

連携実務実習（SPRA4F05）

担当教員	宇都宮博・野村京子	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	実務系	選必	4	4	前	実習	0
講義概要	本授業では、地域のフードビジネス企業と連携し、大学内の実習施設を活用して実践的な学習を行う。具体的には、企業が抱える課題をテーマに掲げ、学生が現場の実務経験者と協働してその解決に取り組む。これを通じて、フードビジネス業界特有の課題認識、調理オペレーションの分析・改善、さらにはデータサイエンスを活用した市場分析や新技術の導入効果を理解する。また、連携する企業と社会の関係性を現場で体験的に理解し、地域社会や市場の実情に基づく課題解決策を提案する力を身に付けることを目指す。80時間に及ぶ実習を通じ、実践的な課題解決能力やコミュニケーション力、チーム協働能力を育成し、フードビジネス業界で即戦力として活躍するための視野を広げる。これらの取り組みを通じ、学生は自身の専門性を深めるとともに、産学連携による社会貢献の意義を体感する。						
到達目標	・フードビジネス業界における調理や組織運営上の課題を実践的に分析し改善できる。(DP3) ・フードビジネス業界を取り巻く市場環境や地域社会の実態を理解し、データサイエンスや新たな調理技術の活用意義を説明できる。(DP4) ・企業と地域社会の関係を踏まえた視点から、柔軟に課題を発見し、解決策を提案できる。(DP5)						
成績評価方法	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							
授 業 計 画							
オリエンテーション：授業の目的・方法・連携企業の紹介							
課題把握と企業分析：企業の現状と課題を理解							
3-4. 実務体験（調理・オペレーション）：現場での実践体験と分析							
5-6. 市場分析手法とデータサイエンス基礎							
7-8. 課題解決のためのワークショップ（課題整理・仮説立案）							
9-10. 調理・オペレーション改善案の立案							
11-12. 改善案の実践的検証と現場へのフィードバック							
13-14. 地域社会と企業との関係分析および地域連携策の検討							
15-16. 提案発表準備（改善案の整理とプレゼンテーション資料作成）							
17-18. 企業担当者との最終検討会（プレゼンとフィードバック）							
19-20. 授業総括と実習成果の振り返り・評価							
留意事項							
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			

臨地実習Ⅲ（SPRA4F10）

担当教員	辻口博啓・鍛冶静香・緒方智・開田晶・宇都宮博		アクティブラーニング					
科目区分			必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目		実務系	選必	4	4	前	実習	13
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							
成績評価方法	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								
授 業 計 画								
●企業内実習 15 日間 <初日> ○オリエンテーション ・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 ○実習内容に関する説明 ・課題の内容確認 ・課題解決に向けた仮説の設定 ・実習スケジュールの確認 < 1～5 日目> ○店舗マネージャーへのヒアリング ・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 < 6～10 日目> ○実習指導者および社内の関連部署へのヒアリング ・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 <11～14 日目> ○企画書の作成 ・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 ・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。 ・最終プレゼンテーションに向けて、最終調整を行う <最終日> ○プレゼンテーション ・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 ○企画書の修正・提出 ・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								
留意事項	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。							

実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容	科目との関連性

卒業論文・通期（CSEM4F03）

担当教員	木戸田力・清水恭彦・宇都宮博・坂井良輔・野村京子		アクティブラーニング					
科目区分			必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
総合科目		演習系	選択	4	4	通期	演習	26
講義概要	卒業論文は、これまでの大学生活で修得した専門的知識や実践的技術をもとに、自ら設定したテーマに対して主体的に取り組む「卒業研究」の成果を論文にまとめる。学生は自ら関心のある社会的課題や産業課題を広い視野と柔軟な発想で設定し、その解決に向けて研究計画の立案から調査・分析、成果の考察までを主体的に実施する。具体的な研究活動を通じ、食マネジメント分野における実務的課題解決能力の養成を図り、社会や地域の実情を踏まえた実践的な提案ができる力を身につける。また、研究成果を卒業論文としてまとめるプロセスを通じ、情報の整理や論理的な文章構成力、プレゼンテーション能力を向上させる。これらの取り組みは、本学のディプロマポリシーである「企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力」の養成を目的としており、業界の中核人材として求められる学士力を裏付ける。							
到達目標	・企業や地域社会の課題を的確に把握し、広い視野から自ら問題を設定できる（DP5） ・設定した課題に対して柔軟な発想をもって調査・分析し、有効な解決策を提案できる（DP5） ・研究成果を論理的かつ分かりやすく論文としてまとめ、プレゼンテーションできるようになる（DP5）							
成績評価方法	卒業研究に添った 卒業論文の内容 100%							
テキスト								
授 業 計 画								
留意事項								
実務経験のある 教員による授業科目		実務経験の内容			科目との関連性			

卒業研究・通期（CSEM4F01）

担当教員	木戸田力・清水恭彦・宇都宮博・野村京子・緒方智	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
総合科目	演習系	必修	4	4	通期	演習	26
講義概要	本科目は、卒業研究のテーマを深め、実践的な研究力を養成するゼミ形式の授業である。受講者は、それぞれの卒業研究テーマに応じて指導教員の研究室に所属し、個別指導を受けながら主体的に研究を進める。また、ゼミ内のピアレビューを通して、クリティカルシンキングを鍛え、自身の研究計画の質を高める。前半では研究計画書のブラッシュアップ、中盤では研究手法の習得、後半はゼミで進捗を報告し議論を交わすことで、主体的な問題発見・解決能力を磨く。これにより企業と社会の課題に対応できる実践力を身につける。						
到達目標	・卒業研究のテーマに即して、企業や社会の具体的な課題を発見できる（DP5）。 ・クリティカルシンキングに基づき、自らの研究計画を論理的に説明できるようになる（DP5）。 ・ゼミ内の議論を通じて、自分の考えを柔軟かつ的確に表現できるようになる（DP5）。						
成績評価方法	主体的な研究へ取り組み 50% 卒業研究 リサーチペーパー 50%						
テキスト							
授 業 計 画							
1.研究計画の確認とブラッシュアップのポイント 2.研究テーマと研究方法の再検討 3.研究目的と研究意義の精緻化 4.理論研究と実証研究の手法 5.先行研究レビューの再評価 6.研究スケジュールの再構築 7.フィールドワークの実践 8.インタビュー調査の実践 9.事例研究・ケーススタディの手法 10.ゼミ内研究報告とクリティカルディスカッション 11.中間報告に向けた進捗報告と課題共有 12.調査・実験データの間接分析 13.得られたデータの解釈と考察 14.調査結果の可視化とプレゼン手法 15.問題意識の深化・再検討 16.研究構成案の検討と改善点の抽出 17.ゼミ内ピアレビューによる改善 18.フィードバックの統合と計画修正 19.卒業研究の実務的な価値の再確認 20.企業・社会との連携を意識した考察 21.最終報告に向けた論文執筆のポイント 22.考察の深化と提言の具体化 23.研究成果のまとめと今後の課題 24.口頭発表スキル向上のワークショップ 25.リサーチ・ペーパーの完成と提出準備 26.卒業研究最終プレゼンテーション（全学発表会）							
留意事項							

実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容	科目との関連性

展開特殊講義後期通期「プランニング実習」(FM33133)

担当教員	清水恭彦・緒方智	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
総合科目	演習系	必修	2	4	通期	演習	13
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。						
成績評価方法	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							
授 業 計 画							
1 オリエンテーション、履修上の注意、進め方について 2 メニュー開発の意義（１） 商品サイクルについて 3 メニュー開発の意義（２）メニュー開発手順について 4 メニュー開発の意義（３）他社との差別化と顧客満足 5 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（食材理解、消費者動向等） 6 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（食材理解、消費者動向等） 7 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（食材理解、消費者動向等） 8 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（食材理解、消費者動向等） 9 企画開発（１）-1 市場調査を通したメニューの企画を立案（アイディア創出） 10 企画開発（１）-2 市場調査を通したメニューの企画を立案（アイディア創出） 11 企画開発（２）-1 市場調査を通したメニューの企画を立案（コンセプト立案） 12 企画開発（２）-2 市場調査を通したメニューの企画を立案（コンセプト立案） 13 詳細設計（１）-1 仕様書（レシピ、製造方法）の作成 14 詳細設計（１）-2 仕様書（レシピ、製造方法）の作成 15 詳細設計（２）-1 数値（予算）設定 16 詳細設計（２）-2 数値（予算）設定 17 試作（１）-1 仕様書に基づく試作・制作 18 試作（１）-2 仕様書に基づく試作・制作 19 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 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 試作（２）-1 仕様書に基づく試作・制作 22 試作（２）-1 仕様書に基づく試作・制作 23 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 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 中間報告（１）仕様書のプレゼンテーション と講評 26 中間報告（２）仕様書のプレゼンテーション と講評 27 中間報告（３）仕様書のプレゼンテーション と講評 28 中間報告（４）仕様書のプレゼンテーション と講評 29 試作（３）-1 仕様書に基づく試作・制作 30 試作（３）-2 仕様書に基づく試作・制作 31 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）							