

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	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	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、大学教授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
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環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	荒牧 裕一	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	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	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	<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, 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.</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 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	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	
8	同上	Chapter 15 Test SbS 1B Chapter 16 Past Tense: Yes/No Answers Short Answers/WH- Questions/More Irregular Verbs/Time Expressions Reporting Past Actions and Activities	

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
9	Gerald Knoke	SbS 1B Chapter 16 Past Tense: Yes/No Answers Short Answers/WH- Questions/More Irregular Verbs/Time Expressions Giving Reasons/Giving Excuses	
10	同上	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	

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
25	Gerald Knoke	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	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	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	通年	単位数
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	清水 恭彦	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	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	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（○/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運営する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	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	木戸田 力/清水 恭彦 緒方 智/矢部 敏明 安藤 竜	実務経験の内容	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・実行の豊富な実務経験を有している。	
			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。	
			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 (○/ー)	○				

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
	岡内 祐一郎/木戸田 力 清水 恭彦/緒方 智 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"> 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。 <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"> 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。 <補助業務例：キッチンスタッフ> <ul style="list-style-type: none"> 厨房内の清掃 食器や調理器具の洗浄 食材の在庫確認 食材の下処理 簡易な盛り付け 衛生チェック など <補助業務例：ホールスタッフ> <ul style="list-style-type: none"> 店舗内の清掃 お客様のご案内 注文の確認 料理の配膳 パッシング 会計 など <p>②食品衛生に関する視点</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <具体的な学習方法例> <ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 従業員の身だしなみに関する規定について確認する。 <p>③店長としての実務</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <具体的な学習方法例> <ul style="list-style-type: none"> 従業員とのコミュニケーション方法について確認する。 店舗内の状況に応じた指示の出し方や内容を確認する。 <p>④職業人としての基礎力</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <具体的な学習方法例> <ul style="list-style-type: none"> お客様に対して、適切な言葉遣いで接客をする。 お客様に対して、笑顔で対応する。 	—

NO	担当者	学修内容	備考
	岡内 祐一郎／木戸田 力 清水 恭彦／緒方 智 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"> ・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。 <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"> ・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。 <p><補助業務例：キッチンスタッフ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・厨房内の清掃 ・食器や調理器具の洗浄 ・食材の在庫確認 ・食材の下処理 ・簡易な盛り付け ・衛生チェック など <p><補助業務例：ホールスタッフ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・店舗内の清掃 ・お客様のご案内 ・注文の確認 ・料理の配膳 ・パッシング ・会計 など <p>②食品衛生に関する視点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p><具体的な学習方法例></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・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。 <p>③店長としての実務</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p><具体的な学習方法例></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>③職業人としての基礎力</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p><具体的な学習方法例></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・お客様に対して、感情豊かな表情で接遇する。 	—

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、企業とステイ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組み (行動指針、ガイドライン等) が必要かを考える。	—
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	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、臆さずに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
担当者氏名	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、様々な場が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	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	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	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	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和考え方を知る。	—
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	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。	—