な実務経験を有している。  外食企業で店長や人材開発部長、外資系や上場企業での人材開発や商品開発、食材卸や流通等の豊富な実務経験を有している。  国内最大手総合商社にて、経営戦略や新規ビジネスの立ち上げ、リスク管理に関する豊富な実務経験を有している。  パティシエとして国際コンクール等で数々の賞を受賞し、さらに自身のブランドとして国内外に複数店舗を運営する等の実績を有している。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/△)	○				

講義概要

講義概要	本実習は、飲食店舗をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）において、臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習を通して学生が気づいた店舗内の課題や企業側から提示された課題について、学生が解決するための具体策について企画書を作成し、最終日にプレゼンテーションを行う。実習指導者（企業）からは、企画書の実用性や汎用性の観点、プレゼンテーションを通して情報の伝え方やコミュニケーションの観点から評価をうけ、実務に即した実践的かつ効率的な仕組みやアイデアを創造、開発できる能力を身につける。			
到達目標	(1) 仮説を検証するための情報を的確に収集・活用し、具体的な企画としてまとめることができる。 (2) 企画内容についてプレゼンテーションを行い、相手に自分の伝えたい情報を伝えることができる。			
講義方法	実習			
授業時間外における予・復習等の指示	事前学習として、「企業分析シート」に実習先に関する情報収集を行い、事後学習として、実習レポートを提出する。			
成績評価の方法	実習日誌の内容（30%）、事前・事後学習の状況（10%）、評価表（30%）、企画書（30%）			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	必要に応じて資料を配布する。	-	-	-
履修上の注意	臨地実習Ⅱを履修していること。事前学習を必ず行うこと。詳細なスケジュールについては、後日アナウンスするため、各自で確認をする。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
	平田 透 堀田 宗徳 岡内 祐一郎 緒方 智 反田 和成 辻口 博啓	<ul style="list-style-type: none"> <li>●企業内実習 15 日間</li> <li>&lt;初日&gt;</li> <li>○オリエンテーション                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・企業概要、組織説明、社員研修制度に関するオリエンテーションを実施する。</li> </ul> </li> <li>○実習内容に関する説明                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・課題の内容確認</li> <li>・課題解決に向けた仮説の設定</li> <li>・実習スケジュールの確認</li> </ul> </li> <li>&lt;1～5日目&gt;</li> <li>○店舗マネージャーへのヒアリング                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習先企業のチェーン店舗を訪問し、店長へヒアリングを行う。</li> </ul> </li> <li>&lt;6～10日目&gt;</li> <li>○実習指導者および社内関連部署へのヒアリング                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習指導者や課題に関連する部署を訪問し、ヒアリングを行う。</li> </ul> </li> </ul>	-

NO	担当者	学修内容	備考
	平田 透 堀田 宗徳 岡内 祐一郎 緒方 智 反田 和成 辻口 博啓	<p>&lt;11～14日目&gt;</p> <p>○企画書の作成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習指導者の指導を受けながら、仮説検証の計画内容について修正がないか、確認しながら作成を進める。</li> <li>・必要な資料や情報についても、実習指導者から適宜助言を受けながら、収集を行う。</li> <li>・最終プレゼンテーションに向けて、最終調整を行う。</li> </ul> <p>&lt;最終日&gt;</p> <p>○プレゼンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習指導者ならびに関連部署のスタッフを前に、課題に対する仮説検証結果について報告を行う。</li> </ul> <p>○企画書の修正・提出</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最終日に行ったプレゼンテーションで、実習指導者ならびに関連部署のスタッフからの講評内容や評価をもとに、実習指導者の指導のもと、企画書の修正を行う。</li> </ul>	-

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	思考の整理学			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下 保弘	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	ビジネスのあらゆる局面において、状況を俯瞰的にとらえ、戦略的な思考をもって対応できる能力が求められる。本講義では、ロジカル/論理的な問題解決を行う思考を体系的に理解し、使えるようにすることを目的とする。特に、問題が発生した局面において、あらゆる思考が必要とされるが、そのいくつかの考え方、方法論について理解し、基礎的な思考力を鍛えることを目的とする。基礎的思考力を身につけるため、講義内では様々なテーマから、グループで思考や発言の機会（ワークショップや疑似体験）を設け、フィードバックし合うことを繰り返したり、複雑な（複合的な）問題点のケーススタディなどを通じて、思考技能（スキル）を高める。			
到達目標	マネジメントスキルを身につける前提として、少しでも論理的に思考できるようになる。			
講義方法	ロジカル思考/論理的な思考（Systems Thinking）、問題解決技法を解説したテキストで講義する。			
授業時間外における予・復習等の指示	ロジカル・シンキング、論理的な思考の必要性を理解してもらうため、授業の事前には、ゼロベースで考えることを意識してもらう。事後には、その日に学んだ内容を自分なりに1枚にまとめてもらい、授業内の課題とする。			
成績評価の方法	平常点（課題提出）（50%）、レポート（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	新版 問題解決プロフェッショナル —思考と技術	ダイヤモンド社	2,516円	978-4478005538
履修上の注意	日頃から自分の周りの問題点を認識し、自分なりに論理的な解決法を考え、馴染んでもらいたい。初心者でも出来るだけ分かるように講義するので、臆せず履修してもらいたい。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下 保弘	ロジカル思考/論理的な思考（Systems Thinking）、問題解決技法とは何か	オリエンテーションを含む。
2	同上	問題の本質的な捉え方（設定・仮説・検証）	授業最後に課題を提出する。
3	同上	問題の本質的な捉え方における実行プロセス	同上
4	同上	論理的思考による問題解決のフレームワークの思考編（代表的な種類）	同上
5	同上	ゼロベースと経験値型思考、仮説思考と状況説明型思考	同上
6	同上	ピラミッド構造の論理展開（トップダウンとボトムアップ）、帰納法と演繹法	同上
7	同上	論理的思考による問題解決のフレームワークの技術編（代表的な種類）	同上
8	同上	ロジックツリー（フレームワーク）によるMECE、5W1H	同上
9	同上	原因追及型（WHY型）と解決策具体化型（HOW型）、So What?とWhy So?	同上
10	同上	相互干渉の複雑な（複合的な）問題点の全体整理方法（システムエンジニアリング）	同上
11	同上	顧客データ分析による問題・課題抽出	同上
12	同上	プロセスとしてのソリューション・システム（課題設定～解決策の仮説構築）	同上
13	同上	ソリューション・システムの活用（ワークショップ形式による問題解決法の実践）	同上
14	同上	一般企業～フードサービス企業におけるコンサルティングの疑似体験	同上
15	同上	これまでの思考の整理学のまとめと考察	思考方法の整理（論述式）のレポートを提出する。

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	異文化コミュニケーション			対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	西嶋 義憲	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

講義概要

講義概要	本講義では、社会や世界との関わりの中で、他者とのコミュニケーションを行う力を育成する観点から、コミュニケーションと文化の関係性について学ぶことを目的とする。異文化コミュニケーション研究の基礎的な事柄を学びながら、様々な国や地域の文化的特徴と、それらがコミュニケーション活動に及ぼす影響について学ぶ。また、アクティブ・ラーニングの一環として、ロールプレイなどによるグループ・ワークを通し、多様な文化的背景を持つ人々との交流場面を疑似的に体験しながら、文化の多様性および異文化交流の意義について学ぶ。			
到達目標	コミュニケーションと文化の関係性を理解する。異文化コミュニケーション活動の背景にある様々な国や地域の文化的特徴に関する基本的な知識を身に付ける。文化の多様性および異文化交流の意義について理解する。本授業を通し、グローバルに展開するフードサービス・マネジメントに資する知見を身に付ける。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	わからないことがあったら、図書館で調べたり担当教員に質問すること。			
成績評価の方法	期末レポート (50%)、授業内レポート (30%)、平常点 (授業の積極的参加) (20%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	やさしい異文化理解	三恵社	1,760円	978-486693368
履修上の注意	講義中は積極的な発言・質問を行うこと。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	西嶋 義憲	オリエンテーション：異文化コミュニケーションの世界	—
2	同上	異文化コミュニケーションについて (1)：異文化コミュニケーションのモデル	—
3	同上	異文化コミュニケーションについて (2)：非言語コミュニケーションにみる文化的影響	—
4	同上	異文化コミュニケーションについて (3)：コミュニケーション・スタイルにみる文化的影響	—
5	同上	グループ・ワーク「様々なコミュニケーション・スタイルに挑戦してみよう」	—
6	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について (1)：文化の定義について	—
7	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について (2)：ホフステードの文化次元	—
8	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について (3)：日本の文化次元について	—
9	同上	グループ・ワーク「コミュニケーション活動における私たちの文化的特徴について考えてみよう」	—
10	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について (1)：文化衝突の心理的背景	—
11	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について (2)：価値観・偏見・自文化中心主義	—
12	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について (3)：カルチャー・ショックの過程と影響	—
13	同上	グループ・ワーク「多国籍企業におけるカルチャー・ショック事例について学ぼう」	—
14	同上	異文化コミュニケーションのこれから：よりよい相互理解を目指して	—
15	同上	まとめ	—

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	デザイン思考			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当氏名	稲垣 揚平	実務経験の内容	本科目の担当教員は、化学メーカーのデザイン部門にて、日用品から公共用品まで、幅広い事業ドメインの事業戦略や商品デザインに携わった実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、様々な場で必要とされるデザイン思考について解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

講義概要

講義概要	デザイン思考は、様々な場面においてイノベーションを起こす有効な手段のひとつである。消費者のニーズの多様化が進み、その在り方も目まぐるしく変化する社会において、顧客ニーズの真意を正確に読み取ることは難しい。本講義では、デザイン思考の考え方や手法を学び、社会の様々な課題について解決するための基礎的な考え方を理解することを目的とする。さらに、デザイン思考の考え方や手法を身につけるために、グループでの演習を通じて具体的に提案をしていけるようにする。			
到達目標	デザイン思考の手法を理解し、ワークショップによる体験を通じて、様々なケースで応用できるスキルを身に着ける。			
講義方法	講義とグループワークによるワークショップを実施する。			
授業時間外における予・復習等の指示	必要に応じてチーム・ワークショップにおける時間外MTG、履修後のレポート提出			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (20%)、ワークショップチーム評価 (40%)、レポート評価 (40%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	デザイン思考が世界を変える/ティム ブラウン 進化思考/太刀川英輔 プロダクトデザイン/日本インダストリアルデザイン協会	早川書房 海士の風 BNN	2200 3300 3200	978-4152098931 978-4-909934-00-0C0034 978-4-8025-1195-7C3070
履修上の注意	—			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	稲垣 揚平	今なぜデザイン思考が必要なのか、デザイン経営宣言を中心にビジネスとデザイン思考の関連性を理解する。	講義
2	同上	デザインの歴史・デザイナーの仕事について学ぶ。	講義
3	同上	デザイン思考とは (1)	講義
4	同上	デザイン思考とは (2)	講義
5	同上	デザイン思考手法 (1) SWOT分析/ブレインストーミング/グラフィックレコーディングなど	講義
6	同上	デザイン思考手法 (2) 個人基礎練習	ワークショップ
7	同上	デザイン思考手法 (3) 進化思考	講義
8	同上	デザイン思考のプロセスを学ぶ 個人・ワークショップ (1) 課題提起 ワークショップの体験を通じてデザイン思考の本質を理解する。	ワークショップ
9	同上	デザイン思考のプロセスを学ぶ チーム・ワークショップ (2)	ワークショップ
10	同上	デザイン思考のプロセスを学ぶ チーム・ワークショップ (3)	ワークショップ
11	同上	デザイン思考のプロセスを学ぶ チーム・ワークショップ (4)	ワークショップ
12	同上	デザイン思考のプロセスを学ぶ チーム・ワークショップ (5)	ワークショップ
13	同上	デザイン思考のプロセスを学ぶ チーム・ワークショップ (6)	ワークショップ
14	同上	デザインと知的財産について学ぶ デザイン思考のプロセスを学ぶ チーム・ワークショップ (7)	講義 ワークショップ
15	同上	プレゼンテーション 総括 レポート提出宿題	講義

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	デザイン基礎演習			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	高島 恵	実務経験の内容	化粧品会社の商品開発部にて商品の企画開発及びパッケージデザインを国内、海外部門で携わり実務経験として有する。また、食品や飲食店のブランディング、ロゴデザインを現在もデザイン業務の一環として担当。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/×)	○				

講義概要

講義概要	デザインはあらゆる分野においての創造の基礎、ベーシックとなる。フードマネジメントの世界においてもデザインシンキングは大変有効な手段であり、店舗や人材をディレクションしコーディネートするにはデザインを学ぶことが、より独自性のある包括的なフードマネジメントを施工することにつながる。そのデザインの基礎(ベーシック)の部分にあたる、ドローイング、平面構成、書体(フォント)の知識、ロゴタイプなどを実際に手を動かすことで習得する。			
到達目標	最終的には、自分自身のお店を企画し、ロゴデザイン、テーブルコーディネート等を施して学生レストランにて実践として発表、一般の方にも投票などをしていただき、反応を確認、スキルを実感する。			
講義方法	講義と実技系演習			
授業時間外における予復習等の指示	基本的に時間内の演習とする。時間内に完了できなかったものについては、次の授業までの宿題とし指示としてはその都度時間内に行う。			
成績評価の方法	実技課題60% 作品課題30% 授業態度等10%			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	アイデアドローイング第2版 中村純生著	共立出版	2200	978-320-07177-3
履修上の注意				

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	高島 恵	アイデアドローイングについて ○drawingによる発想と記録	講義/演習
2	同上	アイデアドローイングについて ○人体の主な部分、動作、表情等人体描写法を学ぶ	講義/演習
3	同上	透視図法の理解1 ○2点透視図法で直方体を描く ○手の動作を描く	講義/演習
4	同上	透視図法の理解2 空間での正方形、円の見かけの形 ○丸テーブルと人、手とコイン	○講義/演習
5	同上	立方体の擬似的表現法(等しい量を記憶する) ○立方体、球 ○円錐、円柱	講義/演習
6	同上	形と位置の表現としての陰影を学ぶ ○陰影作成条件 ○形と位置	講義/演習
7	同上	コンセプトメイキング ○コンセプト(イメージ)とは? ○コンセプトスクラップ	講義/演習
8	同上	コンセプトメイキング ○コンセプト(イメージ)を書体で表現	講義/演習
9	同上	書体デザインについて ○レタリング ○デザインストローク	講義/演習
10	同上	書体デザインについて ○レタリング ○デザインストローク	演習
11	同上	名前でロゴタイプを組んでみよう ○名前を文字組み	講義/演習
12	同上	名前でロゴタイプを組んでみよう ○ロゴタイプを切り貼りにて作成	演習
13	同上	ベーシックデザイン <構成> ○点、線、面	講義/演習
14	同上	ベーシックデザイン <構成> ○点、線、面	演習
15	同上	ベーシックデザイン <構成> ○シンメトリー	講義/演習

NO	担当者	学修内容	備考
16	同上	ベーシックデザイン <構成> ○シンメトリー	演習
17	同上	名刺をデザインしてみよう ○自分の名刺をデザインする	講義/演習
18	同上	名刺をデザインしてみよう ○自分の名刺をデザインする	演習
19	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○企画書の作成ー立地、カテゴリー、ターゲット等	講義/演習
20	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○ネーミング ○ロゴ案の展開	演習
21	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○制作① ロゴタイプ案制作A	講義/演習
22	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○制作① ロゴタイプ案制作A	演習
23	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○制作① ロゴタイプ案制作B shopcard menu フライアー等に展開	講義/演習
24	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○制作① ロゴタイプ案制作B shopcard menu フライアー等に展開	演習
25	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○制作② テーブルコーディネート制作 カトラリー、皿、テーブルクロス、ナプキン、花等に展開	講義/演習
26	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○制作② テーブルコーディネート制作 カトラリー、皿、テーブルクロス、ナプキン、花等に展開	演習
27	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○制作③ ユニフォーム、トータルインテリア、サイン制作 等に展開	講義/演習
28	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○制作③ ユニフォーム、トータルインテリア、サイン制作 等に展開	演習
29	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○プレゼンテーション準備/セッティング	演習
30	同上	自分のお店を企画、デザインしてみよう ○プレゼンテーション/投票	演習

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	カラーコーディネート			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	高島 恵	実務経験の内容	化粧品会社の商品開発部にて商品の企画開発及びパッケージデザインを国内、海外部門で携わり実務経験として有する。また、食品や飲食店のブランディング、ロゴデザインを現在もデザイン業務の一環として担当。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/×)	○				

講義概要				
講義概要	人は生活を快適にするため文化的努力を重ねてきた。その生活やビジネスシーンにも色彩は重要な役割を果たしている。特にデザインの分野と色彩は密接な関係にあり、色の使い方によってデザインの評価が決まってしまうと言っても過言ではない。重要な要素である「色彩」を自在に使うための基本的な知識と使いこなす技術・技能をこの科目では習得する。「色彩」を専門として展開する職種には、グラフィック、プロダクト、ファッション、インテリア、建築などのデザイナーや作家が一般的には挙げられるが、近年、調理、フードの分野においてもその必要性を強く求められる潮流にある。料理1皿の盛りつけ、皿とカトラリーとの調和、テーブルコーディネート、店舗のインテリアや店員のユニフォーム、店のロゴに至るまであらゆるものへの色彩の関連がありそれらをフードマネージメントにいかに取り込み実践へと落とし込むかを考察、演習する。			
到達目標	基礎的な光と色、色彩の特性を知識として理解する。「色彩心理」「色彩調和」を学び、使用目的に応じた配色を行うことができるよう配色の基本を楽しみながら理解を深める。			
講義方法	講義と実技系演習			
授業時間外における予・復習等の指示	基本的に時間内の演習とする。実践として、演習で行った配色をテーブルコーディネートで表現する時間を設ける。また、宿題としての市場調査(資料収集、撮影など)を課すこともある。			
成績評価の方法	実技課題70% 作品課題20% 授業態度等10%			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	色彩検定(文部科学省後援)公式テキスト 新配色カード199a	色彩検定協会 日本色研	¥2200- ¥850-	978-4-909928-03-0
履修上の注意				

講義計画				
NO	担当者	学修内容		備考
1	高島 恵	フードマネージメントにおけるカラーの重要性について 色の三属性 1.明度(グレースケール)	色	講義/演習
2	同上	色の三属性 1.色相環(ヒューサークル)		講義/演習
3	同上	色の三属性 1.トーン(彩度)		講義/演習
4	同上	色の連想 / 色の感情現 寒色と暖色②軽重感③興奮鎮静④派手地味	①	講義/演習
5	同上	色の相互作用(対比現象) ①色相対比②明度対比③彩度対比④補色対比⑤縁辺対比		講義/演習
6	同上	テーブルカラー・フードカラー フード関連の色について/○テーブルコーディネートでカラーで実践		講義/演習
7	同上	配色 1.色相配色 2.トーン配色		講義/演習
8	同上	配色効果 ①アクセント②セパレーション③グラデーション		講義/演習
9	同上	配色効果 ④配色形式		講義/演習
10	同上	配色とイメージ ○自分のイメージで配色カラーを実践		講義/演習
11	同上	インテリアカラーコーディネート		講義/演習
12	同上	エモーショナルカラー りとカラー、音楽とカラー、パッケージとカラー	香	講義/演習
13	同上	色名&エピソード ンボリックカラー/記憶色	シ	講義/演習
14	同上	ファッションとカラー ①メイクとファッション ②フラワーカラー		講義/演習
15	同上	カラーコーディネート実践 イベントparty 告知post card制作を実践	○	講義/演習



## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	情報と社会			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	荒牧 裕一	実務経験の内容	本科目の担当教員は、SE経験を経て、企業内での情報セキュリティやネットワークに関する講師を務め、大学教員として学生の情報セキュリティ指導などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、ビジネスにおけるマルチメディアコンテンツの活用について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

## 講義概要

講義概要	情報社会において、スマートフォンなどの情報端末は、日常生活やビジネスの場において欠かせないツールとなっている。また、今後も新たな技術の開発により、情報端末はウェアラブル端末などの新しい形に進化し続けており、今後益々私たちの生活に浸透していくと予想される。本講義では、情報端末の歴史や変遷、ネットワークの活用、サービスの仕組み、ICTの可能性について学習する。また、スマートフォンによるアプリやインターネットサービスの活用、画像や動画などのマルチメディアコンテンツの作成方法などを通じて、ビジネスへの有効活用ができることを目指す。また、ネットワークによるサービスを実現するために必須となったコンピューター技術についても学びを深める。			
到達目標	情報端末の歴史や変遷、ネットワークの活用、マルチメディアコンテンツのビジネスへの有効活用について理解することができる。			
講義方法	主として講義による。			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示。課題は期日までに提出すること。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (20%)、レポート (50%)、定期試験 (30%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	能登 和敏	情報端末の歴史と変遷	ガイダンスを含む。
2	同上	ネットワーク利用の活用	—
3	同上	ネットワークサービスの仕組み	—
4	同上	ICTの未来と可能性、ウェアラブル端末等	—
5	同上	パーソナルコンピュータとアプリケーション	—
6	同上	スマートフォンとアプリ	—
7	同上	インターネットサービスの利用	—
8	同上	画像や動画コンテンツの概要	—
9	同上	画像や動画コンテンツの作成と利用 (1) インスタグラム	—
10	同上	画像や動画コンテンツの作成と利用 (2) フェイスブック	—
11	同上	画像や動画コンテンツの作成と利用 (3) ユーチューブ	—
12	同上	電子マネーとブロックチェーン	—
13	同上	ユビキタスネットワーク、モノのネットワーク	—
14	同上	スマートハウスとスマートシティ	—
15	同上	5Gがもたらす世界	まとめを兼ねる。

## Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報セキュリティ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	荒牧 裕一	実務経験の内容	本科目の担当教員は、SE経験を経て、企業内での情報セキュリティやネットワークに関する講師を務め、大学教員として学生の情報セキュリティ指導などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、ビジネスにおけるマルチメディアコンテンツの活用について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○				

## 講義概要

講義概要	ITやIoTの浸透とともに、情報セキュリティへの対策は、企業レベルだけでなく個人の生活レベルにおいても喫緊の課題となっている。ウイルスプログラムや不正送金を目的としたマルウェアなど、新たな脅威が日々発生しており、情報セキュリティに関する知識は、私たちの日々の生活において不可欠であるといえる。 本講義では、これらセキュリティ上の脅威に関する基礎知識と対応策について学習し、具体的な事例を基にしたセキュリティ対策の修得を目指す。また、通信の暗号化などのネットワーク・セキュリティ技術、暗号解読法や量子暗号、ブロックチェーンを用いた暗号通貨など、情報セキュリティに関連する最新の技術動向についても解説を行う。			
到達目標	セキュリティ上の脅威に関する基礎知識と対応策について理解することができる。			
講義方法	主として講義による。			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（20%）、レポート（50%）、定期試験（30%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報セキュリティ読本 5訂版	実教出版	660円	978-4-407-34775-3
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	能登 和敏	情報セキュリティの重要性について学ぶ。	ガイダンスを含む。
2	同上	企業における情報資産について知る。 顧客管理、営業情報、知的財産情報、人事情報等	—
3	同上	脅威の種類と対処方法を理解し、脆弱性について知る。 サイバー攻撃、クラッキング、標的型攻撃、ワンクリック詐欺	—
4	同上	人的脅威の種類とその特徴を知る。 漏洩、紛失、破損、盗み見、なりすまし、内部不正、誤操作	—
5	同上	技術的脅威の種類と特徴について理解する。 マルウェア、トロイの木馬、マクロウイルス、フィッシング、パスワードリスト攻撃等	—
6	同上	物理的脅威の種類と特徴を知る。 災害、破壊、妨害等	—
7	同上	リスクマネジメントについて知る。 リスクの特定・分析・評価・対策、対応マニュアル整備、教育・訓練	—
8	同上	情報セキュリティマネジメントの必要性と考え方を知る。	—
9	同上	個人情報保護について知る。 法律、プライバシーマーク制度等	—
10	同上	情報セキュリティ対策の種類と理解 人的・技術的・物理的セキュリティ対策	—
11	同上	人的セキュリティ対策の種類と理解 情報セキュリティに関する教育、訓練、マニュアル作成	—
12	同上	技術的セキュリティ対策の種類と理解 暗号化、認証技術、ID、パスワード、二段階認証、ファイアーウォール	—
13	同上	物理的セキュリティ対策の種類と理解 施錠管理、入退室管理、監視カメラ、生体認証等	—
14	同上	暗号技術と公開鍵基盤。暗号解読法、量子暗号	—
15	同上	ブロックチェーンと暗号通貨、ビットコイン他	まとめを兼ねる。

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	リスクマネジメント			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	反田 和成	実務経験の内容	本科目の担当教員は、国内最大手の総合商社にて、10年以上リスク管理体制の分析や収益を阻害するリスク要因を抽出して、回避策を提言していた経験があり、これらの経験を生かし、リスクマネジメントについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○				

講義概要				
講義概要	本授業では、厳しくなる一方の経営環境の中で、企業のリスク対応はどうあるべきか、理論・実務の両面からこれからの企業におけるリスクマネジメントの姿を探り、自ら備え、考える力を育成する。特に、グローバル化の進展、法令・規制の変更など、事業環境の変化は企業に新たなリスクを増やす可能性がある。リスクへの対応を誤った企業は、予想以上の損失を被り、企業価値にも大きく影響を与えるため、リスク対策の重要性を理解し、そのあり方を検討し実践する能力を身につけることを目的とする。まず、リスクおよびリスクマネジメントとは何か、を知ることで管理する対象を把握し、そのマネジメント方法を学習する。さらに、リスクマネジメントの考えをもとに、その基本方針の策定、予防・事後対策、その体制について、実践例を検証しながら考える。また、情報管理に代表される内部統制や品質・顧客対応（サービス業に特に関わる個人情報保護も含む）、BCP（事業継続計画）など、リスクマネジメントに関連して企業実務において要求されるいくつかの課題についても概説すると共に、リスクをできるだけ少なくしようとする従来型のリスクマネジメントだけでなく、不確実性をチャンスととらえるアプローチを含め、企業とリスクマネジメントの関りについて概観する。			
到達目標	1. 売上・利益だけでなく、コンプライアンス、風評被害、品質管理、BCPなど、重要なリスクマネジメントの基礎を修得する。 2. 企業とリスクマネジメントの関りについて概括的に理解し、自ら実践できることを目標とする。			
講義方法	リスクマネジメントのマインドをまずは理解するように基礎的な内容は、テキストで講義すると共に、関連資料や要点をまとめた資料を配布する予定である。その他に、リスクマネジメントに関連して企業実務において要求されるいくつかの課題についても講義し、理解を深める。			
授業時間外における予・復習等の指示	リスクマネジメントの必要性を理解してもらうため、授業の事前には、TVのニュースやインターネットサイトでの事象を見て、なぜ起こったのかを考えておいてもらう。事後には、その日に学んだ内容を自分なりに1枚にまとめてもらい、授業内の課題とする。			
成績評価の方法	平常点（課題提出）（50%）、レポート（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	リスクマネジメント	東洋経済新報社	1,944円	978-4492093009
履修上の注意	リスク、コンプライアンス、マネジメントなど、関連する用語は常に調べるようにすること。			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	反田 和成	リスクおよびリスクマネジメントとは何か	オリエンテーションを含む。
2	同上	リスクマネジメントの基本方針の策定、予防・事後対策	—
3	同上	リスクマネジメントと危機管理、内部統制	—
4	同上	リスクマネジメントの実施体制と役割	授業最後に課題を提出する。
5	同上	関連する情報の共有（記録管理）、管理規定やマニュアルの整備	—
6	同上	リスクとなる個人情報漏洩とその保護・管理	授業最後に課題を提出する。
7	同上	リスクマネジメントの企業実務のPDCA（1）評価基準作成～モニタリング	—
8	同上	リスクマネジメントの企業実務のPDCA（2）監査～是正・改善	授業最後に課題を提出する。
9	同上	企業を取り巻くリスク（1）品質管理のミス、顧客対応の不備	—
10	同上	企業を取り巻くリスク（2）財務報告の虚偽、人材管理・役職員の不正	授業最後に課題を提出する。
11	同上	事業継続計画（BCP）の策定	—
12	同上	事業継続計画（BCP）の初動対応と事業継続	授業最後に課題を提出する。
13	同上	東日本大震災に学ぶ事業継続計画（BCP）	—
14	同上	ワンランク上のリスクマネジメント（グループ企業、海外拠点など）	—
15	同上	これまでのリスクマネジメントのまとめと考察	リスクとリスクマネジメント（論述式）のまとめのレポートを後日提出する。

Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	情報ネットワークと知的財産			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	4年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下 保弘	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/—)	—				

講義概要				
講義概要	近年、注目されている経営資源の一つに、知的財産がある。知的財産とはどのような特質を持つのかを理解する。また情報ネットワーク化の進展は、知的財産を社会的に共有し活用する範囲を広げることになる。それは知的財産にどのような影響を及ぼし、知的財産を利用するにあたってはどのような留意点があるのかについて、著作権を中心に利用方法と権利の尊重・保護の必要性について理解する。著作権法および著作権制度の成立の歴史と背景にある基本的な考え方について学ぶ。			
到達目標	知的財産とは何かを知り、その権利保護の必要性を理解することができる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	講義ノートを中心に予習復習を行うこと。			
成績評価の方法	平常点 (主体的な授業参加度) (50%)、小テスト (50%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。 — — —			
履修上の注意	基本的な知的財産の概念をしっかりと理解し、特に著作権法との関連でレポートや卒業研究における無断引用がなぜ問題なのかを理解するように努めること。			

講義計画				
NO	担当者	学修内容	備考	
1	藪下 保弘	人の持つ知識の意義	—	
2	同上	公共財としての知識	—	
3	同上	知的財産権の概念	—	
4	同上	知的財産の特質	—	
5	同上	知的財産保護の意義と保護制度	—	
6	同上	知的財産権保護制度の歴史	—	
7	同上	企業の知的財産戦略	—	
8	同上	知的財産の市場価値評価	—	
9	同上	著作権とは何か	—	
10	同上	著作権と著作人格権	—	
11	同上	インターネット上のコンテンツと著作権の関係	—	
12	同上	インターネット上の著作物利用に関する留意点	—	
13	同上	コピーペースト、無断引用の問題点とは	—	
14	同上	インターネットによる動画、ソフトウェア、音楽等の配信と著作権侵害の事例	—	
15	同上	知的財産マネジメント総論	—	

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	地域学概論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下 保弘	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	—				

## 講義概要

講義概要	<p>地域が活性化すると、人の往来が活発になり小さな経済が回り出す。その結果、地域には経済的なゆとりが生まれ、そこに生活を営む人々の暮らしにゆとりが生まれ、心も豊かになる。</p> <p>「地方の時代」と言われてひさしく、今この時点でも全国各地で多様な地域活性化活動が展開されている。</p> <p>本講義では、取り扱い範囲の広い「地域」を「歴史」「文化」「産業」に「情報」を加えた4つの視点からアプローチする。</p> <p>本講義は、地域系科目の導入科目として、次年度以降に開講される科目の選択に際して、ナビゲーターの役割を担う。</p>			
到達目標	地域活性化に関する事象を観察して、「持続可能な地域」を自分なりにイメージできるとともに、一般的な時事会話で用語を使いこなせるようになる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	事前に配布する資料に目を通して授業に臨むこと。			
成績評価の方法	毎回の授業終了でふりかえりの時間を設け、「コメント・ペーパー」を記入する。また、授業期間中に「課題レポート」の提出を課す。 コメント・ペーパー (50%)、レポート (50%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下 保弘	ガイダンス (履修の仕方、講義の構成、評価、講義内容の紹介、地域研究の方法)	—
2	同上	地域学の理論と方法論	—
3	同上	基礎理論(1) 人口属性と地理属性 (地域分析の基礎)	—
4	同上	基礎理論(2) 心理属性と行動属性 (地域分析の基礎)	—
5	同上	基礎理論(3) 付加価値額から知る地域産業の構造 (地域分析の基礎)	—
6	同上	基礎理論(4) 北陸の文化と歴史 (地域文化論)	—
7	同上	基礎理論(5) 北陸の地域産業の特色 (産業構造論)	—
8	同上	基礎理論(6) 観光資源発掘とマーケティング理論 (観光経営論)	—
9	同上	歴史都市金沢にみるシティ・プロモーション	—
10	同上	整備新幹線開業の功罪	—
11	同上	地域ブランド農産物の販売戦略	—
12	同上	農業の6次産業化とバリューチェーン	—
13	同上	地方創生と観光政策の本質	—
14	同上	地域の課題解決と企業の経済的価値 ～ソーシャル・イノベーション/共通価値の創造～	—
15	同上	まとめ 持続可能な地域の発展を目指して	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	地域と歴史			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤 竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、石川県を中心とした観光・歴史に関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、地域と歴史について解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○				

## 講義概要

講義概要	石川県は加賀・能登と2ヶ国にまたがり多様な歴史文化を有している。近世において加賀藩に統一された後も、加賀藩政下では地域毎の特性に応じた政策が実施されていたことが指摘されている。石川県の基本的な歴史の流れを講義することによって、多様な特色・文化など現在の石川県を形づくる諸要素がどのように形成されていったのかを理解することを目指す。 前半では、古代から近世社会の成立過程における能登・加賀の動向を、古墳、治承・寿永の乱、畠山文化、一向一揆、前田利家の支配までを中心に講義する。後半では、近世の加賀藩政の展開、明治期の石川県成立期の政治動向、士族授産、軍都金沢の成立までを中心に講義する。			
到達目標	加賀・能登における古代・中世社会の特徴及び加賀藩成立以降の政治経済の推移を学ぶことで、石川県の現在の地域資源の特質や課題を理解することができる。			
講義方法	主として講義による。			
授業時間外における予・復習等の指示	講義だけでなく、実際に現地を訪問してのフィールドワークを行うことを勧める。			
成績評価の方法	レポート (50%)、定期試験 (50%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤 竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	—
2	同上	石川県の縄文・弥生遺跡と古墳 真脇遺跡やチャノバタケ遺跡、雨の宮古墳群、秋常山古墳群など、石川県域において地域資源として活用されている遺跡について学習する。	—
3	同上	治承・寿永の乱と北陸 長谷部信連、木曾義仲、斎藤別当実盛、平時忠、源義経など石川県域において地域資源として活用されている人物について学習する。	—
4	同上	戦国大名畠山氏と畠山文化 冷泉家の七尾下向と畠山氏の連歌を中心とした京文化の受容過程。七尾出身の絵師・長谷川等伯について学習する。	—
5	同上	一向一揆と當樫氏 加賀守護當樫氏の発展過程。鎌倉仏教の成立から戦国仏教への転換。北陸における蓮如の浄土真宗の布教と一向一揆の誕生までを学習する。	—
6	同上	前田利家と能登・加賀 織田・豊臣政権における前田利家の台頭と能登・加賀における前田利家の支配について学習する。	—
7	同上	前田利長と加賀藩の成立 関ヶ原以降の加賀藩の成立過程について学習する。	—
8	同上	前田利常政権の特質 大坂の陣・寛永飢饉による藩財政の悪化に対する対応過程、主に奥能登塩専売制度、大坂廻米、改作法を中心に学習する。	—
9	同上	前田利常と寛永文化 本阿弥光悦・金森宗和・小堀遠州などの寛永文化サロンにおけるキーパーソンと利常との関係、及び加賀藩士の文化の受容過程について学習する。	—
10	同上	前田綱紀政権の特質 利常政権の政策を、「明君」綱紀がいかに発展させたのかについて学習する。	—
11	同上	近世後期加賀藩の産物方政策 加賀藩における加賀網、輪島素麺、九谷焼、山中塗など多様な特産品の発展過程と加賀藩政の繋がりに関して学習する。	—
12	同上	北前船と加賀藩 北前船の発展過程及び、北前船のビジネスモデルの特質について学習する。	—
13	同上	近世後期・幕末期の加賀藩 化政期の茶屋町の公認などから、天保改革、黒羽織党、幕末における政治状況までを学習する。	—
14	同上	石川県の成立過程と士族授産 加賀藩から石川県に至るまでの政治過程と、金沢製糸場、金沢銅器会社、尾小屋鉦山などの士族授産の様相を学習する。	—
15	同上	軍都金沢の誕生 松方デフレと士族授産の失敗。その後の大学・軍の誘致による金沢の復興までの過程を学習する。	—

## Syllabus（授業計画）用紙

科目名	地域と文化			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤 竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社に就労支援講座の講師を務め、石川県を中心とした観光・歴史に関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、地域と文化について解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○				

## 講義概要

講義概要	各地域には、それぞれ独自に発展した固有の文化が存在し、気候や風土の違いにより、長い歴史を経て形成されてきた。本講義では、石川県を中心とした北陸の文化に着目し、それらが形成・発展してきた背景について理解し、さらに伝統工芸や歴史的建造物などの文化遺産を、現代社会でどのように活用していくことができるのか、具体的な方法について検討する。また、様々な事例を紹介しながら、地域と文化との関係について理解を深め、まちづくりや地域の活性化へつながる文化の可能性について考察する。			
到達目標	石川県の地域文化についての基礎的な知識を身につけ、地域文化について理解することができる。			
講義方法	主として講義による。			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。それを読んで理解しておくこと、現地を訪れることを勧める。			
成績評価の方法	レポート（40%）、定期試験（60%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤 竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	—
2	同上	茶の湯文化と石川（1） 茶の伝来から中世の闘茶、足利義政から千利休までの侘び茶の発展。千利休後の古田織部、小堀遠州、近代数寄者までの茶の湯の歴史を学習する。	—
3	同上	茶の湯文化と石川（2） 加賀藩地域における茶の湯の発展過程について学習する。	—
4	同上	和歌のルールと連歌（1） 七尾の畠山家、菅原道真をルーツに持つ前田家はともに連歌と深い関わりがある。古今和歌集における四季の歌の特質について学習する。	—
5	同上	和歌のルールと連歌（2） 七尾の畠山家、菅原道真をルーツに持つ前田家はともに連歌と深い関わりがある。連歌のルールを理解し、実際に体験する。	—
6	同上	石川県の和菓子 茶の湯と深いつながりのある和菓子について学習する。	—
7	同上	石川県の石文化 加賀地域における石材や陶石など、石資源の活用の歴史について学習する。	—
8	同上	石川の伝統工芸（1） 大樋焼と九谷焼。大樋焼と茶道、九谷焼と南加賀地域の歴史について学習する。	—
9	同上	石川の伝統工芸（2） 金沢漆器と輪島塗・山中塗。藩の政策としての金沢漆器と地域産業としての輪島塗・山中塗の特質について学習する。	—
10	同上	石川の伝統工芸（3） 加賀絹と加賀友禅。小松・城端を中心に展開した加賀絹の歴史と加賀友禅について学習する。	—
11	同上	石川の伝統工芸（4） 金箔と金沢城修築。金沢の地名の由来にもなった、金にまつわる歴史について金箔を中心に学習する。	—
12	同上	石川の伝統芸能と祭 金沢の能文化のほか、地域の祭りで演じられてきた伝統芸能について学習する	—
13	同上	石川の文学と妖怪 怪奇譚の名手である泉鏡花など石川県出身の文豪と、「金澤古蹟志」などに見られる金沢の妖怪について学習する。	—
14	同上	石川の温泉と観光文化 温泉は近世以降、湯治から観光地へと変化し周辺地域の産業構造を変化させていった。その過程について学習する。	—
15	同上	重要伝統的建造物群保存地区と町家の活用、石川県内の町家活用事例について学習する。	—

## Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	地域と産業		対象学部	フードサービスマネジメント 学部
配当年次	4年次	開講期間	前期	単位数
担当者氏名	安藤 竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師や移住定住者のマッチング支援業務を行い、石川県を中心とした観光・歴史に関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、地域と産業について解説等を行う。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○			

## 講義概要

講義概要	近年、地域活性化ビジネスによる「地域おこし」や「地域振興」の取り組みや、地方創生に向けた各自治体独自の取り組みなど、国をあげて活気あふれる地域づくりが盛んに行われている。地域づくりにおいて、その地域性を生かして発展した産業は重要な役割を担う。本講義では、石川県を中心とした北陸地域における産業の基本的な捉え方や特色について、実例を踏まえながら解説をする。さらに、地域産業の特徴を活かした地域づくりの方策について、住民の努力や自治体等の政策の意義を考えていく。その中で、現代社会における地域経済や産業にある課題を確認し、格差問題についても触れていく。			
到達目標	産業と地域に関する様々な問題と、取り組みについて学習することで、地域資源の活用方法について理解することができる。			
講義方法	主として講義による。			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。それを読んで理解しておくこと、現地を訪れることを勧める。			
成績評価の方法	レポート (40%)、定期試験 (60%)			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	—	—	—
履修上の注意	—			

## 講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤 竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	—
2	同上	産業と地域 地域の発展における産業の意義について学習する。	—
3	同上	石川県の農林水産業 加賀野菜・能登野菜、ブリ・カニなどのブランド化の事例について学習する。	—
4	同上	石川県の繊維産業 糸加工・繊維資材・染色など、石川県の基幹産業のひとつである繊維業界の歴史と最新の取り組みについて学習する。	—
5	同上	石川県の機械産業 建設機械・繊維機械・工作機械など、県内製造品出荷額の7割を占める機械産業について学習する。	—
6	同上	石川県のニッチトップ企業 石川県内にある73社のニッチトップ企業について事例とともに学習する。	—
7	同上	聖地巡礼と観光業 湯涌温泉、自衛隊小松基地などのアニメーションを活用した地域活性事例について学習する。	—
8	同上	現代アートと地域活性化 奥能登芸術祭における揚げ浜塩など地域産業のアート化が珠州市にもたらした影響について学習する。	—
9	同上	企業城下町小松と南加賀 鉢山経営から建機に至るまでの歴史について学習する。	—
10	同上	七尾・中能登と織物業 近世・近代からの織物業の歴史と現代の先進事例について学習する。	—
11	同上	醸造業と石川 日本酒・味噌・醤油など石川県の発酵食文化と産業について学習する。	—
12	同上	羽咋市の自然栽培 羽咋市の自然栽培の取り組みと販路の取り組みについて学習する。	—
13	同上	山間地域におけるジビエの活用 加賀・能登における獣害の状況とその対応としてのジビエの活用について学習する。	—
14	同上	石川県の6次産業 加賀・能登における6次産業化の事例について学習する。	—
15	同上	フードサービスにおける付加価値 他に比して生産性が低いとされるフードサービスにおいていかに付加価値をつけていくのか、成功事例をもとに学習する。	—



Syllabus (授業計画) 用紙

科目名	卒業研究			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	4年次	開講期間	通年	単位数	4単位
担当者氏名	堀田 宗徳/名古 道功 相良 多喜子/松井 利夫 木戸田 力/藪下 保弘 岡内 祐一郎/荒牧 裕一 清水 恭彦/緒方 智 野村 京子/矢部 敏明 安藤 竜/開田 晶	実務経験の内容	岡内 祐一郎	国内大手小売事業を中心に展開する企業にて、戦略責任者や食品商品本部長、広報責任者など、44以上の勤務実績を有している。	
			緒方 智	外食企業で店長や人材開発部長、外資系や上場企業での人材開発や商品開発、食材卸や流通等の豊富な実務経験を有している。	
			野村 京子	ホテルにおける調理師としての実務経験や複数店舗を運営する飲食企業での店長経験の実績を有している。	
			荒牧 裕一	SE経験を経て、企業内での情報セキュリティやネットワークに関する講師を務め、大学教員として学生の情報セキュリティ指導などの実績を有している。	
			清水 恭彦	食品メーカーを含む国内大手企業にて海外市場の開拓や営業を長年担当し、経営戦略の策定・実行の豊富な経験がある。	
			矢部 敏明	大手出版社と人材サービス会社にて、新卒者・若年層の就労支援事業に携わり、人材教育に関する研修や教材開発の実績を有している。	
			安藤 竜	人材サービス会社にて就労支援講座の講師や移住定住者のマッチング支援業務を行い、石川県を中心とした観光・歴史に関する講演や教材開発の実績を有している。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○		開田 晶	大手ホテルやレストランにてサービス責任者として長年実務経験を積み、来賓の給仕責任者としての数多くの実績を有している。	

講義概要				
講義概要	<p>本講義は、4年間の学びの集大成として実施する。</p> <p>これまでの教育課程の中で、学生個人が修得した知識や技能をもとに、自らテーマを設定する。論文指導教員のほかに、そのテーマにより関連する専門分野の教員から指導を受けつつ、研究を完成させる。テーマはフードサービス産業を対象とし研究論文とする。例として「ケーススタディによる事業の仕組み」や「新たなコンセプトに基づくビジネスモデルの設定」、「新事業プラン」、「新店舗開発プランの計画書」などが想定される。卒業研究は通年で開講し、初回講義のガイダンスを経て、研究論文のテーマ設定から作成に移り、最終授業において学生全員がテーマの研究論文の発表を行う。</p>			
到達目標	<p>本学の4年間の学びを踏まえ、各人がそれぞれのフードサービスにおけるテーマを自ら設定し、発表することができる。</p>			
テキスト等	<p>初回と最終以外は少人数のゼミ（演習）方式によって行う。</p>			
授業時間外における予・復習等の指示	<p>各教員のオフィスアワーにて適宜対応する。各教員の予定を確認すること。</p>			
成績評価の方法	<p>平常点（主体的な授業参加度）（20%）、研究論文（80%）</p>			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	テーマにより異なるため、論文指導教員の指示を仰ぐこと。	—	—	—
履修上の注意	<p>テーマ変更を行う場合は、前期中に論文指導教員へ相談すること。</p>			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	堀田 宗徳 名古 道功 相良 多喜子 松井 利夫 木戸田 力 岡内 祐一郎 藪下 保弘 荒牧 裕一 清水 恭彦 緒方 智 野村 京子 矢部 敏明 安藤 竜 開田 晶	ガイダンス 卒業研究の概要説明、論文指導教員及び、担当教員について、今後のスケジュールの説明  (1) 論文指導教員 1、堀田 宗徳 2、名古 道功 3、相良 多喜子 4、松井 利夫 5、木戸田 力 6、藪下 保弘 7、荒牧 裕一 8、清水 恭彦  (2) 担当教員の専門分野について 1、堀田 フードサービス産業、事業運営、食品流通 2、名古 労働法全般 3、相良 栄養学、食育、食文化 4、松井 食品衛生、公衆衛生 5、木戸田 簿記、会計 6、岡内 事業開発、経営戦略、地域政策、人材育成 7、藪下 観光経営、地域産業 8、荒牧 ICT、IOT、情報ネットワーク 9、清水 経済、経営、マーケティング、グローバル経営 10、緒方 フードサービス、経営、店舗マネジメント、商品開発 11、野村 調理学、調理技術、栄養学、農業 12、矢部 人材開発、経営コンサルタント、ナレッジマネジメント 13、安藤 歴史、ホスピタリティ、業務改善、企業研修 14、開田 ホスピタリティ  *担当教員の専門分野については、学生が把握しやすいように初回ガイダンス時に教員ごとの専門分野を記載した資料を配布する予定。	全体授業 2回目までに論文指導教員を決定する。また、担当教員については学生の研究論文のテーマにより配置する。担当教員の決定については、論文指導教員と学生が相談の上決定するものとする。担当教員に対し複数の学生からの希望が上がった場合は、論文指導教員間で協議をして調整する。
2 ～ 14	同上	2回目から14回目「少人数ゼミ」 選択したテーマに沿って研究方法を検討する。 研究のゴールや目的、研究方法を各自プレゼンテーションする。 そのゼミ内にて議論や指導なども実施する。 テーマが決まれば、研究計画を作成し研究を進める。 また、当該学生の研究テーマと進捗によっては担当教員も参加する。	—
15	同上	15回目「中間報告会」 学生各人のテーマにおける進捗報告を全体で行う。 研究論文の進捗状況、今後の課題などをプレゼンテーションし、論議する。	—
16 ～ 28	同上	16回目から28回目「少人数ゼミ」 研究論文のとりまとめを年頭にした計画を作成し、研究を進める。 また、当該学生の研究テーマによっては、学外でのマーケティング調査や視察等も想定される。 その際は、当該学生の研究テーマと進捗によっては担当教員も参加する。	—
29 30	同上	29回目、30回目 「研究論文発表会」 教員及び学生の前で自身のテーマを発表する場とする。 各学生の持ち時間5分で研究発表し、5分で質疑応答を行う。 また、研究論文で関わった外部人材や企業なども積極的に誘致し、研究発表の具現化へつなげるものとする。 また、優秀な研究論文については大学及び企業、地域において具現化に向けたプロジェクトも検討する。	全体授業 29回目と30回目は連続で実施