

2026 年度

かなざわ食マネジメント専門職大学

シラバス (ver5)

2026.4.1

内容

アカデミックリテラシー I (BBEG1F01)	1
アカデミックリテラシー II (BBEG1S02)	2
外国語 I (英語) (BLAN1F01)	3
外国語 II (フランス語) (BLAN2F02)	5
データサイエンス I (BDAT2F01)	6
データサイエンス II (BDAT2S02)	8
ネットワーク・セキュリティ基礎論 (BDAT2F03)	10
異文化コミュニケーション (BLIB2S01)	11
数理と社会 (BLIB2F02)	12
社会人基礎力 (フィロソフィ) (BLIB1F03)	13
統計学 (BLIB1S04)	14
経営学概論 (SMAN1S01)	15
経済学概論 (SMAN2F02)	16
マーケティング論 (SMAN2F03)	18
経営組織論 (SMAN2S04)	20
経営戦略論 (SMAN2F05)	21
グローバル経営論 (SMAN3F07)	23
ビジネス・アカウンティング I (SMAN1F08)	25
ビジネス・アカウンティング II (SMAN1S09)	27
ビジネス法務 (SMAN2S10)	28
フードサービス産業論 (SMAN2S11)	29
食品流通論 (SMAN2F12)	31
事業・商品開発論 (SMAN3F13)	32
経営分析論 (SMAN3F14)	33
店舗システム・店舗実務 (SMAN3F15)	34
店舗政策・立地論 (SMAN3S16)	35
起業論 (SMAN3F18)	36
調理学 (SMAN2S19)	37
食品学 (SMAN2F20)	38
食品加工学 (SMAN3F21)	39
食文化論 (SFOO3F01)	40
フードスペシャリスト論 (SFOO2S02)	41
フードコーディネーター論 (SFOO3F03)	42
食品の官能評価・鑑別論 (SFOO3S04)	43
フードテック論 (SFOO3S06)	44
調理実習・前期 (SCUL1F08)	45
調理実習・後期 (SCUL1S02)	47
総合調理実習 (SCUL1S10)	49
食生活と健康 I (SCUL1F04)	51
食生活と健康 II (SCUL1S05)	53
食品の栄養と特性 I (SCUL1F06)	54
食品の栄養と特性 II (SCUL1S14)	55
食品の安全と衛生 I (SCUL1F08)	57
食品の安全と衛生 II (SCUL1S09)	59
調理理論と食文化概論 I (SCUL1F10)	61
調理理論と食文化概論 II (SCUL1S01)	63
衛生法規 (SMAN2S96)	65
公衆衛生学 (前期) (SMAN2S97)	67
公衆衛生学 (後期) (SMAN2S98)	69
食品学 (前期) (SMAN2S99)	71
食品学 (後期) (SMAN2S100)	72
栄養学 (前期) (SMAN2S101)	74
栄養学 (後期) (SMAN2S102)	76
食品衛生学 (前期) (SMAN2S103)	78
食品衛生学 (後期) (SMAN2S104)	80
社会 (SMAN2S105)	82
製菓理論 (前期) (SMAN2S106)	84

製菓理論（後期）（SMAN2S107）	86
製菓実習：洋菓子（前期）（SMAN2S108）	87
製菓実習：洋菓子（後期）（SMAN2S109）	89
製菓実習：和菓子（SMAN2S110）	91
製菓実習：製パン（SMAN2S111）	93
製菓実習：製パン（SMAN2S112）	94
製菓実習：製菓（前期）（SMAN2S113）	95
製菓実習：製菓（後期）（SMAN2S114）	97
製菓実習：学外（SMAN2S115）	99
製菓実習：細工（SMAN2S116）	100
マーケティングリサーチ実習（SPRA3F01）	102
連携実務実習（SPRA4F05）	104
臨地実習Ⅰ・前期（SPRA2F03）	105
臨地実習Ⅰ・後期（SPRA2S04）	107
臨地実習Ⅱ・前期（SPRA3F05）	109
臨地実習Ⅱ・後期（SPRA3S06）	111
臨地実習Ⅲ（SPRA4F07）	113
思考の整理学Ⅰ（ロジカル思考）（ATHI2F01）	115
思考の整理学Ⅱ（デザイン思考）（ATHI2S01）	116
コーチング・チームデザイン（ATHI3F02）	117
キャリア・デザイン（APRO3F01）	118
キャリア・サポート（APRO3S01）	119
情報と地域社会（APRO3S02）	120
リスクマネジメント（APRO3S03）	121
地域学（APRO2F21）	122
地域ブランディング（APRO2S05）	123
展開ゼミ・通期（ASEM3F01）	125
卒業論文・通期（CSEM4F02）	127
卒業研究・通期（CSEM4F03）	128

アカデミックリテラシーⅠ (BBEG1F01)

担当教員	木戸田 力	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
基礎科目	入門系	必修	2	1	前	講義	13
講義概要	大学では、既存の知識を身につけるだけでなく、世の中にあふれる情報を精査し、整理し、問題を発見し、さらにその問題を解決する方法を見出すことが求められる。さらに、自分なりの結論を導き、それらを人に効果的に伝えられるようになることが期待されている。本講義では、そのひとつひとつに関わる技術を分かりやすく解説していく。具体的には、レポート・論文の作成、研究調査と研究発表の実施に役立つ内容を解説していく。なお、(私の専門＜会計学＞との関係で)最も基本的かつ他の科目にも役立つ会計学のやさしい教材を選び、コピーをして学生に配布し、サブ・テキストとしていきたい。						
到達目標	・ 論理的思考力を身につけ、問題を解決する方法を見出すことができるようになる（DP1） ・ 情報を適切に収集・整理し、客観的な視点で分析できるようになる（DP1） ・ 研究倫理を理解し、レポート・論文の作成、研究調査と研究発表ができるようになる（DP1）						
成績評価方法	講義での発表と提出されるレポート						
テキスト	佐藤望編著『アカデミック・スキルズ 大学生のための知的技法入門』慶應義塾大学出版会。						
授 業 計 画							
1.アカデミック・リテラシーとは 2.大学における学びの姿勢とアカデミック・リテラシー 3.講義を聴いてノートをとる 4.情報収集の基礎――図書館とデータベースの使い方 5.第1回から4回までのまとめとレポート作成 6.本を読むーークリティカル・リーディングの手法 7.情報整理 8.研究成果の発表 9.文章表現の基本（文法・語彙・論理構造） 10.第6回から9回までのまとめとレポート作成 11.プレゼンテーション（口頭発表）のやり方 12.論文・レポートをまとめる 13.本講義全体のまとめ							
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			

アカデミックリテラシーⅡ（BBEG1S02）

担当教員	木戸田 力・小嶋 純一	アクティブラーニング	グループワーク、プレゼンテーション				
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
基礎科目	入門系	選択	2	1	後	講義	13
講義概要	本授業では、大学生として必要なアカデミック・リテラシーの基礎を習得することを目的とする。具体的には論理的思考力、情報リテラシー、レポート作成技術、批判的読解力、口頭発表能力などを養う。特に、ビジネスの現場において求められる専門職業人としての基本的なスキルを重視し、社会で活用可能なリテラシーを涵養する。講義・演習・ディスカッションを通じて、情報の収集・整理・分析・発信の方法を体系的に学ぶ。また、剽窃の防止や適切な引用方法についても理解を深め、倫理的な研究姿勢を身につける。本授業を通じて、学生はビジネス基礎能力を備え、社会人基礎力の向上を図る（DP1）						
到達目標	・ 論理的思考力を身につけ、課題に対して論理的なアプローチができるようになる（DP1） ・ 情報を適切に収集・整理し、客観的な視点で分析できるようになる（DP1） ・ 研究倫理を理解し、適切なレポートや論文を作成できるようになる（DP1）						
成績評価方法	講義での発表と提出レポート						
テキスト	講義初日に指定する						
授 業 計 画							
1.文献検索と学術資料の活用 2.学術論文の構成と執筆方法 3.研究倫理とデータの扱い 4.実践演習①（レポート作成） 5.実践演習②（レポートの改善） 6.実践演習③（論文作成の基礎） 7.実践演習④（論文の構成と論理展開） 8.口頭発表の実践①（プレゼンテーション準備） 9.口頭発表の実践②（発表とフィードバック） 10.ビジネスシーンにおけるリテラシー応用 11.レポート・論文の形式とスタイルガイド 12.学期末レポート作成・提出 13.まとめとふりかえり							
留意事項	レポートを提出し、学習の成果を確認する。 本授業を通じて、学生はアカデミック・リテラシーを身につけ、社会人として求められる論理的思考力、情報リテラシー、プレゼンテーション能力を高めることを目指す。						
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			

外国語Ⅰ（英語）（BLAN1F01）

担当教員	武田 早紀	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
基礎科目	言語系	必修	2	1	前	講義	13
講義概要	Students will become familiar with basic greetings, commonly used phrases, expressions, and vocabulary in everyday English conversation. The focus will be on building confidence in English communication. Additionally, the course will emphasize foundational English conversation skills necessary for service settings, with a focus on improving the four key language skills: speaking, listening, writing, and reading.						
到達目標	・ Be able to communicate confidently in various situations.(DP1) ・ Engage in simple everyday conversations in English with basic fluency.(DP1) ・ Perform basic customer service tasks such as greeting, explaining restaurant details and menu items, taking orders, and handling payments.(DP1)						
成績評価方法	Final examination 30% Speaking sessions 60% Attendance & Participation 10%						
テキスト	資料配布						
授 業 計 画							
1.Introduction Notes: Preparing for next presentation 2.Speaking session 1 3.Basic English Phrases 1 English Phrases at restaurant 1 4.Basic English Phrases 2 English Phrases at restaurant 2 5.Basic English Phrases 3 English Phrases at restaurant 3 6.Basic English Phrases 4 English Phrases at restaurant 4 7.Speaking session 2 8.Basic English Phrases 5 English Phrases at restaurant 5 9.Basic English Phrases 6 English Phrases at restaurant 6 10.Basic English Phrases 7 English Phrases at restaurant 7 11.Basic English Phrases 8 English Phrases at restaurant 8 12.Preparing for the final examination Speaking session 3 13.Final examination Notes: Role-play evaluation							
留意事項	講義ノートなどを利用して毎時の予習・復習（単語調べなど）を必ず行うこと。講義の最初に確認インタビューをします						

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

外国語Ⅱ（フランス語）（BLAN2F02）

担当教員	村田幸子	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
基礎科目	言語系	選択	2	2	前	講義	13
講義概要	フランス語は、パティシエ・ブーランジェを目指し、学び・修行する過程で不可欠な言語である。本授業では、材料、器具、菓子名、クリームの名称、作業表現など、実際の現場で使用されるフランス語を学ぶ。また、都会の有名店への就職や、将来的にフランスでの修行を目指す学生に向けて、実践的なコミュニケーション能力を養うことを目的とする。発音を含めた基本的な会話表現から、現場に必要な語彙や文法、接客・注文のやり取りまで、幅広く学修し、実践の場で自信を持って活用できるようになる。						
到達目標	・フランス語特有の聞き取りにくい音を認識し、正しく発音できるようになる。(DP1) ・講習や実習で 사용되는レシピを読解し、内容を理解できるようになる。(DP1) ・現場でのシェフとの会話を通じて、仕事の工程や作業指示を理解できるようになる。(DP1) ・フランス旅行や買い物、カフェ、ケーキ屋での注文、修行の場面で、相手の話を落ち着いて聞き、適切に回答できるようになる。(DP1)						
成績評価方法	試験 60% レポート 40%						
テキスト	資料を配布する						
授 業 計 画							
1.フランス語基礎 アルファベット、あいさつ、数字 2.フランス語基礎 アルファベット、あいさつ、数字 3.自己紹介、気候、自分の感情、マナー、自己紹介に必要な単語、動詞の活用、その他文章の組み立て方の練習 4.フランス語特有の発音、読み方の練習、基本的なあいさつボンジュール！聞いた事がある単語から始めその意味を理解する 5.色、製菓道具、材料、実際に使う道具、材料をフランス語で覚える。女性名詞、男性名詞 6.現場での会話、調理作業の表現、シェフとのやり取り、疑問文、否定文 7.現場での会話、調理作業の表現、シェフとのやり取り、疑問文、否定文 8.ケーキ屋、パン屋、ショコラチエでの会話、実際にメニューを見て注文する。ギヤルソンとの会話の練習 9.ケーキ屋、パン屋、ショコラチエでの会話、実際にメニューを見て注文する。ギヤルソンとの会話の練習 10.カフェ、レストランでの会話、実際にメニューを見て注文する。ギヤルソンとの会話の練習 11.カフェ、レストランでの会話、実際にメニューを見て注文する。ギヤルソンとの会話の練習 12.現在、未来、半過去、感情、やりたい事など話の幅を広げる 13.フランス旅行、今までの学んだ、さまざまなシチュエーションでの会話							
留意事項	講義ノートなどを利用して毎時の予習・復習（単語調べなど）を必ず行うこと						
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			

データサイエンスⅠ（BDAT2F01）

担当教員	吉田 真一	アクティブラーニング	ピアラーニング				
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
基礎科目	DS 系	必修	2	2	前	演習	13
講義概要	本講義では、データ・サイエンスの基礎理論と実践的な活用方法について学ぶ。近年、データの重要性は急速に高まり、企業や自治体においてデータを適切に分析・活用することが求められている。本講義では、統計学の基礎、データの収集・整理・可視化の手法、データ分析の基本的な手法、およびデータを基にした意思決定の方法を学ぶ。特に、食品産業や地域経済におけるデータの活用をテーマとし、実際の事例を取り上げながら学習を進める。さらに、データを効果的に活用するための倫理的配慮や、ビジネスの現場でのデータ分析の実践についても理解を深める。講義と演習を組み合わせることで、学生は実践的なスキルを身につけ、データ・サイエンスの基本を実務に応用できる能力を養うことを目指す。本講義を通じて、データに基づく合理的な意思決定を行うための基礎を確立し、専門職業人としてのビジネス基礎能力を身につける。						
到達目標	・データ収集・分析・可視化の基礎的なスキルを習得し、ビジネス課題を解決できるようになる（DP1） ・統計的手法や機械学習の基礎を理解し、データドリブンな意思決定ができる（DP1） ・食マネジメント分野におけるデータ活用の具体的な事例を学び、実践的に応用できる（DP1）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度） 20% レポート 20% 試験 60%						
テキスト	大学基礎データサイエンス（実教出版）						
授 業 計 画							
第1部：データ・サイエンスの基礎 1.データ・サイエンスとは何か 2.データの種類と特性 3.データ収集の方法と課題 4.データの前処理と整理 5.データの可視化（基本編） 6.データの可視化（応用編） 7.統計学の基礎（平均・分散・標準偏差） 8.確率と統計的推測の基礎 9.相関関係と因果関係の違い 10.データ・サイエンスにおける倫理							
第2部：データ分析の基礎 11. 記述統計と推測統計の違い 11.基本的なデータ分析手法（平均比較、クロス集計） 12.回帰分析の基礎 13.回帰分析の応用（ビジネスケーススタディ） 14.クラス分類の基本（決定木・ロジスティック回帰） 15.時系列データの分析（基礎編） 16.時系列データの分析（応用編） 17.異常検知と品質管理への応用							
第3部：食品産業・地域活性化とデータ活用 18.食品産業におけるデータ活用事例 19.地域ブランドとデータ分析 20.農業分野におけるデータ活用 21.消費者行動分析（購買データの活用） 22.レストラン・小売業のデータ活用 23.価格戦略とデータ分析							

24.需要予測と供給管理 25.食品安全とデータ管理 26.まとめ		
留意事項	PC を持参すること	
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
	データ活用や情報処理の教育に従事し、実務に即したスキルの育成を支援。	商業教育の経験を活かし、データ分析の実践的な活用法を指導。ビジネスの現場で求められるデータリテラシーを養う演習を行う。

データサイエンスⅡ（BDAT2S02）

担当教員	吉田 真一	アクティブラーニング	ピアラーニング				
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
基礎科目	DS 系	選択	2	2	後	演習	13
講義概要	本講義では、データ・サイエンスの基礎理論と実践的な活用方法について学ぶ。近年、データの重要性は急速に高まり、企業や自治体においてデータを適切に分析・活用することが求められている。本講義では、統計学の基礎、データの収集・整理・可視化の手法、データ分析の基本的な手法、およびデータを基にした意思決定の方法を学ぶ。特に、食品産業や地域経済におけるデータの活用をテーマとし、実際の事例を取り上げながら学習を進める。さらに、データを効果的に活用するための倫理的配慮や、ビジネスの現場でのデータ分析の実践についても理解を深める。講義と演習を組み合わせることで、学生は実践的なスキルを身につけ、データ・サイエンスの基本を実務に応用できる能力を養うことを目指す。本講義を通じて、データに基づく合理的な意思決定を行うための基礎を確立し、専門職業人としてのビジネス基礎能力を身につける（データ・サイエンスⅠと共通）						
到達目標	・データ収集・分析・可視化の基礎的なスキルを習得し、ビジネス課題を解決できるようになる（DP1） ・統計的手法や機械学習の基礎を理解し、データドリブンな意思決定ができる（DP1） ・食マネジメント分野におけるデータ活用の具体的な事例を学び、実践的に応用できる（DP1）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度） 20% レポート 20% 試験 60%						
テキスト	データサイエンスの基礎（近代科学社）						
授 業 計 画							
第4部：ビジネスにおけるデータ活用 31. マーケティングにおけるデータ分析 1. ソーシャルメディアとデータ分析 2. 顧客セグメント分析 3. プライシング戦略とデータ 4. 物流・サプライチェーンのデータ活用 5. フードデリバリーとデータ分析 6. スタートアップにおけるデータ活用 7. EC サイトとデータ分析 8. データ分析を活用した意思決定 9. ビジネスでのデータ活用事例（ケーススタディ） 10. データ・サイエンスと AI の未来 第5部：データの実践的活用と将来展望 11. データ・サイエンスのキャリアと資格 12. データ分析ツールの紹介（Excel, SQL, BI ツール） 13. プロジェクトベースのデータ活用（チームワーク演習） 14. ビッグデータの基礎と活用 15. パーソナライズとレコメンデーションシステム 16. データガバナンスとプライバシー保護 17. データドリブンな組織文化とは 18. ケーススタディ：成功事例と失敗事例 19. 総合演習：データ分析プロジェクト① 課題抽出 20. 総合演習：データ分析プロジェクト② 調査計画 21. 総合演習：データ分析プロジェクト③ 調査実行 22. 総合演習：データ分析プロジェクト④ 調査集計 23. 総合演習：データ分析プロジェクト⑤ 調査解析							

24.プレゼンテーションとディスカッション 25.プレゼンテーションのフィードバック 26.まとめ		
留意事項	PC を持参すること	
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
	データ活用や情報処理の教育に従事し、実務に即したスキルの育成を支援。	商業教育の経験を活かし、データ分析の実践的な活用法を指導。ビジネスの現場で求められるデータリテラシーを養う演習を行う。

ネットワーク・セキュリティ基礎論（BDAT2F03）

担当教員	吉田 真一	アクティブラーニング	ディスカッション				
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
基礎科目	DS 系	選択	2	2	前	講義	13
講義概要	ICT の普及に伴い、情報セキュリティ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重要な課題となっている。コンピュータウイルス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不可欠である。 本授業では、ネットワークと情報セキュリティの基礎的な知識を習得し、インターネット利用を含む ICT 活用におけるセキュリティリスクとその対策について学ぶ。また、個人情報保護法や関連法規について理解を深めることで、在学中の ICT 活用や卒業後のビジネス実務において、セキュリティリスクや個人情報保護を考慮した適切な ICT 活用ができるようになる。さらに、職場における情報セキュリティリーダーとしての役割を果たせる人材の育成も視野に入れる。						
到達目標	・ ICT 活用におけるセキュリティリスクと対策を理解し、実践できるようになる。(DP1) ・ 個人情報保護法や関連法規の遵守事項を理解し、他者に説明できるようになる。(DP1) ・ 本授業で学んだ知識を実際の ICT 活用の現場で実践できるようになる。(DP1)						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度） 20% レポート 20% 試験 60%						
テキスト	『情報セキュリティ読本(6 訂版)』実教出版 660 円 ISBN:978-4407361179						
授 業 計 画							
1.インターネットのセキュリティリスク 2.情報セキュリティの基礎 3.マルウェアとその対策 4.フィッシング詐欺、ワンクリック請求とその対策 5.スマートフォン、無線 LAN の脅威と対策 6.組織のセキュリティ対策 7.テレワークのセキュリティ 8.アクセス管理の手法 9.様々な攻撃手法 10.ファイアウォールとセキュリティ機器 11.暗号とデジタル署名 12.個人情報保護とプライバシー 13.情報セキュリティに関する法律							
留意事項	期末レポートは、学修 40 時間を基準とします						
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			
	商業高校で商業科目とコンピュータを指導。データ活用や情報処理の教育に従事し、実務に即したスキルの育成を支援。			基礎的な概念を分かりやすく解説。実践的な事例を交えながら、ネットワークセキュリティの重要性やリスク管理の視点を学生に伝える。			

異文化コミュニケーション (BLIB2S01)

担当教員	清水 恭彦	アクティブラーニング	ディスカッション、プレゼンテーション				
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
基礎科目	一般教養系	選択	2	2	後	講義	13
講義概要	本講義では、異文化コミュニケーションの基本概念を学び、異なる文化的背景を持つ人々との円滑なコミュニケーション方法を探究する。グローバル化が進む現代において、企業活動や地域振興においても異文化理解が不可欠である。特に食文化を中心に、文化的相違を理解し、適応するためのスキルを養う。本授業では、実践的な事例を用いた分析やディスカッションを通じて、異文化間での誤解を防ぐ方法を学ぶ。これにより、異文化間の協力を促進し、職業人としての国際的な視野を広げることを目指す。本講義は、食マネジメントの専門職として求められるコミュニケーション能力の向上に資する内容であり、社会人基礎力の強化と共に、企業内外での異文化対応力を身につけることを目的とする（DP1）						
到達目標	・異文化コミュニケーションの基本概念を理解し、実際のビジネスシーンで適用できるようになる（DP1） ・異文化に起因するコミュニケーションギャップを特定し、適切に対応できるようになる（DP1） ・異文化間の協力を促進するためのスキルを身につけ、企業や地域社会で活用できるようになる（DP1）						
成績評価方法	レポート 40% 定期試験 60%						
テキスト	資料配布						
授 業 計 画							
1.イントロダクション - 異文化コミュニケーションとは何か 2.文化の概念とその影響 - エドワード・ホールの高・低コンテクスト文化 3.文化間のコミュニケーションスタイルの違い 4.ステレオタイプと偏見の影響 5.食文化に見る異文化理解 6.異文化ビジネスコミュニケーション（言語と非言語コミュニケーション） 7.異文化における交渉と意思決定異文化適応と異文化衝撃（カルチャーショック） 8.異文化適応と異文化衝撃（カルチャーショック） 9.異文化リーダーシップとチームワーク 10.食ビジネスにおける異文化対応の事例分析 11.国際的な企業活動と異文化の役割 12.異文化コミュニケーションの実践演習 13.まとめと今後の課題							
留意事項	授業内のディスカッションやグループワークへの積極的な参加を求める。 最終レポートでは、異文化コミュニケーションに関する具体的な事例を分析し、実務に適用可能な提案を行うことを求める。 事前に指定した文献を読み、各授業のテーマに関する事前学習を行うこと。						
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			

数理と社会 (BLIB2F02)

担当教員	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
展開科目	一般教養系	選択	2	2	前	講義	13
講義概要	本講義では、数理の視点から社会現象を捉え、物事の本質を理解できるようになる。地震や雷、紛争、恋愛、交通事故など、世の中で起こるさまざまな出来事は、単なる物理現象やエネルギーの流れとして解釈できる。持続可能な社会を目指す SDGs の 15 のゴールも、エネルギーの循環を効率的に行うことで地球環境を維持しようとする試みと捉えられる。本講義では、新聞記事などを通じて社会問題を考察し、それらを数理的な視点で整理しながら理解を深める。生命の誕生から人類の進化、大宇宙の膨張に至るまで、さまざまな現象を数理の観点から探究し、社会の構造を明らかにする力を養う。						
到達目標	・現代社会における価値観を表す用語を整理し、数理的に理解することで、論理的に物事を考えられるようになる（DP1） ・道徳的価値の起源を自然科学の視点から考察し、数理的な必然性を踏まえて説明できる（DP1） ・新しい価値を数理の観点から分析し、論理的に考察できる（DP1） ・「おかしい」「何かが違う」といった違和感を、数理モデルを用いて論理的に検証し、人生の危機管理に活かせるようになる。例えば、「上手い話には裏がある」ことをエネルギー保存の法則などを用いて捉えられる（DP1）						
成績評価方法	平常点 課題提出 50% レポート 50%						
テキスト	数理と社会（数学書房）						
授 業 計 画							
1.講義全般のテーマとして「数理で読み解く現代社会」という観点で、講義全般の解説。 特に、「数理で読み解く日本の現状」を中心に、平均賃金、人口動態調査など、公的データの活用、その理解の手法等を解説する 2.人生 100 年時代の賢い生き方（平均寿命、健康寿命、責任準備金繰入金、生命保険） 3.葉の成長に観る無理数（数に体系、ユークリッド互除法、フィボナッチ数列、音階） 4.遺伝から見える種の淘汰（突然変異、DNA、RNA、ゲノム） 5.天気予報で知る確率（降水確率と打率、台風の進路予想、大数の法則、中心極限定理） 6.ギャンブルで儲ける法（期待値、推定と検定） 7.よい恋人を見つける戦略（最大停止問題、誕生日同一問題、モンティ・ホール問題） 8.リスクヘッジとデリバティブ（投資と投機、コストとロス、ゲームの理論） 9.情報の非対称性、暗号の数理（公開キーと暗号キー、富の再分配、パレート曲線） 10.ガリバー国では、背の高い子どもが生まれ続くか（回帰現象、相関、未来予想） 11.持続可能な社会（SDG s）を実現するために （カーボンニュートラル、ゼロ・エミッション、食品ロス） 12.AI,量子コンピュータ （Electronic Numerical Integrator and Computer,アルゴリズム、サラリーマン問題） 13.カオスに見る秩序（バタフライエフェクト、フラクタル）							
留意事項	講義では、事前のテーマに沿ったトピックに関する課題回答を、他者の意見等で深化させながら改善する学修スタイル 授業の事前には、テーマに沿ったトピックを課題として出します。その課題に対する取り組みの中で、ご自分の考えを整理して講義に臨んでもらいます						
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			

社会人基礎力（フィロソフィ）（BLIB1F03）

担当教員	大聖寺谷敏・渡辺大河	アクティブラーニング	グループワーク， ディスカッション				
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
基礎科目	一般教養系	必修	2	1	前	講義	13
講義概要	本授業は、社会人としての基本的な心構えや行動原理、ならびに経営哲学を体系的に学び、社会で活躍するための基盤を築くことを目的とする。経営哲学を軸に、「人間として何が正しいか」を判断基準として行動する意識を醸成し、社会や企業に求められる人材となることを目指す。授業では、真摯に努力する姿勢、利他の精神、感謝の心などの人間性を高める考え方を学ぶ。さらにグループワークやディスカッションを通じて、実践的な社会人基礎力（前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力）を養成する。これらを通じ、専門職業人として求められるビジネス基礎能力を身につけ、自律的に行動できる社会人として成長する。						
到達目標	・社会人として求められる基礎的な倫理観と正しい行動原理に基づいて判断できるようになる（DP1） ・経営哲学を理解し、仕事や生活において実践的に活用できる（DP1） ・他者と協働しながら目標達成に向けて主体的に行動できる（DP1）						
成績評価方法	レポート 100%						
テキスト	資料配布						
授 業 計 画							
1.オリエンテーション～なぜ経営哲学が必要か～ 2.「人生・仕事の方程式」 3.「利他の心」を持つことの重要性 4.成功のための熱意と誠実さ 5.感謝の心と謙虚さの意義 6.自律的な自己管理とセルフモチベーション 7.問題解決力を高めるための思考法 8.前に踏み出す勇気と挑戦する姿勢 9.仕事におけるチームワークの実践 10.実践的なコミュニケーション能力を養う 11.フィロソフィに基づく判断力を鍛える 12.失敗から学ぶ、反省と改善 13.総括とプレゼンテーション							
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			

統計学 (BLIB1S04)

担当教員	宇都宮 博	アクティブラーニング	グループワーク				
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
基礎科目	一般教養系	必修	2	1	後	講義	13
講義概要	本授業では、食マネジメント分野における統計学の基礎を学び、データの収集・整理・分析を通じて意思決定に活用する方法を修得する。統計学は、ビジネスの現場において市場分析、品質管理、消費者行動の理解などに不可欠なスキルである。授業では、基本的な統計概念（記述統計、確率、推測統計）を学び、Excel や統計ソフトを用いたデータ分析の実践的な演習を行う。本授業は、専門職大学としての実践的な学びを重視し、データを用いた論理的な意思決定能力を育成することで、企業や自治体で活躍するための基礎力を養う。受講生は、統計的手法を理解し、統計リテラシーを身につけることで、食マネジメント分野でのデータ活用力を強化する。						
到達目標	・統計学の基本的な概念や手法を理解し、データを整理・分析できる（DP1） ・Excel などのツールを用いて統計的手法を適用し、実践的なデータ分析ができる（DP1） ・食品業界におけるデータの活用事例を理解し、統計データに基づいた意思決定ができる（DP1）						
成績評価方法	課題レポート 50% 期末試験 30% 授業内活動・発表 20% を総合的に判断する						
テキスト	資料を配布する						
授 業 計 画							
1.統計学の基礎と食マネジメントへの応用 2.データの種類と収集方法 3.記述統計①：データの要約（平均・中央値・最頻値） 4.記述統計②：データのばらつき（分散・標準偏差・範囲） 5.データの可視化（ヒストグラム・散布図・箱ひげ図） 6.確率の基礎（順列、組み合わせ、確率、確率モデル） 7.確率分布と統計的推測（正規分布・信頼区間） 8.仮説検定の基礎（t 検定、ウィルコクソン（順位和）検定等） 9.相関と回帰分析（相関係数、決定係数等） 10.時系列分析（移動平均と指数平滑法） 11.ビジネスデータの統計分析（実データを用いたケーススタディ） 12.統計分析の限界とデータの誤用 13.総合演習：食マネジメントにおけるデータ活用の実践							
留意事項	予習復習を念入りに 本授業は演習を多く取り入れ、実際の食品業界のデータを使用することで、実践的な学びを促進する。 使用ソフトウェア：Microsoft Excel または R（基礎レベル） 事前知識は不要だが、数学の基礎（四則演算、割合、簡単な関数）は理解していることが望ましい。 講義内でグループワークを行い、実際の食品業界の課題をデータ分析の視点から議論する機会を設ける						
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			

経営学概論（SMAN1S01）

担当教員	清水 恭彦・居村 徹	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	マネジメント系	必修	2	1	後	講義	13
講義概要	本講義では、経営学の基本概念と理論について学び、企業経営に関する一般的な考え方を理解することを目的とする。経営学は、企業活動を効率的に運営し、持続可能な成長を実現するための学問であり、経営戦略、組織論、マーケティング、財務管理、人材管理など多岐にわたる分野を含む。本講義では、経営学の歴史的発展を踏まえながら、現代のビジネス環境に適応した理論と実践を学習する。特に、近年のデジタル化やグローバル化の影響を考慮し、企業経営における新たな課題や可能性についても議論を深める。また、具体的な企業事例を交えながら、実践的な視点を養い、事業組織を運営するための基礎的なマネジメント能力の習得を目指す。講義では、講義形式だけでなく、ケーススタディやディスカッションを取り入れ、学生が主体的に学習できる環境を提供する。						
到達目標	・経営学の基本概念と理論を理解し、企業経営に関する一般的な考え方を説明できる（DP2） ・事業組織の運営に必要なマネジメント能力を身につけ、実際の企業経営に応用できる（DP2） ・経営学の視点から企業の課題を分析し、適切な経営戦略を提案できる（DP2）						
成績評価方法	期末テスト 60% 中間発表 30% 授業における貢献度 10%						
テキスト	加護野忠男・吉村 典久編著『1からの経営学』（第3版）中央経済社						
授 業 計 画							
1.経営学とは何か：学問の歴史と現代の重要性 2.企業経営の基本概念：ミッション・ビジョン・バリュー 3.経営戦略の基礎：競争戦略と企業成長戦略 4.組織論とリーダーシップ：効率的な組織運営とは 5.マーケティングの基礎：市場分析とマーケティング戦略 6.財務管理の基礎：資金調達と収益管理 7.人材管理と組織文化：従業員のモチベーションと働き方 8.デジタル時代の経営戦略：DX とイノベーション 9.グローバル経営と CSR：持続可能な企業経営 10.スタートアップとアントレプレナーシップ：新しいビジネスの創出 11.日本企業の経営事例分析：成功と失敗の要因 12.ケーススタディ：実際の企業課題に基づく分析と提案 13.まとめと振り返り：経営学の実践的活用							
留意事項	本講義では、講義形式だけでなく、グループディスカッションやケーススタディを多く取り入れる。事前学習として指定する文献や事例について調査し、授業内で発表する機会を設ける。						
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			
	国内大手食品企業にて、海外進出戦略を担当。特にアジア市場における契約、会社設立、業務提携の実務に従事し、多様な市場環境での事業展開を経験。			実務経験を基に、経営学の理論と実践を結び付け、海外展開の実例を交えながら講義を展開。契約や提携の具体的なプロセスを紹介し、実践的な理解を促す。			

経済学概論 (SMAN2F02)

担当教員	木戸田 力	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	マネジメント系	選択	2	2	前	講義	13
講義概要	本講義では、最初に経済とは何かを説明し、その上で付加価値、総生産、および成長率などの経済の動きを理解するために必要な考え方を学ぶ。さらに、現実の経済構造や経済動向を説明し、日本経済新聞の記事を理解できる実力を身につける。本講義では、当日ないし前日に掲載された新聞記事を配布すると共に、その内容を解説する。特に外食 本講義では、最初に経済とは何かを説明し、その上で付加価値、総生産、および成長率などの経済の動きを理解するために必要な考え方を学ぶ。さらに、現実の経済構造や経済動向を説明し、日本経済新聞の記事を理解できる実力を身につける。本講義では、当日ないし前日に掲載された新聞記事を配布すると共に、その内容を解説する。特に外食産業に関連する記事を取り上げ、学生と共に考察することで、実社会における経済の仕組みを深く理解できるようになる。						
到達目標	・経済学の基本的概念を理解し、新聞などに掲載されている経済関連の記事の内容を正しく読み取ることができるようになる（DP2） ・また、外食産業の動向を新聞記事から分析し、経済的視点から考察できるようになる（DP2）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度）および小テスト 50% 定期試験 50%						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
1.前半：経済とはなにか。 後半：経済学の基本的な方法（帰納と演繹・ファンダメンタルズ・経済理論の2つの側面としての記述理論と規範理論） 2.経済学の十大原理（前）：人々はどうのように意思決定するか。人々はどうのように影響しあうのか 3.前半：経済学の十大原理（後）：経済は全体としてどのように動いているか 後半：＜第2回と第3回の講義に関する確認テスト①＞ 4.経済学者の考え方：経済モデルの諸相・フロー循環図・生産可能性フロンティア。実証的分析と規範的分析 5.需要と供給の考え方の前提としての市場と競争。需要と需要曲線。供給と供給曲線。需要と供給の組み合わせ 6.前半：＜第4回と第5回の講義に関する確認テスト②＞ 後半：需要と供給と政府の政策：価格の上限と下限。税金 7.前半：マクロ経済学の基本的な考え方。経済主体と付加価値創出：経済主体の鳥観図。経済主体としての企業の役割。企業による付加価値創出。 後半：＜第6回と第7回の講義に関する確認テスト③＞ 8.前半：貨幣の定義と機能 後半：＜第8回の講義に関する確認テスト④＞ 9.国民所得の測定。国内総生産と GDP。消費。投資。政府支出 10.名目 GDP と実質 GDP。GDP デフレーター。 11.前半：GDP の三面等価。マクロ経済における需要サイドと供給サイド 後半：＜第9回から第11回の講義に関する確認テスト⑤＞ 12.前半：為替相場の変動と外食産業 後半：＜第12回の講義に関する確認テスト⑥＞ 13.講義のまとめ：外食産業のあり方と経済学。							
留意事項	経済に関する新聞や雑誌記事に日常的に接するようにすること。 配布したコピーおよび新聞記事は、ファイルにいられて保存しておくこと。						
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			

マーケティング論 (SMAN2F03)

担当教員	清水 恭彦	アクティブラーニング	プレゼンテーション				
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	マネジメント系	必修	2	2	前	講義	13
講義概要	マーケティングの基本概念を身につけ、社会におけるその重要性を理解できるようになる。マーケティングは単なる経営学の一分野ではなく、企業や個人が社会で生き残り、価値を提供するための有益な考え方である。社会のニーズやトレンドを認識し、自社や自身の強みを分析した上で、他者と差別化した製品・サービスや役割を提供することで、社会に貢献し、自己効力感を得ることができる。その結果、マーケティングの視点を活用し、企業経営や個人のキャリア形成において実践的に応用できるようになる。						
到達目標	・基本概念である 3C、4P、STP を確実に理解し、実践的に活用できるようになる (DP2) ・また、「差別化」が企業のみならず、芸能人やスポーツ選手にとっても重要であることを、多くの事例を通じて理解し、実感を伴って身につけることができる (DP2)						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度）および小テスト 50% 定期試験 50%						
テキスト	使用しない 資料配布						
授 業 計 画							
1.マーケティングの概念：「マーケティング」とは何なのか？基本的な考え方を特に「戦略論」との違いを軸に理解してもらう。キーワードは「差別化」であることを理解すると同時に必ずしもビジネスのみに有益なものでないことを知る。 2.マーケティングの歴史： 経営学にマーケティングが登場した背景について理解する。自動車販売のためのポイントが生産性や生産コストよりもデザインや色等による「差別化」と悟った G・M 社からマーケティングの考えは発展したものであることなどを理解する。 3.マーケティングのフレームワーク（1）－ 3C 分析： ここでは経営戦略論などとも共通するが、重要なフレームワークである「3C」分析－ Company、Customer、Competitor の関係とその考え方について理解する。 4.マーケティングのフレームワーク（2）－ 4P 分析と STP： 「3C」分析の後に考える 4P－Product/Service、Price、Placement、Promotion のマーケティングミックスのその考え方と、その次の STP 分析－ Segmentation、Targeting、Positioning について理解する。 5.マーケティングリサーチ：マーケティングにおける NEEDS を知る手段としての調査方法について理解してもらう。具体的には定量調査、定性調査の方法に加えて B2C における調査では顧客の情緒的価値が重要になるケースや顧客自身が自覚していないニーズも学ぶ。 6.マーケティングの近視眼：マーケティングの NEEDS と WANTS について理解してもらう。マーケッターとしては顧客の「解決したい問題」はなにかを考えることが重要で、必ずしも顧客が欲しいというモノやコトを提供するのが正解ではないことを理解する。 7.製品開発： 4P 分析の内のひとつ、Product（または Service)について学ぶ。経営戦略などでも学ぶ事業環境から提供するものを考える、5 フォーシズ(5 forces)と自社の資源から考える RBV(Resource Based View)についても学ぶ。 8.価格政策： 4P の内のひとつ、Pricing について学ぶ。時には「ブランド価値」により高額でも売れるもの。安くした方が売れなくなるものもあることを理解する。またモノやコトの価値とは主観的なものであるも学ぶ。 9.販売経路：同じく 4P のひとつ、Placement について学ぶ。販路は多い方が良いとは限らず、厳選した販路で販売した方がうまくいくこともあることを理解する。ネット販売とリアル店舗での販売のメリット、デメリットについても学ぶ。 10.プロモーション； 大企業が TV を中心に行っていた広告宣伝がいまはネット経由で中小企業でも安価に行えること、インフルエンサーの影響力、宣伝以上に効果が持つようになった広報、敢えて宣伝をしないスターバックスのプロモーション戦略などについて学ぶ。 11.履修生によるグループ学習とプレゼンテーション（1）： 個人または二人で任意の企業や企業の中の特定の事業を選び、それがどのようなマーケティングを行っているのかを、いままでの授業を通して学んだことをもとに PPT を使って発表する。							

- 12.履修生によるグループ学習とプレゼンテーション（2）： 個人または二人で任意の企業や企業の中の特定の事業を選び、それがどのようなマーケティングを行っているのかを、いままでの授業を通して学んだことをもとに PPT を使って発表する。（履修生による発表の回）
- 13.まとめ： いままでの学習のまとめと期末試験に関する問題の傾向などについて説明。（履修生による発表の回）

留意事項	復習をしっかりと行うこと。 こちらで作成した資料を使って授業を行います。授業後に使った資料を履修生にデジタル配信します。 講義は PPT を使った授業が中心。履修生に同じく PPT を使ってプレゼン（中間発表）をしてもらいます。	
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
	国内大手食品企業にて、海外進出戦略を担当。特にアジア市場における契約、会社設立、業務提携の実務に従事し、多様な市場環境での事業展開を経験。	海外進出の具体的な事例を交え、契約交渉や業務提携の実務プロセスを解説。アジア市場の特性や成功要因を考察し、実践的なマーケティング戦略の立案を指導する。

経営組織論（SMAN2S04）

担当教員	森田 聡	アクティブラーニング	ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション				
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	マネジメント系	必修	2	2	後	講義	13
講義概要	本講義では、経営組織の基本概念、理論、および実務的な課題について学ぶ。組織の成立と発展、組織構造の設計、リーダーシップ、意思決定、組織文化、変革管理などを中心に、経営組織の機能と戦略的役割について考察する。特に、フードビジネスを取り巻く環境を考慮し、持続可能な経営組織の構築や運営について議論する。理論的枠組みと実務的視点を融合させ、具体的な事例を通じて理解を深める。また、アカデミア、産業界、政府との連携の重要性を踏まえ、実際の企業や団体の取り組みを分析し、実践的なマネジメント能力を養う。本授業を通じて、受講生は経営組織の理解を深め、企業運営の現場で即戦力となる能力を身につけることを目指す（DP2）						
到達目標	・経営組織の基本的な理論と概念を理解し、説明できる（DP2） ・フードビジネスに適用可能な組織の設計や運営手法を理解し、実践できる（DP2） ・組織運営の課題を特定し、適切なマネジメント戦略を立案できる（DP2）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度）および小テスト 50% 定期試験 50%						
テキスト	上林 憲雄・庭本佳子編著『経営組織入門』中央経済社						
授 業 計 画							
1.経営組織論の基本概念と現代的意義 2.組織の成立と発展プロセス 3.組織構造の種類と設計 4.フードビジネスにおける組織形態の特徴 5.リーダーシップ理論と実践 6.意思決定プロセスとその影響 7.組織文化とその形成要因 8.組織変革とイノベーションマネジメント 9.ステークホルダーとの関係構築 10.サステナブル経営と組織戦略 11.企業事例分析（フードビジネスにおける成功と失敗） 12.グループワーク：組織課題の分析と解決策の提案 13.まとめと発表会							
留意事項	復習をしっかりと行うこと。 授業は講義形式に加え、ディスカッションやグループワークを積極的に取り入れる 各回の授業では事前に提示された文献を読み、授業での議論に備えること 企業訪問やゲストスピーカーの講義を予定することがある 授業内容を理解するために、ケーススタディを活用する						
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			

経営戦略論 (SMAN2F05)

担当教員	清水 恭彦	アクティブラーニング	プレゼンテーション				
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	マネジメント系	必修	2	2	前	講義	13
講義概要	経営戦略論は、古代の戦略論や戦争論にまで遡る。自分よりも大きな相手と対峙した際に、どのように勝つか、あるいは負けずに済むかを考える学問である。一方で、マーケティングは競争を避け、自らの強みを活かせる分野で生きる戦略を重視する。しかし、現代においては、実務・学術の両面で経営戦略論とマーケティングが融合している。どの分野に進んでも他者の存在は不可避であり、そこには競争が生じるからである。この競争環境において、戦略論の考え方が有効となる。ただし、戦略には唯一の正解はなく、存在するのは複数の選択肢のみである。本授業では、状況に応じた戦略の選択肢を検討し、実践的な思考力を養うことを目指す。						
到達目標	・様々な状況において、どのような選択肢があるのかを理解し、自ら適切な選択肢を選び、その理由を説明できるようにする (DP2)						
成績評価方法	平常点 (主体的な授業参加度) および小テスト 50% 定期試験 50%						
テキスト	嶋口 充輝 ・内田 和成・ 黒岩 健一郎編著『1からの戦略論』(第2版) 中央経済社						
授 業 計 画							
1.戦略の定義:「戦略」とはなにかということについて考える。最初に戦略の「要素」について考えていく。履修者はネット上で「戦略」を検索し、各自なりに、理解をしてください。 2.業界の構造。ファイブフォース分析: 戦略を考えるうえで周りの環境から考えるという方向があります。ファイブ フォース (5 forces)といわれる有名な理論です。この理論をまずは理解しましょう。 3.周りの環境を考えるーPEST 分析: ここでは PEST 分析といわれる自分、自社を取り巻く環境、トレンドを知る重要性について学びます。同時にマーケティングにも出てくる3C 分析、SWOT 分析の意味も一緒に理解(復習?)していきます。 4.自分に当てはめて考えるー演習: 前回まで学んだ事項は前略を考えるうえで基本となる重要事項です。この回では皆さんが実際に自分を中心にして自分が将来やりたいことの周りの環境について考えて発表してみましょう。 5.事業戦略の違いーしまむらとユニクロ: 概要で述べたように戦略の答えはひとつだけではありません。いくつかの選択肢があります。ここでは同じアパレルながら、全く違う戦略をとる、しまむらとユニクロについて考察します。 6.製品ライフサイクル: ここでは同じ製品であっても、そのデビューから引退までのライフサイクルのどのフェーズにいるかでとるべき戦略が変わってくることを学びます。ライフの期間は製品によって全く違いますが基本は同じです。 7.地位別戦略: 前回は戦略を時間軸で考えましたが、ここでは市場の中の位置で考えて適切な戦略を考える方法を学びます。リーダー、チャンレンジャー、フォロワー、ニッチャーの地位の違いによる戦い方を学びます。 8.RBV (リソース・ベースト・ビュー): 第2回の授業で学んだファイブ・フォースズを反対または補完する理論。自社の能力を中心を考える戦略で資源アプローチの戦略ともいわれる。ここではコアコンピタンスという言葉についても考察します。 9.成長戦略: ここでは「成長マトリック」を紹介して、企業の成長を実現する選択肢について学ぶ。「シナジー効果」という言葉についても学んでいく。 10.組織文化; 最後は効果的で競争力のある戦略を実現するためのものとして組織文化について考察する。これは柔軟に変更することが難しいものであり、反対に急激に変化する環境ではマイナスに作用する可能性もあることも学ぶ。 11.履修生によるプレゼンテーション (1): 任意の企業や企業の中の特定の事業を選び、それがどのような戦略をとっているのかを、いままでの授業を通して学んだことをもとに PPT を使って発表する。 12.履修生によるプレゼンテーション (2): 任意の企業や企業の中の特定の事業を選び、それがどのような戦略をとっているのかを、いままでの授業を通して学んだことをもとに PPT を使って発表する。(履修生による発表の回) 13.まとめ: いままでの学習のまとめと期末試験に関する問題の傾向などについて説明。(履修生による発表の回)							
留意事項							
実務経験のある	実務経験の内容			科目との関連性			

教員による授業科目	国内大手食品企業にて、海外進出戦略を担当。特にアジア市場における契約、会社設立、業務提携の実務に従事し、多様な市場環境での事業展開を経験。	実務経験を活かし、海外進出の実例を交えながら、戦略策定やリスク管理の実践的視点を提供。特にアジア市場における成功要因や課題を具体的に解説し、実践的な経営戦略の理解を深める。
-----------	---	--

グローバル経営論 (SMAN3F07)

担当教員	清水 恭彦	アクティブラーニング	プレゼンテーション				
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	マネジメント系	選必	2	3	前	講義	13
講義概要	グローバル経営論では、国内経営とグローバル経営の違いを理解し、異文化環境に適応した経営手法を習得できるようになる。ゲマワットの CAGE フレームワーク（Culture, Administration, Geography, Economics）をもとに、国際経営の調整が必要な要因を学ぶ。特に、異文化理解や価値観の違いを踏まえた製品開発や組織運営の重要性に焦点を当てる。日本人にとって克服が難しい異文化適応の課題について、多くのケースを通じて具体的な解決策を考察し、実践的な知識を習得できるようになる。						
到達目標	・異文化環境でビジネスを展開する際に求められる対応策を理解し、実践的な知識として身につけることができる（DP2）						
成績評価方法	期末テスト 60％ 中間発表 30％ 授業における貢献度 10％						
テキスト	小田部 正明・ 栗木 契・ 太田 一樹編著『1からのグローバルマーケティング』中央経済社						
授 業 計 画							
1.グローバルマーケティングの概念：「マーケティング」に「グローバル」が付くとどうかわるのか？市場の前提状況が全く変わることを理解する必要があるが、現在、インバウンドの増加で国内でも「グローバル」マーケティングが必要になってきたことを学ぶ 2.マーケティングの発展： グローバルマーケティングの発展について学ぶ。輸出から始まり、世界最適の構造をお求めるグローバルマーケティングへと発展するがモノの性質によっては、その前の「インターナショナル」マーケティングとなることも理解する 3.商社の役割と現地化へと進む政治的要因： ここでは貿易を主な生業としていた商社の現在のビジネスモデルとなぜ企業の現地化における政治的な背景について理解する 4.グローバル化できないマーケティング：グリコのインドネシア市場におけるポッキーの販売を通じて食に関するグローバルマーケティングの特色、限界について学ぶ 5.マーケティングリサーチ：海外におけるマーケティング調査について学ぶ。具体的にはインド市場におけるインスタント麺のケースを使って方法を学ぶが、最大の難所は「文化の翻訳」であることを理解する。ハイコンテクストとローコンテクストの意味も学ぶ 6.グローバル市場の推定：中国市場におけるピジョンのケースを使って市場をどのように定義し、どのような方法で推定するかを学ぶ。 7.ブランドイメージとネーミング：マーケティングのセグメンテーション、ポジショニングについて復習をしながら、イメージやターゲットの違いによるネーミングをキャノンのケースから学ぶ 8.グローバル市場におけるポジショニング：世界的に事業を展開している P＆G を取り上げて、海外進出時のポジショニングの重要性について学ぶ。加えて欧米企業と日系企業の株主との関係が海外展開に与える違いも考える 9.外食チェーンの海外進出： ここでは味千ラーメンのケースを取り上げて、日本の外食チェーンが海外での事業を展開していく上での課題について考察する。石川県の八幡ラーメンのタイへの進出のケースについても見る 10.グローバル人材の条件； ビジネスも人の営みである以上、人間関係は重要な要因となる。よって最後に異文化で事業を行うための必要な能力について考察する 11.履修生によるプレゼンテーション（1）：任意の企業や企業の中の特定の事業を選び、それがどのような海外マーケティングを行っているのかを、いままでの授業を通して学んだことをもとに PPT を使って発表する （履修生による発表の回） 12.履修生によるプレゼンテーション（2）：任意の企業や企業の中の特定の事業を選び、それがどのような海外マーケティングを行っているのかを、いままでの授業を通して学んだことをもとに PPT を使って発表する （履修生による発表の回）							

13.まとめ：いままでの学習のまとめと期末試験に関する問題の傾向などについて説明		
留意事項	復習をしっかりと行うこと こちらで作成した資料を使って授業を行います。授業後に使った資料を履修生にデジタル配信します 講義は PPT を使った授業が中心。履修生に同じく PPT を使ってプレゼン（中間発表）をしてもらいます	
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
	国内大手食品企業にて、海外進出戦略を担当。アジア市場を中心に契約交渉、会社設立、業務提携を推進し、国際経営の実務に精通。	実際の契約交渉や会社設立の事例を交え、海外進出の実務プロセスを解説。特にアジア市場の特徴や課題を具体的に示し、実践的な視点を養う。

ビジネス・アカウンティングⅠ (SMAN1F08)

担当教員	木戸田力・小嶋純一	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	マネジメント系	必修	2	1	前	講義	13
講義概要	簿記は、業種や業態、企業規模を問わず、企業の日々の経営活動を帳簿に記録・計算・整理し、企業の財政状態と経営成績を明らかにする技術のことを指す。また、会計学の基盤となる重要な科目である。本講義では、簿記に関する基本的な知識と技術の習得を目指すとともに、簿記一巡の流れを学ぶ。具体的には、企業を経営するうえで行われる基本的な取引を用いて、仕訳・転記・試算表作成といった手続きを習得し、記録するために用いられる様々な帳簿や、貸借対照表・損益計算書といった財務諸表の構成について学修する。						
到達目標	・簿記に関する基礎知識や技術を習得し、簿記の仕組みを理解できる（DP2） ・企業の基本的な取引を適切に仕訳し、転記・試算表の作成ができる（DP2） ・各種帳簿の役割を理解し、正確に記録できる（DP2）						
成績評価方法	小テスト・課題 40％ 定期試験 60％						
テキスト	『スッキリわかる日商簿記 初級』TAC 滝沢ななみ出版 1,000 円（＋税）						
授 業 計 画							
1.第 1 章 簿記の基礎 取引の発生と貸借対照表や損益計算書が作成できるまでの手続きについて。 2.第 2 章 商品売買（1） 商品売買仕訳と仕訳の手続きについて。 3.第 2 章 商品売買（2） 商品売買に関する取引のうち、運賃の負担関係や代金の支払方法、消費税などの正確な処理方法について。 4.第 3 章 現金・預金 現金だけでなく、様々な預金に関する取引の正確な処理方法について。 5.小テストおよび解説。 6.第 4 章 手形と電子記録債権(債務) 商品代金の決済方法としての手形や電子記録債権・債務に関する取引の正確な処理方法について。 7.第 5 章 貸付金・借入金、第 6 章 その他の取引（1） 商品取引以外で発生する債権・債務のうち、貸付金・借入金、未収入金・未払金に関する取引の正確な処理方法について。 8.第 6 章 その他の取引（2） 商品取引以外で発生する債権・債務のうち、立替金・預り金、仮払金・仮受金に関する取引の正確な処理方法について。 9.第 7 章 固定資産 営業活動を行う上で長期的に必要な資産である固定資産の取得および売却、減価償却に関する取引の正確な処理方法について。 10.第 8 章 租税公課と消費税・資本金 資本金の増加や減少、税金、資本金の増減に関係する収益や費用の発生に関する取引の正確な処理方法について。 11.第 9 章 帳簿への記入、第 10 章 試算表 総勘定元帳や補助簿、試算表の種類や役割と、仕訳・転記・試算表作成といった簿記一巡の流れについて。 12.第 11 章 伝票と仕訳日計表。 仕訳を仕訳帳ではなく伝票を用いた記帳方法で行うとともに、仕訳日計表の作成および総勘定元帳への転記といった一連の正確な処理方法について 13.問題演習(日商簿記初級の模擬問題)および解説。							
留意事項	電卓(詳細については第 1 回の講義で説明)を毎回の授業および定期試験時に持参すること。 予習として、授業の範囲を読んでおくこと。復習も兼ねて、授業の内容を理解するために配布した課題を提出すること。						
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			

ビジネス・アカウンティングⅡ (SMAN1S09)

担当教員	木戸田力・鍛冶静香	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	マネジメント系	選択	2	1	後	講義	13
講義概要	原価計算は、企業が利益を確保し、経営者が適切な意思決定を行うために不可欠な管理手法であり、財務諸表の作成にも重要な役割を果たす。本講義では、企業の経済活動における原価計算の意義を学び、企業経営の基礎となる会計リテラシーを身につける。まず、原価の概念を理解し、原価計算のプロセスを段階的に学ぶ。次に、原価計算の基本的な技法を習得し、より正確な原価を測定できるようになる。最終的に、原価計算を通じて得られた会計情報を活用し、企業の経営課題を分析し、意思決定に生かせるようになる。						
到達目標	・原価計算に関する基礎知識を習得し、企業経営における役割を理解できる（DP2） ・原価計算の基本的な計算技法を用いて、正確な原価を測定できる（DP2） （DP2）						
成績評価方法	小テスト・課題 40％ 定期試験 60％						
テキスト	滝沢ななみ『スッキリわかる日商 原価計算 初級』TAC 出版 1,000円(+税)						
授 業 計 画							
1.第1章 原価計算の基礎 原価計算の目的を踏まえたうえで、製造業やサービス業における原価計算の応用例などを用いて原価計算の手続きを学習する。 2.第2章 CVP分析（1） 直接原価計算の意味と手続きを学び、基本的な利益計画を立てられるようにする。 3.第2章 CVP分析（2） 原価の固定分解や目標売上高営業利益率を達成するための売上高を求めるなど、より実践的な利益計画を行うことができるようにする。 4.第3章 予算実績差異分析 予算実績差異分析の意義を理解したうえで、差異分析の方法を習得する。 5.第4章 原価計算の流れ、第5章 材料費 原価計算の流れ(費目別計算、部門別計算、製品別計算)を理解したうえで、費目別計算の1つである材料費の種類を理解するとともに、材料費の計算方法を習得する。 6.第6章 労務費 費目別計算の1つである労務費の種類を理解するとともに、労務費の計算方法を習得する。 7.第7章 経費 費目別計算の1つである経費の種類を理解するとともに、経費の計算方法を習得する。 8.小テスト（1）および解説 9.第8章 製造直接費と製造間接費 製造直接費と製造間接費の違いについて学び、材料費・労務費・経費の各項目を製造直接費と製造間接費に分類できるようにする。 10.第9章 製造原価の計算 費目別に計算した材料費・労務費・経費の合計である製造原価を、完成品原価と月末仕掛品原価および、売上原価と月末製品原価に分ける計算方法を習得する。 11.第10章 損益計算書の作成 損益計算書の意義を理解したうえで、損益計算書の作成方法を習得する。 12.小テスト（2）および解説 13.問題演習(日商簿記原価計算初級の模擬問題)および解説							
留意事項	電卓(詳細については第1回の講義で説明)を毎回の授業および定期試験時に持参すること。 予習として、授業の範囲を読んでおくこと。復習も兼ねて、授業の内容を理解するために配布した課題を提出すること。						
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			

ビジネス法務（SMAN2S10）

担当教員	木戸田 力	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	マネジメント系	選択	2	2	後	講義	13
講義概要	経済社会や地域産業に関する法令に基づきながら、ビジネスを展開していく際に必要な資質・能力を育成することを目指す。実践的・体験的な学習活動を行うことなどを視野に入れ、地域産業などの健全で持続的な発展を担う職業人として必要な資質・能力を育成することを目指す。						
到達目標	・ビジネスに関する法規について実務に即して体系的・系統的に理解するようにする。法的側面からビジネスに関する課題を発見し、ビジネスに携わる者として法的な根拠に基づいて創造的に解決する力を養う。						
成績評価方法	小テスト・課題 40% 定期試験 60%						
テキスト	森嶋昭夫『ビジネス法規・準拠問題集』実務出版						
授 業 計 画							
1. 第1章 法の概要 ビジネスにおける法の役割。法の体系と解釈・適用 2. 第2章 権利・義務と財産権 権利・義務とその主体。物と物権・債権。知的財産権 3. 第3章 財産権の変動 契約。物の売買。物の貸借 4. 小テストと解説① 5. 第3章 財産権の変動（その2） 不法行為。時効 6. 第4章 企業活動と法規 企業活動の主体。株式会社の特徴と機関 7. 第4章（その2） 資金調達と金融取引。組織再編と清算・再建。競争秩序の確保 8. 第5章 企業責任と法規 法令遵守と説明責任。労働者の保護 9. 第5章（その2） 消費者の保護。情報の保護 10.小テストと解説② 11.第6章 紛争の解決と予防 紛争の解決。紛争の予防 12.第7章 税と法規 税の種類と法人の納税義務。法人税の申告と納付。消費税の申告と納付 13.小テストと解説③							
留意事項	ビジネスを適切に展開する力の向上を目指して自ら学び、法令に基づくビジネスに主体的かつ協働的に取り組んでみること。 テキストに沿いながら講義を行います。テキストおよび準拠問題集は、各自購入すること。						
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			

フードサービス産業論（SMAN2S11）

担当教員	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
職業専門科目	マネジメント系	選択	2	2	後	講義	13
講義概要	日本の外食産業の市場規模は、コロナ感染拡大前には 26 兆 3 千億円のマーケットを有しており、中食のマーケットを含めると 30 兆円を超え、食の外部化率も 43.3%と高い数値に達していた。もし、コロナ感染拡大が無ければ、2040 年には食の外部化率は 70%を超える予想もあったが、コロナ感染拡大で冷え込んでいる。しかし、食全体に占める外食・中食の依存度が大きく、生産者はじめ食品メーカー、卸、小売り業者等が外食・中食に関わりを持ちたいと思っている状況に変わりはない。本講義では、外食・中食の定義に始まり、業種・業態論、店舗拡大の手法であるチェーンストア理論、外食・中食企業の戦略、食材仕入・メニュー戦略、消費者の外食・中食行動など、体系的学びます。						
到達目標	・外食・中食の定義、業種・業態論、チェーンストア理論、食材仕入・メニュー戦略など・外食・中食の基本を理解できる（DP2） ・外食・中食企業の戦略を理解でき、将来の戦略を考察できる（DP2） ・消費者の外食・中食行動を理解でき、今後の消費者行動を考察することができる（DP2）						
成績評価方法	1.講義への参加度 ディスカッション等への参加度 及び期末試験で総合的に判断する。 2.具体的基準は以下の通りである。 積極的な講義への参加度：20% 中間試験・期末試験 レポート : 80%						
テキスト	資料等配布						

授 業 計 画

- 1.ガイダンス：講義の進め方、参考文献の紹介など
- 2.外食と何にか（外食・中食の定義、飲食店の機能など）
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 3.産業の定義と業種・業態論、外食産業の産業構造、外食産業市場規模など
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 4.チェーンストア理論（理論の3つの柱。チェーンの種類、メリット・デメリットなど）
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 5.飲食店の売上高ランキングと参入障壁、既存店とは何か、既存店の競合など
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 6.外食産業の食材調達（食材調達の原則、食材率、マーチャндаイジング、食材仕入額の推計など）
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 7.外食企業のメニュー戦略（CK とレシピ発注、QSC、メニュープランニング、2つの調理技術体系、ABC 分析など）
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 8.集団給食の概要（集団給食の定義、集団給食の市場規模、産業給食の契約など）
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 9.中食の定義と市場規模、中食企業の概要、中食の課題など
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 10.外食産業の発展過程（外食・中食産業史）
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 11.接客サービスとホスピタリティ
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 12.消費者の外食・中食行動（外食率と食の外部化率、消費者の多様なニーズなど）
（ディスカッションまたはグループワークあり）
- 13.講義のまとめ

留意事項	講義は毎回、ディスカッションの時間を設けるので、そのテーマについて発言内容を事前にまとめておくこと 遅刻厳禁、携帯電話マナーモード	
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
	外資系食品会社に勤務し、国内大手外食企業の社長を歴任。海外からの食材仕入れに従事し、フードサービス産業の経営戦略や国際調達に精通。	実務で培った経営戦略や国際調達の知見を基に、フードサービス産業の実態を具体的な事例を交えて講義。現場視点を重視し、実践的な学びを提供。

食品流通論 (SMAN2F12)

担当教員	緒方 智	アクティブラーニング	ディスカッション、グループワーク				
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	マネジメント系	必修	2	2	前	講義	13
講義概要	食費流通は、生産者から消費者に至る食品の流れを示すものであるが、近年、川上の生産者と川下の消費者の間に様々な担い手が出現し、生産者と消費者の隔たりがますます拡大している状況となっている。そのため、川下の消費者は、どのような流れで食品が手元に届いているのかわかりづらくなっている。本講義では、食品流通の基本を学んだ上で、生産者から消費者の間に存在する担い手のポジショニングと仕事の内容について理解し、次いで生鮮食品、加工食品、輸入食品との流れを理解し、これからの食品流通がどうあるべきか考察する。						
到達目標	・生産者から消費者までの食品流通の仕組みを理解し、説明できる（DP2） ・食生活や消費者ニーズの変化を把握し、今後の食品流通のあり方を考察できる（DP2） ・食品流通に関わる各経済主体の役割と特徴を理解し、それぞれの課題を考察できる（DP2） ・食品流通の現状や課題について概括的に理解し、実践的に活用できる（DP2）						
成績評価方法	1.講義への参加度 ディスカッション等への参加度 及び期末試験で総合的に判断する。 2.具体的基準は以下の通りである。 積極的な講義への参加度：20% 中間試験・期末試験 レポート ：80%						
テキスト	日本フードスペシャリスト編『四訂 食品の消費と流通』建帛社，2021 年						
授 業 計 画							
1.ガイダンス：流通とフードシステムについて、講義の進め方、参考文献の紹介など 2.食品流通とは：流通の社会的役割と流通を見る視点 3.流通の機能Ⅰ：商流と物流について 4.流通の機能Ⅱ：情報流について 5.食品小売業・外食産業の諸形態とその特徴 6.食品卸売業の多段階流通の機能や課題（問屋無用論など） 7.食品製造業の諸形態とその特徴 8.中間試験 9.生鮮食品の流通 10.加工食品の流通 11.輸入食品の流通 12.流通政策と技術革新、最新の食品流通の現状 13.講義のまとめ							
留意事項	講義は毎回、ディスカッションまたはグループワークの時間を設けるので、そのテーマについて発言内容を事前にまとめておくこと 遅刻厳禁、携帯電話マナーモード						
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			
		外資系食品会社に勤務し、国内大手外食企業の社長を歴任。海外からの食材仕入れを含む食品流通の実務に幅広く従事。		食品流通の実務経験を基に、海外調達の課題や外食産業の流通構造を具体的事例とともに解説し、実践的な視点を提供する。			

事業・商品開発論（SMAN3F13）

担当教員	緒方 智	アクティブラーニング	ディスカッション、グループワーク				
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	マネジメント系	選必	2	3	前	講義	13
講義概要	本講義では、食品産業を中心とした事業・商品開発の基本的な理論と実践について学ぶ。市場調査や消費者ニーズの分析、商品企画、プロトタイピング、ブランディング、マーケティング戦略、事業計画の立案といったプロセスを体系的に理解し、実践的なスキルを身につけることを目的とする。特に、食品関連産業における成功事例を取り上げ、地域資源の活用やサステナビリティを考慮した商品開発のあり方について議論する。また、グループワークを通じて、実際に商品開発のプロセスを体験し、事業戦略の構築を行うことで、実務に即したスキルを養う。これにより、企業経営に関する一般的な考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力の獲得を目指す。						
到達目標	・事業・商品開発の基本的な理論を理解し、実践的に活用できるようになる（DP2） ・市場調査や消費者分析を基に、商品企画・開発ができるようになる（DP2） ・事業計画を立案し、持続可能な経営戦略を策定できるようになる（DP2）						
成績評価方法	1.講義への参加度 ディスカッション等への参加度 及び期末試験で総合的に判断する。 2.具体的基準は以下の通りである。 積極的な講義への参加度：20% 中間試験・期末試験 レポート ：80%						
テキスト	資料配布						
授 業 計 画							
1.イントロダクション：事業・商品開発の基本概念 2.食品産業における商品開発の現状と課題 3.市場調査の方法と消費者ニーズの分析 4.商品企画のプロセスとアイデア創出 5.プロトタイピングと試作品開発 6.ブランディングと商品戦略 7.マーケティング戦略とプロモーション手法 8.価格設定と収益モデルの構築 9.事業計画の立案と資金調達 10.サステナビリティと地域資源の活用 11.成功事例分析：食品産業のイノベーション 12.グループワーク：商品開発の実践演習 13.プレゼンテーションと総括							
留意事項	講義は毎回、ディスカッションまたはグループワークの時間を設けるので、そのテーマについて発言内容を事前にまとめておくこと 遅刻厳禁、携帯電話マナーモード						
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			
	外資系食品会社に勤務し、国内大手外食企業の社長を歴任。海外からの食材仕入れや事業・商品開発に携わり、グローバルな視点での経営戦略を実践。			実際の事業・商品開発のプロセスや経営判断の要点を具体的に解説し、ケーススタディを通じて実践的な学びを提供する。			

経営分析論（SMAN3F14）

担当教員	木戸田 力	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	マネジメント系	選必	2	3	前	講義	13
講義概要	本講義では、複式簿記から企業会計への理解を深めると共に、財務諸表を読み解く力を身につけることを目的とする。まずはじめに、財務諸表の構造、位置づけ、および関係性などを理解する中から、財務諸表分析の指標の意味を学びたい。さらに、さまざまな財務諸表分析の手法を学び、企業経営の成果を分析できるようにしたい。最後に、財務諸表分析の結果を踏まえ、企業経営の意思決定に資する力を養いたい。						
到達目標	・複式簿記から企業会計への理解を深めると共に、財務諸表を読み解く力を身につける（DP2） ・財務諸表の構造、位置づけ、および関係性などを学び、財務諸表分析の指標の意味を学ぶ（DP2） ・財務諸表分析の結果を踏まえ、企業経営の意思決定に資する力を養う（DP2）						
成績評価方法	定期試験 50% 課題 50%						
テキスト	資格教育推進機構・新田忠誓新編『決算書分析の方法と論理』（第5版） ネットスクール						
授 業 計 画							
1.第1章 複式簿記から企業会計へ。第2章 財務諸表の構造、位置づけ、関係性。 2.第3章 企業会計の歴史と財務諸表の発展。第4章 ディスクロージャー制度。 3.第5章 貸借対照表の構造。第6章 資産評価と現代会計。 4.第6章 損益計算書の構造。第7章 損益会計を支える諸原則。 5.第8章 企業の経営課題と比率分析。第9章 収益性の分析（その1）企業資産収益率、株主の立場の収益性。 6.第10章 収益性の分析（その2） 収益利益率、効率性（回転率）。 7.これまでのまとめと小テスト① 8.第11章 安全性の分析（その1） 短期の安全性。 9.第12章 安全性の分析（その2） 長期の安全性、キャッシュ・フロー分析。 10.第13章 成長性の分析 売上高増加率、総資本増加率、純資産増加率。 11.第14章 企業価値の分析（その1） 株価純資産倍率、株価収益率。 12.第15章 企業価値の分析（その2） 純資産情報と株価情報。 13.これまでのまとめと小テスト②							
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			

店舗システム・店舗実務（SMAN3F15）

担当教員	開田 晶	アクティブラーニング	プレゼンテーション				
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	マネジメント系	選必	2	3	前	講義	13
講義概要	本講義では、小売業・飲食業などの店舗経営に関するシステムと実務について学ぶ。店舗の役割、オペレーションの最適化、顧客サービスの向上、データ活用、テクノロジーの導入、サステナビリティの視点から、現代の店舗運営のあり方を探求する。また、実務的な視点から、販売管理、在庫管理、マーケティング戦略、従業員管理についても考察する。さらに、DX（デジタルトランスフォーメーション）、EC との連携、食品ロス削減、地域活性化への貢献など、最新の店舗システムに関連する課題についても取り上げる。授業では、ケーススタディや実地調査を取り入れ、理論と実践の両面から学修を進める。これにより、企業経営に関する一般的な考え方や理論を理解し、店舗経営の実務に応用できる能力を養う（DP2）						
到達目標	・店舗システムの基本概念と、経営理論を理解し、実務に応用できるようになる（DP2） ・小売・飲食業におけるオペレーション管理の方法を学び、店舗運営に必要なスキルを身につける（DP2） ・サステナビリティの視点から、現代の店舗経営に求められる戦略を提案できるようになる（DP2）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度）および小テスト 50% 定期試験 50%						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
1.店舗システムとは何か 役割と重要性 2.店舗オペレーションの基本 効率的な業務管理 3.小売業と飲食業の違い 業界構造の理解 4.顧客行動の分析とマーケティング戦略 5.販売管理と在庫管理の基礎 6.店舗経営における人材管理と労務管理 7.データ活用と DX AI・IoT を活用した店舗運営 8.EC との連携とオムニチャネル戦略 9.食品ロス削減とサステナビリティ経営 10.地域活性化と店舗経営の関係 11.店舗の事業計画と収益モデルの設計 12.ケーススタディ 成功する店舗と失敗する店舗 13.総括とディスカッション 未来の店舗経営							
留意事項	授業ではディスカッションやグループワークを積極的に取り入れる 店舗訪問や実地調査を行う場合がある 授業で使用する資料は事前に配布し、予習を推奨する 成績評価にはレポートやプレゼンテーションも含まれる						
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			
		大手航空系ホテルや有名レストランにてソムリエとして勤務。ワイン選定やサービスの実践を通じ、ホスピタリティ業界での専門知識と経験を培う。		店舗運営や接客の実例を交え、実践的な知識を伝授。ワイン選定やサービスのノウハウを活かし、現場で役立つスキルを学生に指導する。			

店舗政策・立地論（SMAN3S16）

担当教員	開田 晶	アクティブラーニング	プレゼンテーション				
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	マネジメント系	選必	2	3	後	講義	13
講義概要	本授業では、店舗の立地選定と政策に関する基本的な理論と実践的な知識を学ぶ。近年、少子高齢化やデジタル化の進展により、店舗経営の在り方は大きく変化している。本講義では、消費者行動、マーケット分析、立地戦略、商圈分析、都市計画などの理論的枠組みを学ぶとともに、具体的な事例を用いて実践的な知見を深める。さらに、サステナブルな経営戦略や地方創生の観点から、店舗政策と地域経済の関係についても議論する。これらの知識を活用し、店舗の立地選定や運営における意思決定を行う能力を養う。DP2 に基づき、企業経営の一般的な考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力の向上を目指す。						
到達目標	・ 店舗立地に関する基本的な理論と分析手法を理解し、実務に応用できるようになる（DP2） ・ 事業組織の運営に必要な立地戦略と市場分析を実践的に活用できるようになる（DP2） ・ 店舗政策と地域経済の関係を理解し、持続可能な経営戦略を提案できるようになる（DP2）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度）および小テスト 50% 定期試験 50%						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
1.イントロダクション：店舗政策・立地論の意義 2.消費者行動と立地選定 3.商圈分析と市場調査の基礎 4.立地選定のための統計データ活用 5.小売業における店舗ネットワーク戦略 6.都市計画と商業施設の関係 7.サステナブルな立地戦略と地域経済 8.デジタル時代の店舗政策と E コマースの影響 9.地方創生と地域商業の振興施策 10.実際の事例分析（1）：成功事例 11.実際の事例分析（2）：課題と失敗事例 12.グループディスカッションと政策提案演習 13.総括・最終プレゼンテーション							
留意事項	本授業では、講義に加えてグループワークやディスカッションを重視する。 フィールドワークを含めた実践的な学びを取り入れる可能性がある。 授業で扱う事例については、最新の動向を反映させるため、適宜変更する場合がある。						
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			
	航空系ホテルや有名レストランでソムリエとして従事し、店舗運営や顧客対応、販売戦略に携わる。飲食業界の実務を深く理解し、現場の知見を持つ。			実際の店舗運営や立地選定の経験を活かし、具体的な事例を交えながら講義を展開。業界の最新動向や実践的なマーケティング手法を学生に伝える。			

起業論 (SMAN3F18)

担当教員	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
職業専門科目	マネジメント系	選必	2	3	前	講義	13
講義概要	本授業では、起業の基本概念やプロセスを理解し、実践的な事業立ち上げの知識とスキルを習得することを目的とする。起業の基礎理論、ビジネスモデルの構築、資金調達、マーケティング戦略、組織運営の方法論などを学び、実際の起業事例を通じて理解を深める。さらに、食産業を中心に、地域資源の活用や社会課題解決型ビジネスの可能性についても検討する。授業では、グループワークやディスカッションを取り入れ、実践的な学びを促進する。これにより、学生は事業計画の作成および実行に関する基本的な知識を身につけ、実際の起業活動に応用できる能力を養う。本授業は、ディプロマポリシー（DP2）に基づき、企業経営に関する理論的知識を理解し、事業組織の運営に必要なマネジメント能力を修得することを目指す。						
到達目標	・ 起業の基本理論を理解し、ビジネスモデルを構築できるようになる（DP2） ・ 事業組織の運営方法を理解し、マネジメント戦略を実践的に考えられるようになる（DP2） ・ 起業に必要な資金調達・マーケティング・リスク管理の手法を理解し、活用できるようになる（DP2）						
成績評価方法	レポート 40% 定期試験 60%						
テキスト	資料配布 資料配布 資料配布						
授 業 計 画							
1.起業とは何か - 基本概念と最新動向 2.ビジネスチャンスの発見とアイデア創出 3.ビジネスモデルの設計と収益構造 4.事業計画書の作成方法 5.資金調達の基礎（自己資金・融資・投資） 6.スタートアップのマーケティング戦略 7.食産業における起業の可能性 8.地域資源を活用したビジネスモデル 9.チームビルディングとリーダーシップ 10.事業運営におけるリスクマネジメント 11.スケールアップ戦略と持続可能な成長 12.起業家の倫理と社会的責任 13.事業計画発表会・総括							
留意事項	授業はディスカッション形式を多く取り入れ、実践的な学びを重視する。 宿題として、各回のテーマに関連するリサーチ課題を出題する。 最終回では、各自が作成した事業計画を発表し、フィードバックを受ける。						
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			

調理学 (SMAN2S19)

担当教員	野村 京子	アクティブラーニング	ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション				
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	マネジメント系	選択	2	2	後	講義	13
講義概要	調理学は、食品の特性や調理技術を科学的に理解し、フードビジネスにおける調理オペレーションの最適化を探究する学問である。本授業では、基本的な調理原理を学びつつ、最新の調理技術や食品加工の知識を取り入れ、調理の実践と改善を行う。特に、食品の官能評価や栄養価、食材の適正利用、持続可能な調理方法についても考察し、調理の効率化と品質向上の方法を検討する。また、地域の食文化や市場環境を踏まえた調理戦略についても学び、フードビジネスの視点から調理技術を分析・改善できる力を養う。さらに、データ・サイエンスを活用した調理工程の可視化や、環境負荷低減を目指した調理手法についても取り上げ、持続可能なフードビジネスの実現に貢献できる人材の育成を目指す。						
到達目標	・調理技術の基本原則を理解し、科学的な視点で調理プロセスを分析・改善できるようになる（DP3） ・フードビジネスにおける調理技術の進化や市場環境の変化を理解し、新たな調理技術の意義を説明できる（DP4） ・食品の持続可能な利用や食材の特性を考慮し、調理における課題を発見し、解決策を提案できる（DP5）						
成績評価方法	平常点 40% 課題レポート 30% 最終プレゼンテーション 30%						
テキスト	新版調理学（理工図書）						
授 業 計 画							
1.調理学の基礎と目的 2.食品の物理的・化学的特性と調理の関係 3.熱調理の原理と応用 4.調理における衛生管理と食品安全 5.伝統調理技術と現代の調理技術の比較 6.調理と栄養価の関係 7.食品ロス削減に向けた調理技術 8.フードビジネスにおける調理オペレーションの最適化 9.データ・サイエンスを活用した調理工程の可視化 10.地域資源を活かした調理技術 11.持続可能な調理と環境負荷低減 12.調理の未来とテクノロジーの進展 13.総括：調理学の実践と課題解決							
留意事項	フードビジネスの現場での調理実践を踏まえた課題解決型学習を取り入れる。 受講生の積極的な発表やディスカッションを求める。 最終課題として、持続可能な調理方法に関する提案を行う。						
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			
	ホテルの調理スタッフ、レストランのシェフとして勤務。管理栄養士・専門調理師資格を持ち、食品加工企業で商品開発にも従事。幅広い調理・栄養分野の実務経験を有する。			調理現場の実践的な技術や知識を伝え、食品開発の視点も交えて指導する。現場での課題や工夫を紹介し、実践力と応用力を養う授業を展開する。			

食品学 (SMAN2F20)

担当教員	野村京子・坂井良輔	アクティブラーニング	ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション				
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	マネジメント系	必修	2	2	前	講義	13
講義概要	本講義では、食品の基本的な特性や成分、加工技術、食品衛生の基礎を学ぶとともに、フードビジネスの観点から食品産業の最新動向を考察する。食品の生産から流通、消費に至るまでのプロセスを体系的に理解し、食品業界における技術革新や市場動向がどのようにビジネス戦略に影響を与えるのかを実践的視点から検討する。さらに、食品ロスや地域資源の活用、持続可能なフードシステムの構築についても議論し、フードビジネスにおける課題解決能力を養う。授業では、データ・サイエンスを活用した食品分析や消費者動向の解析にも触れ、地域の食品産業と市場環境の変化に適応できる能力を身につけることを目指す。実践的な視点を重視し、現場での課題解決能力を高めるために、事例分析やディスカッションを積極的に取り入れる。						
到達目標	・食品の特性や成分、加工技術、衛生管理の基礎を理解し、フードビジネスの視点から分析できるようになる（DP3） ・フードビジネス業界の市場環境や食品産業の最新技術の動向を把握し、データを活用した分析ができるようになる（DP4） ・地域社会や企業の課題を理解し、食品産業における持続可能なビジネスモデルの構築について柔軟な発想で解決策を提案できるようになる（DP5）						
成績評価方法	平常点 40% 課題レポート 30% 最終プレゼンテーション 30%						
テキスト	食物学Ⅰ 第1版 一食品の成分と機能一(建帛社)						
授 業 計 画							
1.食品学とは何かー基礎概念とフードビジネスの関係性 2.食品の成分と機能性ー栄養学的観点からの理解 3.食品の加工技術と保存方法の進化 4.食品の安全性と衛生管理の基礎 5.フードビジネスの市場環境と消費者動向の変化 6.食品ロスと持続可能なフードシステム 7.地域食材のブランディングと商品開発 8.データ・サイエンスを活用した食品分析の実践 9.フードテックと食品産業の未来 10.フードビジネスにおけるマーケティング戦略 11.食品産業における法規制と倫理 12.企業事例研究ー成功する食品ビジネスとは 13.総括とディスカッション							
留意事項	授業は講義形式に加え、ディスカッション、グループワーク、実践的なケーススタディを含む。 課題レポートやプレゼンテーションを通じて、実践的な理解を深める。						
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			
	ホテルの調理スタッフ、レストランのシェフとして勤務。管理栄養士・専門調理師資格を持ち、食品加工企業で商品開発にも従事。幅広い調理・栄養分野の実務経験を有する。			調理現場の実践的な技術や知識を伝え、食品開発の視点も交えて指導する。現場での課題や工夫を紹介し、実践力と応用力を養う授業を展開する。			

食品加工学（SMAN3F21）

担当教員	野村京子・坂井良輔	アクティブラーニング	ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション				
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	マネジメント系	選必	2	3	前	講義	13
講義概要	食品加工学は、食品の物理的・化学的・生物的特性を理解し、加工技術を活用することで食品の品質向上、保存性向上、付加価値創出を目指す学問である。本授業では、食品加工の基本理論を学ぶとともに、実際のフードビジネス業界における加工技術の実践的活用について理解を深める。食品の加工工程において発生する課題を分析し、解決策を検討することで、実務に即した知識と技術を習得することを目的とする。また、フードビジネス業界の市場環境や技術革新の動向を踏まえ、データ分析を活用した加工プロセスの最適化や地域資源を活用した新商品の開発についても考察する。食品加工技術の発展が持続可能な社会にどのように貢献できるかを多角的に検討し、実践的視点から課題解決能力を養う。本授業を通じて、フードビジネスにおける食品加工の意義を理解し、経営戦略の視点から加工技術を応用できる人材の育成を目指す。						
到達目標	・フードビジネス業界における食品加工のオペレーションを分析し、改善策を提案できるようになる（DP3） ・食品加工技術の市場環境や地域社会への影響を理解し、新たな技術の意義を説明できるようになる（DP4） ・食品加工の課題を広い視野で捉え、データを活用して解決策を導き出せるようになる（DP5）						
成績評価方法	平常点 40% 課題レポート 30% 最終プレゼンテーション 30%						
テキスト	食物学Ⅱ 第2版 一食品材料と加工，貯蔵・流通技術一						
授 業 計 画							
1.食品加工学の基礎とフードビジネスにおける役割 2.食品の物理的・化学的・生物的特性と加工原理 3.保存技術（冷凍・乾燥・殺菌・発酵）の原理と実践 4.食品添加物とその機能・安全性 5.食品加工の最新技術（高圧処理・3D フードプリンティング・培養肉） 6.地域資源を活用した食品加工とブランド化 7.食品ロス削減のための加工技術とフードバリューチェーン 8.加工食品の品質管理と HACCP の実践 9.食品加工とサステナビリティ（環境負荷低減の取り組み） 10.フードビジネス業界における加工食品の市場動向と消費者ニーズ 11.データ分析を活用した食品加工の最適化 12.ケーススタディ：企業の食品加工事例と課題分析 13.総括・ディスカッション（食品加工の未来と社会への貢献）							
留意事項	授業は講義とディスカッションを組み合わせ、実践的な学びを重視する。 ゲストスピーカー（食品加工企業の担当者等）を招いた講義を予定。 学生の発表やグループワークを通じて、主体的な学習を促進する。 期末レポートでは、食品加工技術を活用したビジネス提案を求める。						
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			
	ホテルの調理スタッフ、レストランのシェフとして勤務。管理栄養士・専門調理師資格を持ち、食品加工企業で商品開発にも従事。幅広い調理・栄養分野の実務経験を有する。			調理現場の実践的な技術や知識を伝え、食品開発の視点も交えて指導する。現場での課題や工夫を紹介し、実践力と応用力を養う授業を展開する。			

食文化論 (SFOO3F01)

担当教員	野村京子・坂井良輔	アクティブラーニング	ディスカッション、グループワーク				
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	フード系	必修	2	3	後	講義	13
講義概要	本授業では、食文化の歴史的変遷とその社会的意義を考察し、現代のフードビジネスとの関連性について理解を深める。伝統的な食文化の形成要因や地域特有の食材、調理技術の発展を学ぶとともに、食のグローバル化やサステナビリティの観点から、現代社会における食文化の役割を探究する。さらに、データ・サイエンスを活用した食文化の分析や、食ビジネスにおけるマーケティング戦略にも触れ、地域社会との関わりの中で食文化を活かす方法を考察する。本授業を通じて、食文化に関する知識を体系的に理解し、フードビジネス業界における実践的な課題解決能力を養う。DP3、DP4、DP5に基づき、学生が市場環境や地域社会の状況を的確に把握し、実践的な知識を活用しながら、広い視野でフードビジネスの課題を解決できる力を身につけることを目的とする。						
到達目標	・食文化の歴史的背景と社会的影響を分析し、現代のフードビジネスに活かせるようになる（DP3） ・食文化の多様性や市場環境の変化をデータ・サイエンスの視点から理解できる（DP4） ・食文化の持続可能性や地域社会との関係を踏まえた課題を発見し、解決策を提案できる（DP5）						
成績評価方法	平常点（授業への貢献度）40％、小レポート20％、期末レポート40％						
テキスト	現代食文化論（建帛社）						
授 業 計 画							
1.食文化とは何かー基礎概念とフードビジネスへの応用 2.世界の食文化と日本の食文化の比較 3.伝統的な食文化の形成要因とその変遷 4.地域食材と郷土料理の役割 5.近代化と食文化の変容 6.食のグローバル化とローカルフードの可能性 7.フードビジネスにおける食文化のマーケティング戦略 8.サステナブルな食文化とフードロス問題 9.データ・サイエンスを活用した食文化の分析 10.食文化と観光産業の関係 11.地域社会と食文化の共創事例 12.企業と社会の関わりにおける食文化の役割 13.総括：未来の食文化とフードビジネスの展望							
留意事項	授業内でのディスカッションやグループワークを重視し、アクティブ・ラーニングを推進する。 各回の授業で簡単な課題を出し、次回の授業につなげる。						
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			
	ホテルの調理スタッフ、レストランのシェフを経て、食品加工企業での商品開発に従事。管理栄養士および専門調理師の資格を有し、食の現場と研究の双方に精通。			調理や商品開発の実体験を基に、食文化の変遷や食材の活用法を具体的に解説。業界の視点を取り入れ、実践的な知識と食の現場のリアルを伝える。			

フードスペシャリスト論（SFO02S02）

担当教員	野村京子・坂井良輔	アクティブラーニング	グループワークを取り入れ、実践的な学習機会を提供する				
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	フード系	選必	2	2	後	講義	13
講義概要	本授業では、フードビジネス業界における専門職としての役割とその実践的な知識を学ぶ。フードスペシャリストの業務は、食の安全管理、商品開発、マーケティング、地域振興、サステナビリティなど多岐にわたる。本講義では、フードビジネスの組織運営や市場環境の分析を行い、業界の最新動向や技術革新についての理解を深める。また、食に関する社会課題を発見し、解決策を検討することで、フードスペシャリストとしての実践的な視点を養う。特に、地域資源の活用やフードロス削減、伝統野菜のブランド化といったテーマに焦点を当て、データ・サイエンスを活用した市場分析の手法も学ぶ。これにより、フードビジネス業界で求められる知識・スキルを体系的に習得し、実社会で応用できる力を身につける。						
到達目標	・フードビジネス業界の組織運営や調理オペレーションを分析し、改善できるようになる（DP3） ・フードビジネス業界の市場環境や地域社会の状況をデータ分析を通じて把握し、新技術の意義を理解できる（DP4） ・企業と社会の関係を踏まえ、広い視野と柔軟な発想で食に関する課題を発見し、解決できる（DP5）						
成績評価方法	平常点 40% 課題レポート 30% 最終プレゼンテーション 30%						
テキスト	三訂 フードスペシャリスト論(建帛社)						
授 業 計 画							
1.フードスペシャリストとは：業界の役割と求められる資質 2.フードビジネスの現状と課題：市場環境の分析 3.フードロス削減と持続可能な食文化の形成 4.食品安全管理と品質保証の実践 5.食品マーケティングとブランディング戦略 6.地域資源を活用したフードビジネスの展開 7.データ・サイエンスを活用したフードビジネス分析 8.フードサービスのオペレーションとイノベーション 9.伝統野菜と地域ブランド戦略 10.企業の社会的責任（CSR）とフードビジネス 11.フードテックの最前線と今後の展望 12.ケーススタディ：地域活性化に貢献するフードビジネス 13.まとめとディスカッション：フードスペシャリストとしての未来展望							
留意事項	授業の進行に応じて、適宜ゲスト講師を招く予定。 各回の講義後には、簡単な振り返りレポートを提出すること。 グループワークを取り入れ、実践的な学習機会を提供する。						
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			
	ホテルの調理スタッフ、レストランのシェフを経て、食品加工企業での商品開発に従事。管理栄養士および専門調理師の資格を有し、食の現場と研究の双方に精通。			調理や商品開発の実体験を基に、食文化の変遷や食材の活用法を具体的に解説。業界の視点を取り入れ、実践的な知識と食の現場のリアルを伝える。			

フードコーディネート論 (SF003F03)

担当教員	開田 晶	アクティブラーニング	ディスカッション、グループワーク				
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	フード系	選択	2	3	前	講義	13
講義概要	フードコーディネート論では、食の提供・演出を通じた価値創造のプロセスを学び、フードビジネスの発展に貢献するスキルを習得する。本講義では、フードビジネスにおける市場環境の変化を理解し、データ・サイエンスや調理技術などの新たな技術を活用しながら、消費者ニーズに応じた魅力的な商品開発・提供の手法を探究する。また、企業と地域社会の関係性を考察し、フードビジネスを通じた地域活性化の可能性を検討する。さらに、飲食業や食品小売業における組織運営や調理オペレーションについて実践的な視点から分析し、業務の改善策を提案する能力を養う。最終的には、フードビジネスにおける市場動向を理解し、社会的課題の解決に向けたフードコーディネートの企画・提案ができる人材を育成する。						
到達目標	・フードビジネスにおけるオペレーションの課題を分析し、改善策を提案できる（DP3） ・フードビジネスを取り巻く市場環境や地域社会の状況を理解し、新技術の意義を把握できる（DP4） ・企業と社会の関係性を踏まえたフードコーディネートの企画を提案できる（DP5）						
成績評価方法	1.講義への参加度 ディスカッション等への参加度 及び期末試験で総合的に判断する。 2.具体的基準は以下の通りである。 積極的な講義への参加度：20% 中間試験・期末試験 レポート ：80%						
テキスト	三訂 フードコーディネート論(建帛社)						
授 業 計 画							
1.フードコーディネートとは何か：概念と役割 2.フードビジネスの現状と市場環境の分析 3.消費者ニーズとフードトレンドの変遷 4.フードコーディネートのデザインと演出手法 5.食品流通とサプライチェーンの理解 6.地域食材とブランド戦略：地産地消の可能性 7.調理技術と新技術（AI・データ活用）の融合 8.フードサービス業におけるオペレーションの課題と改善 9.フードイベントとプロモーション戦略 10.フードコーディネートによる地域活性化事例 11.持続可能なフードビジネスと社会的責任 12.フードコーディネートの企画立案ワークショップ 13.最終プレゼンテーションとフィードバック							
留意事項	本授業では、実際のフードビジネスの事例をもとにしたグループワークを行う。 授業中のディスカッションや発表を重視し、主体的な学びを促進する。 課題提出や授業内のワークショップを通じて、実践的なスキルを習得する。						
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			
	大手航空系ホテルや有名レストランにてソムリエとして勤務。ワイン選定やサービスの実践を通じ、ホスピタリティ業界での専門知識と経験を培う。			店舗運営や接客の実例を交え、実践的な知識を伝授。ワイン選定やサービスのノウハウを活かし、現場で役立つスキルを学生に指導する。			

食品の官能評価・鑑別論（SFO03S04）

担当教員	野村 京子	アクティブラーニング	グループワーク				
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	フード系	選必	2	3	後	講義	13
講義概要	本授業では、食品の官能評価および鑑別に関する理論と実践を学ぶ。食品業界において、味覚・嗅覚・視覚・触覚・聴覚を用いた評価技術は、製品開発や品質管理に不可欠である。本講義では、官能評価の基本概念、試験方法、パネル訓練の方法を学び、さらに食品鑑別技術を活用した実践的な分析を行う。食品の特性評価を科学的視点で理解し、データを活用した意思決定能力を養うことを目的とする。講義では、事例研究を通じて、食品業界における官能評価の役割や市場環境との関連性を分析し、フードビジネス業界の実践的な課題に対応する能力を高める。受講生は、データ・サイエンスの基本的な活用方法を学びながら、官能評価の重要性とその応用について深く理解し、フードビジネスの競争力向上に貢献できる人材を目指す。						
到達目標	・官能評価の基本概念と試験方法を理解し、食品の特性を適切に分析・評価できるようになる（DP3） ・フードビジネス業界における市場環境と官能評価の関連性を分析し、新技術の意義を理解できるようになる（DP4） ・企業の課題を踏まえ、官能評価を活用した品質管理や製品開発に応用し、実践的な解決策を提案できるようになる（DP5）						
成績評価方法	平常点 40% 課題レポート 30% 最終プレゼンテーション 30%						
テキスト	五訂 食品の官能評価・鑑別演習(建帛社)						
授 業 計 画							
1.官能評価とは何か：基礎概念と歴史 2.官能評価の五感と人間の知覚メカニズム 3.官能評価の試験方法（識別試験・ランキング試験・尺度法） 4.試験の計画と実施：パネルの選定とトレーニング 5.統計的手法による官能評価データの解析 6.食品鑑別技術と品質管理への応用 7.フードビジネスにおける官能評価の役割と事例分析① 8.フードビジネスにおける官能評価の役割と事例分析② 9.新技術と官能評価：AI・データ・サイエンスとの融合 10.食品開発における官能評価の活用 11.地域ブランド食品の官能評価：地域特産品の事例研究 12.官能評価を活用したフードビジネスの戦略策定 13.まとめと実践的応用：官能評価を活かした課題解決							
留意事項	本講義は、理論と実践を組み合わせた内容とし、官能評価の実験・データ分析を重視する 課題レポートの提出やグループワークを通じて、実践的なスキルを身につける 授業内でのディスカッションや事例研究を通じて、フードビジネスにおける官能評価の意義を理解する 受講生は、食品業界の最新動向にも目を向け、実践的な応用力を養うことを目指す						
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			
	ホテルの調理スタッフやレストランのシェフを経験し、管理栄養士・専門調理師・フードスペシャリストの資格を有する。食品加工企業での商品開発にも携わる。			調理や商品開発の実務経験を基に、官能評価の実践的な手法を指導。食品の特性を理解し、鑑別技術を身につけるための実例を交えた授業を展開する。			

フードテック論 (SF003S06)

担当教員	清川 裕	アクティブラーニング	ディスカッション、プレゼンテーション				
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	フード系	選択	2	3	後	講義	13
講義概要	フードテックは、食品産業における技術革新を指し、持続可能性や生産性向上、消費者の健康志向に対応するための新たなアプローチを提供する。本講義では、フードビジネス業界の最新動向や技術革新の意義を理解し、食の生産・流通・消費における課題をテクノロジーによって解決する可能性を探る。特に、データ・サイエンス、人工知能（AI）、バイオテクノロジー、食品加工技術、代替タンパク質、食品ロス削減、スマート農業などのトピックを扱い、実際の事例を通じてその影響を考察する。さらに、フードビジネスの市場環境を踏まえ、業界の組織運営やオペレーション改善の視点からフードテックの導入戦略を検討する。本講義を通じて、フードビジネスに関わる技術の変化を理解し、広い視野と柔軟な発想で課題を発見・解決する能力を養う。						
到達目標	・フードビジネス業界における技術革新の意義を理解し、オペレーションの改善に活かすことができる（DP3） ・フードビジネスを取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、新技術の変化の意義を・理解できる（DP4） ・企業と社会の関わりを踏まえ、フードテックを活用した新たなビジネスモデルを提案できる（DP5）						
成績評価方法	平常点 40% 課題レポート 30% 最終プレゼンテーション 30%						
テキスト	資料配布						
授 業 計 画							
1.フードテックとは何か？ー概念と発展の歴史 2.フードビジネスの市場環境と技術革新の関係 3.データ・サイエンスと AI が変える食品産業 4.スマート農業と精密農業の最前線 5.代替タンパク質の進化（植物由来、培養肉、昆虫食など） 6.バイオテクノロジーと食品加工技術の最新動向 7.フードロス削減のためのテクノロジー活用 8.サプライチェーンのデジタル化とブロックチェーン技術 9.食の安全性とトレーサビリティの確保 10.外食産業の DX（デジタルトランスフォーメーション） 11.フードテックを活用した地域活性化の事例研究 12.フードテックビジネスの未来展望と課題 13.まとめとディスカッション（発表・意見交換）							
留意事項	・参考文献・資料：最新のフードテック関連文献、論文、業界レポートを随時紹介する。 ・ゲストスピーカーを招聘し、実際のフードテック業界の現場についての講演を実施予定。						
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			

調理実習・前期 (SCUL1F08)

担当教員	板坂剛・上野千春	アクティブラーニング	グループワーク、プレゼンテーション、試作評価				
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	調理系	必修	5	1	前	実習	75
講義概要	本授業は、フードビジネス業界における調理技術とオペレーションの実践的な理解を深めるための実習科目である。調理技術の向上のみならず、食材の発注、原価計算、廃棄率を考慮した効率的な調理プロセスの構築を学ぶ。また、調理技術の活用と市場環境の変化に適応する力を養うため、セールスプロモーションを組み込んだプレゼンテーションを実施する。学生はグループ単位で3回のプレゼンテーションを行い、オーディエンスからのフィードバックを受けることで、調理技術の向上とともに、実践的な能力を身に付ける。 授業は前半（Ⅰ）と後半（Ⅱ）の2部構成とし、各26回で実施する。各部の中で創作料理とコンセプト設計、試食会を行う4回分を設定し、発注表の作成や原価計算の学習を通じて経営視点を持った調理実習を展開する。また、試作と振り返りを含めた授業を設け、実習の効果を最大化する。本授業では、調理技術に関する実践的な知識を深めるとともに、地域社会のニーズに対応したフードビジネスの視点を養い、将来的に業界で活躍できる力を育成する。 本授業は、フードビジネス業界における調理技術とオペレーションの実践的な理解を深めるための実習科目である。調理技術の向上のみならず、食材の発注、原価計算、廃棄率を考慮した効率的な調理プロセスの構築を学ぶ。また、調理技術の活用と市場環境の変化に適応する力を養うため、セールスプロモーションを組み込んだプレゼンテーションを実施する。学生はグループ単位で3回のプレゼンテーションを行い、オーディエンスからのフィードバックを受けることで、調理技術の向上とともに、実践的な能力を身に付ける。						
到達目標	・フードビジネス業界の調理オペレーションを分析し、改善できるようになる（DP3） ・市場環境や地域社会の変化を踏まえ、新たな技術の活用意義を理解し、調理に応用できるようになる（DP4） ・企業と社会の関わりを考慮し、調理とマーケティングの視点を融合した新たな価値を創出できるようになる（DP5）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度） 平常点(主体的な授業参加度) 20% 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	『新調理師養成教育全書』全国調理師養成施設協会 ※国際調理専門学校共通						
授 業 計 画							
調理実習・前半：基本技術とオペレーションの理解 1-2. 調理実習の基礎：衛生管理と安全な作業環境の確保 3-4. 基本的な包丁技術と調理器具の適切な使用方法 5-6. 食材の特性と適切な調理法（野菜・果物編） 7-8. 食材の特性と適切な調理法（肉・魚編） 9-10. 発注表と原価計算：食材コストと廃棄率の管理 11-12. フードビジネスのための調理オペレーションの最適化 13-14. セールスプロモーション基礎：商品開発とターゲット設定 15-16. 創作料理試作と振り返り① 17-18. 創作料理試作と振り返り② 19-20. 試食会①：創作料理の発表とフィードバック 21-22. 伝統的な日本料理の調理技術と応用 23-24. 洋食・和食・中華の基本技術と応用 25-26. 前半の総括とフィードバック							
留意事項	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。						

	実務経験の内容	科目との関連性
実務経験のある 教員による授業科目	ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。	調理技術の指導に加え、ホテルの調理部門の運営や食品開発の視点を取り入れ、実践的な知識を提供。現場の経験を基に、食材選びや献立作成の工夫を伝える。

調理実習・後期（SCUL1S02）

担当教員	板坂剛・上野千春		アクティブラーニング		グループワーク、プレゼンテーション、試作評価			
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		調理系	必修	5	1	後	実習	75
講義概要		本授業は、フードビジネス業界における調理技術とオペレーションの実践的な理解を深めるための実習科目である。調理技術の向上のみならず、食材の発注、原価計算、廃棄率を考慮した効率的な調理プロセスの構築を学ぶ。また、調理技術の活用と市場環境の変化に適応する力を養うため、セールスプロモーションを組み込んだプレゼンテーションを実施する。学生はグループ単位で3回のプレゼンテーションを行い、オーディエンスからのフィードバックを受けることで、調理技術の向上とともに、実践的な能力を身に付ける。						
		授業は前半（Ⅰ）と後半（Ⅱ）の2部構成とし、各26回で実施する。各部の中で創作料理とコンセプト設計、試食会を行う4回分を設定し、発注表の作成や原価計算の学習を通じて経営視点を持った調理実習を展開する。また、試作と振り返りを含めた授業を設け、実習の効果を最大化する。本授業では、調理技術に関する実践的な知識を深めるとともに、地域社会のニーズに対応したフードビジネスの視点を養い、将来的に業界で活躍できる力を育成する。						
		本授業は、フードビジネス業界における調理技術とオペレーションの実践的な理解を深めるための実習科目である。調理技術の向上のみならず、食材の発注、原価計算、廃棄率を考慮した効率的な調理プロセスの構築を学ぶ。また、調理技術の活用と市場環境の変化に適応する力を養うため、セールスプロモーションを組み込んだプレゼンテーションを実施する。学生はグループ単位で3回のプレゼンテーションを行い、オーディエンスからのフィードバックを受けることで、調理技術の向上とともに、実践的な能力を身に付ける。						
到達目標		・フードビジネス業界の調理オペレーションを分析し、改善できるようになる（DP3） ・市場環境や地域社会の変化を踏まえ、新たな技術の活用意義を理解し、調理に応用できるようになる（DP4） ・企業と社会の関わりを考慮し、調理とマーケティングの視点を融合した新たな価値を創出できるようになる（DP5）						
成績評価方法		平常点(主体的な授業参加度)20% 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		『新調理師養成教育全書』全国調理師養成施設協会 ※国際調理専門学校共通						
授 業 計 画								
後半（後期）：応用技術とフードビジネス 27-28. 応用調理技術：低温調理・発酵技術の活用 29-30. フードビジネスと地域食材：地産地消の実践 31-32. 発注表と原価計算（応用）：利益率の計算とコスト管理 33-34. 料理のブランディングとマーケティング戦略 35-36. セールスプロモーションの応用：ターゲット市場と販促手法 37-38. 創作料理試作と振り返り③ 39-40. 創作料理試作と振り返り④ 41-42. 試食会②：創作料理の発表とフィードバック 43-44. フードロス削減の視点からの調理とビジネス戦略 45-46. 持続可能なフードビジネスの構築 47-48. 最新の調理技術と未来のフードビジネス 49-50. 総括：実践的なプレゼンテーションと成果の共有 51-52. 最終試食会と講評								
留意事項		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。						
実務経験のある		実務経験の内容			科目との関連性			

教員による授業科目	ホテルの調理スタッフ、レストランのシェフを経験。管理栄養士・専門調理師・フードスペシャリストの資格を持ち、食品加工企業での商品開発にも携わる。	調理技術の指導に加え、レストラン運営や食品開発の視点を取り入れ、実践的な知識を提供。現場の経験を基に、食材選びや献立作成の工夫を伝える。
-----------	---	--

総合調理実習（SCUL1S10）

担当教員	板坂・開田・上野	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	調理系	必修	3	1	後	実習	45（90分）
講義概要	本科目は、フードビジネス業界における大量調理の実践的プロセスを、調理からサービス提供まで一貫して学ぶものである。学生レストランの運営を通じて、計画（作業手順の策定）・実行（料理作成・提供）・評価（反省・改善）という一連の流れを習得し、実践的な視点で課題を分析し改善策を立案・実行できる能力を養う。また、調理技術、衛生管理、食材管理といった厨房業務だけでなく、飲食サービス現場で求められる接客・サービスの基礎知識と実務能力を身につける。実習を通して、フードビジネスを取り巻く市場環境や地域社会との関わりを理解するとともに、新たな調理技術やデータ活用によるイノベーションの重要性についても学修する。これらを踏まえ、食産業に従事する者として必要な柔軟な発想力や課題解決能力を高め、企業および社会に貢献できる調理人・サービス人材としての基盤を確立する。						
到達目標	・大量調理の現場における調理業務、衛生管理、食材管理を実践的視点で分析し、改善できる。（DP3） ・学生レストランの運営を通じて、市場環境や地域社会の状況を把握し、新たな調理技術の意義を理解できるようになる。（DP4） ・飲食サービス業務の実習経験から課題を発見し、広い視野と柔軟な発想をもって解決できる。（DP5）						
成績評価方法	期末試験 70% 課題レポート 30%						
テキスト	新調理師養成教育全書 『6 総合調理実習』（全国調理師養成施設協会） 新調理師養成教育全書 『必須 調理実習レシピ集』（全国調理師養成施設協会）						
授 業 計 画							
1.ガイダンス：調理実習の目的と進め方 2.調理の基本（包丁技術・火加減・味付け） 3.食品衛生管理と HACCP の基礎 4.和食の基本 1（出汁の取り方と活用） 5.和食の基本 2（煮物・焼き物・揚げ物の技術） 6.洋食の基本 1（ソースの種類と調理法） 7.洋食の基本 2（肉・魚の火入れ技術） 8.中華料理の基本（火力調整と炒め技術） 9.デザート・製菓の基本 10.食材の選定と市場分析 11.地域食材の活用と調理法 1（郷土料理） 12.地域食材の活用と調理法 2（創作料理） 13.フードビジネスと調理オペレーションの関係 14.効率的な厨房オペレーションの設計 15.調理プロセスのデータ分析と業務改善 16.最新調理技術（低温調理・分子ガストロノミー） 17.発酵食品の調理と応用 18.健康・栄養を考慮した調理法 19.食品ロス削減とサステナブル調理 20.メニュー開発の基礎と実践 21.顧客ニーズとフードトレンドの分析 22.提供スタイルの多様化とその実践 23.フードペアリングの理論と応用 24.レストランサービスの基礎							

25.食事提供の実践（配膳・演出） 26.チームでの調理実践 1（役割分担と調理） 27.チームでの調理実践 2（改善点の分析） 28.調理技術コンペティション（実技試験） 29.地域連携プロジェクトの企画 30.地域食材を活用したオリジナルメニュー開発 31.実店舗での試験提供 1（準備と調理） 32.実店舗での試験提供 2（提供と評価） 33.実店舗での試験提供 3（フィードバックと改善） 34.料理写真・SNS 活用とマーケティング 35.飲食店経営とコスト管理 36.フードビジネスにおける SDGs の実践 37.調理現場での課題発見と解決策の提案 38.ケーススタディ：成功するフードビジネスの分析 39.実習まとめ 1（調理技術の復習） 40.実習まとめ 2（オペレーションの総括） 41.実習まとめ 3（地域食材活用の振り返り） 42.最終課題準備（メニュー開発と実践） 43.最終課題発表 1（試作と評価） 44.最終課題発表 2（改良と最終提供） 45.ふりかえりとまとめ（今後の学びに向けて）		
留意事項	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。	
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
	ホテル等の厨房で調理担当として勤務し、飲食店では調理責任者・店長を経験。さらに、食品メーカーで商品開発や販売促進業務にも携わる。	大量調理の現場経験を活かし、実践的な調理技術や衛生管理を指導。商品開発の知見を活かし、食材選定やメニュー作成の視点も授業に取り入れる。

食生活と健康Ⅰ（SCUL1F04）

担当教員	北 満夫	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	調理系	必修	2	1	前	講義	30（90分）
講義概要	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康・疾病の現状を把握し、調理師法、健康増進法及び食育基本法等の健康づくりや食生活の向上に関する法規やそれに関連する対策及び活動、さらには食品に関連する話題（ゲノム食品等）について学び、調理師が果たすべき役割を理解する。						
到達目標	・健康的に生活するための食生活の重要性が身に付く。 ・調理師法、健康増進法、食育基本法を学び内容がわかる。 ・調理師としての役割を理解し、実践できるような知識を習得する。						
成績評価方法	期末試験 70% 課題・レポート 30%						
テキスト	『新調理師養成教育全書 食生活と健康』全国調理師養成施設協会						

授 業 計 画	
1～2	健康水準と目指すべき健康について 我が国の健康水準や健康目標等について学修する
3～4	食生活の健康に果たす役割と健康的な食習慣について 食生活・食習慣と健康との関連について学修する
5～6	調理師の成り立ち、調理師法について 調理師の歴史、調理師法の目的・定義、資格について学修する
7～8	調理師免許、専門調理師免許について 調理師の概要と免許取得、専門調理師の概要等について学修する
9～10	食生活における調理師の役割について 豊かな食生活と調理師との関係及びその役割について学修する
11～12	生活習慣病について 生活習慣病の種類及びそれぞれの疾病への食習慣の関りについて学修する
13～14	疾病予防について 疾病予防（3段階）の具体例について学修する
15～16	健康増進法の目的と役割について 健康増進法の目的及びその役割の明確化について学修する 健康増進法の各論（喫煙、飲酒、食習慣等）について学修する
19～20	健康づくり対策について 健康づくり対策の概要（運動、食事バランス等）について学修する
21～22	心の健康づくりについて 健康づくり（こころの問題、ストレス等）について学修する
23	食育基本法の概要 食育基本法の概要、食育推進の必要性について学修する
24～25	食育について 食育の目的とその概要について学修する
26～27	食育における調理師の役割について 食育における調理師の役割（伝統食、地産地消、食料自給率、フードマイレージ等）について学修する
28～29	労働安全衛生法及び作業環境、作業工程、職業病等について 労働安全衛生法、作業環境管理・作業管理、労働災害等について学修する

30 労働条件について 労働条件、労働時間、賃金、休暇・有給等について学修する		
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る	
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
	県庁職員として保健所や衛生研究所に勤務し、食品衛生や健康管理に携わる。調理師・製菓衛生士免許の講習会指導員としても活動し、食の安全と栄養管理の指導を実践。	行政の視点から食品衛生や栄養管理の実例を紹介し、食生活の安全性や健康への影響を解説。資格講習の経験を活かし、実践的な知識を学生に伝える。

食生活と健康Ⅱ（SCUL1S05）

担当教員	北 満夫	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	調理系	必修	1	1	後	講義	15（90分）
講義概要	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康・疾病の現状を把握し、調理師法、健康増進法及び食育基本法等の健康づくりや食生活の向上に関する法規やそれに関連する対策及び活動、さらには食品に関連する話題（ゲノム食品等）について学び、調理師が果たすべき役割を理解する。						
到達目標	・健康的に生活するための食生活の重要性が身に付く。 ・調理師法、健康増進法、食育基本法を学び内容がわかる。 ・調理師としての役割を理解し、実践できるような知識を習得する。						
成績評価方法	期末試験 50% 課題・レポート 50%						
テキスト	新調理師養成教育全書 食生活と健康						
授 業 計 画							
1 公害・環境汚染について 公害・環境汚染の歴史と環境基本法について学修する							
2～3 空気汚染・水質汚濁について 室内空気汚染、水質汚濁、上下水道、有害化学物質について学修する							
4～5 騒音・振動・悪臭について 騒音及び振動のレベルと規制基準値、悪臭の発生源、悪臭の防止・苦情対策について学修する							
6～7 環境問題とその取り組み SDGsの目的、海洋ゴミの生体への影響、内分泌かく物質の生体への影響について学修する							
8～9 地球温暖化について 地球温暖化の原因と酸性雨対策等について学修する							
10～11 食品への放射線照射等について 放射線照射食品、遺伝子組み換え食品、ゲノム食品について学修する							
12～13 循環型社会の構築について 持続可能な循環型社会の構築するための施策について学修する							
14 食品リサイクルについて 様々な食品リサイクルや食品ロスの軽減について学修する							
15 一年間のまとめ① 過去問の試験							
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						
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			
	携わる。調理師・製菓衛生士免許の講習会指導員としても活動し、食の安全と栄養管理の指導を実践。			行政の視点から食品衛生や栄養管理の実例を紹介し、食生活の安全性や健康への影響を解説。資格講習の経験を活かし、実践的な知識を学生に伝える。			

食品の栄養と特性Ⅰ（SCUL1F06）

担当教員	近藤 翼	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	調理系	必修	2	1	前	講義	30（90分）
講義概要	栄養素の種類と機能について学び、食品、栄養、健康の関わりを理解する。おいしさの理由を理論的に学修する						
到達目標	・ 栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。 ・ 栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。 ・ 日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ ・ 食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。						
成績評価方法	期末試験 50% 中間提出物 30% 小テスト 20%						
テキスト	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性（全国調理師養成施設協会） 最新食品標準成分表						
授 業 計 画							
1～2	栄養素の機能と健康について 栄養と健康の関わりを学修する						
3～4	栄養素の種類・炭水化物について 炭水化物の定義と種類を学修する						
5～6	栄養素の種類・脂質について 脂質の定義と種類を学修する						
7～8	栄養素の種類・タンパク質について タンパク質の定義と種類を学修する						
9～10	栄養素の種類・ビタミンについて ビタミンの定義と種類を学修する						
11～12	栄養素の種類・ミネラルについて ミネラルの定義と種類を学修する						
13～14	栄養素の種類・その他の成分について 水分・機能性成分について学修する						
15～16	エネルギー代謝について エネルギー代謝について学修する						
17～18	食品の選択について 食品標準成分表について学修する						
19～20	食品の分類について 食品の分類・食事バランスガイドについて学修する						
21～22	食事摂取基準について 食事摂取基準を学修する						
23～24	消化と吸収・食品の摂取について 生理的欲求と心理的欲求について学修する						
25～26	消化と吸収・食品の消化について 栄養素の消化について学修する						
27～28	消化と吸収・食品の吸収について 栄養素の吸収について学修する						
29～30	消化と吸収・食品の代謝について 食品の代謝について学修する						
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						
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			

食品の栄養と特性Ⅱ（SCUL1S14）

担当教員	近藤 翼	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	調理系	必修	3	1	後	講義	45（90 分）
講義概要	栄養素の種類と機能について学び、食品、栄養、健康の関わりを理解する。おいしさの理由を理論的に学修する。						
到達目標	・ 栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。 ・ 栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。 ・ 日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ ・ 食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。						
成績評価方法	期末試験 50% 中間提出物 30% 小テスト 20%						
テキスト	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性 最新食品標準成分表 オールフォト食材図鑑						
授 業 計 画							
1～2	食品の特徴と性質①	植物性食品とその加工品（穀類）					
3～4	食品の特徴と性質②	植物性食品とその加工品（いもおよびでんぷん類、砂糖および甘味類）					
5～6	食品の特徴と性質③	植物性食品とその加工品（豆類、種実類）					
7～8	食品の特徴と性質④	植物性食品とその加工品（野菜類）					
9～10	食品の特徴と性質⑤	植物性食品とその加工品（果実類）					
11～12	食品の特徴と性質⑥	植物性食品とその加工品（きのこ類、藻類）					
13～14	食品の特徴と性質⑦	植物性食品とその加工品（まとめ）					
15～16	健康づくりの食事プラン	食品の組み合わせ、献立作成					
17～18	食品の特徴と性質⑧	動物性食品とその加工品（魚介類）					
19～20	食品の特徴と性質⑨	動物性食品とその加工品（食肉類）					
21～22	食品の特徴と性質⑩	動物性食品とその加工品（卵類、乳類）					
23～24	食品の特徴と性質⑪	動物性食品とその加工品（まとめ）					
25～26	食品の特徴と性質⑫	その他の食品（油脂類、菓子類）					
27～28	食品の特徴と性質⑬	その他の食品（嗜好飲料類）					
29～30	食品の特徴と性質⑭	その他の食品（調味料および香辛料類）					
31～32	食品の特徴と性質⑮	その他の食品（調理加工食品類、ゲル状食品）					
33～34	食品の特徴と性質⑯	その他の食品（特別用途食品、保健機能食品）					
35～36	食品の特徴と性質⑰	その他の食品（まとめ）					
37～38	食品の加工と貯蔵①	食品の加工と貯蔵①					
39～40	食品の加工と貯蔵②	食品の加工、貯蔵②					
41～42	食品の加工と貯蔵③	まとめ					
43～44	食品の生産と流通①	食品の輸入、流通					
45	食品の生産と流通②	まとめ					
留意事項	授業の前後の学修は必ず行い、効率的に科目内容の習熟を図ること						
実務経験のある		実務経験の内容			科目との関連性		

教員による授業科目		
-----------	--	--

食品の安全と衛生Ⅰ（SCUL1F08）

担当教員	中山 吉宣	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	調理系	必修	2	1	前	講義	30（90分）
講義概要	安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保することができる。						
到達目標	・食にかかわる、安全と衛生を確保するための知識を得る。 ・食品と微生物のかかわりについて理解する。 ・食品に関係する化学物質についての知識を深める。 ・飲食による健康被害の種類とその内容についての知識を深める。食品にかかわる法律、制度、組織について学ぶ。						
成績評価方法	期末試験 70% 提出物 30%						
テキスト	新調理師養成教育全書 食品の安全と衛生						
授 業 計 画							
1～2 食品の安全と衛生について 安全確保のしくみ、食品衛生とは 食品衛生と調理師の責務 3～4 食品と微生物 ① 食品中の微生物の種類 細菌・真菌類・ウィルス 5～6 食品と微生物 ② 微生物の増殖条件 栄養素・水分・温度 7～8 食品と微生物 ③ 汚染指標菌 食品の腐敗 9～10 食品と化学物質 概要 食品添加物の概要 ① 定義 11～12 食品と化学物質 ① 食品添加物の概要 ② 表示例 13～14 食品と化学物質 ② 15～16 食品と化学物質 ③ 食品添加物の安全性、用途 ① 17～18 食品と化学物質 ④ 食品添加物の安全性、用途 ② 19～20 食品と化学物質 ⑤ 食品と重金属 21～22 食品と化学物質 ⑥ 食品と放射性物質 23～24 器具・容器包装の衛生 器具・容器包装の概要、材質の種類 25～26 飲食による健康危害① 健康危害の種類、食中毒の原因							

27～28 飲食による健康危害② 細菌性食中毒 感染型食中毒 29～30 飲食による健康危害③ 細菌性食中毒 食品内毒素型食中毒		
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る	
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
	県庁職員として保健所や衛生研究所に勤務し、食品衛生行政に従事。調理師免許・製菓衛生士免許の講習会指導員として食品の安全管理に関する教育も担当。	食品衛生行政の実務経験を基に、法規制やリスク管理の実例を交えた講義を展開。調理師・製菓衛生士講習の指導経験を活かし、実践的な衛生管理の知識を伝える。

食品の安全と衛生Ⅱ（SCUL1S09）

担当教員	中山 吉宣	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	調理系	必修	3	1	後	講義	45（90分）
講義概要	食にかかわる、安全と衛生を確保するための知識を身に付け、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。						
到達目標	・食品と微生物のかかわりを理解し食品に関係する化学物質についての知識を深める。 ・飲食による健康被害の種類とその内容について食品にかかわる法律、制度、組織について学習する。						
成績評価方法	期末試験 70% 提出物 30%						
テキスト	新調理師養成教育全書 食品の安全と衛生（全国調理師養成施設協会）						
授 業 計 画							
1～2 飲食による健康危害④ 細菌性食中毒 生体内毒素型食中毒 3～4 飲食による健康危害⑤ ウイルス性食中毒 ノロウイルスによる食中毒 5～6 飲食による健康危害⑥ 自然毒食中毒（動物性自然毒） 自然毒食中毒（植物性自然毒） 7～8 飲食による健康危害⑦ 化学性食中毒と予防 9～10 飲食による健康危害⑧ 寄生虫による食中毒の予防① アニサキス等 11～12 飲食による健康危害⑨ 寄生虫による食中毒の予防② 日本海裂頭状虫等 13～14 飲食による健康危害⑩ 経口感染症 食物アレルギー① 15～16 飲食による健康危害⑪ 食物アレルギー② その他の健康危害 17～18 食品安全対策① 食品安全対策にかかわる法律、行政 19～20 食品安全対策② 食品表示法 21～22 食品安全対策③ 食品営業施設・設備の安全対策 施設・設備の衛生管理等 23～24 食品安全対策④							

調理従事者の健康管理 病原微生物保有者の把握等 25～26 食品安全対策⑤ 調理作業時の安全対策 食材の衛生管理・手洗い等 27～28 食品安全対策⑥ 自主衛生管理H A C C P 29～30 食品安全対策⑦ 食品事故対応 31～32 食品衛生実習 実験をする時の注意と危惧の扱い方等 33～34 食品衛生実習 生卵の鮮度判定 35～36 食品衛生実習 手洗い実習 37～38 食品衛生実習 器具等の洗浄・消毒実習 39～40 食品衛生実習 魚介類・練り製品・食肉・牛乳の鮮度判定 41～42 食品衛生実習 食品の内部温度の測定 43～44 食品衛生実習 食品からの各種細菌の検出 45 食品衛生実習 調理器具の汚れ状態の検査 食器洗浄後の汚れ状態の検査		
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。	
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
	県庁職員として保健所や衛生研究所に勤務し、食品衛生行政に従事。調理師免許・製菓衛生士免許の講習会指導員として食品の安全管理に関する教育も担当。	食品衛生行政の実務経験を基に、法規制やリスク管理の実例を交えた講義を展開。調理師・製菓衛生士講習の指導経験を活かし、実践的な衛生管理の知識を伝える。

調理理論と食文化概論Ⅰ（SCUL1F10）

担当教員	近藤 翼	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	調理系	必修	3	1	前	講義	45（90 分）
講義概要	調理をする意義、調理の目的を学び、食品の特性や調理法を理論的に学習する。安全においしい料理を作る為の調理方法を理論的に学修する。						
到達目標	・調理師の社会的使命である人々の健康維持、増進、食の安全性の確保、食文化継承について理解し、伝統的料理技術や調理様式を学び食文化の継承者としての自覚を持つ						
成績評価方法	期末試験 70％ 課題・レポート 30％						
テキスト	新調理師養成教育全書 『4 調理理論と食文化概論』（全国調理師養成施設協会） 最新食品標準成分表						
授 業 計 画							
1～2 おいしさの構成 食べ物の側にある要因 食べる人の側にある要因							
3～4 調理の基本操作 非加熱調理操作① 計量、洗浄、浸漬、切碎について							
5～6 調理の基本操作 非加熱調理操作② 混合、攪拌、摩砕・粉碎、成形・圧搾・ろ過について							
7～8 調理の基本操作 非加熱調理操作③ 冷却・冷凍・解凍について							
9～10 調理の基本操作 加熱調理操作① 湿式加熱 ゆでる、煮るについて①							
11～12 調理の基本操作 加熱調理操作② 湿式加熱 ゆでる、煮るについて②							
13～14 調理の基本操作 加熱調理操作③ 湿式加熱 蒸すについて①							
15～16 調理の基本操作 加熱調理操作④ 湿式加熱 蒸すについて②							
17～18 調理の基本操作 加熱調理操作⑤ 乾式加熱 焼く、炒めるについて①							
19～20 調理の基本操作 加熱調理操作⑥ 乾式加熱 焼く、炒めるについて②							
21～22 調理の基本操作 加熱調理操作⑦ 乾式加熱について 揚げるについて①							
23～24 調理の基本操作 加熱調理操作⑧ 乾式加熱 揚げるについて②							
25～26 食品の調理科学 植物性食品① 穀類 白飯、かゆ、味付け飯、すし飯、強飯について①							
27～28 食品の調理科学 植物性食品② 穀類 白飯、かゆ、味付け飯、すし飯、強飯について②							
29～30 食品の調理科学 植物性食品③ 穀類 米粉、小麦粉、蕎麦について①							
31～32 食と文化 食文化の成り立ち・多様な食文化 自然環境と食文化・宗教と食物禁忌・食法調理法などの多様性など							

- 33～34 日本の食文化
日本の食文化史・日本料理の食文化 原始から現代までの食文化史を学ぶ
日本料理の特徴、様式、食事作法を学ぶ
- 35～36 行事食と郷土料理
食文化の地域性・行事食① 正月料理、ご節句、行事食の食事を学ぶ
- 37～38 行事食と郷土料理
食文化の地域性・行事食② 郷土料理について学ぶ
- 39～40 現代の食生活と未来の食文化
食生活の現状・食文化の未来 食育、スローフード、地産地消について学ぶ
- 41～42 世界の料理と食文化
西洋料理の食文化① 西洋料理の変遷、西洋料理の特徴について学ぶ①
- 43～44 世界の料理と食文化
西洋料理の食文化② 西洋料理の変遷、西洋料理の特徴について学ぶ①
- 45 世界の料理と食文化
西洋料理の食文化③ 西洋料理の様式、食事作法について学ぶ

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

調理理論と食文化概論Ⅱ（SCUL1S01）

担当教員	近藤 翼	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	調理系	必修	3	1	後	講義	45（90 分）
講義概要	調理をする意義、調理の目的を学び、食品の特性や調理法を理論的に学習する。安全においしい料理を作る為の調理方法を理論的に学修する。 世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び、調理に関する知識を理論的に理解する。時代の変遷に伴って多様化している食文化の移り変わりを理解し、現代の食を取り巻く環境から未来への食文化について考える能力を養い、食文化の継承者として意義を自覚する。						
到達目標	・調理師の社会的使命である人々の健康維持、増進、食の安全性の確保、食文化継承について理解し、伝統的料理技術や調理様式を学び食文化の継承者としての自覚を持つ。						
成績評価方法	期末試験 70% 課題・レポート 30%						
テキスト	新調理師養成教育全書 『4 調理理論と食文化概論』（全国調理師養成施設協会） 最新食品標準成分表						
授 業 計 画							
1～2 食品の調理科学 植物性食品④ 穀類 米粉、小麦粉、蕎麦について② 3～4 食品の調理科学 植物性食品⑤ いも及びでんぷん類 いも類、でんぷん類について① 5～6 食品の調理科学 植物性食品⑥ いも及びでんぷん類 いも類、でんぷん類について② 7～8 食品の調理科学 植物性食品⑦ 砂糖類について① 9～10 食品の調理科学 植物性食品⑧ 砂糖類について② 11～12 食品の調理科学 植物性食品⑨ 豆類、種実類について 13～14 食品の調理科学 植物性食品⑩ 野菜類、果実類について 15～16 食品の調理科学 植物性食品⑪ きのこ類、藻類について 17～18 食品の調理科学 動物性食品① 魚介類について① 19～20 食品の調理科学 動物性食品② 魚介類について② 21～22 食品の調理科学 動物性食品③ 肉類について① 23～24 食品の調理科学 動物性食品④ 肉類について② 25～26 食品の調理科学 動物性食品⑤							

卵類について①		
27～28	食品の調理科学	動物性食品⑥
卵類について②		
29～30	食品の調理科学	動物性食品⑦
乳類について①		
31～32	食品の調理科学	動物性食品⑧
乳類について②		
33～34	食品の調理科学	その他の食品①
油脂類、調味料について①		
35～36	食品の調理科学	その他の食品②
油脂類、調味料について②		
37～38	食品の調理科学	その他の食品③
ゲル状食品について		
39～40	世界の料理と食文化	中国料理の食文化①
中国料理の変遷、中国料理の特徴と系統について学ぶ①		
41～42	世界の料理と食文化	中国料理の食文化②
中国料理の変遷、中国料理の特徴と系統について学ぶ②		
43～44	世界の料理と食文化	その他の国の料理の食文化①
アジア、中東、中南米の料理について学ぶ①		
45	世界の料理と食文化	その他の国の料理の食文化①
アジア、中東、中南米の料理について学ぶ②		
留意事項		各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る
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	

衛生法規（SMAN2S96）

担当教員	中山 吉宣	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	製菓系	必修	1	1	後	講義	15（90分）
講義概要	衛生関連法令のうち、特に製菓衛生師として必要な「製菓衛生師法」「食品衛生法」「食品安全基本法」などを中心に学習するとともに、基礎的な憲法・民法等の考え方も理解する。これにより製菓衛生師試験対策の一助とし、製菓衛生師としての資質向上を図る。						
到達目標	製菓衛生師として必要な各種届出等の法律知識や考え方を習得している。 ・製菓衛生師として主に食品の安心・安全対策等に必要な法律知識や考え方を習得している。 ・資格試験科目の「衛生法規」について十分に理解している。						
成績評価方法	期末試験 50%課題レポート 50%						
テキスト	製菓衛生師全書 日本教育センター						
授 業 計 画							
衛生法規を学ぶ意義 製菓衛生師に必要な衛生法規各種（目次）の全体像を概観し、基本的な法の考え方について理解する 法の種類 強制力のある社会規範としての法律のもともとの考え方や現実社会での応用状況に加え、法の種類について理解する 衛生法規の概要 衛生法規の意義と分類や行政法全般の特徴及び今日的な課題について理解する 製菓衛生師法 （法成立の経緯、社会的役割）「製菓衛生師法」成立の経緯や本法第1条～第4条について理解する 製菓衛生師法 （免許申請等の手続きなど）製菓衛生師として各種手続き等が正確に出来るよう「製菓衛生師法」第5条～第6条について学ぶ 製菓衛生師法 （登録について）製菓衛生師として各種手続き等が正確に出来るよう「製菓衛生師法」第7条について学ぶ 製菓衛生師法 （免許の取消し）製菓衛生師として各種手続き等が正確に出来るよう「製菓衛生師法」第8条について学ぶ 食品衛生法 （目的、関係者の責務 等）「食品衛生法」成立の経緯や目的を中心に第1条～第5条を理解する 食品衛生法 （有害物質等含有の禁止 等）「食品衛生法」第6条～第11条を学び、特に覚えるべき部分としての法第6条の4項目について確実に理解する 食品衛生法 （表示 報告 等）「食品衛生法」第13条～第28条を学び、特に覚えるべき部分について確実に理解する 食品衛生法 （営業施設と営業許可 等）「食品衛生法」第30条～第58条を学び、特に覚えるべき部分（第51条、第54条、第55条）を中心に正確に理解する 食品衛生法 「洋生菓子の衛生規範」等 「食品衛生法」第60条～第63条を学ぶとともに、「洋生菓子の衛生							

規範」や食中毒対策の法的な側面も理解する

食品安全基本法

(目的 基本理念 リスクコミュニケーション等)「食品安全基本法」の必要性和基本的理念や時代背景などを学び、特にリスクコミュニケーションについても正確に理解する

食品表示法

(食品の表示について)「食品表示法」での食品の表示について学ぶ

健康増進法 食育基本法

「健康増進法」「食育基本法」の概要と要点について理解する

留意事項

各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る

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

公衆衛生学（前期）（SMAN2S97）

担当教員	中山 吉宣	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	製菓系	必修	1	1	前	講義	15（90 分）
講義概要	公衆衛生学は集団の健康学であり、住民の健康を守り、増進を図るためには行政組織のみならず広範な分野の人々 による諸活動の実践が重要である。よって製菓衛生師においても自身の健康はもとより感染症、生活習慣病、環境 保健（大気、水、衣・食・住を含む）、産業保健などの関連知識や対策への理解を深めることで、生業としても質 の高い公衆衛生活動への参加意識と実践が出来るよう講義する。						
到達目標	公衆衛生関連の主要な用語の意味を理解するとともに、その概略について説明することができる。 ・製菓衛生師としての公衆衛生活動について具体的に例を挙げて説明することができる。 ・自分自身の健康づくりについて考えることができる。						
成績評価方法	期末試験 50%課題レポート 50%						
テキスト	製菓衛生師全書 日本教育センター						
授 業 計 画							
公衆衛生概論① 健康の大切さを理解し、公衆衛生活動要点を知り、公衆衛生の定義、範囲等の概要について理解する 公衆衛生概論② 日本、世界における公衆衛生の歴史を学ぶ 公衆衛生概論③ 日本の公衆衛生の歴史は保健所・保健センターの歴史でもあることを学ぶ 保健統計① 保健指標と統計（乳児死亡率や合計特殊出生率など）、保健統計調査（基幹統計や国勢調査など）について学ぶ 保健統計② 人口統計（人口ピラミッドや年齢 3 区分別人口、人口動態統計など）について学ぶ 保健統計③ 平均寿命と健康寿命・乳児死亡率や 100 歳人口の推移等及び疾病統計と死因統計・国民衛生の動向について学ぶ 保健統計④ 「国民生活基礎調査」について知る 疫学 疫学とその歴史・疫学的手法・比較対照疫学・介入疫学などについて学ぶ 環境衛生① 空気の科学的組成や役割、赤外線・可視光線・紫外線など、地球の生命体が活用している太陽光の構成を学ぶ 環境衛生② 人体に水は不可欠であることを学び、さらに疾病についても理解する 環境衛生③ 上水道と下水道について理解し、飲料水によってどのような食中毒が発生したかについてなどを学ぶ 環境衛生④ 廃棄物の処理とゴミ問題・産業廃棄物・循環型社会と 3 R について理解を深める。そ族・衛生害虫について理解する 環境衛生⑤ 住居（換気、採光・照明など）と健康について理解する衣服や繊維の特徴と健康について理解する 公害 高度経済成長と公害の激化について学び、今も水俣病は終わっていないことを理解する （前期試験への対策） 模擬試験実施とその解答等の解説							
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						

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

公衆衛生学（後期）（SMAN2S98）

担当教員	中山 吉宣	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	製菓系	必修	1	1	後	講義	15（90 分）
講義概要	公衆衛生学は集団の健康学であり、住民の健康を守り、増進を図るためには行政組織のみならず広範な分野の人々 による諸活動の実践が重要である。よって製菓衛生師においても自身の健康はもとより感染症、生活習慣病、環境 保健（大気、水、衣・食・住を含む）、産業保健などの関連知識や対策への理解を深めることで、生業としても質 の高い公衆衛生活動への参加意識と実践が出来るよう講義する。						
到達目標	公衆衛生関連の主要な用語の意味を理解するとともに、その概略について説明することができる。 ・製菓衛生師としての公衆衛生活動について具体的に例を挙げて説明することができる。 ・自分自身の健康づくりについて考えることができる。						
成績評価方法	期末試験 50％課題レポート 51％						
テキスト	製菓衛生師全書 日本教育センター						
授 業 計 画							
疾病の予防① 感染源・感染経路・感受性を学び、そのうえで感染症にかからない予防の実際について理解を深める 疾病の予防② 物理的及び科学的消毒法について学ぶ 疾病の予防③ 感染症法、検疫法などについて詳しく学び、わが国の感染症対策について理解する 疾病の予防④ 1 類から 5 類その他の感染症の性格と主な対応等を一覧にし、感染症の理解を深める 疾病の予防⑤ 予防接種法を説明し、A 群と B 群に分け、それぞれ簡単に理解する 疾病の予防⑥ メタボリックシンドローム等について理解し、生活習慣病を考える 疾病の予防⑦ 脳血管疾患の分類や特徴など脳障害について、理解を深める 疾病の予防⑧ 性別、部位別にみた死因順位などから、がんは他人事ではないことを理解する 疾病の予防⑨ 糖尿病について、その分類やインスリンの働きなどについて理解を深める 産業保健① 作業方法及び作業環境による健康障害について理解を深める 産業保健② 労災の認定について学び、過労死や過労自殺について共に考える 産業保健③ 安全衛生管理体制について、管理の方法や作業管理について理解を深める 産業保健④ 職業生活におけるストレスの原因とは何かを考え、それによって引き起こされる反応について理解する 産業保健⑤ 業務上疾病・労働災害補償・製菓業の健康問題について理解を深める 期末試験への対策 模擬試験実施とその解答等の解説							
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						
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		

食品学（前期）（SMAN2S99）

担当教員	高信 雅子	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	製菓系	必修	1	1	前	講義	15（90 分）
講義概要	植物性食品の特性、食品の二次機能について						
到達目標	植物性食品の分類、栄養成分、特性を理解する ・食品の二次機能(色、香り、旨味成分)を理解する						
成績評価方法	期末試験 50%小テスト・ノート 50%						
テキスト	製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会						
授 業 計 画							
食品学概要 食品の条件、種類と成分・水 食品学を学ぶ意義 食品の種類と分類、水の特性 食品の分類と特性 植物性食品 米 食品成分表 米の分類、特性 植物性食品 麦 麦類の分類、特性 植物性食品 イモ類 イモ類の分類、特性 まとめ グループワーク 米、麦類、イモ類 植物性食品 豆類 豆類の分類、特性 食品の二次機能 呈味成分 呈味成分の分類、成分名 植物性食品 種実類、果実類 種実類、果実類の分類、特性 植物性食品 野菜類、きのこ、海藻類 類 野菜類、きのこ類、海藻類の分類、特性 まとめ グループワーク 豆類、種実類、果実類、野菜類、きのこ類、海藻類 小テスト 食品の二次機能 色素成分 色素成分の分類、成分名 食品の二次機能 香気成分 香気成分の分類、成分名 まとめ グループワーク 二次機能 小テスト							
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						
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			

食品学（後期）（SMAN2S100）

担当教員	高信 雅子	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	製菓系	必修	1	1	後	講義	15（90 分）
講義概要	動物性食品の特性 生産、消費、食料自給率について						
到達目標	・動物性食品の分類、栄養成分、特性、食品の変質と保存方法を理解する ・消費と生産、食料自給率、表示義務について理解する						
成績評価方法	期末試験 50%小テスト・ノート 50%						
テキスト	製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会						
授 業 計 画							
動物性食品 牛乳、乳製品 牛乳、乳製品の特性 動物性食品 畜肉類・乳製品 肉類の分類、特性 動物性食品 卵 卵の特性 動物性食品 魚介類・発酵食品 魚介類の分類、特性 まとめ グループワーク 動物性食品の特性 小テスト 動物性食品について確認する 食品の変質と保存 食品の変質、褐変と保存法 三次機能 機能性食品 特別用途食品、保健機能食品 食品の表示 表示義務、アレルギー、遺伝子組換え食品、有機農産物 食品の生産と消費、食料自給率 食生活の変化、生産と消費、食料自給率 まとめ グループワーク 食品表示、生産と消費、食料自給率についてグループワーク により確認する 小テスト 食品表示、生産と消費、食料自給率 前期まとめ 食品の二次機能、植物性食品まとめ 動物性食品・機能性食品まとめ 動物性食品・機能性食品まとめ 食品の変質と保存、食品の表示、生産 と消費まとめ 食品の変質と保存、食品の表示、生産と消費まとめ							
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						

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

栄養学（前期）（SMAN2S101）

担当教員	高信 雅子	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	製菓系	必修	1	1	前	講義	15（90 分）
講義概要	健康に生きるための栄養成分の役割、生体内における変化や機能						
到達目標	人体構成成分、五大栄養素の役割、生体内における変化や機能を理解する						
成績評価方法	期末試験 50%小テスト・ノート 50%						
テキスト	製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会						
授 業 計 画							
栄養学概要 人体成分 健康の定義、人体構成成分、五大栄養素 栄養素の種類と働き 脂溶性ビタミン 脂溶性ビタミンのはたらき 欠乏症 栄養素の種類と働き 水溶性ビタミン 水溶性ビタミンのはたらき 欠乏症 栄養素の種類と働き ミネラル ミネラルのはたらき 欠乏症 小テスト ビタミン、ミネラル 栄養素の種類と働き たんぱく質 たんぱく質の種類、はたらき 栄養素の種類と働き アミノ酸 必須アミノ酸 生理作用 栄養素の種類と働き 脂質 脂質の種類、はたらき 栄養素の種類と働き 脂肪酸 必須脂肪酸 生理作用 栄養素の種類と働き 炭水化物 糖質と食物繊維の種類、はたらき 三大栄養素まとめ グループワーク 三大栄養素 小テスト 三大栄養素 消化と吸収 消化酵素 吸収 栄養素の生理作用 たんぱく質、脂質、炭水化物の生理作用							

前期まとめ 過去問 人体構成成分、五大栄養素、消化吸収の過去問と解説		
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る	
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

栄養学（後期）（SMAN2S102）

担当教員	高信 雅子	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	製菓系	必修	1	1	後	講義	15（90 分）
講義概要	国が行う調査、基準、指針について 生活習慣病、ライフステージ別のポイントや予防について						
到達目標	・国民健康・栄養調査、食事摂取基準、食生活指針を理解する ・生活習慣病、ライフステージ別のポイントを理解する						
成績評価方法	期末試験 50%小テスト・ノート 50%						
テキスト	製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会						
授 業 計 画							
国民健康・栄養調査 食事摂取基準 国民健康・栄養調査の内容 食品群の分類法を理解する 食品の分類 食生活指針 食事摂取基準、食生活指針の内容 エネルギー代謝 BMI 栄養所要量 基礎代謝量からエネルギー所要量を計算する 食欲とホルモン 摂食行動と食欲、ホルモンの種類と機能 まとめ グループワーク 国民健康・栄養調査、食事摂取基準、食生活指針、基礎代謝量 小テスト 国民健康・栄養調査、食事摂取基準、食生活指針 食生活と疾病 肥満と生活習慣 生活習慣病の定義、メタボリックシンドローム、肥満、やせ 食生活と疾病 糖尿病・高血圧症 糖尿病、高血圧症の病態と予防 食生活と疾病 脂質異常症・痛風・高尿酸血症 脂質異常症、痛風、高尿酸血症の病態と予防 食生活と疾病 骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血・慢性腎臓病 骨粗鬆症、鉄欠乏性貧血、慢性腎臓病の病態と予防 ライフステージ別栄養 ライフステージ別のポイントと予防 まとめ グループワーク 生活習慣病、ライフステージ別栄養 小テスト 生活習慣病、ライフステージ別栄養 前期まとめ 人体構成成分、五大栄養素 後期まとめ 国民健康・栄養調査、食事摂取基準、食生活指針、生活習慣病、ライフステージ別栄養							
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						

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

食品衛生学（前期）（SMAN2S103）

担当教員	山崎理沙子	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	製菓系	必修	2	1	前	講義	30（90分）
講義概要	食の安全を脅かす問題として食中毒・食品添加物など、従来の食品衛生事項の他に、BSE、ノロウイルス、高病原性鳥インフルエンザウイルス、食品衛生法違反事例や食品衛生行政における食の安全に対する取り組み など、最近の話題も含め多角的に講義を行い、食品衛生のスペシャリストとして最低限必要な知識の修得を 目的とする						
到達目標	食品衛生法等に規定されている、しなければならないこと、してはならないことを理解する ・微生物などの食中毒原因物質について理解する ・食品の安全対策について、自らが考え工夫して行うこと、それを記録することの重要性を知る						
成績評価方法	期末試験 50％課題レポート 51％						
テキスト	製菓衛生師全書 日本菓子教育センター プリント（KBG 出版監修）						
授 業 計 画							
食品衛生とは 食品衛生の課題、食の安全を確保する仕組み、製菓衛生師の責務を理解する。 食品衛生行政 食品の安全に関わる制度、食品衛生行政に関わる制度の基本的指針、食品衛生に関する国際的規格・基準について理解する。 食品中の微生物の増殖などについて 微生物の由来、微生物の増殖条件を知り、そのコントロールについて考える。 食中毒の概要について 食中毒の種類、発生の状況等について理解する。 食中毒の総括的理解について 食材と食中毒原因物質の関係、原因物質による症状の違いなどを知る。 各食中毒菌についての詳細① 感染型食中毒：サルモネラ属菌、腸炎ビブリオについて理解する。 各食中毒菌についての詳細② 病原性大腸菌、カンピロバクターについて理解する。 各食中毒菌についての詳細③ エルシニア菌、ウェルシュ菌、リステリア菌などの特徴を理解する。 各食中毒菌についての詳細④ 毒素型食中毒：黄色ブドウ球菌について理解する。 菓子との関係に注意する。 各食中毒菌についての詳細⑤ ボツリヌス菌、セレウス菌について理解する。 各食中毒菌についての詳細⑥ ウイルス性食中毒の特徴を理解し、対策を考える。 化学性食中毒の概要について 化学性食中毒の発生状況について 公害、ヒスタミンについて理解する。 自然毒食中毒の特徴について 動物性自然毒について理解する。 自然毒食中毒の特徴について 植物性自然毒について理解する。 前期の復習 ここまでの内容で、製菓衛生師試験対策の練習問題							
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						
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			

食品衛生学（後期）（SMAN2S104）

担当教員	山崎理沙子	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	製菓系	必修	2	1	後	講義	30（90分）
講義概要	食の安全性を確保し保証することは、食品製造、食品流通など食に携わるもの全ての責務である。講義では我が国における食中毒の発生状況、ならびに中毒発生を防止するための対処法についての基本的な知識と概念を学修していく						
到達目標	食品衛生法等に規定されている、しなければならないこと、してはならないことを理解する・微生物などの食中毒原因物質について理解する・食品の安全対策について、自らが考え工夫して行うこと、それを記録することの重要性を知る						
成績評価方法	期末試験 50%課題レポート 50%						
テキスト	製菓衛生師全書 日本菓子教育センター プリント（KBG 出版監修）						

授 業 計 画

寄生虫症について 寄生虫症の分類、寄生虫症の感染経路（原因食品）や症状、予防方法などについて学習する。

感染症について 経口感染症と食中毒の関係を理解する。

人獣共通感染症を知る。

食品添加物について① 添加物の概要について理解する。

添加物の有用性・安全性について理解する。

食品添加物について② 食品添加物の用途・表示について理解する。

農薬、動物用医薬品の規制についても知る。

食品中における有害物質について 有害物質が生物濃縮や調理加工における成分間反応などによって食品に蓄積されるメカニズムや残留基準などを理解する。

給水・汚水処理等について 水の重要性及び従事者の健康管理の重要性について理解する。

給水・下水施設とそれぞれの水処理の方法と意義について理解する。

食品等の洗浄および消毒について 滅菌、殺菌、消毒について理解し、それぞれの消毒法の特徴を知る。

施設・設備の衛生管理について 各自治体の条例で定める施設基準、管理運営基準が衛生管理の基本であることを理解する。

H A C C P の考え方について H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理が今後の衛生管理であることを理解する。

マスターテーブルに基づく食中毒原因食品の推定による食中毒原因食品の推定

マスターテーブルより有意差検定に χ^2 乗検定を用いて統計学的に食中毒の原因食品を推定する方法を理解する。

H A C C P の考え方による衛生管理の方法①

実際の食品製造工程の危害分析を例に学習する。

H A C C P の考え方による衛生管理の方法②

危害分析をもとに重要管理点、管理基準の設定を行い、記録表

を作成する。

一年間の復習① 製菓衛生師試験対策の練習問題①

一年間の復習② 製菓衛生師試験対策の練習問題②

一年間の復習③ 製菓衛生師試験対策の練習問題③

留意事項

各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る

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

社会（SMAN2S105）

担当教員	松隈 俊輔	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	製菓系	必修	1	1	後	講義	15（90分）
講義概要	菓子パンの歴史を理解することで、様々な菓子文化を知り視野を広げる。マーケティングや店舗運営の基礎知識（例えば、地域や季節・客層によってどのような菓子が必要とされるのか）を教科書の内容をベースにグループで計画を立て広告を製作し学修する						
到達目標	・菓子パンの歴史を通してキリスト教と洋菓子の関係性や日本での菓子の役割を説明できる。・マーケティングについてグループで実践的に学習することで菓子がどのような場面で消費者に必要とされるか（消費者ニーズ）を理解する。・損益分岐点売上額の計算を修得する。						
成績評価方法	期末試験 50%課題レポート 50%						
テキスト	製菓衛生師全書 日本菓子教育センター プリント（KBG 出版監修）						

授 業 計 画

消費者ニーズ
 プレゼン発表とは
 「なぜパティスリーでケーキを買うのか」消費者のニーズについてディスカッションを通して実践的に学修する
 菓子の歴史とパンの歴史 モ
 ンサンクレール 8 カ条
 日本の歴史上菓子がどのような役割をしているか学修する
 辻口学校長の考え方を理解する
 菓子製造の要件 菓子製造における必要条件について理解する
 菓子の包装
 ケーキの箱詰め理論
 菓子の包装の目的を学修する
 菓子店経営論
 市場調査
 市場調査について白山イオンでのショップリサーチを通して学修する
 販売促進のありかた A I D M A の法則を元に購買行動心理を学修する
 マーケティングとは チームごとに S W O T 分析を行い、模擬広告の企画書を作成する
 傾聴法とは
 キャッチコピーの役割
 商品の魅力を伝える表現力を学習し、キャッチコピーを企画する
 広告制作
 プレゼン準備
 消費者の立場に立ち購買行動心理に基づいた広告を作成する
 チームで協力し時間内に提出する
 敬語の理解
 プレゼンのリハーサル

尊敬語、謙譲語を理解し、社会ですぐに使える実践的な言い回しを学修する
 プレゼン発表 チームごとに作成した広告をプレゼンテーション発表し、第三者にわかりやすく伝える手法を学修する
 労働生産性 5S 活動による効率化の推進を学修する
 利益計画
 損益分岐点売上高の計算
 固定費、変動費、粗利益とは、損益分岐点売上とは何か学修する
 労務管理
 労働基準法
 接客サービスとホスピタリティの重要性を学修する、労働基準法に基づきホワイト、ブラック企業について学修する
 復習テスト
 1 年の振りかえり
 復習テストを通して授業内容を振り返る

留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る	
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

製菓理論（前期）（SMAN2S106）

担当教員	小川 友紀	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	製菓系	必修	2	1	前	講義	30（90 分）
講義概要	製菓衛生師の分野において製菓材料の基礎知識（例えば生クリームを泡立てる時に氷を当てる理由）を教科書の内容を検証する演習も 取り入れ実際の食材に触れながら理解する 各単元ごとに過去問題をベースとした復習テスト（4 択 20 問）を行うことでどのような問題が国家試験で出題されるか理解する						
到達目標	砂糖の種類と特徴を理解する ・砂糖、卵、生クリーム、油脂などの特性を理解して知識を修得する						
成績評価方法	期末試験 50%課題レポート 50%						
テキスト	製菓衛生師全書 日本菓子教育センター プリント（KBG 出版監修）						
授 業 計 画							
製菓衛生師試験科目について 製菓理論は何を学修するのかを国家試験科目の説明（受験科目と問題割合）と 1 年後に試験があることを理解する 砂糖の種類 教科書に紹介されている砂糖類を試食することで、例えばグラニュー糖と上白糖は何が違うのかを学修する 砂糖の特性 砂糖にはどのような特性があるのかを、プリンのカラメルやジャム製造など菓子製造の視点から学修する その他甘味料 はちみつや水あめにはどのような特性があるのかを、試食を通し学修する 天然甘味料・人工甘味料 天然甘味料・人工甘味料にはどのような種類があり、どのような特徴があるのか学修する 飴細工デモンストレーション 飴細工のデモンストレーションを通し、砂糖の特性（溶解性・結晶性）を理解する 砂糖・甘味料の復習テスト 過去問題をベースとした復習テスト（4 択 20 問）を行う 砂糖・甘味料の復習 今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓・製パン製造で使われる砂糖の種類と役割を学修する 小麦粉の成分・種類 小麦粉の成分、薄力粉や強力粉といった種類による特徴を実際に食材に触れ学修する グルテンとは グルテンとは何かを粉の種類を変え（薄力粉、強力粉など）実験を通して学修する でんぷんの成分・種類 でんぷんの成分と種類による特徴を学修する 米粉の分類・種類 和菓子製造で使われる米粉の種類を原料別（うるち米、もち米）に分類し実際に食材に触れ学修する 小麦粉でんぷん米粉の復習テスト 過去問題をベースとした復習テスト（4 択 20 問）を行う 小麦粉でんぷん米粉の復習 今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓・製パン製造で使われる粉の種類と役割を学修する 卵の成分 卵の成分と製菓製造での役割を理論的に学修する 卵の特性・起泡性とは 卵白の泡立ちについて、砂糖の量やタイミングを変えるとどのような違いが出るか学修する 卵の熱凝固性・卵の加工品 卵の加工品の種類と注意点を学修する 油脂の種類 ・油脂の特性 製菓・製パン製造で使われる油脂の種類と、バターがどのように作られるかを学修する 牛乳の成分 カゼインとは 牛乳に含まれるカゼインが、酸を入れることでどうなるかを検証し学修する 生クリームの泡立ち 生クリームに氷を当てる理由を演習を通して理解することで、生クリームの扱い方を学修する 卵・乳・油脂の復習テスト チーズの種類 過去問題をベースとした復習テスト（4 択 20 問）を行う 卵・乳・油脂の復習 今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓・製パン製造で使われる卵・乳・油脂の種類と役割を学修する チョコレートの種類 チョコレートに関わる材料にはどのような種類があるのかを試食を通して学修する							

テンパリングとは テンパリングの代表的な手法（水冷法、タブリール法、フレーク法）を学修する
 ブルームとは チョコレートのブルーム現象について理解し、対応方法や注意点を学修する
 果実の分類 例えばりんごはどの分類に該当するのか、桃はどの分類に該当するのか果実の分類を学修する
 果実類（ピューレの活用） 菓子製造現場で使われる様々なピューレを試食することで、材料の視野を広げどのように活用する考
 える
 凝固剤の種類・特性 各凝固剤（ゼラチン・寒天・カラギーナン・ペクチン）の原料や特性を学修する
 チョコ、果実、凝固剤の復習テスト 過去問題をベースとした復習テスト（4 択 20 問）を行う
 チョコ、果実、凝固剤の復習 今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓製造で使われるチョコ、果実、凝固剤の種類と
 特徴を学修する

留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る	
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

製菓理論（後期）（SMAN2S107）

担当教員	小川 友紀	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	製菓系	必修	1	1	後	講義	15（90 分）
講義概要	製菓材料の基礎知識（例えばアレルギー表示が必要な種実類など）を実際の食材に触れながら学修する。 各单元ごとに過去問題をベースとした復習テスト（4 択 20 問）を行うことで、どのような問題が国家試験で 出題されるか理解する						
到達目標	果実の分類、アレルギー表示の種実を説明できる ・酒類の分類を説明できる ・酵母の特徴を説明できる						
成績評価方法	期末試験 50%課題レポート 50%						
テキスト	製菓衛生師全書 日本菓子教育センター プリント（KBG 出版監修）						
授 業 計 画							
種実類の分類 アレルギー表示義務のある種実類（ナッツ）の種類と特徴を学修する 風味調味料（酒類） 酒類はどのように分類されるのか、各酒の原料は何かを学修する 風味調味料（香料） 香料の種類と特徴（例えばバニラオイルとバニラエッセンスの違い）を学修する 補助材料（酵母・膨張剤・乳化剤） 補助材料の種類・特徴（製品によって使い分ける理由など）を学修する 種実類・風味調味料・補助材料の復習テスト 過去問題をベースとした復習テスト（4 択 20 問）を行う 種実類・風味調味料・補助材料の復習 今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓・製パン製造で使われる材料の種類と特徴を学修する 和菓子の分類・餡について 和菓子の分類、餡の配糖率を学修する 和菓子製造の要点 製菓実習の内容と合わせて、和菓子製造の要点を学修する 洋菓子の分類 洋菓子の分類と製造の要点を学修する 洋菓子製造の要点 製菓実習の内容と合わせて、洋菓子製造の要点を学修する 製パンの分類 製パンの分類について学修する ミキシング6段階 ミキシングの 6 段階について学修する 和菓子・洋菓子・製パンの復習テスト 過去問題をベースとした復習テスト（4 択 20 問）を行う 和菓子・洋菓子・製パンの復習 今までの内容を振り返る復習テストを通して、和菓子・洋菓子・製パン製造の要点を学修する 1 年のふりかえり 1 年間の振り返りを行う（砂糖の試食）							
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						
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			

製菓実習：洋菓子（前期）（SMAN2S108）

担当教員	松隈 俊輔・小川 友紀	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	製菓系	必修	2	1	前	実習	30（90 分）
講義概要	業界で求められる基礎技術（絞り・パイピング）を反復練習し、基礎的技能を修得する。						
到達目標	丸絞り・棒絞り・ローズバット絞り・シェル絞りを習得 ・パイピング（チョコプレートに書くメッセージ）技術 Happy Birthday を取得する						
成績評価方法	実習・実技評価 50%確認テスト 50%						
テキスト	筆記体シート （KBG 出版監修）						
授 業 計 画							
実習室の使い方・ コルネの作り方・絞り袋使い方 道具の使い方を説明、掃除の説明、紙でコルネの作り方、絞り袋の持ち方・使い方・姿勢を修得する。 絞り①【丸口絞り】 絞り袋の持ち方・使い方・姿勢を学修する。 丸口金を使用しシュークリームの絞りを修得する。 絞り②【丸口絞り】 リハーサル スキルチェックのポイントを説明を通して要点を学修する リハーサルを行い時間配分を習得する 絞り③ スキルチェックー 1 シュークリームをイメージした丸しぼりのスキルチェック 採点中の課題：エクレアの棒絞り 絞り④【星口絞り】 シェル・ローズバット 絞り袋の持ち方・使い方・姿勢を復習。 星口金を使用しローズバット・シェル絞りを修得する。 絞り⑤【星口絞り】 リハーサル スキルチェックのポイントをを通して要点を学修する リハーサルを行い時間配分を習得する 絞り⑥ スキルチェックー 2 星口金を使用したローズバット、シェルのスキルチェック 採点中の課題：コルネ復習（次回パイピング） ナッペ① 回転台の使い方 丸ナッペの手順を理解。パレットナイフの持ち方・使い方・姿勢を学修する。 パイピング①【たらし書き】							

グラサージュ説明 グラサージュの説明（デモのみ）コルネの使い方を修得。 たらし書きの基礎として直線と曲線を書く パイピング②【たらし書き】 ブロック体練習 たらし書きの応用としてブロック体でH-B-を書く パイピング③【すり書き】 筆記体の書き方 たらし書きとすり書きの違いを修得する。 筆記体の書き方を説明後、筆記体でH-B-を書く パイピング④【すり書き】 ひらがなの書き方・リハーサル スキルチェックのポイントを通して要点を学修する リハーサルを行い時間配分を習得する パイピング⑤ スキルチェックー3 たらし書き・すり書きのスキルチェック 採点中の課題：回転台の使い方（次回ナッペ） ナッペ② パレットの使い方 丸ナッペの手順を理解。自身の癖を見つけ改善する。ナッペの 反復練習をする。10分タイムトライアル実施 ナッペ③ 品評会・リハーサル スキルチェックのポイントを通して要点を学修する リハーサルを行い時間配分を習得する		
留意事項	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。	
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

製菓実習：洋菓子（後期）（SMAN2S109）

担当教員	松隈 俊輔・小川 友紀	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	製菓系	必修	1	1	後	実習	15（90 分）
講義概要	業界で求められる基礎技術（ナッペ・テンパリング・絞り）を反復練習し、基礎的技能を修得する。						
到達目標	ナッペのスキルを修得 ・実技試験の課題棒絞りを習得 ・チョコレートのテンパリングを習得						
成績評価方法	実習・実技評価 50%確認テスト 50%						
テキスト	筆記体シート （KBG 出版監修）						
授 業 計 画							
ナッペ④ スキルチェックー1 ナッペのスキルチェック 採点中の課題：丸絞りの復習（次回棒絞り） テンパリング① チョコレートの扱い方 チョコレートの扱い方と種類、テンパリングの理解。 水冷法・タブリール法・フレーク法の理解 テンパリング② 【マンディアン・ロッシェ】 テンパリングの復習 応用アイテムの製法を理解 テンパリング③ 【アマンドショコラ】 砂糖の再結晶とキャラメリゼを習得 スキルチェックのリハーサル テンパリング④ スキルチェックー3 リハーサルの結果を自己採点 テンパリングのスキルチェック テンパリング⑤ 【トリュフ】 ガナッシュの製法・乳化の理解 スキルチェック総評 絞り①【棒絞り】 実技試験の題（棒絞り）練習 バットの内側を使って斜め絞り 絞り② スキルチェックー2 棒絞りのスキルチェック 採点中の課題：L字パレットのし							
留意事項	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。	
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

製菓実習：和菓子（SMAN2S110）

担当教員	松隈 俊輔・小川 友紀	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	製菓系	必修	2	1	前	実習	30（90 分）
講義概要	日本の四季で食べられる和菓子を 1 年通して扱うことで、和菓子の基本的な餡子作りや寒天・葛粉など和菓子を作るのにかかせない食材を使用した技法、さらに季節に合わせた和菓子・伝統菓子や練り切りなどの応用的な技 術を学修する						
到達目標	代表的な和菓子作りを通してプロの包餡技術や生地の状態変化の見極め方などが修得できる						
成績評価方法	実習・実技評価 50%確認テスト 50%						
テキスト	プリント（KBG 出版監修）						
授 業 計 画							
和菓子とは 小豆から餡子の焚き方 和菓子道具の名称・使い方を学修 赤飯・おしるこの作り方と実践 春の定番和菓子の異なる製法を学修 関東式(焼皮製)、関西式(道明寺製)の 2 種の桜餅の作り方を学修 季節の和菓子を学修① 上新粉を使用した団子生地の応用 （柏餅作り） 寒天を使用した和菓子 寒天を使用した基礎～応用までを錦玉製菓子作り （錦玉羹・淡雪羹） 季節の和菓子を学修② 発酵生地を使用する菓子作り。季節の菓子を学修 （田舎饅頭・氷室饅頭） 夏の定番和菓子を学修 寒天に餡を加えた夏向けの水菓子和応用編 （水羊羹・ピスタチオ羊羹） 焼き饅頭の製法 オーブンで焼く菓子作り（カステラ饅頭・栗饅頭） 重曹の性質を理解する 練り切り技法のやり方 和菓子細工の基礎技術を学び、様々な形で表現する 五色生菓子とは 葛入りの蒸し羊羹と金沢伝統の菓子作り （竹皮包み栗蒸し羊羹・五色生菓子(団子羊羹)） 定番和菓子の基本の焼き技術 平鍋の扱い方を習得する 各材料の役割と効果を学修（どら焼き） 卵白と卵黄を分けた生地製法 餡が入った蒸しカステラの応用（二段生地焼き） （浮島） 季節の和菓子を学修③ 牛皮粉(羽二重粉)を使った餅菓子作りと金沢伝統菓子の作り方 （うぐいす餅・いがら饅頭） 黒糖の性質と製法を学修 粉末寒天を用いた羊羹の製法 （本煉り羊羹・黒糖饅頭） きんとん餡の工程理解 白玉粉を使用した金沢伝統菓子の作り方 （角きんつば） 団子ミキサーの使用方法を学修 餅米から作る大福の作り方と団子ミキサーの使用法 （苺大福もち）							
留意事項	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。	
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

製菓実習：製パン（SMAN2S111）

担当教員	松隈 俊輔・小川 友紀	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	製菓系	必修	2	1	前	実習	30（90分）
講義概要	製パンにおける基本的な製法の理解を深め、その技法を修得し、実際に反復練習を行う事でその技術の習熟を図ります						
到達目標	・製パン作りの楽しさ、奥深さを理解する　・ストレート法、オートリーズ法等の製法について理論的な理解と仕込み方を修得する　・製パンにおける基礎的な成形技術を修得する						
成績評価方法	実習・実技評価 50%期末試験 50%						
テキスト	製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会						
授　業　計　画							
製パン基礎知識とストレート法　バターロールを作成しストレート法へ知識を深め、基礎技術の習得を目指す（バターロール） 製パン基礎技術とストレート法　ストレート法への理解を深め、食パンの成形技術の理解と習得を目指す（食パン） 材料の特性とミキサーの使い方　材料の一つであるモルト(麦芽糖)の役割を理解し、菓子パンとの製法の違いを理解する（ミルクハース） 水分・油脂分が多い生地の製法、技法　ストレート法でのプリオッシュ作成し油脂分が多い生地の扱い方と成形技術の習得を目指す（プリオッシュ） オートリーズ法と製法への理解　フランスパンでオートリーズ法への知識と理解を深め、菓子パンとの生地の違いについて学修する（フランスパン） 折り込み生地の製法への理解とリバーシート の扱い方 クロワッサンの特徴と製法の理解を深め、リバーシートの扱い方と片付け方を学修する（クロワッサン） 菓子パン生地の製法と包餡技術の習得　菓子パン生地の製法と理解と知識を深め、包餡技術・丸め・コルネ型を使用した成形方法の習得を目指します ストレート法の復習とテスト対策について バターロールの成形方法についての復習を行い実技テスト対策を行う（フォカッチャ・バターロール）							
留意事項	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。						
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			

製菓実習：製パン（SMAN2S112）

担当教員	松隈 俊輔・小川 友紀	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	製菓系	必修	1	1	後	実習	15（90 分）
講義概要	製パン製法ストレート法やオートリーズ法などを学修し理解を深め、実際に反復練習を行う事でその技術の 習熟を図ります						
到達目標	ストレート法、オートリーズ法等の製法について理論的理解と仕込み方法を修得する ・折り込み生地を作成するリバースシートの操作方法と成形方法を修得する						
成績評価方法	実習・実技評価 50%期末試験 50%						
テキスト	製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会						
授 業 計 画							
オートリーズ法の理解と成形技術について フランスパンの製法の特徴について理解を深め、生地の扱い方と成形技術を学修しバリエーションを増やす（ハードパン） 折り込みとリバースシートの復習と成形技法について デニッシュで折り込みのとリバースシートの復習及び成形方法と仕上げるバリエーションについて学修する（デニッシュ） 中種を使った生地の復習 中種を使用しての生地の復習と菓子パンの成形バリエーションを習得する（動物パン） 実技テスト練習と成型技術について フランスパンへの製法の理解を深め生地の扱い方とバリエーションを学修する。（あんぱんの実技テスト練習）							
留意事項	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。						
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			

製菓実習：製菓（前期）（SMAN2S113）

担当教員	松隈 俊輔・小川 友紀	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	製菓系	必修	3	1	前	実習	45（90 分）
講義概要	製菓衛生師の分野において洋菓子製造で使用する材料の基礎知識（例えば卵の取扱い方、卵の特性）を製 品を作ることによって実際の食材に触れながら理解する						
到達目標	・洋菓子の基本的な製法を修得する ・クッキー生地の製法を修得する ・メレンゲの製法を修得する ・シュー生地の製法を修得する						
成績評価方法	実習・実技評価 50％期末試験 50％						
テキスト	製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会						
授 業 計 画							
実習室の使い方 道具の使い方・説明、計量の仕方、掃除の説明、オーブンの使用、 場所の説明、サブレココ（デモのみ） 辻口学校長のスペシャリテ『セラ ヴィ』の誕生 辻口学校長のセラヴィの構成理解と基本となるクレームブ リュレを作ることによって洋菓子の楽しさを学修する クッキー生地の製法 バターの性質 サブレ生地の製法からバターの性質を修得する バターケーキ生地の製法 卵の性質 マドレーヌ・ウィークエンドの製法から卵の乳化性と絞り袋 の扱い方を修得する 焼き菓子の製法 生地の伸ばし方 フロランタン・ケーキを通して焼き菓子の基礎製法の理解と 手順を学修する シュー生地の製法 パティシエールの製法 シューアラクレームの製造からシュー生地とクレームパティ シエールの製法を修得する シュー生地とパティシエールの応用 絞りの基本 エクレアを通して卵の量からわかる膨らみの原理を学ぶ シュー生地の応用とクレームパティシエールの習得 卵白の特性 メレンゲの種類 フィナンシェ・ムラングシャンティの製造から、メレンゲの 種類や特性を修得する。 メレンゲの応用 バタークリームの製法							

シフォンケーキ・ダックワーズの製造からメレンゲの製法を修得する 凝固剤のバリエーション （公開授業） パンナコッタから凝固剤の種類やそれぞれの性質を理解する ビスキュイ生地習得 ロールケーキの製法 ルレオフリユイからビスキュイ生地の製法を修得する クレームシャンティの扱い方を学ぶ 前期試験対策 前期の試験対策授業		
留意事項	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。	
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

製菓実習：製菓（後期）（SMAN2S114）

担当教員	松隈 俊輔・小川 友紀	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	製菓系	必修	2	1	後	実習	30（90 分）
講義概要	製菓衛生師の分野において洋菓子製造で使用する材料の基礎知識（例えばチョコレートの取扱い方、砂糖の 特性）を製品を作ることによって実際の食材に触れながら理解する						
到達目標	洋菓子の基本的な製法を修得 ・チョコレートの製法を修得する ・ビスキュイ生地の製法を修得する ・パイ生地 の製法を修得する						
成績評価方法	実習・実技評価 50％期末試験 50％						
テキスト	製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会						
授 業 計 画							
タルト生地の製法 フルーツの扱い方 タルトフリュイの製造から、シュクレ生地とフルーツのカッ ティングの製法を習得する 凝固剤の種類と特性 ビスキュイ生地の製法 シャルロットの製造から凝固剤の特性を修得する チョコレートの特性 ビスキュイ生地の製法 ティラミス、クラシックショコラの製法から、チョコレート の扱いを理解する ビスキュイ生地の応用 コンフィズリーの製法 モンブランの製造からビスキュイ生地の製法を修得する コンフィズリーの製法を修得をする パイ生地の製法 パイ生地の種類 フィユタージュの種類や、生地の製法を修得する パイ生地の製法 パイ生地の種類 ピティビエ・ミルフィーユの製造からパイ生地の製法を修得 する ジェノワーズ生地の製法 生クリームの扱い方 ガトーフレーズの製造からジェノワーズの製法と生クリーム の扱い方を修得する 後期試験対策 後期の実技試験対策							
留意事項	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。						
実務経験のある		実務経験の内容		科目との関連性			

教員による授業科目		
-----------	--	--

製菓実習：学外（SMAN2S115）

担当教員	松隈 俊輔・小川 友紀	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	製菓系	必修	1	1	後	実習	15（90 分）
講義概要	繁忙期のクリスマス時期に学外研修に参加することで製菓業界の仕事を理解し、実店舗での 1 日の作業の流れを理 解する						
到達目標	学外研修に参加することで製菓業界の仕事を理解できる ・就職活動を実施する前に興味のある業界を知る事が出来る ・研修を通して社会人に必要な礼儀やマナーを修得できる						
成績評価方法	授業態度（研修態度及び研修日誌）						
テキスト	研修日誌（KBG 出版監修）						
授 業 計 画							
学外研修（インターン） 各企業先の業務形態に合わせた研修を実施（パティスリー・ホテル・ウェディング・ブーランジェなど）4 日間							
留意事項	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。						
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			

製菓実習：細工（SMAN2S116）

担当教員	松隈 俊輔・小川 友紀	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	製菓系	必修	2	1	後	実習	30（90分）
講義概要	製菓における細工技術をマジパンを使用し身に付け、年間を通して2回、学内コンテストを実施する事で2年次に 出品するコンテストへのモチベーションを上げ、コンテストへの興味に繋げる 全国大会ジャパンケーキショー東京出場への先駆けとし、マジパンに関する基礎的技能を学修する						
到達目標	・1つの作品を作り上げる達成感を身につける ・作品制作を通してタイムマネジメントを身につける ・ヘクセンハウスの組み上げを身につける ・マジパンの着色からパーツ作成までを身につける						
成績評価方法	課題・レポート（完成作品）50%実習・実技評価 50%						
テキスト	プリント（KBG 出版監修）						
授 業 計 画							
学内コンテストについて ヘクセンハウス制作 細工実習とは、学内コンテストの規定説明をする。 マジパンの3原色着色、デッサンを考案する。 ヘクセンハウス制作 グラيسロワイヤルとは・作り方、保存方法を理解する。 ヘクセンハウスのモンタージュ（組み上げ）を修得する。 ヘクセンハウス制作 グラスロワイヤルでのアイシング グラيسロワイヤルでのアイシングデコレーションを修得する。 モンタージュの続き。 着色基本のパーツの取り方 （人・動物・花）等 人形・花・その他のパーツの作り方を修得する。 アイシングの完了。 マジパンの制作 ヘクセンハウスの制作 考案したデッサンに基づき作品を制作する。 各パーツの接着方法を修得する。 マジパン・ヘクセンハウスの制作 完成を視野に入れての制作 考案したデッサンに基づき作品を制作② 作品の組み上げ・完成させる。 ヘクセンハウスと マジパン細工の完成 ヘクセンハウスとマジパン細工を完成させる。 時間内に作品を提出。5号サイズのデッサンを考案する。 学内コンテストについて 土台の焼成、マジパンの着色 学内コンテストについて。 ジェノワーズ 15 cmの焼成・保存方法についてを修得する。 土台の削り出し							

カバーリング・帯巻き
 土台の削り出し方法・カバーリング技術を修得する。ピストレ・
 帯巻き・マジパンニッパの使い方を理解する。
 基本パーツ・サイドパーツ
 （ピストレ）
 基本パーツの復習
 サイドパーツの取り方の説明、作り方を修得する。
 マジパン細工の制作①
 モンタージュの方法
 マジパン細工における組み立てについてを修得する
 パイピング
 パイピング用チョコの扱い方。
 マジパン細工におけるパイピング技術を修得する。
 マジパン細工の制作② 考案したデザインに基づき作品を制作①。
 マジパン細工の制作③ 考案したデザインに基づき作品を制作②。
 マジパン細工 5 号の完成。 マジパン細工 5 号サイズの作品を完成させる。
 時間以内に作品を提出する。

留意事項	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。	
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

マーケティングリサーチ実習 (SPRA3F01)

担当教員	清水 恭彦	アクティブラーニング	フィールドワーク、ディスカッション、プレゼンテーション				
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	必修	4	3	前	実習	52
講義概要	マーケティング論と統計学の知識を前提として、マーケティング調査の方法を学ぶ。各自がマーケティングと統計学の基礎を復習しておくことが望ましい。後期には、各自が設定したテーマに基づき学外調査を実施し、教室内で中間発表を行う。これにより、実践的な調査の設計・実施・分析を通じて、マーケティングリサーチのスキルを習得できる。						
到達目標	・ビジネスにおいて何を調査すべきかを明確にし、適切な方法で調査を実施し、得られたデータを分析・活用できるようになる。(DP3, DP4, DP5)						
成績評価方法	各自の調査課題に関する最終プレゼン 50% + 最終学期末レポート 50%。期末試験は行わない						
テキスト	教科書なし 料配布						
授 業 計 画							
1.マーケティングリサーチとは：マーケティングにおけるリサーチの位置付け、その目的、大まかな方法を紹介。 2.マーケティングリサーチの手順：マーケティングリサーチにおけるデータを集める理由、エビデンスの重要性、代表的リサーチデザインについて学ぶ。 3.サンプリングとセンサス：サンプリングの意味と有効性について学ぶ。 4.グラフの意味と使い方：様々なグラフがあるが、様々な調査結果を示す時に適切なグラフはどのようなものがあるかを学ぶ。 5.平均と標準偏差：平均に比べて標準偏差は何を表しているのか。分散とはなにかを学ぶ。具体的にはどのような状況の調査に有効か理解する。 6.相関分析：これが表す意味とどのような時に使えるのかを学ぶ。また疑似相関についても因果関係の意味も含めて理解する。 7.カイ二乗検定：これが表す意味とどのような時に使えるのかを学ぶ。 8.回帰分析：これが表す意味とどのような時に使えるのかを学ぶ 9.回帰分析 演習1：回帰分析は実務上、もっとも使われる分析法である。よって具体的に演習問題を行うことで使い方に慣れてもらう。 10.回帰分析 演習2：前回に続いて回帰分析の演習問題を行い、さらに使い方に慣れてもらいます。 11.質問票の作成：この作成方法について学び、実際に使えるようにする。 12.質問票の作成：実際にリカード尺度を使って質問用を作成する演習をします。 13.定性調査：いままでの多くは統計学の方法を使った定量的調査方法になります。前期の最後は定性的調査について学びます。 14.マーケティングリサーチの復習：改めてリサーチ方法について前期の内容を復習するように解説する。 15.各人のリサーチテーマとリサーチ方法について発表してください。 16.-19 第1回学外調査日：各人がそれぞれのテーマに沿って調査を行ってください。 20.-23 第1回調査 分析、報告準備 24.-27.中間発表 1回目学外調査の報告・フィードバック 第2回調査準備 28.-31.第2回学外調査日：各人がそれぞれのテーマに沿って調査を行ってください。 32.-35.第2回調査 分析、報告準備 36.-39.中間発表 第2回学外調査の報告・フィードバック 第3回調査準備 40.-43.第3回学外調査日：各人がそれぞれのテーマに沿って調査を行ってください。 44.-45.第3回調査 分析、報告準備 46.-49.中間発表 第3回学外調査の報告・フィードバック 50.最終プレゼン グループ1 51.最終プレゼン グループ2							

52.講評とまとめ：各人最終レポート提出		
留意事項	各自、なぜそのテーマを選んだのか？なぜ、その調査方法を選んだのかを後期の開始前までに明確にいえるとしてしてください。 概要にも記載しているようにマーケティングと統計学の知識を前提した授業であることを認識してください。 PC ルームでの座学＋学外調査＋学内プレゼン	
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
	国内大手食品企業に勤務し、消費者調査や市場分析を活用した販促戦略を経験。現場で培った実践的なマーケティング知識を有する。	実務経験を基に、実際の市場調査やデータ分析のプロセスを講義に組み込み、実践的なマーケティングリサーチの手法を学生に伝える。

連携実務実習（SPRA4F05）

担当教員	宇都宮 博	アクティブラーニング	プレゼンテーション				
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	120 時間
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Ⅰ・前期（SPRA2F03）

担当教員	清水恭彦・開田晶・辻口博啓	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	必修	4	2	前	実習	120 時間
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						
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							
前期の店舗内実習 15 日間（2 年次：夏季） (1)オリエンテーション ・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。 (2)店舗内で必要な実務における実習 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 ・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> ・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> ・店舗内の清掃 ・お客様のご案内 ・注文の確認 ・料理の配膳 ・バッシング ・会計 など ②食品衛生に関する視点 ・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> ・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 ③店長としての実務							

- ・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>
- ・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
- ④職業人としての基礎力 ・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>
- ・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

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Ⅰ・後期（SPRA2S04）

担当教員	清水恭彦・開田晶・辻口博啓	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	必修	4	2	後	実習	120 時間
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						
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							
後期の店舗内実習 15 日間（2 年次：春季） (1)オリエンテーション ・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 (2)店舗内で必要な実務における実習 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 ・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 ＜補助業務例：キッチンスタッフ＞ ・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＞ ・店舗内の清掃 ・お客様のご案内 ・注文の確認 ・料理の配膳 ・バッシング ・会計 など ②食品衛生に関する視点 ・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 ＜具体的な学習方法例＞ ・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							

③店長としての実務

- ・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

＜具体的な学習方法例＞

- ・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

③職業人としての基礎力

- ・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

＜具体的な学習方法例＞

- ・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

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Ⅱ・前期（SPRA3F05）

担当教員	木戸田力・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	必修	4	3	前	実習	120 時間
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。						
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							
前期の店舗内実習 15 日間（3 年次：夏季） (1)オリエンテーション ・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 (2)店舗内で必要な実務における実習 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 ・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 ＜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＞ ・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 ＜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＞ ・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 ②労働環境に関する視点 ・店舗スタッフの勤怠管理の手段やツールについて学ぶ ＜具体的な学習方法例＞ ・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 ③店長としての実務 ・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 ＜具体的な学習方法例＞ ・店舗内の状況に応じた指示の出し方や内容を確認する ・食材発注の仕方について、確認する ④職業人としての基礎力 ・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 ＜具体的な学習方法例＞ ・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 ・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							
留意事項	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。						

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Ⅱ・後期（SPRA3S06）

担当教員	木戸田力・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	必修	4	3	後	実習	120 時間
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。						
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							
後期の店舗内実習 15 日間（3 年次：春季） (1)オリエンテーション ・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 (2)店舗内で必要な実務における実習 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 ・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。 ＜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＞ ・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 ＜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＞ ・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。 ②労働環境に関する視点 ・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 ＜具体的な学習方法例＞ ・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 ③店舗マネージャーとしての実務 ・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 ＜具体的な学習方法例＞ ・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 ・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 ③職業人としての基礎力 ・状況を判断し、的確に報告・連絡・相談を実践する ＜具体的な学習方法例＞ ・状況に応じて、実習指導者へ報告・連絡・相談をする							
留意事項	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。						
実務経験のある	実務経験の内容			科目との関連性			

教員による授業科目		
-----------	--	--

臨地実習Ⅲ（SPRA4F07）

担当教員	緒方智・開田晶・渡辺大河	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	120 時間
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	実務経験の内容			科目との関連性			

教員による授業科目		
-----------	--	--

思考の整理学Ⅰ（ロジカル思考）（ATHI2F01）

担当教員	森田 聡	アクティブラーニング	グループワーク、ディスカッション、ピアラーニング				
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
展開科目	マネジメント系	必修	2	2	前	講義	13
講義概要	本授業では、フードビジネスにおいて求められるロジカルシンキングの基本を学ぶ。市場環境の変化やデータ・サイエンスの活用が進む中、論理的思考能力は経営判断や課題解決において不可欠なスキルである。本講義では、論理的な分析手法、情報整理の技術、問題解決のフレームワークを学び、実際の事例を通じて実践的に習得することを目指す。特に、地域社会やフードビジネスの視点を交えながら、実際の課題に対する論理的アプローチを訓練する。受講者は、論理的思考の基礎を理解し、ビジネス上の意思決定やプレゼンテーションに活かせるようになる。						
到達目標	・フードビジネスの市場環境や地域社会の状況を論理的に分析できるようになる（DP4） ・データ・サイエンスの視点を活用し、論理的な意思決定ができるようになる（DP4） ・広い視野と柔軟な発想をもとに、論理的な課題解決ができるようになる（DP5）						
成績評価方法	ふりかえりシート 50% 期末レポート 50%						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
1.ロジカルシンキングの重要性と基礎概念 2.フードビジネスにおける論理的思考の必要性 3.論理的思考の基本：帰納法と演繹法 4.フレームワーク思考（MECE、ロジックツリー） 5.クリティカルシンキングとバイアスの理解 6.問題解決のプロセスと論理的な意思決定 7.データ分析とロジカルシンキングの関係 8.因果関係と相関関係の区別 9.プレゼンテーションにおけるロジカルシンキングの活用 10.フードビジネスの課題分析と論理的提案 11.実践ケーススタディ：地域社会の課題解決 12.総合演習：ビジネス課題のロジカルアプローチ 13.まとめと振り返り、学びの深化							
留意事項	本授業では、グループワークやディスカッションを積極的に取り入れ、実践的な学びを促進する。 フードビジネスの事例を取り上げ、実践的な分析・課題解決を行う。 授業資料は事前に配布し、予習・復習を推奨する。期末課題として、論理的思考を活用したレポートを提出する。						
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			

思考の整理学Ⅱ（デザイン思考）（ATHI2S01）

担当教員	森田 聡	アクティブラーニング	グループワーク、ディスカッション、ピアラ 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
展開科目	思考系	選択	2	2	後	講義	13
講義概要	本授業では、デザイン思考の基本概念とその応用について学び、フードビジネス業界における課題解決のための思考法を身につけることを目的とする。デザイン思考は、ユーザー中心のアプローチを通じて、新たな価値を創造するための方法論であり、本講義では「共感」「定義」「創造」「試作」「テスト」のプロセスを実践的に学ぶ。フードビジネスを取り巻く市場環境や地域社会の課題に対して、データ・サイエンスや最新技術を活用しながら、柔軟な発想で解決策を導く能力を養う。また、企業と社会の関係性を考慮しつつ、持続可能なビジネスモデルの構築を視野に入れたデザイン思考の活用法を探究する。ワークショップやグループワークを通じて、実践的な思考整理スキルを強化し、創造的な問題解決能力を身につける。						
到達目標	・ フードビジネスの市場環境や地域社会の課題を把握し、デザイン思考を活用して分析できるようになる（DP4） ・ 広い視野と柔軟な発想を持ち、企業と社会の関係性を考慮した課題解決策を提案できるようになる（DP5） ・ デザイン思考のプロセスを実践し、新たな価値創造のためのアイデアを形にできるようになる（DP5）						
成績評価方法	ふりかえりシート 50% 期末レポート 50%						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
1.デザイン思考とは - 基本概念とフードビジネスへの応用 2.共感のプロセス - ユーザー理解のためのリサーチ手法 3.課題の定義 - 課題を適切に整理する方法 4.アイデア創出 - ブレインストーミングと発想法 5.試作の重要性 - プロトタイピングの基礎 6.テストとフィードバック - ユーザー視点での評価 7.データ・サイエンスとデザイン思考 - データ活用による課題解決 8.地域課題とデザイン思考 - 持続可能なビジネスモデルの探究 9.企業と社会の関係性 - フードビジネスの事例研究 10.チームでのデザイン思考 - グループワークによる実践 11.実際の課題に挑戦 - 現場でのデザイン思考活用 12.発表準備とプレゼンテーションスキル 13.最終発表と振り返り - 学びの整理と今後の活用							
留意事項	本講義では、ワークショップ形式の授業を多く取り入れるため、積極的な参加を求める。 グループワークを通じた学習を重視するため、事前準備や発表に対する姿勢が評価に影響する。 授業中のディスカッションや発表の機会を通じて、実践的な思考整理スキルを高めることを目的とする。						
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			

コーチング・チームデザイン (ATHI3F02)

担当教員	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
展開科目	思考系	選択	2	3	前	講義	13
講義概要	本授業では、フードビジネス業界における組織運営とチームデザインの基本概念を学び、リーダーシップとコーチング技術を習得することを目的とする。食の分野では、多様なステークホルダーが関与する環境下でのチーム運営が求められ、適切な意思決定と円滑なコミュニケーションが不可欠である。本講義では、フードビジネスの市場環境を踏まえながら、効果的なチームデザインとコーチングの手法を理論と実践を交えて学ぶ。また、データ・サイエンスやテクノロジーの進展がチーム運営に与える影響についても考察する。受講者は、地域社会とフードビジネスの関係性を理解し、社会的な課題を発見・解決する能力を養う。本授業を通じて、実践的なチームマネジメントの手法を身につけ、持続可能なフードビジネスの運営に貢献できる人材の育成を目指す（DP4、DP5）						
到達目標	・フードビジネスを取り巻く市場環境や地域社会の状況を理解し、それをチームデザインに活かせるようになる（DP4） ・チーム運営に必要なリーダーシップとコーチング技術を活用できる（DP5） ・フードビジネスの課題を発見し、柔軟な発想で解決策を提示できる（DP5）						
成績評価方法	1.講義への参加度 ディスカッション等への参加度 及び期末試験で総合的に判断する。 2.具体的基準は以下の通りである。 積極的な講義への参加度：20％ 中間試験・期末試験 レポート ：80％						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
1.オリエンテーション：コーチング・チームデザインとは 2.フードビジネスの市場環境とチームマネジメント 3.組織論の基礎とチームデザインの重要性 4.効果的なリーダーシップの理論と実践 5.コーチング技術の基礎（1）：傾聴と質問技法 6.コーチング技術の基礎（2）：フィードバックと動機付け 7.チームパフォーマンスを高めるファシリテーション技術 8.フードビジネスにおけるデータ活用とチーム運営 9.チームの多様性とイノベーション 10.地域社会とフードビジネスの関係性 11.実践演習：ケーススタディによるチーム運営の課題解決 12.チームデザインの実践：グループワークと発表 13.まとめと振り返り：コーチング・チームデザインの未来							
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			
	外資系食品会社で勤務し、国内大手外食企業の社長を歴任。社内教育や OJT を通じて人材育成に携わり、組織の成長を支援してきた。			実務で培ったリーダーシップやチーム育成の経験を基に、実践的なコーチング手法や組織デザインの考え方を講義とワークショップで指導する。			

キャリア・デザイン（APR03F01）

担当教員	清川 裕	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
展開科目	専門人材系	必修	2	3	前	講義	13
講義概要	本授業では、フードビジネス業界におけるキャリア形成について学ぶ。フードビジネスを取り巻く市場環境の変化や、地域社会との関わりを踏まえ、データ・サイエンスや調理技術など新たな技術の意義を理解しながら、キャリアデザインの重要性を探究する。また、企業と社会の関係性に着目し、自らの価値観やスキルを活かした職業選択について考察する機会を提供する。さらに、実践的なワークショップやゲスト講義を通じて、フードビジネスにおけるキャリアの具体的なモデルを理解し、柔軟な発想で課題解決に取り組む力を養う。本授業は、フードビジネス業界で活躍するための基盤を形成し、受講生の主体的なキャリア選択を支援することを目的とする。本科目は、フードビジネスの市場環境を理解し、新技術の意義を把握する能力（DP4）および、広い視野と柔軟な発想で課題を発見し解決する能力（DP5）の育成を重視する。						
到達目標	・フードビジネスを取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、それに応じたキャリア形成の視点を持つことができる（DP4） ・データ・サイエンスや調理技術などの新技術がキャリアに与える影響を理解し、活用できる（DP4） ・企業と社会の関わりを踏まえ、課題発見力と解決力を身につけ、柔軟な発想でキャリアを構築できる（DP5）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度） 30% レポート 50% 定期試験 30%						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
1.キャリア・デザインとは何か 2.フードビジネス業界の市場環境と変化 3.地域社会との関わりとキャリア形成 4.データ・サイエンスがフードビジネスに与える影響 5.調理技術の進化とキャリアの可能性 6.企業の社会的責任（CSR）とキャリア選択 7.キャリアパスの多様性と選択肢 8.フードビジネスにおける起業とイノベーション 9.業界のリーダーから学ぶ（ゲスト講義） 10.ワークショップ：キャリアのビジョンを描く 11.課題解決力を高める実践的トレーニング 12.キャリア戦略の立案とプレゼンテーション 13.まとめと振り返り							
留意事項	各回の授業では、講義とワークショップを組み合わせ、実践的な学びを提供する。 成績評価は、授業への参加、課題、プレゼンテーションを総合的に判断する。 フードビジネス業界の最新動向を踏まえ、適宜内容を更新する。						
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			

キャリア・サポート（APRO3S01）

担当教員	清川 裕	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
展開科目	専門人材系	選択	2	3	後	講義	13
講義概要	本授業では、フードビジネス業界におけるキャリア形成を支援するため、業界の市場環境や地域社会の状況を理解し、職業選択に関する知識を深めることを目的とする。具体的には、フードビジネスの最新動向を踏まえ、データ・サイエンスや調理技術の進化がキャリアに与える影響について考察する。また、企業と社会の関係性を理解し、キャリア設計において必要な課題発見・解決能力を養う。講義、ワークショップ、ゲストスピーカーの講演を通じて、実践的な知識とスキルを獲得し、フードビジネス業界における多様なキャリアパスを理解できるようにする。最終的には、自己の適性と市場環境を踏まえたキャリアプランを構築することを目標とする。						
到達目標	・フードビジネス業界を取り巻く市場環境や地域社会の状況を理解し、職業選択に活かせるようになる（DP4） ・データ・サイエンスや調理技術などの新たな技術の変化がフードビジネスのキャリアに与える意義を理解できる（DP4） ・企業と社会の関係を踏まえ、自身のキャリア設計において課題を発見し解決できる（DP5）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度） 30% レポート 50% 定期試験 30%						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
1.フードビジネス業界の市場環境とキャリアの可能性 2.地域社会とフードビジネスの関係性 3.データ・サイエンスとフードビジネスの未来 4.調理技術の進化と職業選択 5.フードビジネスにおける企業の役割と社会貢献 6.価値共創とイノベーションのキャリア形成への影響 7.起業とフードビジネス：成功事例と課題 8.自己分析と適性検査（ワークショップ） 9.企業の採用戦略と求められる人材像 10.ゲストスピーカー講演（フードビジネス業界の現場） 11.キャリアプランニング演習①（業界研究） 12.キャリアプランニング演習②（自己PR・履歴書作成） 13.総括：キャリアビジョンの発表とフィードバック							
留意事項	ワークショップやグループディスカッションを多く取り入れ、学生主体の学習を促す。 ゲストスピーカーによる講演を通じ、実際の業界で活躍する人々のキャリア事例を学ぶ。 授業内での自己分析やキャリアプラン作成の成果を、最終回でプレゼンテーションとして発表する。						
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			

情報と地域社会（APRO3S02）

担当教員	森田 聡	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
展開科目	専門人材系	選択	2	3	後	講義	13
講義概要	情報社会の進展により、ビジネスや生活においてスマートフォンなどの情報端末が不可欠なツールとなっている。また、地域社会の衰退が叫ばれる中、その解決手段の一つとして情報技術の活用が注目されている。情報技術の発展により、遠隔地とのコミュニケーションが容易になり、地方のハンデが縮小しつつある。実際に、情報技術を活用した地域活性化の成功例も数多く報告されている。 本授業では、情報技術を活用した地域活性化を担う人材を育成することを目的とし、地域社会の現状分析に必要な体系的知識と関連する情報技術を学ぶ。将来、地域社会に関与する場面において、情報技術を活用し、より広範かつ効率的な地域活性化を提案・実施できるようになる。また、場合によっては、新たなビジネスモデルの創出へと発展させるスキルを身につける。						
到達目標	・地域社会の現状と地域活性化の成功要因を把握し、その解決に必要な情報技術をリストアップできる（DP4） ・授業で学んだ事例を応用し、情報技術を活用した地域活性化の提案ができる（DP5）						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度） 30％ レポート 50％ 定期試験 30％						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
1.地域社会の抱える課題 2.地域活性化の主体 3.地域活性化に必要な資源（ヒト・モノ・カネ・情報） 4.地域活性化の成功要因 5.情報化と地域社会 6.地域社会に役立つ情報技術 7.地域活性化への国の支援策 8.地域活性化への地方公共団体の取り組み（1）街おこしの三種の神器 9.地域活性化への地方公共団体の取り組み（2）補助金や寄付金の活用 10.地域活性化への地域住民の取り組み 11.地域活性化への民間企業の取り組み 12.情報活用の問題点 13.情報と地域社会に関する課題整理 まとめ							
留意事項	事前学習については、次回の授業課題を示すので各自事前に資料を集めて自分の考えをまとめておくこと。 事後学習については、授業の要所要所で復習のためのレポートの課題を出すので期限までに完成・提出すること。 授業内で、適宜参考資料を紹介する。						
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			
	高校教員として情報科目を担当し、生徒の ICT 活用や地域連携プロジェクトを指導。教育現場での実践を通じ、情報技術の社会的活用についての理解を深めた。			高校教育での実践経験を基に、地域社会における情報活用の事例を紹介し、学生が実践的に学べる授業を展開。地域との連携を促すプロジェクトも取り入れる。			

リスクマネジメント（APR03S03）

担当教員	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
展開科目	専門人材系	選択	2	3	後	講義	13
講義概要	本授業では、企業におけるリスクマネジメントの基本概念を理解し、理論と実務の両面からリスク対応のあり方を学ぶ。グローバル化の進展や法令・規制の変更など、事業環境の変化が企業に与えるリスクを認識し、それらに適切に対応できる能力を身につける。リスク対応の失敗が企業価値に及ぼす影響を理解し、リスク対策の重要性を把握できるようになる。リスクおよびリスクマネジメントの基本を学び、管理対象とその手法を体系的に理解する。さらに、リスクマネジメントの基本方針の策定、予防・事後対策、内部統制、品質管理、顧客対応、個人情報保護、BCP（事業継続計画）などの企業実務に関する課題を検討し、具体的な事例を通じて実践的な知識を習得する。また、リスクを最小化する従来の手法に加え、不確実性をチャンスととらえるアプローチについても考察し、企業の持続的成長に向けたリスクマネジメントの役割を理解できるようになる。						
到達目標	・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、リスクマネジメントの基礎を修得することができる。（DP4） ・企業におけるリスクマネジメントの重要性を理解し、その概念と実践方法を説明できる。（DP4） ・事業環境の変化に伴うリスクの特性を分析し、適切な対策を立案できる。（DP4, DP5） ・実際の企業事例をもとに、リスクマネジメントの PDCA サイクルを適用し、改善策を考察できる。（DP5） ・BCP の策定および初動対応のポイントを理解し、実務に応用できる。（DP5） ・企業とリスクマネジメントの関わりを概括的に理解し、自ら実践できる。（DP5）						
成績評価方法	平常点 課題提出 50% レポート 50%						
テキスト	仁木一彦『図解ひとめでわかるリスクマネジメント（第2版ン）』東洋新聞社						
授 業 計 画							
1.リスクおよびリスクマネジメントとは何か 2.事例で見る企業でのリスク管理の現状 3.最近の不祥事事件から読み取る日本企業の懸案 4.リスクマネジメントと危機管理、内部体制 5.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.リスクとなる個人情報漏洩とその保護・管理 7.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.リスクマネジメントの企業実務の PDCA（2）監査～是正・改善 9.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.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 11.事業継続計画（BCP）の策定 12.事業継続計画（BCP）の初動対応と事業継続 13.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）							
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			

地域学（APR02F21）

担当教員	森田 聡	アクティブラーニング	フードビジネスプラン作成				
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
展開科目	専門人材系	必修	2	2	前	講義	13
講義概要	本授業では、地域社会におけるフードビジネスの役割を多角的に理解し、地域資源を活用した持続可能な食産業の可能性について学ぶ。地域経済、文化、歴史、環境といった多様な観点から地域学を探究し、食を通じた地域振興の方法論を考察する。特に、データ・サイエンスを活用した市場分析や、最新の調理技術を地域活性化に応用する事例を取り上げ、実践的な知識を身につけることを目指す。また、企業と地域社会の関係を理解し、社会課題の解決に向けたビジネス戦略を検討する能力を養う。学修を通じて、フードビジネスの現場における課題を発見し、持続可能な解決策を提案できる人材の育成を目指す。本授業は、DP4 および DP5 に基づき、フードビジネス業界の市場環境や地域社会の状況を理解し、広い視野を持って課題を解決する能力の向上を図る。						
到達目標	・フードビジネスを取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、データ・サイエンスの活用意義を理解できるようになる（DP4） ・地域資源を活用したフードビジネスの展開方法を分析し、持続可能な事業戦略を提案できるようになる（DP5） ・企業と地域社会の関係を理解し、社会課題を解決するための具体的なアプローチを構築できるようになる（DP5）						
成績評価方法	レポート 40% 定期試験 60%						
テキスト							
授 業 計 画							
1.地域学の基礎とフードビジネスとの関係 2.地域資源の概念と活用事例 3.地域経済と食産業の関係 4.データ・サイエンスによる市場分析の基礎 5.地域社会の課題とフードビジネスの役割 6.持続可能な地域フードシステムの構築 7.地域ブランディングとフードビジネス 8.食文化の継承と地域振興 9.企業と地域社会の協働モデル 10.最新調理技術と地域活性化への応用 11.事例分析：成功事例と課題 12.グループワーク：地域資源を活かしたビジネスプラン作成 13.最終発表とフィードバック							
留意事項	授業への積極的な参加を推奨する。 事前学習として、地域フードビジネスに関する文献を読み、意見をまとめること。 最終発表では、グループごとに地域資源を活用したフードビジネスプランを提案し、フィードバックを受ける。						
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			

地域ブランディング（APR02S05）

担当教員	開田 晶	アクティブラーニング	グループワーク、プレゼンテーション				
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
展開科目	専門人材系	選択	2	2	後	講義	13
講義概要	地域ブランディングは、地域固有の資源を活用し、付加価値を創出することで、地域の持続可能な発展を目指す手法である。本授業では、地域ブランドの概念や成功事例を学び、地域社会の特性を理解したうえで、戦略的なブランディング手法を考察する。市場環境の分析、データ・サイエンスの活用、フードビジネスの視点を組み合わせ、地域資源を最大限に活かすブランド戦略を構築する能力を養う。また、企業と地域社会の関係を理解し、広い視野で課題を発見し、柔軟な発想で解決策を提案する力を育む。具体的には、地域ブランドの成功事例をもとに、地域特産品や観光資源を活かしたブランド構築のプロセスを学ぶ。さらに、地域社会と連携しながら新たな価値を創出するアプローチについても検討する。授業を通じて、地域ブランディングに関する理論的な知識を深めるだけでなく、実際の事例分析やグループワークを通じて実践的なスキルを習得することを目指す。						
到達目標	・フードビジネス業界を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、地域ブランディングの意義を理解できる（DP4） ・地域の特性を踏まえたブランド戦略をデータに基づいて分析し、提案できる（DP4, DP5） ・企業と地域社会の関係性を理解し、課題を発見し解決できる（DP5）						
成績評価方法	平常点 40% 課題レポート 30% 最終プレゼンテーション 30%						
テキスト	資料配布						
授 業 計 画							
1.地域ブランディングとは何か概念と基礎理論 2.地域資源の特性とブランディングの可能性 3.フードビジネスと地域ブランド市場環境の分析 4.地域ブランドの成功事例（国内編） 5.地域ブランドの成功事例（海外編） 6.データ・サイエンスを活用したブランド戦略 7.地域ブランディングにおけるデザインとマーケティング 8.企業と地域社会の関係性地域資源の活用戦略 9.ブランド価値の評価と継続的発展 10.グループワーク①地域ブランドの課題発見 11.グループワーク②ブランディング戦略の立案 12.地域ブランディングの実践事例と学び 13.総括 持続可能な地域ブランドの未来							
留意事項	授業内で、適宜参考資料を紹介する。 授業は講義形式とグループワークを組み合わせで進行する。 受講生は地域ブランドの事例研究を行い、最終的にブランド戦略を立案し、プレゼンテーションを行う。 事前学習として、各回のテーマに関連する文献を指定し、授業前に読了することを推奨する。 ゲストスピーカーによる講義を予定しており、実務者の視点を学ぶ機会を提供する。						
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			
	ホテルの調理スタッフ、レストランのシェフを経て、食品加工企業で商品開発に従事。管理栄養士・専門調理師の資格を持ち、食の現場と研究の両面に精通。			食の現場経験と商品開発の知見を活かし、地域資源を活用したブランド構築の実践的手法を指導。具体的な事例を通じ、地域ブランディングの理解を深める。			

展開ゼミ・通期（ASEM3F01）

担当教員	木戸田力	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
展開科目	演習系	必修	4	3	前	演習	13
講義概要	本科目は、卒業研究に向けての準備を主目的とした科目である。フードビジネス業界に関連する多様な専門分野について、オムニバス形式で教員が各自の専門性を活かした講話を行い、最新の動向や課題について問題提起をする。受講生は提示されたテーマを通じて、業界や地域社会を取り巻く市場環境や技術変化についての理解を深め、自らの研究関心を見つけ出す。また、後半では研究計画書作成の基本を学び、最終的には自らの関心に沿ったテーマで研究室に所属し、ピアレビューを通じて研究計画を洗練させる。このようにして、フードビジネス業界の動向と地域社会の実情を踏まえた上で、自律的に研究課題を設定・解決できる能力を育成する。						
到達目標	・フードビジネス業界や地域社会の現状を把握し、その課題を自ら発見できる（DP4） ・多角的な視点から企業や地域社会の問題を分析し、柔軟な発想で解決策を提案できる（DP5） ・研究計画書を適切に作成し、研究テーマを明確に設定できる（DP5）						
成績評価方法	主体的な授業へ取り組み 50% 卒業研究計画書 50%						
テキスト							
授 業 計 画							
1.オリエンテーション（授業の進め方と研究の意義） 2.フードビジネスの最新トレンドと課題 3.地域社会とフードビジネスの相互関係 4.外食産業の現状と未来の戦略 5.食品流通の新たな動向 6.マーケティング戦略と消費者行動の変化 7.経営学の視点からみたフードビジネス 8.組織論と企業マネジメント 9.食品業界における戦略論 10.グローバル経営とフードビジネス 11.地域資源活用と地域活性化 12.地域学からみた食文化の再評価 13.食品学の視点から安全性と品質管理を考える 14.調理学とフードイノベーション 15.フードビジネスと会計の役割 16.研究計画書作成の基礎：テーマ設定と研究の意義 17.研究計画書作成：文献調査と先行研究の整理 18.研究方法の選定と研究計画の構築 19.研究計画書作成：具体的な調査・実験計画 20.研究計画書の完成とプレゼンテーション準備 21.研究室配属とテーマ設定 22.研究テーマのブラッシュアップ（ピアレビュー） 23.研究テーマに基づく調査方法の検討 24.研究計画の中間発表とクリティカルレビュー 25.フィードバックを踏まえた研究計画の改善 26.最終研究計画の発表とディスカッション（全学発表会）							

留意事項	・授業前半は教員の専門分野の講話を受けます。 ・授業後半は、教員から提起された問題から課題を発見し受講者全員で解決策設定に向けたベクトルを合わせます。	
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（CSEM4F02）

担当教員	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
総合科目	演習系	選択	4	4	前	演習	13
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（CSEM4F03）

担当教員	清水恭彦・居村徹・開田 晶・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	前	演習	13
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・実験データの中間分析 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