

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	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変わっている。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の学び。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。			
到達目標	(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。 (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。 (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。			
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	清水 恭彦	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	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、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	4単位
担当者氏名	板坂 剛/緒方 智	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）	○		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。	

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/緒方 智	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（食料理解、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（食料理解、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（食料理解、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（食料理解、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/緒方 智	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/緒方 智	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	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	4単位
担当者氏名	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、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会社の見方（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	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	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	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	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	木戸田 力/清水 恭彦 宇都宮 博/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。	
実務経験のある教員による授業科目 (○/ー)	○		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。	

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、各自で確認をすること。			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
	木戸田 力/清水 恭彦 宇都宮 博/緒方 智 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
	<p>木戸田 力/清水 恭彦            宇都宮 博/緒方 智            矢部 敏明/安藤 竜</p>	<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>	<p>—</p>

## 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いだ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 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	—			

## 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	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	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	<p>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・勤怠・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。</p> <p>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。</p>			
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ための具体的手法について分析・考察する。			
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おう。 授業の前には、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	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。 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。			
到達目標	(1) チェーン理論について理解できる。 (2) 新規出店と既存店の関係を理解できる。 (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。			
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	松島 大輔／池島 満彦	実務経験の内容	池島 満彦	本科目の担当教員は、イオングループ各社で店舗開発及びテナント管理業務を33年間担当し、北陸エリア内のマックスバリュ、イオンモール、金沢フォーラスなどの開発を担当。	
実務経験のある教員による授業科目（○／－）	○				

講義概要				
講義概要	<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応用できる。</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	松島 大輔／池島 満彦	ガイダンス、演習の進め方など	—
2	同上	北陸エリアにおけるイオングループの出店戦略	—
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	松島 大輔/池島 満彦	立地の重要性	ディスカッション含む。
17	同上	立地の種類	同上
18	同上	来店動機からの立地（1）	同上
19	同上	来店動機からの立地（2）	同上
20	同上	物件の実地研修	現地調査を含む
21	同上	商圏の規模を調査	同上
22	同上	商圏の質を調査	同上
23	同上	立地場所の接近容易性について	同上
24	同上	土地・建物の制約について調査	同上
25	同上	競争店調査	同上
26	同上	立地判定シートの作成・評価・比較	同上
27	同上	立地の販売促進効果	同上
28	同上	商圏分析の基礎知識	同上
29	同上	売上予測の基礎知識	同上
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、クラスターリングなど）、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	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（○/—）	—				

講義概要				
講義概要	<p>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。</p> <p>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。</p>			
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	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	相良 多喜子	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）加賀太きゅうりを用いた加工品の製造 石川県産の加賀野菜・加賀太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	同上	

40	174	目的が異なるが、結果として同じような結果が得られる可能性がある。塩分の差異が食品に与える影響等について検討する。	174
----	-----	--	-----

NO	担当者	学修内容	備考
16	相良 多喜子	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	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	開田 晶	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	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	本科目の担当教員は、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 (○/ー)	○				

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 体の主な部分、動作、表情等人体描写法を学ぶ	○人	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 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	○空	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	高島 恵	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、ナブキン、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、ナブキン、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
担当氏名	高島 恵	実務経験の内容	本科目の担当教員は、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 (○/ー)	○				

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 本色研	日 ¥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)	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 ①寒色と暖色 ②軽重感 ③興奮鎮静 ④派手地味	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をカラーで実践	講義/演習	
7	同上	配色 色相配色 2.トーン配色	1.	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 香りとカラー、音楽とカラー、パッケージとカラー	講義/演習	
13	同上	色名&エピソード シンボリックカラー/記憶色	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	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	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	<p>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。</p>			
到達目標	<p>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。</p>			
講義方法	<p>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。</p>			
授業時間外における予・復習等の指示	<p>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。</p>			
成績評価の方法	<p>平常点（課題提出）（50%）、レポート（50%）</p>			
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	<p>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。</p>			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	松島 大輔	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	地域と観光			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	清水 一樹	実務経験の内容	本科目の担当教員は、石川県観光戦略推進部観光企画課の職員として、石川県内の市町村や旅行会社と共に体験特化型観光素材の開発を行った。また、県政出前講座での講師や複数大学における非常勤講師も担当し、観光資源、インバウンド等の授業を展開しており、本科目においてもこれらの実務経験を活かした実践的な地域と観光に関する学修を提供する。		
実務経験のある教員による授業科目 (○/×)	○				

講義概要

講義概要	近年、人口減少や少子高齢化等の影響から、地域を取り巻く環境はより厳しいものとなっている。こうした状況を改善するためには、何らかの方策を示すことが急務であり、様々な観点から議論をする必要がある。この講義では、近年の地域を取り巻く環境や課題を把握するとともに、「観光」の視点から、地域を盛り上げるための方策を考えていく。			
到達目標	1.地域が抱える現状や課題について考え理解する。 2.地域が抱える課題について解決する方法を考える。 3.「観光」の視点から地域を盛り上げるための方法を考える。			
講義方法	主として講義による。一部学外での現地体験学修も実施する。			
授業時間外における予・復習等の指示	自ら観光に出かけ、観光地を肌で感じる。			
成績評価の方法	出席状況 (30%)、授業内プレゼンテーション (20%)、レポート課題 (50%)			
テキスト	書名	出版社名	定価	ISBN
	<教科書>なし。必要に応じて授業内でレジュメを配布。 <参考書> ①『観光学入門 ポスト・マス・ツーリズムの観光学』 ②『「観光まちづくり」再考—内発的観光の展開へ向けて—』	<参考書> ①有斐閣アルマ ②古今書院	<参考書> ①2,530円 (本体2,300円) ②2,970円 (本体2,700円)	<参考書> ①4-641-12130-3 ②9784772231787
履修上の注意				

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	清水 一樹	オリエンテーション：本講義の目的、達成目標、スケジュール、評価方法の確認	
2	同上	地域の特徴や課題を考える①—白山市の抱える特徴や課題を考える (アイズブレイク)	
3	同上	地域の特徴や課題を考える②—出身地域の特徴や課題を考える	
4	同上	地域の特徴や課題を考える③—文献やデータからみる地域の特徴や課題とは (I)	
5	同上	地域の特徴や課題を考える④—文献やデータからみる地域の特徴や課題とは (II)	
6	同上	第6回 地域の特徴や課題を考える⑤—文献やデータからみる地域の課題の解決策とは/小括	
7	同上	観光とは何か—歴史的変遷から紐解く観光	
8	同上	観光の現状と課題—観光が地域にもたらすものとは/小括	
9	同上	観光を活用した地域づくり①— (事例) 日本各地の観光まちづくりについて	
10	同上	観光を活用した地域づくり②— (事例) 中能登町のスローツーリズムについて	
11	同上	観光を活用した地域づくり③—現地学習に向けて	
12	同上	観光を活用した地域づくり④—「箔一箔巧館」で、金沢の伝統工芸・金箔を体感しよう	学外実施 (3コマ連続開講)
13	同上		
14	同上		
15	同上	全体総括及びレポート課題提示	

## 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	伊藤 梢	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	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	伊藤 梢	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た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。	—	