

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	岡内 祐一郎／辻口 博啓 緒方 智	実務経験の内容	岡内 祐一郎	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。	
			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。	
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。				
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、各自で確認をすること。			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
	岡内 祐一郎／辻口 博啓 緒方 智	<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</li> <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> <li>○実習内容に関する説明</li> <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> <li>&lt;1～5日目&gt;</li> <li>○店舗マネージャーへのヒアリング</li> <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> <li>&lt;6～10日目&gt;</li> <li>○実習指導者および社内の関連部署へのヒアリング</li> <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> <li>&lt;11～14日目&gt;</li> <li>○企画書の作成</li> <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> <li>&lt;最終日&gt;</li> <li>○プレゼンテーション</li> <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> <li>○企画書の修正・提出</li> <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	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	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、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	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/辻口 博啓	実務経験の内容	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経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（○/ー）	○				

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をしておくこと。			
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 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 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	ユニバーサルデザイン			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	4年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	荒井 利春	実務経験の内容	本科目の担当教員は、障害のあるユーザーへの道具作りやデザインに長年携わり、食器や家具のユニバーサルデザイン開発だけでなく、建築やまちづくりのUD推進にも携わる。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/×)	○				

講義概要

講義概要	時代の課題であるユニバーサルデザインを食の環境を中心にして学ぶ。一本のスプーンから家具、空間のしつらえ、トイレや洗面など多様性と共生の情景創出にむけて、フードサービスにおけるトータルなユニバーサルデザインを実践的に学ぶ。			
到達目標	ユニバーサルデザインの視点を組み込んだ、多様な顧客への魅力的な食のサービスを提供するための基本を、知識とともに体験を通して体得する。			
講義方法	人と道具や家具、設備空間との関係などを体験と観察をとおして把握し、そのユニバーサルデザインについて実践的に学ぶ。			
授業時間外における予・復習等の指示	平素の自分の食の環境をトータルに観察記録することを心がける。			
成績評価の方法	授業への参加の内容 (50%) とレポート (50%) によって評価する。			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	特になし			
履修上の注意	ノート、筆記具、30cmの定規、2mのメジャー、スマホを持参する。			

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	荒井 利春	ユニバーサルデザインの現在と歴史的な経過 「一本のスプーンからまちづくりまで」	
2	同上	ユニバーサルデザインの実際 (感じ・意欲し・具体化する) 静的把握と動的把握による観察と分析、課題の「気づき」と解決策の検討	
3	同上	椅子とテーブルと身体の関係の静的把握 幼児から高齢者まで 身体と椅子とテーブルの関係の記録と改善検討	スマホによる静止画の撮影と記録
4	同上	椅子とテーブルと身体の関係の動的把握 観察と記録 課題発見と改善検討	スマホによる動画の撮影と分析
5	同上	異なる椅子とテーブルを車椅子ユーザーや片麻痺杖歩行ユーザーの立場から体感比較して、問題の確認・比較とそのユニバーサルな改善を図る (1)	スマホによる動画の撮影と分析
6	同上	異なる椅子とテーブルを車椅子ユーザーや片麻痺杖歩行ユーザーの立場から体感比較して、問題の確認・比較とそのユニバーサルな改善を図る (2)	スマホによる動画の撮影と分析
7	同上	食器におけるユニバーサルデザイン (1) 静的把握	平素使っている自分の箸とスプーン・飯茶碗と汁椀を持参する
8	同上	食器におけるユニバーサルデザイン (2) 動的把握	平素使っている自分の箸とスプーン・飯茶碗と汁椀を持参する
9	同上	ユニバーサルな食器による魅力的なテーブルコーディネート (1)	
10	同上	ユニバーサルな食器による魅力的なテーブルコーディネート (2)	
11	同上	建築空間のUDとトイレ洗面におけるユニバーサルデザイン (1)	
12	同上	建築空間のUDとトイレ洗面におけるユニバーサルデザイン (2)	
13	同上	視覚障害とレストランのユニバーサルデザイン (1)	
14	同上	視覚障害とレストランのユニバーサルデザイン (2)	
15	同上	総括 ユニバーサルで魅力的な食の空間デザインの必要性と可能性	

## 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 (○/ー)	—				

## 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
担当教員氏名	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洲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 鉱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通販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
	<p>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。</p>	—	—	—
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 名古屋 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、名古屋 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、名古屋 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