

1. 基礎教育科目

科目名	頁
プラクティカル・イングリッシュⅠ	87
プラクティカル・イングリッシュⅡ	90
プラクティカル・イングリッシュⅢ	93
プラクティカル・イングリッシュⅣ	94
健康と栄養	95
情報リテラシー	96
ICT基礎	97
フレッシュマンセミナーⅠ	98
フレッシュマンセミナーⅡ	99
プレゼンテーション	100
基礎演習Ⅰ	101
基礎演習Ⅱ	107
日本語力Ⅰ	113
日本語力Ⅱ	114
数的処理Ⅰ	115
数的処理Ⅱ	116
キャリアデザインⅠ	117
キャリアデザインⅡ	118

科目名	頁
哲学	119
芸術	120
心理学	121
人間関係論	122
現代日本史	123
海外事情	124
日本国憲法	125
法学	126
経済学	127
経営学	128
社会学	129
自然科学Ⅰ	131
自然科学Ⅱ	132
統計学	133
フランス語Ⅰ	134
フランス語Ⅱ	135
中国語Ⅰ	136
中国語Ⅱ	137
スポーツ科学	138
スポーツⅠ	139
スポーツⅡ	140
アウトドアスポーツⅠ	141
アウトドアスポーツⅡ	142
ボランティア活動	143

2. 専門教育科目

科目名	頁
簿記	144
社会調査入門	145
食品学 I	146
フードスペシャリスト論	147
調理学	148
デザイン基礎	149
コーポレートアカウントティング	150
商学概論	151
調理学実習	152
食品学 II	153
食生活論	154
生理学	155
流通経済論	156
色彩デザイン	157
社会調査方法	158
食品学実験	159
フードコーディネート実習	160
広告概論	161
フードサービス概論	162
ホスピタリティ論	163
食文化論	164
食品安全学	165
食品衛生学	166
機能性食品学	167
栄養学	168
フードコーディネート論	169
ヒューマンリソースマネジメント	170
商取引法	171
マーケティング概論	172
データ解析	173

科目名	頁
カフェ実習	174
食品流通論 I	175
食品貿易論	176
フードサービス経営論	177
消費行動論	178
会社法	179
リスクマネジメント	180
薬理学	181
食品流通論 II	182
フードサービス商品論	183
アグリビジネス	184
製菓実習	185
食品官能検査	186
食品関連法規	187
社会調査実習	188
チェーンストアシステム研究	189
商業立地研究	190
フードプランニング	191
調理学応用実習	192
食品産業論	194
フードサービス実務研究	195
量的データ解析	196
専門演習 I	197
専門演習 II	203
卒業演習 I	209
卒業演習 II	215
研究発表	221
インターンシップ I	227
インターンシップ II	228

プラクティカル・イングリッシュ I (Advanced)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

田中 明子

概要 ロンドンのホテルにあるレストランを舞台にした会話を楽しみながら、レストラン業界で使われる英語表現を学ぶ。授業ではテキストに沿って単語や文法、語法の確認をした後、学習した表現を用いた会話練習や読解練習、作文練習を行う。

達成目標 接客や料理について英語で読んだり、聞いたり、話したり、書いたりすることになれるとともに、基本的な語彙や文法を繰り返し練習することによって、英語の基礎力を養うことを目標とする。あわせてイギリスの言語文化に対する理解を深めることにより、大学での学びの基礎となる学力と教養を身につけるとともに、創造的思维能力を培い、人間力を高める。

教授計画

第1週	Introduction: Meet the team レストランの一員になる
第2週	1. Hello! (1) Meet the boss 上司や同僚に自己紹介をする
第3週	1. Hello! (2) Introducing colleagues 上司や同僚に新しい料理人を紹介する
第4週	2. A new job (1) First day at work 新しいウェ이터にレストランの説明をする
第5週	2. A new job (2) The workplace 新しい料理人に厨房の説明をする
第6週	3. The Casablanca (1) An enquiry お客様からの問い合わせに対応する
第7週	3. The Casablanca (2) Giving directions お客様にレストランまでの道順を説明する
第8週	Review 1 復習テストと解説
第9週	4. Reservation (1) Taking reservations お客様からの予約の電話に対応する
第10週	4. Reservation (2) The Casablanca Restaurant お客様にレストランの情報を伝える
第11週	5. Welcome! (1) Receiving guess レストランにお客様を迎える
第12週	5. Welcome! (2) A wedding banquet 結婚披露宴の準備をする
第13週	6. A drink? (1) The drinking menu お客様に飲み物の説明をする
第14週	6. A drink? (2) Ordering a drink お客様からの飲み物の注文に対応する
第15週	Review 2 復習テストと解説

成績評価方法・基準

毎回の課題の得点(4割)と試験の得点(6割)を総合して評価する。課題には授業内に行う会話発表や小テストのほか授業外の時間に取り組む練習問題も含まれる。試験はテキストからの出題(8割)と学習範囲に関連したエッセイ等からの出題(2割)で構成される。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プレズメント・テストの結果、Advanced Class の所属となった学生のための授業。授業の初めには小テストを行うので、前回授業の内容を復習してから授業に出席すること。また、授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

Anne Baude, Montserrat Iglesias, and Anna Inesta 『Ready to Order Students' Book』 Longman 2002 0-582-42955-2

参考書など

Anne Baude, Montserrat Iglesias, and Anna Inesta 『Ready to Order Workbook』 Longman 2002 0-582-42956-0

プラクティカル・イングリッシュ I (Intermediate)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

深澤 明利

概要 本講義は、英語の4技能（読む、聞く、書く、話す）を総合的に向上させることを目的とします。日常的なトピックに関する短い英文を取り上げ、コミュニケーションのための語彙や文法の知識を向上ないし定着させつつ、流暢に話すための基礎力を養成します。また、小テストや課題を通じ、授業外の学習の習慣化を図ります。

達成目標 ・日常的な英文を正確かつスピーディに読むことができる
学位授与方針との関連 ・日常的な会話やスピーチの内容を聞き取ることができる
 ・基本的な語彙や文法を正しく用いることができる
 ・日常的な話題について流暢かつ自信を持ってコミュニケーションができる
 ・立学の精神による人間力の修得に該当する科目である。

教授計画

第1週	オリエンテーション
第2週	Unit 1: 人との出会い (1) 短い会話文
第3週	Unit 1: 人との出会い (2) 長い会話文
第4週	Unit 2: 家族や友人 (1) 短い会話文
第5週	Unit 2: 家族や友人 (2) 長い会話文
第6週	Unit 3: 生き方 (1) 短い会話文
第7週	Unit 3: 生き方 (2) 長い会話文
第8週	まとめ (1)
第9週	Unit 4: 仕事 (1) 短い会話文
第10週	Unit 4: 仕事 (2) 長い会話文
第11週	Unit 5: 余暇 (1) 短い会話文
第12週	Unit 5: 余暇 (2) 長い会話文
第13週	Unit 6: 小括 (1) 短い会話文
第14週	Unit 6: 小括 (2) 長い会話文
第15週	まとめ (2)

成績評価方法・基準

授業内演習への積極的な参加頻度: 20% / 課題・宿題: 25% / 中間試験: 25% / 期末試験: 30%
 授業回数の3分の1を欠席した場合、成績は認定されません。また、遅刻3回を欠席1回として扱います。
 なお、20分以上の遅刻は欠席と見なします。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業には辞書を持参してください。また、毎回、小テストを課しますので、各回で扱うユニットの単語を覚え、付属CDを繰り返し聴いたうえで、授業に臨んでください。

テキスト

Steven Gershon, Chris Mares 『New English Upgrade Book 2』 Macmillan 2010年 978-0-2300-2047-4、小池直己・佐藤誠司 『A Shorter Course in Practical Grammar 5分間実践英文法』 南雲堂 2010年 978-4-5231-76565

参考書など

『なし』

プラクティカル・イングリッシュ (Basic)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

田中 明子

概要 ロンドンのホテルにあるレストランを舞台にした会話を楽しみながら、レストラン業界で使われる英語表現を学ぶ。授業ではテキストに沿って単語や文法、語法の確認をした後、学習した表現を用いた会話練習や読解練習、作文練習を行う。

達成目標 接客や料理について英語で読んだり、聞いたり、話したり、書いたりすることになれるとともに、基本的な語彙や文法を繰り返し練習することによって、英語の基礎力を養うことを目標とする。あわせてイギリスの言語文化に対する理解を深めることにより、大学での学びの基礎となる学力と教養を身につけるとともに、創造的思维能力を培い、人間力を高める。

教授計画

第1週	Introduction: Meet the team レストランの一員になる
第2週	1. Hello! (1) Meet the boss 上司や同僚に自己紹介をする
第3週	1. Hello! (2) Introducing colleagues 上司や同僚に新しい料理人を紹介する
第4週	2. A new job (1) First day at work 新しいウェ이터にレストランの説明をする
第5週	2. A new job (2) The workplace 新しい料理人に厨房の説明をする
第6週	3. The Casablanca (1) An enquiry お客様からの問い合わせに対応する
第7週	3. The Casablanca (2) Giving directions お客様にレストランまでの道順を説明する
第8週	Review 1 復習テストと解説
第9週	4. Reservation (1) Taking reservations お客様からの予約の電話に対応する
第10週	4. Reservation (2) The Casablanca Restaurant お客様にレストランの情報を伝える
第11週	5. Welcome! (1) Receiving guess レストランにお客様を迎える
第12週	5. Welcome! (2) A wedding banquet 結婚披露宴の準備をする
第13週	6. A drink? (1) The drinking menu お客様に飲み物の説明をする
第14週	6. A drink? (2) Ordering a drink お客様からの飲み物の注文に対応する
第15週	Review 2 復習テストと解説

成績評価方法・基準

毎回の課題の得点(4割)と試験の得点(6割)を総合して評価する。課題には授業内に行う会話発表や小テストのほかに授業外の時間に取り組む練習問題も含まれる。試験はテキストからの出題(8割)と学習範囲に関連したエッセイ等からの出題(2割)で構成される。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プレイズメント・テストの結果、Basic Class の所属となった学生のための授業。授業の初めには小テストを行うので、前回授業の内容を復習してから授業に出席すること。また、授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

Anne Baude, Montserrat Iglesias, and Anna Inesta 『Ready to Order Workbook』 Longman 2002 0-582-42956-0

参考書など

Anne Baude, Montserrat Iglesias, and Anna Inesta 『Ready to Order Students' Book』 Longman 2002 0-582-42955-2

プラクティカル・イングリッシュ (Advanced)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

田中 明子

概要 前期に引き続き、ロンドンのホテルにあるレストランを舞台にした会話を楽しみながら、レストラン業界で使われる英語表現を学ぶ。授業ではテキストに沿って単語や文法、語法の確認をした後、学習した表現を用いた会話練習や読解練習、作文練習を行う。英語によるレシピ作成にも取り組む。

達成目標 接客や料理について英語で読んだり、聞いたり、話したり、書いたりすることになれるとともに、基本的な語彙や文法を繰り返し練習することによって、英語の基礎力を養い、トラブル時に英語で対応する力、料理について英語で説明する力をつけることを目指す。あわせてイギリスの言語文化に対する理解を深めることにより、大学での学びの基礎となる学力と教養を身につけるとともに、創造的思考力を培い、人間力を高める。

教授計画

第1週	Introduction 英文レシピの構成
第2週	7. Cocktails (1) After a long day 同僚にカクテルのレシピを教える
第3週	7. Cocktails (2) Making cocktails お客様にカクテルの説明をする
第4週	8. Recipes (1) Changing the menu 上司に新しいメニューを提案する
第5週	8. Recipes (2) A seafood recipe 魚介料理のレシピを書く
第6週	Review 3 復習テストと解説
第7週	9. Here's the menu (1) The menu お客様に料理の説明をする
第8週	9. Here's the menu (2) Are you ready to order? お客様の注文に対応する
第9週	10. The chef recommends (1) Desserts お客様にデザートをすすめる
第10週	10. The chef recommends (2) A dessert recipe お客様にデザートの説明をする
第11週	11. Complaints (1) Making a complaint 料理に対する苦情に対応する
第12週	11. Complaints (2) Dealing with complaints お客様からの苦情に対応する
第13週	12. The bill, please (1) Asking for the bill お客様の支払いに対応する
第14週	12. The bill, please (2) Explaining the bill お客様に勘定書の説明をする
第15週	Review 4 復習テストと解説

成績評価方法・基準

毎回の課題の得点(4割)と試験の得点(6割)を総合して評価する。課題には授業内に行う会話発表や小テストのほかに授業外の時間に取り組む練習問題も含まれる。試験はテキストからの出題(8割)と学習範囲に関連したエッセイ等からの出題(2割)で構成される。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プレズメント・テストの結果、Advanced Class の所属となった学生のための授業。授業の初めに小テストを行うので、前回授業の復習をしてから授業に出席すること。また、授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

Anne Baude, Montserrat Iglesias, and Anna Inesta 『Ready to Order Students' Book』 Longman 2002 0-582-42955-2

参考書など

Anne Baude, Montserrat Iglesias, and Anna Inesta 『Ready to Order Workbook』 Longman 2002 0-582-42956-0

プラクティカル・イングリッシュ (Intermediate)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

深澤 明利

概要 本講義は、英語の4技能（読む、聞く、書く、話す）を総合的に向上させることを目的とします。日常的なトピックに関する短い英文を取り上げ、コミュニケーションのための語彙や文法の知識を向上ないし定着させつつ、流暢に話すための基礎力を養成します。また、小テストや課題を通じ、授業外の学習の習慣化を図ります。

達成目標 ・日常的な英文を正確かつスピーディに読むことができる
学位授与方針との関連 ・日常的な会話やスピーチの内容を聞き取ることができる
 ・基本的な語彙や文法を正しく用いることができる
 ・日常的な話題について流暢かつ自信を持ってコミュニケーションができる
 ・立学の精神による人間力の修得に該当する科目である。

教授計画

第1週	オリエンテーション
第2週	Unit 7: 趣味 (1) 短い会話
第3週	Unit 7: 趣味 (2) 長い会話文
第4週	Unit 8: 休暇や旅 (1) 短い会話文
第5週	Unit 8: 休暇や旅 (2) 長い会話文
第6週	Unit 9: 経験 (1) 短い会話文
第7週	Unit 9: 経験 (2) 長い会話文
第8週	まとめ (1)
第9週	Unit 10: 町 (1) 短い会話文
第10週	Unit 10: 町 (2) 長い会話文
第11週	Unit 11: 将来展望 (1) 短い会話文
第12週	Unit 11: 将来展望 (2) 長い会話文
第13週	Unit 12: 小括 (1) 短い会話文
第14週	Unit 12: 小括 (2) 長い会話文
第15週	まとめ (2)

成績評価方法・基準

授業内演習への積極的な参加頻度: 20% / 課題・宿題: 25% / 中間試験: 25% / 期末試験: 30%
 授業回数の3分の1を欠席した場合、成績は認定されません。また、遅刻3回を欠席1回として扱います。
 なお、20分以上の遅刻は欠席と見なします。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業には辞書を持参してください。また、毎回、小テストを課しますので、各回で扱うユニットの単語を覚え、付属CDを繰り返し聴いたうえで、授業に臨んでください。

テキスト

Steven Gershon, Chris Mares 『New English Upgrade Book 2』 Macmillan 2010 978-0-2300-2047-4、小池直己・佐藤誠司 『A Shorter Course in Practical Grammar 5分間実践英文法』 南雲堂 2010年 978-4-5231-76565

参考書など

『なし』

プラクティカル・イングリッシュ (Basic)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

田中 明子

概要 前期に引き続き、ロンドンのホテルにあるレストランを舞台にした会話を楽しみながら、レストラン業界で使われる英語表現を学ぶ。授業ではテキストに沿って単語や文法、語法の確認をした後、学習した表現を用いた会話練習や読解練習、作文練習を行う。英語によるレシピ作成にも取り組む。

達成目標 接客や料理について英語で読んだり、聞いたり、話したり、書いたりすることになれるとともに、基本的な語彙や文法を繰り返し練習することによって、英語の基礎力を養い、トラブル時に英語で対応する力、料理について英語で説明する力をつけることを目指す。あわせてイギリスの言語文化に対する理解を深めることにより、大学での学びの基礎となる学力と教養を身につけるとともに、創造的思考力を培い、人間力を高める。

教授計画

第1週	Introduction 英文レシピの構成
第2週	7. Cocktails (1) After a long day 同僚にカクテルのレシピを教える
第3週	7. Cocktails (2) Making cocktails お客様にカクテルの説明をする
第4週	8. Recipes (1) Changing the menu 上司に新しいメニューを提案する
第5週	8. Recipes (2) A seafood recipe 魚介料理のレシピを書く
第6週	Review 3 復習テストと解説
第7週	9. Here's the menu (1) The menu お客様に料理の説明をする
第8週	9. Here's the menu (2) Are you ready to order? お客様の注文に対応する
第9週	10. The chef recommends (1) Desserts お客様にデザートをすすめる
第10週	10. The chef recommends (2) A dessert recipe お客様にデザートの説明をする
第11週	11. Complaints (1) Making a complaint 料理に対する苦情に対応する
第12週	11. Complaints (2) Dealing with complaints お客様からの苦情に対応する
第13週	12. The bill, please (1) Asking for the bill お客様の支払いに対応する
第14週	12. The bill, please (2) Explaining the bill お客様に勘定書の説明をする
第15週	Review 4 復習テストと解説

成績評価方法・基準

毎回の課題の得点(4割)と試験の得点(6割)を総合して評価する。課題には授業内に行う会話発表や小テストのほか、授業外の時間に取り組む練習問題も含まれる。試験はテキストからの出題(8割)と学習範囲に関連したエッセイ等からの出題(2割)で構成される。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プレイズメント・テストの結果、Basic Class の所属となった学生のための授業。授業の初めに小テストを行うので、前回授業の復習をしてから授業に出席すること。また、授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

Anne Baude, Montserrat Iglesias, and Anna Inesta 『Ready to Order Workbook』 Longman 2002 0-582-42956-0

参考書など

Anne Baude, Montserrat Iglesias, and Anna Inesta 『Ready to Order Students' Book』 Longman 2002 0-582-42955-2

プラクティカル・イングリッシュ

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

選択

田中 明子

概要 クラスメイトやインストラクターとのペアワークを通して、基礎的な英語力の向上を図るとともに、一般的向けの読み物を通して、ビジネスの世界で用いられる英語表現に親しむ。授業ではテキストに沿って単語や文法、語法の確認をした後、学習した表現を用いた会話練習や読解練習、作文練習を行うほか、聴解練習も行う。

達成目標 日常生活で用いられる語彙や文法を楽しみながら繰り返し練習することによって、英語力を養うことを目標とする。
学位授与方針との関連 学習した表現を用いて英語で話したり書いたりする習慣と、学習した表現を手掛かりに英文を聴いたり読んだりする姿勢を身につけることを目指す。あわせてアメリカの言語文化に対する理解を深めることにより、大学での学びの基礎となる学力と教養を身につけるとともに、創造的思考力を培い、人間力を高める。

教授計画

第1週	Chapter 1 (1) すでに起こってしまったことについて話す 単純時制、現在完了時制、現在完了進行時制
第2週	Chapter 1 (2) 達成したことについて話す 過去完了時制、過去完了進行時制
第3週	Chapter 2 (1) 可能性に言及する 完了時制と法助動詞(1)Should Have、 Might Have
第4週	Chapter 2 (2) 出来事を順序立てて話す 完了時制と法助動詞(2)May Have、 Could Have、 Must Have
第5週	Chapter 3 (1) 意見を述べる 受動態
第6週	Chapter 3 (2) ストーリーを語る 関係代名詞
第7週	Gazette Volume 4 Number 1 (1) 英文読解(1) 世界を変えた発明
第8週	Gazette Volume 4 Number 1 (2) 英文読解(2) 世界遺産
第9週	Chapter 4 (1) 質問をする 間接疑問文(1)
第10週	Chapter 4 (2) 報告をする 間接疑問文(2)
第11週	Chapter 5 (1) 予定を説明する 条件法と仮定法
第12週	Chapter 5 (2) 希望を語る 仮定法過去
第13週	Gazette Volume 4 Number 2 (1) 英文読解(3) 夢を歌う
第14週	Gazette Volume 4 Number 2 (2) 英文読解(4) 願い事をする
第15週	Review 復習テストと解説

成績評価方法・基準

課題の得点4割と試験の得点6割を総合して評価する。課題には授業内に行う発表や小テストのほかに授業外の時間に取り組む練習問題も含まれる。試験はテキストからの出題8割と学習範囲に関連したエッセイからの出題2割で構成される。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業の初めに小テストを行うので、前回授業の復習をしてから授業に出席すること。また、授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

Steven J. Molinsky & Bill Bliss 『Side by Side Extra Edition Level 4: Student Book and eText 』
 Pearson Japan 2016 9780134306490

参考書など

Steven J. Molinsky & Bill Bliss 『Side by Side, 3rd edition, Activity Workbook 3』 Pearson Japan 2001
 9780130268754

田中 明子

概要 前期に引き続きクラスメイトやインストラクターとのペアワークを通して、英語力の向上を図るとともに、一般的向けの読み物を通して、ビジネスの世界で用いられる英語表現に親しむ。授業ではテキストに沿って単語や文法、語法の確認をした後、学習した表現を用いた会話練習や読解練習、作文練習を行うほか、聴解練習も行う。

達成目標 日常生活で用いられる語彙や文法を楽しみながら繰り返し練習することによって、英語力を養うことを目標とする。
学位授与方針との関連 学習した表現を用いて英語で話したり書いたりする習慣と、学習した表現を手掛かりに英文を聴いたり読んだりする姿勢を身につけることを目指す。あわせてアメリカの言語文化に対する理解を深めることにより、大学での学びの基礎となる学力と教養を身につけるとともに、創造的思考力を培い、人間力を高める。

教授計画

第1週	Chapter 6 (1) 願望を述べる 仮定法過去
第2週	Chapter 6 (2) 能力や技術について述べる Wishを用いた仮定法過去
第3週	Chapter 7 (1) 理由を述べる Wishを用いた仮定法過去
第4週	Chapter 7 (2) 想定外の出来事について説明する 仮定法過去完了
第5週	Chapter 8 (1) 情報を伝達する 間接話法
第6週	Chapter 8 (2) 感じたことを伝える 時制の一致
第7週	Gazette Volume 4 Number 3 (1) 英文読解(5) 面接のスキル
第8週	Gazette Volume 4 Number 4 (2) 英文読解(6) 就職活動
第9週	Chapter 9 (1) 情報や相手の意図を確かめる 付加疑問文
第10週	Chapter 9 (2) 賛成や反対の意見を述べる 強調構文
第11週	Chapter 10 (1) 残念な気持ちを表現する 復習(1)動詞と時制
第12週	Chapter 10 (2) 謝る 復習(2)条件と仮定
第13週	Gazette Volume 4 Number 4 (1) 英文読解(7) テクノロジー
第14週	Gazette Volume 4 Number 4 (2) 英文読解(8) 技術革新
第15週	Review 復習テストと解説

成績評価方法・基準

課題の得点4割と試験の得点6割を総合して評価する。課題には授業内に行う発表や小テストのほかに授業外の時間に取り組む練習問題も含まれる。試験はテキストからの出題8割と学習範囲に関連したエッセイからの出題2割で構成される。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業の初めに小テストを行うので、前回授業の復習をしてから授業に出席すること。また、授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

Steven J. Molinsky & Bill Bliss 『Side by Side Extra Edition Level 4: Student Book and eText 』
 Pearson Japan 2016 9780134306490

参考書など

Steven J. Molinsky & Bill Bliss 『Side by Side, 3rd edition, Activity Workbook 3』 Pearson Japan 2001
 9780130268754

健康と栄養

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

國友 宏渉

概要 生涯に亘って健康で健やかな生活を営むためには、日々の健康管理が大切である。特に誤った食生活習慣や運動習慣は生活習慣病と呼ばれる厄介な病気につながることもある。本講義では、我々の健康を脅かす日常のリスクファクターを取り上げながら、その予防と健康管理の在り方について学習する。

達成目標 日常生活の中に潜む健康上のリスクファクターを知り、その予防法を理解する。また、健康管理の意識を高め、**学位授与方針との関連** 栄養、運動、休養について幅広い知識を身につける。また、本学立学の精神に謳われる、健康増進をはかるためには、若いころからできることを実践できるようにする。

教授計画

第1週	<ガイダンス>本講義の目的、授業の進め方、評価方法等 1. 健康の3本柱 若年層からの健康管理の重要性(本学学生の骨密度評価から)
第2週	2. 健康の概念 1) 健康の定義、捉え方 2) WHO世界保健憲章における健康の要素 3) わが国の専門家が考える健康
第3週	3. 現代の健康観 1) 無病息災から一病息災 2) 現代人に求められる健康 3) 積極的健康 体力と健康
第4週	4. 国際的な保健衛生、健康増進政策 1) WHOの健康増進政策 2) わが国の健康増進指針・政策
第5週	5. 現代人の健康事情 1) わが国の健康水準 平均余命(平均寿命) 健康寿命
第6週	6. 人口増減と人口構成 1) わが国の高齢化の推移 2) 人口構成の変化 3) 少子高齢化と社会保障関係費
第7週	7. わが国の疾病事情 1) 三大死因 2) 患者調査 3) 国民生活基礎調査
第8週	8. 生活習慣病とその予防 1) 悪性新生物(癌) 2) 心疾患(虚血性心疾患) 3) 脳血管疾患(肺炎)
第9週	4) 糖尿病 糖尿病の種類 糖尿病患者の現状 5) 高血圧症
第10週	6) 高尿酸血症(痛風) 7) メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群) 8) 特定検診、特定健康指導
第11週	9. 肥満、肥満症 1) 肥満と肥満症 2) 皮下脂肪型肥満と内臓脂肪型肥満 3) 体格指数(BMI)と体脂肪率
第12週	10. 食と栄養 1) 正しい食生活と概日リズム 2) 三大栄養素 糖質 脂質 たんぱく質
第13週	3) 糖質の種類と構造 単糖類 少糖類 多糖類 4) 脂質の種類と構造 脂肪酸の種類と機能性(飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸) 必須脂肪酸
第14週	5) たんぱく質 1) アミノ酸 必須アミノ酸 アミノ酸スコアと食品
第15週	11. 五大栄養素 1) ミネラル(カルシウム、ナトリウム、鉄、リン) 2) ビタミン(脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン) 3) その他の栄養素(水、脱水症状)

成績評価方法・基準

学期末試験で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

板書はプロジェクターを利用し、補足資料としてプリントを配付する。必ず板書をノートにとり、教員の説明をメモする。講義中頻繁に質問をするので、積極的に発言して欲しい。

テキスト

『使用しない。』

参考書など

『講義の中で適宜紹介する。』

情報リテラシー

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

杉江 晶子

概要 情報処理の基礎科目として初心者向けの実習を行い、情報活用能力の土台となる知識と技術を習得するとともに、情報化社会におけるルールやモラルを理解することを目的とする。実習はワープロ、表計算ソフトなどOfficeツールによるレポートの作成、電子メールの送受信、インターネットを使った情報検索など毎回のテーマとして課題を与え、レポートとして提出する。

達成目標 1) ネットワーク社会で最低限知っておくべきルールとマナー等の情報倫理を習得している。
学位授与方針との関連 2) タッチタイピングができる。
 3) 文書作成ソフト、表計算ソフト、プレゼンテーション作成ソフトによるレポート作成技術を身につける。
 4) 他講義で課されるレポートやデータ分析の課題作成に応用できる。

教授計画

第1週	ガイダンス： 授業計画の確認と説明、実習室の利用方法、情報倫理、アカウントの配布、履修上の注意事項
第2週	電子メール：メールソフトの設定とメールの送受信、書き方のマナー タッチタイピング：タイピングソフトの設定・練習方法とレポートの提出方法
第3週	ワープロ1：Word活用術 Step1 ビジネス文書のポイントを押さえる
第4週	ワープロ2：Word活用術 Step2 表でわかりやすくまとめる
第5週	ワープロ3：Word活用術 Step3 図で魅せる
第6週	ワープロ4：Word活用術 Step4 レポートとして文章を整理する
第7週	表計算1：Excel活用術 Step1 書式を付けて見やすく編集
第8週	表計算2：Excel活用術 Step2 厳選関数を使いこなす
第9週	表計算3：Excel活用術 Step3 Step4 伝わるグラフを作成する、データベースを活用する
第10週	ワープロ&表計算：Word & Excel活用術 それぞれの特性を生かす 実技試験模擬問題
第11週	総合演習1：Word & Excel 実践 ポスター作成、アンケート調査統計処理
第12週	プレゼンテーション1：PowerPoint活用術 Step1 Step2 Step3 プレゼンテーションを学ぶ、見やすいスライドを作る、魅力的に仕上げる
第13週	プレゼンテーション2：PowerPoint活用術 Step4 発表に向けてしっかり準備
第14週	総合演習2：PowerPoint 実践 実践プレゼンテーションスライド作成
第15週	実技試験及び解説：タイピング、Word & Excelによる文書作成

成績評価方法・基準

毎授業の提出課題50%、総合演習課題30%、実技試験20%で総合評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回コンピュータ実習を行い課題の提出を求めため、遅刻や欠席のないように心がける。またオープン実習を利用して反復練習を行い、基本的な技術を身につけること。併せてコンピュータの使い方だけでなく、情報倫理についても十分理解されたい。

テキスト

『TypeQuick for Windows』日本データパシフィック社、『実践ドリルで学ぶOffice活用術2016対応』noa出版

参考書など

『授業中に適宜指示する』

ICT基礎

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

大崎 正幸

概要 ICT基礎では、新商品販売の際に用いられるPR資料などの作成において、ICT機器を活用した情報発信能力の修得を目標とする。データを単に加工できるだけでなく、効果的にアピールできる「コンテンツ」として価値を高めることができるよう、コンテンツ作成の基礎技術の修得を目指す。また、作成したコンテンツを公開する際に必要な技術・知識も習得する。

達成目標 情報リテラシーで修得するOfficeソフトウェアの利用技術とともに、専用ツールを用いた情報発信前のデジタルデータの加工処理を修得する。ここでは、デジタルデータの表現手法として、画像処理や動画編集、DTP原稿作成技術を修得する。さらに、加工された情報をWebコンテンツやプレゼンテーション素材として利用する技術を修得する。

教授計画

第1週	ガイダンス：講義の概要と受講上の注意、課題作成環境の構築 画像処理1：画像処理の基礎
第2週	画像処理2：画像の修整
第3週	画像処理3：画像の合成、レイヤー
第4週	画像処理4：Web素材、ファイル形式
第5週	画像処理5：オリジナル作品の作成（アイデア出し、素材の収集、調整）
第6週	画像処理6：オリジナル作品の作成（編集）
第7週	DTP1：DTP原稿作成の基礎1（DTP原稿のポイント、トンボ）
第8週	DTP2：DTP原稿作成の基礎2（WordでDTP原稿作成）
第9週	DTP3：オリジナル作品の作成
第10週	動画編集1：動画編集の基礎
第11週	動画編集2：マルチトラック編集、エフェクト
第12週	総合課題：プロジェクト1（グループでのアイデア出し、分担）
第13週	総合課題：プロジェクト2（絵コンテ作成、素材収集）
第14週	総合課題：プロジェクト3（素材収集、編集）
第15週	総合課題：プロジェクト4（編集、パッケージデザイン）

成績評価方法・基準

授業毎に課す課題の提出状況を30%、オリジナル作品を30%、および総合課題を40%として評価する。なお、オリジナル作品および総合課題は試験に相当する扱いをするため、未提出の学生は試験放棄とみなし不可と評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

情報リテラシーよりも細かく、複雑な操作をともなうため、遅刻・欠席は以後の課題作成において不利益となるので注意されたい。情報リテラシーで用いたOfficeツールの操作に不慣れな受講生は操作法の予習をしておくこと。課題提出は期限を厳守すること。

テキスト

『授業中にプリントを配布する。』

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

フレッシュマンセミナー

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習

必修

科目担当教員

概要 本セミナーでは、入学から卒業までの4年間の大学生活を送る上で必要な学修活動の方法や身につけておくべき基礎知識や考え方を教授します。教材である「文理ワークブック」を活用して行うクラス・グループ活動を基本とし、学科特別講義のようにフードビジネス学科全体で行う活動があります。

達成目標との関連 立学の精神に則った人間力を修得するために、本セミナーには以下の3つの学修目標が設定されています。本学のルールやシステムを理解し、FS終了後も自律的にそれらに対応・利用できるようになること、自らに関わるスケジュールを把握・管理し、自律的に責任ある行動をとることができるようになること、将来の自分を見据えた積極的な学修・学園生活行動をとることができるようになること。

教授計画

第1週	=オリエンテーション= オリエンテーションの内容や単位制度や履修登録方法の確認 今後のセミナーの進め方(成績評価方法・連絡方法)
第2週	=ワークブック1= 今後のスケジュールの確認 大学生としての心構え・自己紹介・体育祭の企画(役割分担・チーム名等)
第3週	=学科特別講義1= 図書館ガイダンス(利用法や諸注意事項について) 資格取得ガイダンス(取得可能な資格やその取得方法について)
第4週	=ワークブック2= 体育祭の企画 GW中課題(ワークブック)など
第5週	=体育祭学科練習日1= 学科全体で体育祭の練習をする
第6週	=体育祭学科練習日2= 学科全体で体育祭の練習をする
第7週	=学科特別講義2= 新入生歓迎体育祭に全員で参加する
第8週	=ワークブック3= 大学生活を充実させるために(1)(学校行事・サークル活動・アルバイト等)
第9週	=学科特別講義3= 美術館へ行こう! 荻須美術館を訪問し、その感想をレポートにまとめる
第10週	=ワークブック4= 大学生活を充実させるために(2)(学生相談・指導教員制等)
第11週	=ワークブック5= キャリアデザインと大学生活(1)(過去・現在・将来の自己分析・大学での目標や資格取得について)
第12週	=ワークブック6= キャリアデザインと大学生活(2)(働くということ・生きがい・キャリアデザインについて)
第13週	=学科特別講義4= 1年次キャリアデザイン講義 外部講師による講義を聴講し、レポートを作成する
第14週	=ワークブック7= クラスまたはグループ設定課題
第15週	=ワークブック8= 定期試験の準備と対策(試験日程・時間割・諸注意事項の確認) 夏期休暇中の諸注意と課題

成績評価方法・基準

成績評価は、学科統一評価基準に基づき、各クラスとも共通に以下の諸点を考慮して行なわれます。遅れず、休まず、課題に取り組んでいるかどうか。ほうれん草(報告、連絡、相談)をきちんと行なえているかどうか。各行事や日常的なセミナー活動に積極性・自律性・協調性を発揮しているかどうか。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

本セミナーでは、記述式「文理ワークブック」を使って、履修者自らが考え、その後の大学生活のあり方について自らの目標を定めていくことが大切です。その意味で、学科特別講義での団体行動はもちろん、履修者自身の向上心を前提にした積極性や協調性を自律的に発揮していくことが求められます。

テキスト

名古屋文理大学『文理ワークブック2018』名古屋文理大学 2018

参考書など

『履修の手引き』、『学生便覧』

フレッシュマンセミナー

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習 必修

科目担当教員

概要 本セミナーでは、入学から卒業までの4年間の大学生活を送る上で必要な学修活動の方法や身につけておくべき基礎知識や考え方を教授します。教材である「文理ワークブック」を活用して行うクラス・グループ活動を基本とし、学科特別講義のようにフードビジネス学科全体で行う活動があります。

達成目標 立学の精神に則った人間力を修得するために、本セミナーには以下の3つの学修目標が設定されています。本学学位授与方針との関連
 学のルールやシステムを理解し、FS終了後も自律的にそれらに対応・利用できるようになること、自らに関わるスケジュールを把握・管理し、自律的に責任ある行動をとることができるようになること、将来の自分を見据えた積極的な学修・学園生活行動をとることができるようになること。

教授計画

第1週	=オリエンテーション= 成績指導・履修登録・日程の確認・必要書類の提出等
第2週	=ワークブック9= 学園祭を盛り上げよう(学園祭時の企画等)
第3週	=ワークブック10= クラスまたはグループ設定課題
第4週	=ワークブック11= クラスまたはグループ設定課題
第5週	=ワークブック12= 楽しい新2年生ライフのために(1) ゼミナール講義形式の意味と自らの希望課題について考える
第6週	=ワークブック13= 楽しい新2年生ライフのために(2) 基礎演習履修希望登録方式と日程について
第7週	=基礎演習ガイダンス= 各基礎演習担当者からゼミ内容を聞き、自らの所属ゼミを決定する
第8週	=学科特別講義5= 外部講師による講義を聴講し、レポートを作成する
第9週	=ワークブック14= クラスまたはグループ設定課題
第10週	=学科特別講義6= 外部講師による講義を聴講し、レポートを作成する
第11週	=学科特別講義7= 映像教材を視聴し、レポートを作成する
第12週	=学科特別講義8= 1年次キャリアデザイン講義 外部講師による講義を聴講し、レポートを作成する
第13週	=ワークブック15= 定期試験の準備と対策(試験日程・時間割・諸注意事項の確認)
第14週	=学科特別講義9= 次年度実習時に必要な備品類の確認と購入
第15週	=学科特別講義10= テーブルマナー講習 学外研修として専門飲食店で基礎的なマナーについての講義を受ける

成績評価方法・基準

成績評価は、学科統一評価基準に基づき、各クラスとも共通に以下の諸点を考慮して行なわれます。
 遅れず、休まず、課題に取り組んでいるかどうか。ほうれん草(報告、連絡、相談)をきちんと行なえているかどうか。各行事や日常的なセミナー活動に積極性・自律性・協調性を発揮しているかどうか。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

本セミナーでは、記述式「文理ワークブック」を使って、履修者自らが考え、その後の大学生活のあり方について自らの目標を定めていくことが大切です。その意味で、学科特別講義での団体行動はもちろん、履修者自身の向上心を前提にした積極性や協調性を自律的に発揮していくことが求められます。

テキスト

名古屋文理大学『文理ワークブック2018』名古屋文理大学 2018

参考書など

『履修の手引き』、『学生便覧』

プレゼンテーション

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

必修

田中 明子

概要 効果的なプレゼンテーションを行うための方法を10回の授業の中で17のレッスンとして学びながら、各自が選んだテーマによるプレゼンテーションの準備と練習を行う。その後、クラスメイトの前でプレゼンテーションを行い、また、クラスメイトのプレゼンテーションを評価する。最後に、準備・練習・実践を振り返り、伝える力と聞く力についての理解を深める。

達成目標 プレゼンテーションに必要な日本語の運用能力を高め、スライドの作り方と効果的な使い方を修得することを目標とする。また、プレゼンテーションを完成させるまでのプロセスを実体験することにより「学び方」を学び、伝える力と聞く力の重要性を意識することにより立学の精神に則った人間力を高めることを目指す。

教授計画

第1週	はじめに =準備と練習の重要性、スライドには何を書くか、そして、プレゼンテーションの各段階で=
第2週	レッスン 1: スライド作成における10のステージ レッスン 2: スピーチをことばで書く
第3週	レッスン 3: 発声 レッスン 4: プロのプレゼンテーションに学ぶ
第4週	レッスン 5: 気持ちのコントロールと時間の管理 レビュー 1: 準備と練習の重要性
第5週	レッスン 6: タイトルに何を盛り込むか レッスン 7: スライドの文を書き編集する
第6週	レッスン 8: 箇条書きを使いこなす レッスン 9: ビジュアルな要素とフォント
第7週	レッスン 10: 聞き手の興味を引きつけ、維持する レビュー 2: スライドには何を書くか
第8週	レッスン 11: プレゼンテーションを始める10の方法 レッスン 12: 概要と話題の移行
第9週	レッスン 13: 研究の方法 レッスン 14: 結果と議論
第10週	レッスン 15: 結論 レッスン 16: 質疑応答
第11週	レッスン 17: 覚えておきたい言い回し レビュー 3: プレゼンテーションの各段階で
第12週	プレゼンテーションと評価 1
第13週	プレゼンテーションと評価 2
第14週	プレゼンテーションと評価 3
第15週	おわりに =インパクトを残す=

成績評価方法・基準

授業内課題（1割）、小テスト（2割）、評価シート（2割）、プレゼンテーション（5割）の得点を総合して評価する。授業内課題により準備の計画性、小テストにより内容の理解、プレゼンテーションにより発表内容、評価シートにより振り返りの姿勢を評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業のはじめに前回の内容に関する小テストを行うので復習をしておくこと。授業内および授業外の時間を有効に使って発表原稿とスライドファイルの準備を計画的に進めること。プレゼンテーション用ソフトの使用方法については各自でマスターしておくこと。

テキスト

『使用しない』

参考書など

Wallwork, Adrian 『English for Presentations at International Conferences』 Springer 2016 978-3319263281

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習

必修

木村 亮介

概要 本演習では、Adobeのソフトウェアを使いデザイン制作・表現ができる力をつける。フィールドリサーチを通じた課題発見から、コンセプトメイキング、デザイン制作と企画提案作成～プレゼンテーションまでができる力までを養う。

達成目標 リサーチから考案したコンセプトを第三者に伝えることができるものとして具現化することを達成目標とする。
学位授与方針との関連 Adobeのソフトウェアを使い、ビジュアル制作～デザイン表現ができること。

教授計画

第1週	イントロダクション - 伝達事項と概要説明
第2週	べちゃくちや(PechaKucha)プレゼンテーション～超短時間自己紹介～Slack設定
第3週	Macを触ろう - コンピュータ使用方法演習～Googleアプリ設定
第4週	情報まとめ論1 - Keynoteの使い方演習～レイアウト基礎
第5週	情報まとめ論2 - Keynoteを使った発表～デザイン
第6週	情報まとめ論3 - Keynoteを使った応用～動画制作
第7週	写真撮影演習1 - フィールドリサーチ～スマホを使った写真撮影
第8週	写真撮影演習2 - イチガンをマニュアルで使ってみよう！
第9週	Adobe Photoshop基本講座1 - 画像加工と印象変化
第10週	Adobe Photoshop基本講座2 - 切り抜き～レイヤーの理解
第11週	Adobe Photoshop基本講座3 - テーマに合わせた画像制作
第12週	Adobe Illustrator基本講座1 - オブジェクト制作～パスファインダ
第13週	Adobe Illustrator基本講座2 - 整列～回転～繰返し/変形～フォント
第14週	Adobe Illustrator基本講座3 - Photoshopとの連動～レイアウト
第15週	課題発表～後期に向けたディスカッション

成績評価方法・基準

作品制作の取り組み及び制作物を評価

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・毎回必ず出席すること
- ・調査及び制作についての課題は必ず期限までに完了させること

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する』

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習

必修

蔵富 幹

概要 本演習は「フードビジネスを知ろう!!」をテーマとしてハード、ソフト両面からフードビジネスの歴史と現状を学ぶことにある。代表的な外食産業の企業を研究することにより、フードビジネスの経営感覚を養うことを目的とする。また飲食店出店のため、店舗調査、学外研修を通して、より実践に近いスキル習得を目指すものである。

達成目標 実在の企業の歴史と現状を企業に関する資料及び書籍の輪読により学ぶ。テーマ企業の調査も行う。客席、厨房を効率的にレイアウトした店舗をビジュアル化して3Dで表現する。将来出店したい店舗をより現実に近いものとするを目標として、実践力を高める。

教授計画

第1週	オリエンテーション (ゼミ内ルール、役割分担、学外研修、連絡方法、相談事項等について)
第2週	店舗コンセプトと商品戦略の確立 参考図書輪読
第3週	【学外研修1】 企業見学
第4週	研修結果発表、討論 参考図書輪読
第5週	参考図書輪読
第6週	【学外研修2】 企業見学
第7週	研修結果発表、討論 参考図書輪読
第8週	参考図書輪読
第9週	【学外研修3】 厨房関係
第10週	研修結果発表、討論 参考図書輪読
第11週	参考図書輪読
第12週	【学外研修4】 客席関係
第13週	研修結果発表、討論 参考図書輪読
第14週	プレゼンテーション、検討会
第15週	プレゼンテーション、検討会

成績評価方法・基準

演習時の積極性、自主性、協調性を重視し、課題、プレゼンテーションにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自主性を重んじる。課題作成のためには演習時間外での学習が必要となる。また実践に触れる学外研修が数回あり、土曜日等に演習時間を変更することがある。

テキスト

『資料を配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する』

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習

必修

関川 靖

概要 家計が消費を決定する要因は複雑である。最初に、この要因を経済理論を中心にして考察します。そして、経済理論では説明できない消費行動も存在していることを確認した後、それを説明できる理論を紹介し理解する。

達成目標 この基礎演習では、私たち家計が日頃行っている消費行動の決定要因を理論的に説明可能であることを勉強し、
学位授与方針との関連 ます。それと共に、資料の収集・まとめる能力と、人に分かりやすく伝えるというプレゼンテーション能力・コミュニケーション能力を身につけることを目標にしています

教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の講義計画
第2週	値ごろ感の基準・・・価値と価格の比較
第3週	価値の基準(1)・・・品質・味・機能・趣向、習慣など
第4週	価値の基準(2)・・・マズロー、ミッチェル、カトナー等の価値基準
第5週	価値と価格の関係(1)・・・価値の基準
第6週	価値と価格の関係(2)・・・留保価格と価値
第7週	消費関数(1)・・・恒常所得仮説、ライフサイクル仮説
第8週	消費関数(2)・・・相対所得仮説
第9週	値ごろ感の戦略(1)・・・値引きの有効性
第10週	値ごろ感の戦略(2)・・・標語
第11週	値ごろ感の戦略(3)・・・ついで買い
第12週	値ごろ感の戦略(4)・・・機会費用との関係
第13週	ブランドの意義・・・価値の保障、消費決定への影響の程度
第14週	学外実習
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

報告内容、ディベート等の参加姿勢(50%)、レポート(50%)で評価します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

輪読形式で授業をすすめます。また授業内容が実社会でどのように行われているか検証するために、学外研修で確認します。

テキスト

モッテルリーニ、マッテオ『経済は感情で動くーはじめての行動経済学』紀伊国屋書店 2008年
9784314010474

参考書など

『ヒット商品打率』、『おまけより割引してほしい』

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習

必修

中村 麻理

概要 本演習は、「実践フードマーケティング」をテーマとし、食の商品開発のプロセスのうち、特に商品コンセプトの開発段階の手法を学ぶものである。企業とのコラボレーションを実際に体験することを通じて、実践力を養っていただきたい。

達成目標 第一の目標は、商品コンセプト開発に必要とされるスキルの修得である。それに加え、企業とのコラボレーション体験を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。フードビジネス学科学位授与方針「2」「3」「4」との関連 「6」に対応している。

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	プロジェクトチームの結成
第3週	キックオフセミナー
第4週	企画書の作成についての概説
第5週	情報収集
第6週	データの作成
第7週	データの整理
第8週	企画書の作成
第9週	中間報告
第10週	リハーサル
第11週	商品コンセプト発表会
第12週	発表会のふりかえり
第13週	商品開発マーケティングについて(前編)
第14週	商品開発マーケティングについて(後編)
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する(100%)。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習

必修

谷口 泉

概要 本演習は、「実践フードマーケティング」をテーマとし、食の商品開発のプロセスのうち、特に商品コンセプトの開発段階の手法を学ぶものである。企業とのコラボレーションを実際に体験することを通じて、実践力を養っていただきたい。

達成目標 第一の目標は、商品コンセプト開発に必要とされるスキルの修得である。それに加え、企業とのコラボレーション体験を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。フードビジネス学科学位授与方針「2」「3」「4」との関連 「6」に対応している。

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	プロジェクトチームの結成
第3週	キックオフセミナー
第4週	企画書の作成についての概説
第5週	情報収集
第6週	データの作成
第7週	データの整理
第8週	企画書の作成
第9週	中間報告
第10週	リハーサル
第11週	商品コンセプト発表会
第12週	発表会のふりかえり
第13週	商品開発マーケティングについて(前編)
第14週	商品開発マーケティングについて(後編)
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する(100%)。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習

必修

宮島 彩

概要 食育イベントの企画、運営について実践的に学ぶことを通じて「食」についての知識を深める。地元流通企業とのコラボレーションイベントを実際に企画運営し、実践力を身に着ける。

達成目標 食のイベントを企画運営するために必要な知識、実践力を習得することを目的とする。
学位授与方針との関連 イベントを企画していくに当たり、「食」についての関心を高め、知識を深めていくとの関連

教授計画

第1週	ガイダンス 食育についての情報収集(1) 食育とは何か
第2週	食育についての情報収集(2) 食育についての報告会
第3週	和食についての情報収集 レポートの作成
第4週	イベント企画について(1) 企画書の作成
第5週	イベント企画について(2) グループ内で企画内容の発表
第6週	イベント企画について(3) 企画書の修正
第7週	イベント企画について(4) 企画プレゼンテーションの準備
第8週	イベントの企画について(5) 食育イベントの企画プレゼンテーション
第9週	イベントの企画について(6) 企画書の修正と日程表、役割分担の作成
第10週	食育イベントツール作成について(1) ツール考案・資材調達
第11週	食育イベントツール作成について(2) ツール作成
第12週	食育イベントツール作成について(3) ツール作成
第13週	食育イベントポスター作成について(1) ポスター案の検討
第14週	食育イベントポスター作成について(2) ポスター作成
第15週	イベント準備進捗状況のまとめ 後期のイベント準備日程の確認

成績評価方法・基準

授業態度、課題への積極性より評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回出席し、情報収集や課題作成などについて積極的に取り組むこと。

テキスト

『随時紹介する。』

参考書など

日本フードコーディネーター協会 編『フードコーディネーター教本2016』柴田書店 2015 978-4-388-15336-7

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

木村 亮介

概要 本演習では、Adobeのソフトウェアを使いデザイン制作・表現ができる力をつける。フィールドリサーチを通じた課題発見をから、コンセプトメイキング、デザイン制作と企画提案作成～プレゼンテーションまでができる力までを養う。

達成目標 リサーチから考案したコンセプトを第三者に伝えることができるものとして具現化することを達成目標とす
学位授与方針との関連 る。Adobeのソフトウェアを使い、ビジュアル制作～デザイン表現できること。

教授計画

第1週	伝達事項とスケジュール確認
第2週	レーザーカッターをしよう1 - レーザーカッター用データの作成
第3週	レーザーカッターをしよう2 - アクセサリー制作～データ作成
第4週	レーザーカッターをしよう3 - アクセサリー制作～仕上げ
第5週	フィールドリサーチ～食堂とカフェ
第6週	+ ブランディング作戦1 - キックオフ～アイデアディスカッション
第7週	+ ブランディング作戦2 - チーム編成～リサーチ
第8週	+ ブランディング作戦3 - 企画案発表
第9週	+ ブランディング作戦4 - プロトタイプ制作～グラフィック/プロダクト
第10週	+ ブランディング作戦5 - デザイン制作～レーザーカッター/印刷
第11週	+ ブランディング作戦6 - ブラッシュアップ～修正
第12週	+ ブランディング作戦7 - 実店舗での実施～撮影
第13週	プレゼンテーション制作演習1 - 構成と情報整理
第14週	プレゼンテーション制作演習2 - 確認と修正
第15週	プレゼンテーション

成績評価方法・基準

作品制作の取り組み及び制作物を評価/客観的評価/出席

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・毎回必ず出席すること
- ・調査及び制作についての課題は必ず期限までに完了させること

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する』

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

蔵富 幹

概要 本演習は「フードビジネスを知ろう!!」をテーマとしてハード、ソフト両面からフードビジネスの歴史と現状を学ぶことにある。代表的な外食産業の企業を研究することにより、フードビジネスの経営感覚を養うことを目的とする。また飲食店出店のため、店舗調査、学外研修を通して、より実践に近いスキル習得を目指すものである。

達成目標 実在の企業の歴史と現状を企業に関する資料及び書籍の輪読により学ぶ。テーマ企業の調査も行う。客席、厨房を効率的にレイアウトした店舗をビジュアル化して3Dで表現する。将来出店したい店舗をより現実に近いものとするを目標として実践力を高める。

教授計画

第1週	オリエンテーション (役割分担、学外研修、連絡方法、相談事項等について)
第2週	店舗コンセプトと商品戦略の確立 出店計画書の作成
第3週	【学外研修1】 設備関係
第4週	研修結果発表、討論 店舗レイアウト・厨房
第5週	店舗レイアウト・厨房
第6週	【学外研修2】 企業見学
第7週	研修結果発表、討論 店舗レイアウト・厨房
第8週	店舗レイアウト・厨房
第9週	【学外研修3】 厨房関係
第10週	研修結果発表、討論 店舗レイアウト・客席
第11週	店舗レイアウト・客席
第12週	【学外研修4】 客席関係
第13週	研修結果発表、討論 プレゼンボード作成
第14週	プレゼンテーション、検討会
第15週	プレゼンテーション、検討会

成績評価方法・基準

演習時の積極性、自主性、協調性を重視し、課題、プレゼンテーションにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自主性を重んじる。課題作成のためには演習時間外での学習が必要となる。また実践に触れる学外研修が数回あり、土曜日等に演習時間を変更することがある。

テキスト

『資料を配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する』

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

関川 靖

概要 前期の基礎演習 で学んだ、家計の消費決定要因を継続して勉強します。基礎演習 では前期に勉強した従来の経済理論ばかりでなく、行動経済理論で説明できるかどうかを検証します。そして、授業で学んだ内容でフードビジネス産業の販売戦略が説明可能かどうかを検証します。

達成目標 家計は購買行動を無意識に行っている面があり、このことをフードビジネス産業が販売戦略に取り入れていると
学位授与方針 いう知識を身につけると共に、さらに新たな販売戦略を生み出すことができるかをディスカッションします。また、
との関連 研究報告などでプレゼンテーション能力を身につけます。

教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の講義計画
第2週	従来の経済学から行動の経済学へ 効用理論の一般化、前提条件の一般化
第3週	ヒューリスティック(1)・・・利用可能性 過去の思いつきやすい情報だけで意思決定
第4週	ヒューリスティック(2)・・・代表性 事象の代表的な情報だけで意思決定
第5週	ヒューリスティック(3)・・・アンカーリング効果 最初の意思決定が、次の意思決定に影響
第6週	ヒューリスティック(4)・・・所有効果 持っているものを過大に評価
第7週	学外実習
第8週	ピークエンド効果 最後の印象が次の意思決定に影響する
第9週	サンクコスト効果 一度始めるとなかなか中止できない
第10週	現在重視の時間割引率 目先の満足感を最優先する非合理性
第11週	食品メーカーの戦略と非合理的な意思決定 具体例の例示とディスカッション
第12週	食品流通企業の戦略と非合理的な意思決定 具体例の例示とディスカッション
第13週	外食産業の戦略と非合理的な意思決定 具体例の例示とディスカッション
第14週	学外実習
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

報告内容、ディベート等の参加姿勢(50%)、レポート(50%)で評価します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

輪読形式で授業をすすめます。また授業内容が実社会でどのように行われているか検証するために、学外研修で確認します。

テキスト

『基礎演習 と同じ』

参考書など

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

中村 麻理

概要 本演習は、「実践フードマーケティング」をテーマとし、食の商品開発のプロセスのうち、特に商品コンセプトの開発段階の手法を学ぶものである。企業とのコラボレーションを実際に体験することを通じて、実践力を養っていただきたい。

達成目標 第一の目標は、商品コンセプト開発に必要とされるスキルの修得である。それに加え、企業とのコラボレーション体験を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。フードビジネス学科学位授与方針「2」「3」「4」との関連 「6」に対応している。

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	第一回商品開発会議
第3週	第二回商品開発会議
第4週	会議のふりかえり
第5週	新たな調査課題の提示
第6週	各自のテーマの設定
第7週	インターネットによる情報収集
第8週	現地調査による情報収集
第9週	店舗視察
第10週	仮説構築と質問項目の設定
第11週	グループインタビューの実施
第12週	アンケート調査の実施
第13週	データの作成と分析
第14週	企画書の作成
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する（100％）。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

谷口 泉

概要 本演習は、「実践フードマーケティング」をテーマとし、食の商品開発のプロセスのうち、特に商品コンセプトの開発段階の手法を学ぶものである。企業とのコラボレーションを実際に体験することを通じて、実践力を養っていただきたい。

達成目標 第一の目標は、商品コンセプト開発に必要とされるスキルの修得である。それに加え、企業とのコラボレーション体験を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。フードビジネス学科学位授与方針「2」「3」「4」との関連 「6」に対応している。

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	第一回商品開発会議
第3週	第二回商品開発会議
第4週	会議のふりかえり
第5週	新たな調査課題の提示
第6週	各自のテーマの設定
第7週	インターネットによる情報収集
第8週	現地調査による情報収集
第9週	店舗視察
第10週	仮説構築と質問項目の設定
第11週	グループインタビューの実施
第12週	アンケート調査の実施
第13週	データの作成と分析
第14週	企画書の作成
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する（100％）。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

宮島 彩

概要 食育イベントの企画、運営について実践的に学ぶことを通じて「食」についての知識を深める。地元流通企業とのコラボレーションイベントを実際に企画運営し、実践力を身に着ける。

達成目標 食のイベントを企画運営するために必要な知識、実践力を習得することを目的とする。
学位授与方針 イベントを企画していくに当たり、「食」についての関心を高め、知識を深めていく。
との関連

教授計画

第1週	ガイダンス イベント準備日程表の確認
第2週	食育イベントマニュアルの作成
第3週	食育イベントツール・ポスターの作成(1)
第4週	食育イベントツール・ポスターの作成(2)
第5週	食育イベントツール・ポスターの完成
第6週	食育イベントリハーサル(1) 第1回目リハーサル
第7週	食育イベントリハーサル(2) 最終リハーサル・当日の打ち合わせ
第8週	食育イベントの実施(1)
第9週	食育イベントの実施(2)
第10週	食育イベント実施後の考察
第11週	食育イベントレポートの作成(1) レポートの概要・構成
第12週	食育イベントレポートの作成(2) レポートの作成
第13週	食育イベントレポートの作成(3) レポートの作成
第14週	食育イベント企画についてのまとめ(1)
第15週	食育イベント企画についてのまとめ(2)

成績評価方法・基準

授業態度、課題への積極性、イベント運営時の取り組みにより総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回出席し、情報収集や課題作成などについて積極的に取り組むこと。

テキスト

『随時紹介する。』

参考書など

日本フードコーディネーター協会 編『フードコーディネーター教本2016』柴田書店 2015 978-4-388-15336-7

日本語力

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 講義 必修

落合 洋文

概要 食に関する文章を読み、考え、書くことで、自己と食との関係を理解し、今後の専門性を深める一助とする。日本語力は読解力の養成を中心とする。具体的な食に関する記述に接することで、食（特に外食）に関する概念理解を深める。

達成目標 日本語力は、文章の構成を理解し、著者の主張を正確に読み取ることを第一の達成目標とする。
学位授与方針との関連 次に、専門性にとらわれない様々な食の記述に接することで、食に対する広範な知見を得、思考法を使って自身にとって食の意義を考え表現する過程を通して食（特に外食）に関する概念を理解する。立学の精神による人間の修得に該当する科目である。

教授計画

第1週	チェックテスト
第2週	概念理解 分析を促す問い
第3週	語の理解 キーワード抽出と要点の把握
第4週	文章の推敲 段落関係の理解
第5週	文章の整理 要旨の理解
第6週	文章の総合読解 要約とリライト
第7週	チェックテスト
第8週	日本語力
第9週	日本語力
第10週	日本語力
第11週	日本語力
第12週	日本語力
第13週	日本語力
第14週	日本語力
第15週	日本語力

成績評価方法・基準

出席・毎回の課題への解答・チェックテスト

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

食に関する様々な情報に興味をもって講義に臨んでほしい。
毎回返却される前回の解答へのコメントをきちんと理解し、次の課題へのステップにすること。

テキスト

『毎回配布する。』

参考書など

『適宜指示する。』

日本語力

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 講義

必修

落合 洋文

概要 食に関する文章を読み、考え、書くことで、自己と食との関係を理解し、今後の専門性を深める一助とする。日本語力は日本語力の読解で得た理解を記述で展開する。具体的な食に関する記述を通して、食（特に外食）に関する概念理解を深める。

達成目標 日本語力は、自身の考えを他者に適切に表現することを第一の達成目標とする。次に、専門性にとらわれない様々な食の記述に接することで、食に対する広範な知見を得、思考法を使って自身にとって食の意義を考え表現する過程を通して食（特に外食）に関する概念を理解する。立学の精神による人間力の修得に該当する科目である。

教授計画

第1週	日本語力
第2週	日本語力
第3週	日本語力
第4週	日本語力
第5週	日本語力
第6週	日本語力
第7週	日本語力
第8週	チェックテスト
第9週	食から語る自己1 思考法の理解
第10週	大学生活における食1 質問の型の理解
第11週	大学生活における食2 前週の応用
第12週	意見文作成1 文章の型の理解
第13週	意見文作成2 反論の想定により論の強度を高める
第14週	食から語る自己2 全講義のまとめ
第15週	チェックテスト

成績評価方法・基準

出席・毎回の課題への解答・チェックテスト

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

食に関する様々な情報に興味を持ち、自身でも表現してみようとする意欲をもって講義に臨んでほしい。毎回返却される前回の解答へのコメントをきちんと理解し、次の課題へのステップにすること。

テキスト

『毎回配布する。』

参考書など

『適宜指示する。』

数的処理

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 講義

必修

落合 洋文

概要 本講義では統計学の基礎的な概念を応用し、日常生活で出会う様々な問題について議論します。それによって統計数字の意味を理解することができるようになるだけでなく、大学生や社会人に求められる数的処理能力が養われるはずです。

達成目標 本講義では、平均、標準偏差、正規分布と標準正規分布など、高校でも学んだ数学概念を社会的な文脈の中で活用することにより、単に技術的な操作に慣れるだけでなく、むしろそれらの概念の意味を深く理解できるようにすることが目標です。また1人で考えるだけでなく、友人と議論し、考えを自分の言葉で表現できるようになることも重要です。

教授計画

第1週	チェックシートによる学力診断；自分の得意分野と苦手分野を把握し、1年間の努力目標を立てます。統計データの意味について考えてみる（1）予防接種は効果があったといえるか
第2週	統計データの意味について考えてみる（2）東京スカイツリーの入場料は高いか安い（比較するためには何が必要か）
第3週	統計データの意味について考えてみる（3）経費内訳から見た外食産業
第4週	統計データの意味について考えてみる（4）ABC分析の基礎
第5週	統計データの意味について考えてみる（5）給与で会社を選ぶなら1（さまざまな平均値）
第6週	統計データの意味について考えてみる（6）加重平均と消費者物価指数
第7週	統計データの意味について考えてみる（7）給与で会社を選ぶなら2（データのばらつきを測る尺度、標準偏差）
第8週	数的処理 チェックテスト
第9週	数的処理
第10週	数的処理
第11週	数的処理
第12週	数的処理
第13週	数的処理
第14週	数的処理
第15週	数的処理 チェックテスト

成績評価方法・基準

学年のはじめに各自で努力目標を設定し、学年末にチェックシートを用いて達成度を自分自身で評価します。その後、担当教員と面談の上、最終的な評価を確定します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

勉強がわからなくなる最大の原因は、用語の定義や式の意味が理解できないことです。わからない言葉や式が出てきたら、すぐに先生に質問するか、自分で調べるようにしましょう。

テキスト

『毎回、資料を配布します。』

参考書など

『適宜指示します。』

数的処理

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 講義

必修

落合 洋文

概 要 本講義では統計学の基礎的な概念を応用し、日常生活で出会う様々な問題について議論します。それによって統計数字の意味を理解することができるようになるだけでなく、大学生や社会人に求められる数的処理能力が養われるはずです。

達成目標 本講義では、平均、標準偏差、正規分布と標準正規分布など、高校でも学んだ数学概念を社会的な文脈の中で活用することにより、単に技術的な操作に慣れるだけでなく、むしろそれらの概念の意味を深く理解できるようにすることが目標です。また1人で考えるだけでなく、友人と議論し、考えを自分の言葉で表現できるようになることも重要です。

教授計画

第1週	数的処理
第2週	数的処理
第3週	数的処理
第4週	数的処理
第5週	数的処理
第6週	数的処理
第7週	数的処理 チェックテスト
第8週	(1) 標準正規分布とZ値
第9週	(2) Z値の応用；偏差値
第10週	(3) 変動係数
第11週	(4) 正規分布から標準正規分布への変換と標準正規分布表の活用法
第12週	(5) ベイズ推定（バレンタインデーにチョコをもらったらの程度喜んでよいか）
第13週	(6) 相関図と相関係数
第14週	(7) 総合演習
第15週	数的処理 チェックテスト（ここまでの理解度をチェックします）

成績評価方法・基準

学年のはじめに各自で努力目標を設定し、学年末にチェックシートを用いて達成度を自分自身で評価します。その後、担当教員と面談の上、最終的な評価を確定します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

勉強がわからなくなる最大の原因は、用語の定義や式の意味が理解できないことです。わからない言葉や式が出てきたら、すぐに先生に質問するか、自分で調べるようにしましょう。

テキスト

『毎回、資料を配布します。』

参考書など

『適宜指示します。』

キャリアデザイン

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

1単位 講義

必修

中村 麻理

概要 本講義では、将来様々な形で社会の中で生きていく上で必要な基本的な人生観、勤労観を醸成するための自己分析及び自己認識をベースに、社会的素養や認識を修得することを目的としている。

達成目標 社会の中で働くということの意味、そしてより基本的な社会常識やマナーに対する認識と職業知識の修得を通じ学位授与方針との関連で、自らの将来設計を主体的・自立的にデッサンできるようになることである。

教授計画

第1週	ガイダンス・キャリアデザインの考え方（中村）
第2週	自分を知る 将来の夢・理想の自分（山田）
第3週	自分を知る 振り返り・長所・短所（山田）
第4週	敬語・言葉づかい（小林）
第5週	適性検査（就職デレクティブ）・解説（山田、中村）
第6週	恋愛と結婚（中村）
第7週	ライフデザインと健康（鈴木）
第8週	研究するということ（宮澤、関川）
第9週	社会の中で働くということ（外部講師、キャリア支援センター）
第10週	企業の仕組み（吉田）
第11週	適性検査（自己発見レポート）（中村、キャリア支援センター）
第12週	生涯賃金、ファイナンシャルプランニング（吉田）
第13週	消費者教育 概論（関川）
第14週	消費者教育 事例（関川）
第15週	自己発見レポート 結果報告会（中村、外部講師、キャリア支援センター）

成績評価方法・基準

- ・講義60分、課題30分を目安とし、毎回受講レポート提出または確認問題を実施し10点満点で採点する。但し、11回目の適性検査はマークシートのみ提出する。
- ・単位は、出席回数2/3以上と上記の合計が60点以上の者に1単位を認定する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・キャリアデザイン の単位を落とした場合でも、キャリアデザイン は受講可。
- ・遅刻者の判断は担当者に委ねるが、配布資料にマーカーで印を付け遅刻者に配布する。遅刻者は8点満点で採点する。

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する』

キャリアデザイン

基礎教育科目 フードビジネス学科

3年 前期

1単位 講義

必修

中村 麻理

概要 本講義の目的は、「キャリアデザイン」での学修成果を踏まえ、社会人として常識的に求められる基礎知識やその獲得の方法、コミュニケーション力とTP0に沿ったコミュニケーションの方法やそのあるべき姿、さらには、社会の一員として生きていくために求められる役割や責任の自覚と協調性を身につける素地を学科ごとに業界研究、企業研究、企業分析を通じて認識することである。

達成目標 自覚と主体性を持ってキャリアデザインを実践できることである。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	ガイダンス、就職活動に向けて 今後の日程（中村）
第2週	採用活動の流れ、選考方法の特徴（中村）
第3週	履歴書の作成方法（田近）
第4週	エントリーシートの作成方法（杉山）
第5週	グループ面接・集団面接（杉山）
第6週	メンタルタフネス（山田）
第7週	クレペリン検査、解説（山田）
第8週	面接時の自己アピール、プレゼン（横田、中村）
第9週	店舗見学等レポートの作成（中村）
第10週	キャリアアプローチ（松原、中村、キャリア支援センター）
第11週	就職に必要な労働関連法規（愛知労働局）
第12週	適性検査（就職レディネスチェック）・解説（山田・中村）
第13週	学科別業界研究・企業研究（鈴木、石川、関川、江草、横田）
第14週	学科別企業分析シート作成（宮澤、田近、横田、関川、中村）
第15週	キャリアアプローチ結果報告会（外部講師、キャリア支援センター、中村）

成績評価方法・基準

- ・講義60分、課題30分を目安とし、毎回受講レポート提出または確認問題を実施し10点満点で採点する。但し10回目の適性検査はマークシートのみ提出する。
- ・単位は、出席回数2/3以上と上記の合計が60点以上の者に1単位を認定する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・キャリアデザイン の単位を落とした場合でも、キャリアデザイン は受講可。
- ・遅刻者の判断は担当者に委ねるが、配布資料にマーカーで印を付け遅刻者に配布する。遅刻者は8点満点で採点する。

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中適宜指示する』

芸術

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

木村 亮介

概要 様々な表現や発見を通して芸術に親しむことで、豊かな発想や想像力を育む。自然や人間に対するまなざしから文化としての芸術を捉え、生活をより豊かにする芸術の歴史と心情、また最先端の表現方法まで幅広い視点から「みる力」と「表現する力」を学び、今日の芸術の理解につなげる。

達成目標 芸術表現を通して、豊かな発想や想像力で「つくる力」とともに、物事をよく観て観察する「みる力」を養う。
学位授与方針との関連 描画材によるトレーニングをはじめ、芸術的視点から自分のアイデアを表現できるようにすることを目標とする。主にディプロマポリシーにおける映像メディアコースの「芸術的感性」に関連する科目である。

教授計画

第1週	イントロダクション - 芸術とは何か
第2週	鉛筆デッサン1 - 写真をモチーフにした陰影表現
第3週	鉛筆デッサン2 - パースによる立体感の表現
第4週	コラージュ作品制作1 - 要素とする素材収集
第5週	コラージュ作品制作2 - レイアウト～糊付け
第6週	コラージュ作品制作3 - 鑑賞～評価会
第7週	美術館に行こう！ - 作品鑑賞力を鍛えてみよう（荻須美術館）
第8週	紙を使った表現 I - 切り絵1～導入
第9週	紙を使った表現 I - 切り絵2～モチーフの作成
第10週	紙を使った表現 I - 切り絵3～切り出し
第11週	紙を使った表現 I - 切り絵4～スプレーアート
第12週	紙を使った表現 II - ポップアップ技術基礎知識～制作練習
第13週	紙を使った表現 II - テーマと世界観設定～構成要素制作
第14週	紙を使った表現 II - ポップアップ制作～仕上げ
第15週	ディスカッション - 現代における美術の役割について

成績評価方法・基準

関心・意欲・態度および授業時の課題作品（スケッチブック/その他作品）の総合得点
 （関心・意欲・態度：30% / 課題作品：70%）

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・制作において道具や材料を購入していただくことがあります
- ・受講希望者が定員を超えた場合は抽選等により選抜を行うことがあります

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する』

心理学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

山田 ゆかり

概要 心理学は、行動を科学的に研究し、人間のこころの働きを解明しようとするものである。この授業では、人間が環境とのかかわりにおいて営んでいる生活行動の全体、すなわち、環境からの刺激を知覚する過程、知覚した情報を処理する過程、それをもとに環境に働きかける過程という一連の過程を視野にいれて、こころの働きについて学ぶ。

達成目標 人間の行動を通して、こころの働きを理解する。また、これによって、自分自身のこころの働きについて洞察し学位授与方針との関連、自己理解を深める。基礎分野の学修による人間力の修得を図る。

教授計画

第1週	ガイダンス こころをどうとらえるか
第2週	環境を知るはたらき 知覚(1) 知覚の基礎
第3週	環境を知るはたらき 知覚(2) 知覚の体制化
第4週	環境を知るはたらき 知覚(2) 知覚のいろいろな特徴
第5週	行動が獲得され進歩する過程 学習・記憶(1) 学習のプロセス
第6週	行動が獲得され進歩する過程 学習・記憶(2) 記憶のメカニズム
第7週	行動が獲得され進歩する過程 学習・記憶(3) 学習と記憶についての体験
第8週	環境への適応過程 感情(1) 感情の分類、フラストレーション
第9週	環境への適応過程 感情(2) ストレス
第10週	行動の個人差と独自性 パーソナリティ(1) パーソナリティの記述 (類型論、特性論)
第11週	行動の個人差と独自性 パーソナリティ(2) パーソナリティの記述 (力動論) パーソナリティの調べ方 (質問紙法)
第12週	行動の個人差と独自性 パーソナリティ(3) パーソナリティテストを用いた自己理解(質問紙法)
第13週	行動の個人差と独自性 パーソナリティ(4) パーソナリティの調べ方 (作業検査法、投影法) パーソナリティテストを用いた自己理解(投影法)
第14週	こころの健康 適応と不適応(1) パーソナリティの障がい
第15週	こころの健康 適応と不適応(2) こころの病気 15週までの学習のまとめと自己分析

成績評価方法・基準

学期末の筆記試験 80%、講義中に実施する課題・レポート 20% で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回の授業前に学修サポートシートで準備学習の内容、キーワードを確認すること。
講義とともに、できるだけ体験的な要素を取り入れ、理解を深める。
授業への継続的な出席と積極的な参加を求める。また配布資料に沿って、講義ノートをしっかり作成すること。

テキスト

二宮克美、山田ゆかり、讓西賢、山本ちか、高橋彩、杉山佳菜子『ベーシック心理学 第2版』医歯薬出版 2016
978-4-263-42223-6

参考書など

『講義中に適宜指示または資料を配付する。』

人間関係論

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

山田 ゆかり

概要 人間関係と自己意識の発達、人間関係の認知と感情、さまざまな対人的行動、集団の心理、人間関係にかかわるストレスと適応など、人間関係に関連する人のこころの働きと行動について解説する。

達成目標 人間関係・対人関係にかかわる人のこころの基本的な働きや行動について理解する。また、自分自身の対人関係のあり方についてふりかえり、より良い人間関係の構築を目指す。基礎分野の学修により、人間力の修得を図るとの関連。

教授計画

第1週	人間関係のもつ意味と重要性
第2週	自己と他者：自己の形成における他者の役割
第3週	人間関係の展開（1） 印象形成
第4週	人間関係の展開（2） 対人認知とその歪み
第5週	人間関係の展開（3） 非言語コミュニケーションの機能
第6週	人間関係の展開（4） 対人魅力の心理
第7週	対人関係の場面における行動（1） 援助
第8週	対人関係の場面における行動（2） 攻撃
第9週	対人関係の場面における行動（3） 説得
第10週	対人関係の場面における行動（4） 競争と協同
第11週	よりよい人間関係のために（1） ストレスと人間関係
第12週	よりよい人間関係のために（2） 対人的態度の自己分析
第13週	よりよい人間関係のために（3） 自己開示、アサーション
第14週	集団のなかの人間関係（1） 集団の心理
第15週	集団のなかの人間関係（2） リーダーシップ、社会的影響

成績評価方法・基準

学期末に実施する筆記試験（90%）、毎回の授業で求める小レポート（10%）で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回の授業前に、学修サポートシートに示したキーワードを確認し、準備学習を行うこと。できるだけ体験的な要素をとり入れた講義を行う。講義およびプリントの内容をよく理解し、疑問な点があれば必ず確認すること。

テキスト

『使用しない。各回の講義内容に準拠したプリントを配布する。』

参考書など

二宮克美、山田ゆかり、譲西賢、山本ちか、高橋彩、杉山香菜子『ベーシック心理学 第2版』医歯薬出版
2016 978-5-263-42223-6

小林 あづみ

概要 移民・難民の歴史を中心として扱う。世界各国において移民・難民問題は政治のあり方を大きく変えるほどの力を持っているが、日本ではそのような認識は薄い。その理由や移民・難民に関する基礎的事柄を学び、今後私たちが移民・難民問題をどのように考えるかの一助とする。

達成目標 移民・難民の出身国や発生理由、難民認定の諸問題、移民・難民の日本での暮らしぶりや日本人によるサポートなどを理解する。各自が理解した内容をレポートあるいはプレゼンテーションにて報告する。立学の精神による
学位授与方針との関連 人間力の修得に該当する科目である。

教授計画

第1週	講義の進め方、受講上の注意（受講者が多い場合には移民・難民問題に関する理解度と今後学びたいことに関して各自まとめたものを提出し、受講者を決定する）
第2週	移民と難民の違い、日本における移民の出身国の特徴などについて
第3週	難民援助と災害援助の連携について
第4週	難民認定をめぐる諸問題について
第5週	移民・難民出身国と日本との関係について
第6週	日本から海外へ向かった移民について
第7週	難民の国境越えに伴う諸問題について
第8週	移民・難民の留学について
第9週	移民・難民の日本での生活手段について
第10週	移民・難民への日本人によるサポートについて
第11週	レポート・プレゼンテーション作成について
第12週	レポート・プレゼンテーション作成（準備）
第13週	レポート・プレゼンテーション作成（バージョンアップ）
第14週	プレゼンテーション等
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

作成したレポート・プレゼンテーションの内容、講義中における発言回数や講義内容に関する質問

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講人数の制限を行うため、受講前に掲示等を確認すること。ヘイトスピーチにつながらないよう注意すること。アメリカ大統領をはじめとする政治家の発言や行動によっては、講義内容が変化することをあらかじめ了承されたい。

テキスト

『講義初回に指示』

参考書など

ダライ・ラマ法王日本代表部事務所『Tibet Exile 50/希望 チベット亡命50年』2010

海外事情

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

松田 康子

概要 日本と違う外国の文化や歴史を知ること、異文化を理解し、その上で外国の文化と接した時にどのように対処するかを知る。特にアメリカの歴史と文化の違いやその背景を考察する。国際交流が進む社会で生きるために外国と日本との違いを理解して行動できるようになることを目指す。

達成目標 日本と違う文化を知り、それを理解する力を養う。異文化を理解して、国際交流が進む多文化社会で生じる誤解
学位授与方針との関連 などを回避する姿勢を示すことができるようにする。

教授計画

第1週	授業の進め方 異文化についてどのように感じているのか現状を知る
第2週	異文化理解の意義 日本人が外国人に持つ固定概念やステレオタイプの意味
第3週	国際適応力チェック
第4週	カルチャーショックと異文化への適応
第5週	世界の3大宗教
第6週	世界各地の宗教
第7週	アメリカの歴史 1. 北アメリカ大陸での植民地形成の背景
第8週	アメリカの歴史 2. アメリカの独立 合衆国の成立
第9週	アメリカの歴史 3. 西部への発展とアメリカ合衆国の領土拡大の背景
第10週	アメリカの歴史 4. 南北戦争の意味
第11週	アメリカの歴史 5. アメリカの産業発展とグローバリズムの進展
第12週	アメリカの歴史 6. 第2次大戦終結と公民権運動
第13週	アメリカの歴史 7. 現代のアメリカ
第14週	代表的な世界の神話の比較 課題レポートについてのコメント
第15週	多文化共生社会に参加することを想定して、自分でできることを考える

成績評価方法・基準

定期試験結果(60%)と授業中に指示するレポート作成の成果(40%)を合わせて評価する

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎時間配布するプリントに従って授業を進めるので、授業を聞くだけでなく、自分の意見をもって積極的に質疑応答をして講義に参加する。レポート作成の要領はプリントを渡して指示する。

テキスト

『なし』

参考書など

八代京子・荒木晶子等『異文化コミュニケーションワークブック』三修社 2011 978-4-384-01851-6、『その他、授業中に適宜指示する』

日本国憲法

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

石原 和子

概要 この国での人権保障とそれを実現するための統治機構（立法・行政・司法）の基本を示すのが憲法です。この二つは法律を通して私たちの生活に影響を及ぼします。医療・介護のサービスはどうなるのか、仕事や経済はどう動いているのか、私たちそれぞれが幸福な一生を送るために気になることの源は憲法に関わっていきます。その意味で一見すると遠くにある憲法こそ身近なものです。講義では憲法の基本を学び、そのあり方を考えます。

達成目標 憲法の基本を理解する中で、生活の中に、また自らの中に、憲法を発見する力を身につける。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	憲法の基本とその歴史的意義
第2週	憲法の原理－憲法のこころとは－
第3週	基本的人権の全体像
第4週	平等の権利－最近の最高裁判決から－
第5週	平等権の意味－差別とは何か
第6週	身体（からだ）の自由と内心（こころ）の自由
第7週	表現の自由はなぜ大切か
第8週	知る権利など新しい人権
第9週	経済活動の自由保障
第10週	生存権の意味と貧困からの自由
第11週	労働の権利と人間らしい働き方
第12週	天皇制と国民主権
第13週	国会および行政の機能
第14週	司法の仕組み
第15週	憲法9条と憲法改正問題

成績評価方法・基準

二つの方法で評価します。 定期試験 講義時のミニレポート（感想や質問）

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

憲法の問題は特に最近注目を浴びています。ニュースなどでそれらの動きについて注目して、講義に臨んで下さい。

テキスト

『いちばんやさしい憲法入門 6版 初宿・高橋・米澤・棟居』有斐閣
978-4-641-12408-0

参考書など

木村草太『憲法の急所』羽鳥書店 978-4-904702-65-9

法学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

石原 和子

概要 私たちは生まれた瞬間から、例えば親子関係の確定や氏名の登録など様々な法律との関わりが始まり、それは一生を終えるまで続いていく。法が変われば私たちの生活の仕方も変化する。したがって法は何のためにあるのか、またどのように使われるべきなのか、どのような法が必要なのかについて一人一人が考えることは重要である。授業では、現在の日本の法知識の基本を学び、注目される裁判事例などを通して法を自ら考える態度を培う

達成目標 具体的な事例をとおして現在の法の概要を知り、法が実現しようとしている権利保障の意義を理解する。それに学位授与方針と関連 によって、自らの法意識を深めながら、自他の人としての尊厳について考える視点を育てることを目標とする。

教授計画

第1週	現在の法の特徴とその歴史的背景－近代法の法原則
第2週	犯罪と刑罰 －どのような行為は犯罪となるか？
第3週	犯罪と刑罰 －刑罰とは何か、その種類や内容
第4週	刑事裁判の原則－刑事訴訟法の基本・刑罰が決定されるまで
第5週	個人間の権利衝突とその救済法－民法「不法行為法」
第6週	現在の不法行為－公害、薬害等の権利侵害問題
第7週	損害賠償の法ルール－賠償金はどのように計算されるか
第8週	契約の法 －契約の基本
第9週	契約の法 －契約トラブルになった時は？
第10週	家族の法 －結婚の法ルール
第11週	家族の法 －親子の間の法ルール
第12週	家族の法 －100年ぶりに動いている家族の法律～最近の最高裁判決から
第13週	法律が生まれる仕組み－憲法と法律の関係
第14週	法律を生み出すカ－権利主体としての人間とは？動物には権利があるか？
第15週	自己決定権の行方－生殖、死亡等について自分で決められる自由について

成績評価方法・基準

次の二つの方法で評価します。 定期試験 毎回の講義でのミニレポート（感想や質問をまとめる）

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

法は社会とともに動いているので、その時々で社会で起きている事柄に目を向けるようにして下さい。

テキスト

松井・松宮・曾野 『はじめての法律学 5版』有斐閣 641-12292-x

参考書など

長谷部泰男 『法とは何垢』河出書房新社 2015 4-309-62484-6

経済学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

関川 靖

概要 本講義はまず第1に、日本経済を構成する経済主体の家計・企業・政府の役割と経済活動の決定要因に関する知識習得を目指す。第2に、日本経済の動向を把握する指標に関する知識を習得した後、日本経済の趨勢をその指標を用いて説明できるかどうかを検証する。第3に、物の流れと反対の流れにある金融や、マクロ経済の動きを調整する政策を考察します。

達成目標 ・3つの経済主体の役割と経済行動の決定要因を説明できる。
学位授与方針との関連 ・価格決定のシステムを理解し、現実社会への適用を考えることができる。
 ・SNAを説明でき、これを用いて日本経済の動きを説明できる。
 ・経済政策の種類と波及メカニズムを説明できる。

教授計画

第1週	ガイダンス 半年間の講義カルテ
第2週	経済学の流れ アダムスミスから各学派へ
第3週	市場経済を考える1 需要と供給、市場均衡、価格・生産量決定
第4週	市場経済を考える2 価格メカニズム、ワルラス的均衡
第5週	家計の行動 消費行動、需要の価格(所得)弾力性、貯蓄行動
第6週	企業の行動 生産量の決定、費用の概念、投資の決定
第7週	不完全競争市場とは 独占市場・寡占市場と市場占拠度、価格決定
第8週	市場経済の限界 社会資本、レモンの原理、逆選択
第9週	マクロ経済を考える1 マクロ経済指標の種類・・・GDP、物価、失業等理解
第10週	マクロ経済を考える2 マクロ経済指標を用いて日本経済の歩みを考える・・・高度成長、2つのショック、バブルとバブルの崩壊
第11週	GDPの決定 有効需要理論、消費関数、投資の乗数効果
第12週	貨幣の需給 貨幣の需要と供給、利子率の決定、信用創造理論
第13週	経済政策を考える 金融政策の種類と波及メカニズム、財政政策の種類
第14週	開放マクロ経済 貿易のメリット(比較生産費説と高度経済成長)、国際金融市場と国際通貨制度
第15週	現実の経済問題を考える 経済の諸問題の発生要因と対策

成績評価方法・基準

定期試験(80%) 課題・レポート(20%)

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前学習としては、新たに出てきた専門用語の意味を調べておく。事後学習としては、復習を必ずしておくこと。

テキスト

『使用せず』

参考書など

朝岡・関川『消費者サイドの経済学』同文館 2007 978-4-495-43852-4

経営学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

吉田 洋

概要 経営学を初めて学ぶ人のための入門レベルの講義を行う。本講義には、経営理論、経営戦略、経営管理が網羅されている。そしてこれらの領域をヒト、モノ、カネの経営の3要素のマネジメント活動に基づいて掘り下げ、企業経営の仕組みや成り立ちを理解していく。企業の具体的ケースなども紹介しながら、理論との関連性なども踏まえて学ぶ。

達成目標 企業経営に関心をもつこと。ヒト、モノ、カネ、情報といった経営要素のマネジメントのあり方を理解すること
 学位授与方針との関連 学位授与方針に従い、社会人としての基礎教育を身につける。

教授計画

第1週	企業と経営
第2週	経営組織と法
第3週	経営管理と経営思想の発展
第4週	経営計画とコントロール
第5週	経営計画
第6週	経営組織
第7週	経営財務管理
第8週	意思決定支援
第9週	経営情報
第10週	人的資源管理
第11週	日本の経営
第12週	企業の国際化
第13週	CSR経営
第14週	中小企業論・ベンチャー企業論
第15週	国際経営

成績評価方法・基準

定期試験の成績(80点)に、小テストの成績、提出物など平常点(20点)を加味して評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

キーワードを事前に示すのであらかじめ調べてくること。
 通常の講義形式 企業経営に関する時事問題についても解説を行う。

テキスト

『なし』

参考書など

加護野忠男『1からの経営学』碩学舎 2012 978-4502696107、秋山義継『経営学コンパクト基本演習』創成社 2015 987-4-7944-2457-0

社会学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

中村 麻理

概要 私たちは毎日、あたりまえの日常を生活している。あたりまえのものをあたりまえとは考えず、距離をおいて捉えるのが、社会的なもの見方である。本講義では、食べるということ、働くということ、恋愛することといったありふれた日常に焦点をあてることで、「なぜ私たちは、今そうしているように行動するのか」について、改めて考える。

達成目標 ビジネスの現場からは、受身に終わらない、問題解決能力のある学生に需要がある。そこで、本講義においては学位授与方針との関連 現代社会に対する理解を深めると同時に、自分たちの生活を題材にして考えるという経験を通し、「自ら学び、自ら考える」という、社会人に必要な基礎能力を身につけてもらうことを目指す。

教授計画

第1週	社会学ってなんだろう
第2週	日常生活と社会学
第3週	社会学の成立と創始者たち
第4週	食卓の変遷と家族(1) もっとも身近なもの家族
第5週	食卓の変遷と家族(2) 食事風景の変化
第6週	食卓の変遷と家族(3) 映像を題材として
第7週	食卓の変遷と家族(4) 変化する家族
第8週	食べるということ(1) 食と社会
第9週	食べるということ(2) 食と文化
第10週	食べるということ(3) グローバル化と食
第11週	恋愛と結婚(1) 恋愛ドラマを事例として
第12週	恋愛と結婚(2) 恋愛するのはあたりまえか
第13週	働くということ(1) 学校から職場へ
第14週	働くということ(2) キャリアデザインについて考える
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

定期試験(50%)、授業時の課題および参加態度(50%)から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自分たちの問題について考える授業であるので、積極的な態度で授業に参加していただきたい。尚、受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

社会学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

井上 治子

概要 人は大人になるにつれ、いやでも社会の現実と直面します。時には、社会のあまりの大きさや複雑さに、圧倒されるような気持ちになることもあるでしょう。そんな時、もし社会の「法則」がわかっていたら、少しは生きやすくなるかもしれません。社会学とは、社会の現実と法則性を見出そうとする学問です。ほろ苦い大人の学問を楽しみましょう。

達成目標 様々な社会現象について冷静かつ客観的に理解する能力の獲得を目指して、多様な「社会学理論」を学びます。
学位授与方針との関連 また、社会の一員として歴史について考える姿勢を身につけ、同時に、その為に必要な知識の補足を目指しますとの関連。

教授計画

第1週	講義のオリエンテーション：近代科学と社会学について。 そもそも、社会現象に法則なんてあるのか？
第2週	行為論1：行為の四類型、欲求五階層説。 人間の「行為」をどう分析できるか？
第3週	行為論2：準拠集団論、対自欲求。 私たちの満足や不満はどこからくるのか？不満な気分を制する方法はあるか？
第4週	行為論3：社会化、社会規範。 私たちの価値観は、いつどうやって作られたのか？
第5週	相互作用論1：印象操作と役割距離。 「本当の私」はどこにいるか？
第6週	相互作用論2：象徴的相互作用、ラベリング。 誰かと自分は、どのように影響しあうのか？
第7週	集団論1：集団の分類、個人と集団。 集団は私にどう役立っているか？私は集団にどう役立つか？
第8週	集団論2：内集団と外集団、スケープゴート。 集団がまとまるのはどのような時か？集団は、まとまるために何をしてしまうのか？
第9週	集団論3：集団の非寛容、官僚制組織。 集団や組織にみられる困った傾向とは。
第10週	社会の構造と機能1：「構造」と「機能」、機能の分類。 社会を分析するための二つの概念。
第11週	社会の構造と機能2：機能分化とシステム。 社会集団を維持するための条件とは。
第12週	社会の構造と機能3：競争・闘争・暴力。 社会関係は「闘争」として見る事ができる…。
第13週	社会の構造と機能4：権力と権威。 権力と権威はどう違うか？最強の権力とはどのような権力か？
第14週	社会の構造と機能5：階級・身分・階層。 「格差社会」のどこが問題なのか？
第15週	全体のまとめ

成績評価方法・基準

定期試験（テキスト・ノート持ち込み可）の成績と、講義中の提出物の内容により、評価します。また、講義中に受講生諸君に質問することがあります。解答には「ポイント」がつき、定期試験の点数に加算します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

高校までの社会科学系の授業とは異なり、暗記物ではありません。予習・復習について授業中に指示しますので、ルーブリックを参照して着実に実施してください。
 なお、ルーブリックの使い方については授業中に説明します。

テキスト

森下伸也 著『社会学がわかる辞典』日本実業出版社

参考書など

『講義中に随時紹介する。』

自然科学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

大矢 信吾

概要 自然科学から得られた知識や技術は、私たちがよりよく暮らすためにとても役立っています。本講義では、古典力学から最新科学に至る主に物理学を中心に広く概観しながら、自然科学と私たちの関わりを学びます。また、近年関心の高まっているエネルギーの諸問題や環境問題を自然科学の立場から考察します。

達成目標 自然科学の面白さを知り、物事を科学的・論理的に捉え、多方面から問題を考えることが出来るようになることを目指します。また、本科目を受講することで、情報メディア学部の学生にはコンピュータシミュレーションや仮想現実 (VR: virtual reality) 等の、健康生活学部の学生には化学的現象を理解するための基礎的な素養を身に付けることも目標とします。

教授計画

第1週	自然科学における測定の意味と重要性、さらに、単位や数で用いられる接頭語を解説します。また、自然科学の勉強に役立つアプリの紹介とその活用法についても説明します。
第2週	力と運動： ベクトル量とスカラー量、力の定義、力と運動の関係、運動の概念と表し方を解説します。
第3週	仕事と仕事率： 仕事の定義、仕事率の定義、馬力と仕事率を解説し、ある程度の計算が出来るようになるための演習を行います。また、日常生活に見る仕事率の表記などを紹介します。
第4週	仕事とエネルギー： 仕事とエネルギーの定義、力学的エネルギーの保存則について解説します。また、ある程度の計算が出来るようになるための演習も行います。
第5週	温度と熱の関係： 温度と熱を定義し、これらの関係を理解します。特に、熱については、第6週の講義内容が理解できるよう準備を行います。
第6週	熱的現象： 熱による現象や熱を伴う現象を紹介し、基本的な考え方を解説します。さらに、潜熱、相転移について多少掘り下げて言及し、コンピュータシミュレーションなどへの応用も紹介します。
第7週	熱とエネルギー： 第5週、6週を理解した上で、エネルギーの保存、永久機関などを紹介しながら、エネルギー問題について概観します。
第8週	波動現象： 基本的な概念や定義を音波を中心に解説します。さらに、様々な波動現象（地震波、水面の波、共鳴など）を紹介しながら、応用などにも言及します。
第9週	波動現象と光： 電磁波の基本的な概念や定義を解説し、可視光線を中心に様々な光学的現象を紹介します。
第10週	波動光学の応用： 光学レンズ、光ファイバーなど、情報通信技術で必要不可欠な応用例を紹介します。また、身近な応用技術や現象についても解説します。
第11週	電磁波のまとめ： 第10週から更に視野を広げ、電磁波の一般的な知識を解説し、その応用例を紹介します。
第12週	電氣的現象： 電流、電圧の定義や特性を解説します。これらを理解した上で、日常の電氣的現象の例を取り上げ紹介します。
第13週	量子の世界： 量子論の世界観を初学者にもなるべく分かり易く解説します。合わせて量子論の応用例についても解説をします
第14週	物質の小さな世界： 現在知られているクォークやレプトンといった素粒子の世界を紹介します。また、研究設備などの最新の研究事情についても言及します。
第15週	素粒子と宇宙： 微小な素粒子の世界と広大な宇宙の両極端のスケールの結びつきを最新事情を踏まえ紹介します。

成績評価方法・基準

筆記試験で行います。また、評価に加味する小レポート等を課す場合があります。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

簡単な計算を織り込みながら講義するので、教科書以外にノートなどの筆記用具を毎回必ず用意して下さい。また、関数電卓やタブレット端末（電卓アプリ、グラフ作成アプリ）などがあると便利です。

テキスト

J.T.Shipman著 / 勝守寛訳 『シップマン自然科学入門「新物理学」』 学術図書出版 2014 978-4-87361-930-9

参考書など

『授業時に紹介』

自然科学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義 選択

本多 一彦

概要 化学と生命科学の分野を中心に、自然科学の発展と考え方を学ぶ。化学を通して物質にたいする基礎的な知識と考え方を理解し、生命科学に至る最新の研究成果をトピック的に交えることにより、物質や生命の不思議な魅力を含む自然科学一般への興味と理解を図る。

達成目標 講義を通して、物質の成り立ち、生命の成り立ちなどの基礎的な知識を確実に身につけ、古典的な自然観から近代的自然観に至る変遷を理解する。現代科学の現状と課題についても触れ、この分野の教養を養う。この講義は学位授与方針との関連
との関連 基礎学力の修得を支援するとともに、いかに基礎教育科目の知識が専門教育科目への多様な接続になり得るかを示す構成を取っている。

教授計画

第1週	導入：科学がどのように発展してきたか、現代の物理学、化学、生物学との関連を含め、歴史的な背景を解説する
第2週	元素と原子（1）：身近な元素について周期表を参考に理解する。金属元素について解説する。
第3週	元素と原子（2）：身近な元素について周期表を参考に理解する。主に第3周期までの生命と関わりの深い元素について解説する。
第4週	原子の成り立ち：原子の構造について理解する
第5週	分子の成り立ち：原子と原子を結びつける力とは何かについて考えてみる
第6週	宇宙と分子：地球上では存在しない分子がなぜ宇宙空間で発見されるのか、壮大なスケールで分子の世界を覗いてみる
第7週	生命と分子（1）：生命の設計図、遺伝子と生命の部品、タンパク質について分子の観点から眺めてみる
第8週	生命と分子（2）：遺伝子のわずかな違いが人類にどのような影響を与えるかについて、映像教材を通じて考え、議論する
第9週	分子を見る（1）：分子は原理的に見ることはできないが、見えないものの性質をどのように理解するかを考える
第10週	分子を見る（2）：分子と電磁波の関係を利用した応用について見ることにする
第11週	食品と分子（1）：炭水化物についてその種類と性質の違いを分子の立場から理解する
第12週	食品と分子（2）：油とは、またヘルシーな油とはどのようなものかについて、分子の構造を基に理解する
第13週	環境と分子（1）：フロンとオゾン層破壊について分子の観点から理解する
第14週	環境と分子（2）：代替フロンと地球温暖化について分子の観点から理解する
第15週	総括：未来に向けて、自らの科学・技術とに関わり方について議論する

成績評価方法・基準

レポート、筆記試験により評価を行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

配布したプリントに充分目を通し、下調べを行うこと。映像教材などを積極的に利用した講義を行う。ループリックを活用する。履修者は積極的に考えることを意識して講義に臨んでほしい。

テキスト

『なし（適宜プリントを配布する）』

参考書など

『なし』

統計学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

田近 一郎

概要 大規模な社会調査から販売データの分析、レポート作成のための実験/観測データの分析にいたるまでさまざまな場面で統計学は使われる。統計学は得られたデータから合理的に意思決定をおこなうときに必要不可欠なツールとも言える。本講義では統計学の基本的な概念を学ぶとともに実際の運用の場面での使い方を学ぶ。具体的には基本統計量、記述統計・推測統計の違い、正規分布、検定・推定理論とその応用を学習する。

達成目標 対象とするデータの性質と目的に応じてどの統計手法を適用すればよいかを把握できることを目標とする。本講義はディプロマポリシーの「データ解析を学ぶ」に関連する。本講義は資格「社会調査士」の取得に必要な科目の一つである。関連科目として「量的データ解析」がある。「基本情報技術者試験」で出題される統計学関連の問題も講義内容に含む。

教授計画

第1週	統計学が社会調査、ビジネスにおけるデータの分析、実験観測データの処理のどの場面で用いられているかを例をあげて概説する。また、記述統計学、推測統計学の違いについて概説する。
第2週	データ尺度の4水準、量的データと質的データについて例をあげて説明する。また、データの分布を要約する方法の一つとして、度数分布表、ヒストグラム、クロス集計を用いる方法を説明する。
第3週	データの分布を要約するもう一つの方法として、平均、分散、標準偏差などの代表値や散布度などを用いる方法を説明する。確率と確率変数など重要で基礎的な概念について復習する。
第4週	度数分布表からデータの平均値、標準偏差を計算する手順を学んだ後、データの平均値と標準偏差からデータの性質を読み取ることができることを具体的な事例をいくつか取り上げて解説する。
第5週	データの分布を近似する方法としてもっとも一般的な正規分布を解説する。一般正規分布と標準正規分布との関係についても説明する。
第6週	標準正規分布表を用いて、正規分布に従い出現するデータが特定の条件を満たす確率の計算方法を解説する。また、2項分布などポアソン分布など正規分布以外の代表的な確率分布を取り上げその特性について概説する。
第7週	正規分布による推定として最も基本的な「95パーセント信頼区間による区間推定」の方法について、コイン投げの例をあげて表の出る枚数を指定した場合の推定の考え方について解説する。
第8週	正規分布による推定として最も基本的な「95パーセント信頼区間による区間推定」の方法について、コイン投げの例をあげて表の出る枚数を区間で推定することの意味を詳しく解説する。また例題に取り組む。
第9週	推測統計学の基礎として、データの源である母集団とそこからサンプリングされた標本についての基本的な性質にふれ、標本平均、標本分散などの標本統計量の考え方を解説する。大数の法則、中心極限定理についても概説する。
第10週	母集団の母分散がわかっているときの母平均の正規分布による区間推定について例をあげて説明する。また、母集団の母比率を標本比率から区間推定する方法についても例を挙げて解説する。
第11週	母集団の母平均がわかっているときとわからないときの母分散のカイ2乗分布による区間推定について例を挙げて解説する。母集団の母分散がわからないときの一般的な母平均のt分布による区間推定について例を挙げて解説する。
第12週	標本から母集団の性質を見積もる方法として統計学的仮説検定を解説する。帰無仮説と対立仮説の立て方、有意水準、両側検定と片側検定について例をあげて説明する。
第13週	平均に関する検定として母平均の仮説検定、また、比率に関する検定としてカイ2乗検定（独立性の検定）を解説する。
第14週	対応のある2群の平均の差の検定について解説する。母比率の差の検定、2つの変数間の独立性の検定などにもふれる。
第15週	授業期間中にししたミニ演習・ミニレポートの解説をおこなう。

成績評価方法・基準

成績評価は、以下の3つの評価項目とその評価ウェイトに基づいて行う。1. 定期試験（評価ウェイト55～65%）、2. ミニ演習の達成状況等（評価ウェイト20～25%）、3. ミニレポートの提出・達成状況等（15～20%）

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回講義プリントを配布し、これと補助資料、参考webサイトの提示等に基づき講義を行う。また、講義内で紹介した計算処理やデータ処理手順に関するミニ演習の実施、理解度確認のためのミニレポート提出を適宜行う。

テキスト

『教科書は指定しない。毎回講義プリントを配布する。』

参考書など

小島寛之『統計学入門』ダイヤモンド社、青木繁伸『統計数字を読み解くセンス』化学同人、大村平『統計のはなし（改訂版）』日科技連、アラン・ダブニー『この世で一番おもしろい統計学』ダイヤモンド社、酒巻隆治、里洋平『ビジネス活用事例で学ぶデータサイエンス入門』SBCreative

フランス語

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

クリストフ ボカール

概要 フランス語とは、どういう言語であるか、フランスの文化、芸術などを通じて、興味を持たせ慣れ親しむことを目的とする授業

達成目標 授業では、グループ学習を中心にいろいろな場面設定をしながら、フランス語に慣れ親しむことを目的とし、フランス語を学ぶことによって異文化に触れ、刺激を受けることは、人間としての視野の広がりにつながるものもあるはずである。

教授計画

第1週	フランス語について(フランス語全体についての簡単な説明)・挨拶。 "ボンジュール"
第2週	自己紹介(発音、表現について)。 "ジュ・マペー"
第3週	人に会う時に・個人情報を求める/与える・～ですの動詞。 "ジュ・スイ・ジャボネ"
第4週	会話(名詞、冠詞について。数字1~10)/ カフェで注文するとき。男性/女性名詞・単数/複数。 "スイル・ヴ・プレ"
第5週	疑問文(何ですか?/何を?) 現在形・活動を記述する。 "ケす・ク・セ"
第6週	空港に着く時: 疑問文(どこ?)/否定形。 "ス・ネ・パ"
第7週	空港からホテルまで: 疑問文(どうやって?)/もつ・あるの動詞/定冠詞。 "イ・リ・ヤ"
第8週	フランス(国・地方)/行く・知る/知らない。 "テュ・コネ・・・?"
第9週	地方の町を訪問: 他の疑問/カジュアルとフォーマルなスピーチ "セ・コワ?"
第10週	自分の好みと理由を伝える(どして?なぜなら) "ジェム/ジェム・パ"
第11週	理由を聞くと伝える(どして?なぜなら) "プるコワ?"
第12週	買い物での会話: ~したい/~ほしい "ジュ・ヴウドレ"
第13週	食文化について(市場&家庭料理)
第14週	フランスのメディアについて
第15週	復習を兼ねて、今まで習得した単語や文法のチェック

成績評価方法・基準

成績の評価は、定期試験の結果のみで行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

特に予習は必要ありませんが、毎回の授業の復習が望ましいです。また電子辞書、仏和辞典持参のこと。(収録語数35000語以上のものであれば、どこの出版社のもので可)

テキスト

『なし。オリジナルプリントを配布。』

参考書など

『なし。または授業内で紹介。』

フランス語

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

クリストフ ボケール

概要 フランス語とは、どういう言語であるか、フランスの文化、芸術などを通じて、興味を持たせ慣れ親しむことを目的とする授業

達成目標 授業では、グループ学習を中心にいろいろな場面設定をしながら、フランス語に慣れ親しむことを目的とし、フランス語を学ぶことによって異文化に触れ、刺激を受けることは、人間としての視野の広がりにつながるものでもあり、その関連

教授計画

第1週	復習（挨拶・自己紹介・男性／女性）
第2週	復習（職業・現在形）
第3週	遊び&勉強について（動詞 持つ・ある・いる）
第4週	どこへ行く？目的地について話す（近未来形）
第5週	曜日と日程表について話す
第6週	毎日のスケジュール（日々の活動）
第7週	旅行について話す（疑問形の復習）
第8週	自分のやってみたいことについて話す・お願いすること
第9週	美術館へ行く・フランス印象派の画家について
第10週	フランスのマンガ文化について（不規則動詞）
第11週	日本とフランスの違いについて（比較級）
第12週	時間・フランスの鉄道旅行
第13週	フランス地方の個別主義について（文化、料理、言葉）
第14週	フランスの社会について
第15週	復習を兼ねて、今まで習得した単語や文法のチェック

成績評価方法・基準

成績の評価は、定期試験の結果のみ行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

特に予習は必要ありませんが、毎回の授業の復習が望ましいです。また電子辞書、仏和辞典持参のこと。（収録語数35000語以上のものであれば、どこの出版社のものでも可）

テキスト

『なし。オリジナルプリントを配布。』

参考書など

『なし。または授業内で紹介。』

中国語

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

鄭 躍慶

概要 中国語の入門として、その発音を重点的に指導する。自分や家族のことなどを中国語で紹介できるよう、中国語コミュニケーションの基礎的能力を演習式で養成する。将来、中国への留学や旅行に際し、あるいは職場で必要最小限の会話ができるようになる。

達成目標 中国語の発音、中国語に関する基礎知識を身につけることができるだけでなく、簡単な挨拶と簡単な中国語の会話や簡単な中国語の文章もできるようになる。
学位授与方針との関連 メディア教材なので、ゲーム感覚で中国語を楽しく学習することができる。立学の精神による人間力の修得に該当する科目である。

教授計画

第1週	発音(1) 声調 単母音 複母音
第2週	発音(2) 子音
第3週	発音(3) 鼻音を伴う母音 軽声
第4週	発音(4) 声調変化 数字 名前の尋ね方
第5週	人称代名詞 動詞述語文など
第6週	指示詞 名詞の修飾語(1)など
第7週	反復疑問文など
第8週	疑問詞(1) 所有の「有」など
第9週	形容詞述語文 名詞の修飾語(2)
第10週	連動文 量詞の使い方など
第11週	疑問詞(2) 疑問詞(3)
第12週	場所指示詞 方位詞など
第13週	存在の「有」と「在」
第14週	前置詞(1) 前置詞(2)
第15週	復習

成績評価方法・基準

授業への参加状況、授業の態度、期末試験の結果に基づいて総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業への参加状況を非常に重視する。また、授業を受ける態度（会話の練習、作文の練習、質問の態度など）も期末テスト点数評価の参考になる。積極的に先生と一体となって実のある楽しい授業を期待したい。

テキスト

『中国語の並木道』編集部 編 『中国語の並木道（初級テキスト）』白帝社

参考書など

『授業の中で紹介します。』

中国語

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

鄭 躍慶

概要

この講義は、中国語Ⅰを習得した学生を対象としている。ここでは、簡単な作文や状況会話や聞き取りの練習を重点としたい。前期を含め、一年間の勉強を通じて、約70の文型と600の単語を身につけることができる。中国語コミュニケーションの基礎的能力を養成する。
メディア教材なので、ゲーム感覚で中国語を楽しく学習することができる。

達成目標

学位授与方針との関連

前期を含め、一年間の勉強を通じて、約70の文型と600の単語を身につけることができる。中国語能力検定試験4級のレベルに対応することが可能である。また中国語の朗読能力や語学力が確実に向上する。立学の精神による人間力の修得に該当する科目である。

教授計画

第1週	年月日・曜日 時間 前置詞(3)
第2週	時刻 名詞の修飾語(3)
第3週	変化の「了」 完了の「了」(1)
第4週	年齢 動詞の重ね型 完了の「了」(2)
第5週	二重目的語 経験の「過」など
第6週	助動詞(1) 十動詞(2)
第7週	助動詞(3) 時間補語など
第8週	回数補語 程度補語
第9週	結果補語 方向補語(1) 方向補語(2)
第10週	人の場所化 進行形など
第11週	比較 助動詞(4) 結果補語・方向補語の可能形
第12週	「着」の用法 存在・出現・自然現象
第13週	「把」の構文 受け身
第14週	接近未来 呼応表現(1)
第15週	復習

成績評価方法・基準

授業への参加状況、授業の態度、期末試験の結果に基づいて総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

基本的に中国語Ⅰと同様。会話の練習や作文の練習や聞き取りの練習などが重点である。

テキスト

『中国語の並木道』編集部 編 『中国語の並木道(初級テキスト)』白帝社

参考書など

『授業の中で紹介します。』

スポーツ科学

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

関 豪

概 要 スポーツ科学とは、スポーツに関わる身体運動現象を人文社会学あるいは自然科学の研究方法論から探究するものである。スポーツと人間社会との相互関係のあり方について理解を深めるために、スポーツの歴史、発展過程を学び、さらには身体運動の基本的なメカニズムなどを総合的に学ぶ。

達成目標 スポーツ（運動）は、体力を維持・増進させるための有効な手段の一つとされており、生涯健康な生活を営むためにスポーツ（運動）を活用する機会が多々見受けられる。皆が楽しく、安全にスポーツを行うために、身体運動のメカニズムなどを理解したうえで運動を実践し、立学の精神にも記載があるよう健康の増進について考えることを目的とする。

教授計画

第1週	ガイダンス（講義内容、講義の進め方、受講上の注意、成績評価） スポーツ科学とは
第2週	スポーツの歴史および発展について
第3週	社会におけるスポーツ科学の必要性
第4週	身体の仕組み 筋収縮の様式について
第5週	身体的基本的動作 立位について
第6週	身体的基本的動作 身体の重心を求めてみよう！
第7週	身体的基本的動作 歩く動作
第8週	身体的基本的動作 走る動作
第9週	身体的基本的動作 跳ぶ動作
第10週	トップアスリートの動きを視聴してみよう！
第11週	身体の発展的動作 投げる動作（1） 投げる動作には・・・
第12週	身体の発展的動作 投げる動作（2） 合理的な投げ動作
第13週	身体の発展的動作 打つ動作（1） 力強く、効率の良い動きのメカニズム
第14週	身体の発展的動作 打つ動作（2） 筋活動などを参考に経験者と未経験者を比較
第15週	総括 まとめ及びスポーツ種目を一つ取り上げ、種目の特性について考えてみよう！

成績評価方法・基準

最終回のまとめ、講義で配布する用紙への記載内容、課題提出を総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プロジェクターを使用し板書の代わりとするので、オリジナルのノートを作成すること。講義中に出される質問時には、お互いの意見を交し合うなど積極的な参加を希望する。

テキスト

『適宜プリントを配布』

参考書など

金子公宥『スポーツバイオメカニクス入門』杏林書院 2006 9784764410794

スポーツ

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 実技 選択

國友 宏渉

概要 生涯スポーツとして楽しめる様々なスポーツ活動を紹介しながら、本授業ではソフトバレーボール、ショートテニス、ゴルフの実践を行う。それぞれの運動特性を学習し、そのスポーツの面白さを理解しながら、基礎技術および応用技術を習得し、更にゲームの戦術、戦略を考えられるようにする。

達成目標 各スポーツ固有の運動特性を理解し、「できる」ことよりも「わかる」ことを目標にする。基礎技術、応用技術を習得する上で、上手くできる人とできない人は何が違うのかを考え、そうしたスキルの構造を科学的に分析・理解できる
学位授与方針との関連 理解できる ようにする。また、立学の精神にもある健康増進のために、運動の身心に及ぼす効果について運動生理学的に理

教授計画

第1週	ガイダンス(教室) 授業のねらい、進め方、評価方法
第2週	身体運動の必要性 体力とスキルの関係について考える。また、各スポーツの運動特性について理解する 準備運動およびクーリングダウンの必要性について、科学的に学習する
第3週	ソフトバレーボール バレーボールの運動特性を学習 ソフトバレーボールの面白さと楽しみ方を理解する
第4週	ソフトバレーボールのゲーム方法 ルール変更について考える ルールは何のためにあるのか、を考え、新しいルールづくりを検討
第5週	リーグ戦の企画、運営の仕方を学習し、実際にチーム対抗の団体リーグ戦を企画する チームづくり リーグ戦表作成
第6週	数チームによるリーグ戦実施 各チーム、戦術・戦略を検討 総括と反省 今後の課題
第7週	ショートテニスの運動特性と楽しみ方を学習 基礎技術、ストローク、ボレー、サービスの習得
第8週	ダブルス、シングルの試合方法 ルール確認 ルール変更の意義 (バドミントンコートを利用する上で必要なルール変更)
第9週	初心者から経験者まで楽しめるような試合運営の仕方及びルール変更 団体リーグ戦の企画 リーグ戦表の作成
第10週	リーグ戦1 各チーム、戦術、戦略を考えてゲームに臨む
第11週	リーグ戦2 前回の試合内容を反省し、戦術、戦略を練り直し、試合に臨む 総括と反省 今後の課題
第12週	ゴルフ ゴルフの運動特性を学習する ゴルフの楽しみ方 ゴルフのルール、用具史、発展史を学ぶ
第13週	基礎技術の習得 スイングのメカニズム ボールを正確に打つには何が大事か。 ボールを遠くに飛ばすには何が必要か。 ボールはどのように飛んでいくのか。
第14週	ピッチングウェッジを使って実球を打ってみよう(グラウンド) 打感を実感す。ボールの軌道、スピードを観察 ビデオ撮影によるスイングの分析
第15週	ターゲットを決めているような距離を打つ アプローチショットの練習 総括と反省 今後の課題

成績評価方法・基準

運動特性、技術構造、戦術・戦略の理解、グループワークの達成度等から総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1 実技であるため、欠席は3回までとする
- 2 運動にふさわしい服装で受講すること

テキスト

『テキストは使用しない』

参考書など

『授業中に適宜紹介する』、大修館『最新スポーツ大事典』、名古屋大学出版会『スポーツとルールの社会学』

スポーツ

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 実技 選択

國友 宏渉

概要 スポーツにはそれぞれの種目に運動特性や技術特性がある。そうした特性を客観的、科学的に理解することは、そのスポーツがもつ面白さを理解する上でも、また効率的に技術を習得する上でも重要である。本授業ではバドミントンを教材として、基礎技術、応用技術、ゲームの戦術・戦略を学習する。また、健康増進のための運動実践として、

達成目標 バドミントンの運動特性、技術特性を科学的に理解することを目標にする。「できる」ことよりも「わかる」ことが最重要であり、上手くできる人とできない人は、スキルの上で何が違うのかを理解できるようにする。
学位授与方針との関連 また、立学の精神にある健康増進をはかるため、運動の身心に及ぼす影響について、運動生理学的に理解を深め、日々の健康づくりに役立つ運動実践の方法を身につける。

教授計画

第1週	ガイダンス(教室) バドミントンの運動特性 バドミントンの運動強度と運動量(試合) メッツ及びRMRからのエネルギー消費量の推計
第2週	バドミントンの発展史、技術史、用具史 準備運動とクーリングダウンの必要性と方法 ストレッチングなど
第3週	基本ストロークの学習 ハイクリアーの習熟 シャトルを遠くに飛ばすためのスキル
第4週	基本ストロークの学習 ドライブの習熟 早いストロークのためのラケットの使い方
第5週	基本ストロークの学習 ドロップの習熟 ゲームにおけるドロップの有効性
第6週	基本ストロークの学習 ヘアピンとスマッシュの習熟 ゲームにおけるヘアピンの有効性
第7週	シングルスゲームの仕方 ルール確認 1対1の半面ゲーム(タテの戦術を理解し、実践できるように)
第8週	シングルスゲーム チームづくり チーム内でのシングルスゲーム
第9週	シングルのリーグ戦 団体戦によるリーグ戦 リーグ戦表づくり
第10週	シングルのリーグ戦 団体戦における戦略を考えて試合に臨む
第11週	ダブルスの方法 ルール確認 コートの確認(サービスライン)
第12週	ダブルスのリーグ戦 リーグ戦表づくり 各チームのペアリングと戦略を検討
第13週	ダブルスのリーグ戦 戦術・戦略を練って試合に臨む
第14週	ダブルスのリーグ戦 各チーム、戦力の向上を目指し、戦術・戦略を再検討 結果集計の方法
第15週	総括と反省 今後の課題 バドミントンの楽しみ方 バドミントンによる健康増進方法

成績評価方法・基準

運動特性、技術構造、戦術・戦略の理解、グループワークの達成度等から総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1 実技であるため、欠席は3回までとする。
- 2 運動するのにふさわしい服装で受講すること。

テキスト

『使用しない』

参考書など

『授業中に適宜紹介する』、大修館『最新スポーツ大事典』、名古屋大学出版会『スポーツとルールの社会学』

アウトドアスポーツ

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期集中

1単位 実技

選択

國友 宏 渉 関 豪

概要 自然の中でエコ・スポーツ (ecological sports) といわれる、他との競争を伴わないアウトドアスポーツ、トレッキング、サイクリング、ラフティング、などを体験することによって、日常では経験できない大自然におけるスポーツの特性を理解し、その実践力を高める。

達成目標 大自然の中で、競技スポーツでないエコ・スポーツの意味を理解し、その実践力を高めるとともに、集団生活、学位授与方針との関連 団体行動のルールやマナーを身につける。同時に、自然や環境問題についても深く考える態度を養う。
また、立学の精神に謳われる健康増進をはかるために、エコ・スポーツが与える身心への影響について学習する。

教授計画

第1週	事前講義 ガイダンス：授業のねらい、目的、実践方法、評価について
第2週	事前講義 野外活動、エコ・スポーツ、生涯スポーツについて
第3週	事前講義 スポーツと環境問題について アウトドア・スポーツの方法とマナーについて
第4週	実習 1日目 実習地にバスで移動 移動中、ビデオによるエコ・スポーツの紹介
第5週	実習 1日目 現地散策、サイクリング、野外レクリエーション等
第6週	実習 2日目 ラフティング 用具の学習と安全指導
第7週	実習 2日目 ラフティング 基礎技術の習熟 パドリング等
第8週	実習 2日目 ラフティング 基礎技術の習熟 方向転換等
第9週	実習 2日目 ラフティング 渓流における安全行動の理解と実践
第10週	実習 2日目 ラフティング 渓流を下る 比較的流れの緩やかな場所で安全航行
第11週	実習 2日目 ラフティング 渓流を下る 途中、ボート外からの乗船 救助の仕方
第12週	実習 3日目 移動 トレッキング (小登山)
第13週	実習 3日目 トレッキング (小登山) 山登りのマナーや服装、携行品の学習
第14週	実習 3日目 トレッキング (小登山) 下山の仕方 (注意点等)
第15週	総括、反省、 実習レポート作成

成績評価方法・基準

- 1 実習での活動態度、意欲等を評価する
- 2 集団行動の理解と実践について評価する
- 3 エコスポーツと自然についての理解度を評価する

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1 事前講義 (実習説明会等) から必ず出席すること
- 2 実習地では時間厳守
- 3 集団行動のルールを守ること

テキスト

『使用しない』

参考書など

『事前講義の中で適宜紹介する。』

アウトドアスポーツ

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期集中

1単位 実技

選択

國友 宏 渉 関 豪

概要 ウィンタースポーツの代表として、また生涯スポーツとして幅広い年齢層から親しまれているスキー・スノーボードを体験し、冬のアウトドアスポーツについて理解を深め、実践力を高める。実習を通して集団生活、団体行動の要領やルール、マナーを身につける

達成目標 スキー、スノーボードの基礎技術、応用技術をそれぞれの技術レベルに応じて学習し体得する。また、スキーやスノーボードがなぜ曲がるのかといった、板の構造やスキルのメカニズムについても科学的に理解を深める。集団生活や団体行動の方法を身につける。また、立学の精神に謳われる、健康増進をはかるために、ウィンタースポーツによる健康づくりについて学習する。

教授計画

第1週	実習前の講義 実習の目的
第2週	実習前の講義 アウトドアスポーツの特性 スキー、スノーボードの発展史
第3週	実習前の講義 スキー、スノーボードの技術、技術史 スキーの構造
第4週	実習（移動） ビデオによるスキー・スノーボードの基礎知識の習得（午前）
第5週	実習 第1日目（午後） スキー・スノーボードの用具調整
第6週	実習 技術レベル観察による班構成（班分け）
第7週	実習第2日目（午前） 各班ごとに、スキー・スノーボードの基礎技術の習得 技術レベル再確認の上、班員調整（班の移動等）を行う
第8週	実習 基礎技術の習熟 ブルーク ブルークボーゲン
第9週	実習 基礎技術を用いての、多様な斜面での滑降
第10週	実習 2日目（午後） 応用技術の習得 パラレルターン 大回りターン
第11週	実習 応用技術の習熟 ウェーデルン 小回りターン
第12週	実習 応用技術を用いた、多様な斜面での滑降 不整地でのパラレルターンなど
第13週	実習第3日目（午前） 自由滑降 これまでに身につけた技術を用いて、数名のグループで自由に滑降する
第14週	移動（午後） 撮影したビデオ等で、上達のした滑降技術などを確認 今後の課題などを検討する
第15週	実習後の講義 アウトドアスポーツ（スキー・スノーボード）実習に参加して、得た技術や知識、集団行動で身につけたこと等を

成績評価方法・基準

- 1 実習での活動態度、意欲等を評価する
- 2 技術及び知識の習得度について評価する

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1 事前講義（実習説明会等）も授業の一部であるため、必ず出席すること

テキスト

『使用しない。』

参考書など

『適宜紹介する。』

ボランティア活動

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期集中

2単位 実習

選択

江草 普二

概要 実際に学外のNPO団体に参加しボランティア活動を行います。また、活動内容や活動団体について考察し、報告会での発表を行います。1年間で、合計1週間程度の活動に参加します。活動先や活動内容は、大学から紹介します。活動場所は稲沢市および名古屋市など、周辺市町村を予定しています。

達成目標 社会人としての基礎力を獲得することを目指し、ボランティア活動を通して、学内講義だけでは得にくい多様な経験をし、広く社会についての認識を深めます。また、自ら主体的に行動する力やコミュニケーション力を得ることを目標とします。

教授計画

第1週	第1回活動 直前説明会
第2週	第1回活動 実施1
第3週	第1回活動 実施2
第4週	第2回活動 直前説明会
第5週	第2回活動 実施1
第6週	第2回活動 実施2
第7週	第3回活動 直前説明会
第8週	第3回活動 実施1
第9週	第3回活動 実施2
第10週	第4回活動 直前説明会
第11週	第4回活動 実施1
第12週	第4回活動 実施2
第13週	第5回活動 直前説明会
第14週	第5回活動 実施1
第15週	第5回活動 実施2

成績評価方法・基準

活動への参加と、報告会での発表により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

4月下旬に、履修希望者に対して説明会を開催する。これに出席した上で履修を申し込むこと。4月下旬から12月までの間に、10数回の活動をボランティア活動運営委員会より紹介する。紹介された中から、5回以上になるよう活動を選択し、参加する。

テキスト

『各直前説明会にて、参考資料を配付する。』

参考書など

『随時紹介する。』

簿記

専門科目 フードビジネス学科 1年 前期 2単位 講義 必修

吉田 洋

概 要 簿記とは、企業の経営活動を貨幣数値によって把握するための記録計算システムである。すべての会社は規模や業種、業態を問わず、企業会計原則などのルールに則って帳簿をつけ、財政状態や経営成績を示す財務諸表を作成する。本講義の目的は、簿記によってビジネスの模擬体験を行うとともに、複式簿記の基本原則・手続きを学び、その重要性を理解することである。

達成目標 損益計算書、貸借対照表の基本構造が説明できること。基本的な取引の仕訳ができること。
学位授与方針 1年後期のコーポレートアカウントニングの基礎科目となる。
との関連 学位授与方針4に該当する。

教授計画

第1週	ガイダンス フードビジネスと簿記 簿記の目的 簿記の種類
第2週	資産・負債・純資産（資本）と貸借対照表
第3週	収益・費用と損益計算書
第4週	第2週、第3週の復習 小テスト
第5週	取引と勘定記入
第6週	仕訳と転記
第7週	第5週、第6週の復習 小テスト
第8週	仕訳帳と総勘定元帳
第9週	試算表の意義 試算表の作成
第10週	精算表の意義 6桁精算表
第11週	第8週、第9週、第10週の復習 小テスト
第12週	現金取引 通貨代用証券の処理 小口現金制度
第13週	小切手の仕組み 当座預金 当座借越
第14週	商品売買 分記法、総記法、三分法 売上原価の計算 決算
第15週	第12週、第13週、第14週の復習 小テスト、解説 簿記検定試験の紹介

成績評価方法・基準

4回の小テスト（各25点満点）の成績により評価する。定期試験は実施しない。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

教科書の指定された箇所を事前に読んでおくこと。
 毎時間、前半は講義、後半は問題演習の繰り返しにより授業を進める。テキストは必ず購入すること。
 電卓を持参すること。

テキスト

氏原茂樹『商業簿記入門（第2版）』税務経理協会 2011 978-4-419-05745-9

参考書など

『日商簿記検定の受験を希望する者は検定対策用テキストを紹介する。』

社会調査入門

専門科目 フードビジネス学科 1年 前期 2単位 講義 選択

井上 治子

概 要 社会調査は、社会学などの学問において使用されるだけでなく、官公庁やマスメディア、一般企業におけるマーケティング、労務管理など、幅広い領域で利用されています。この講義では、社会調査が利用されている領域を紹介し、その意義を解説します。また、マスメディアやネットで目にする世論調査などの適切な解釈や、自分で調査を実施するために必要な知識などを解説します。

達成目標 情報化社会の中で社会人として生きているにあたって、偏りのない情報収集・分析能力を身に着けることは、ますます重要になっています。この講義は、6つの社会調査士指定科目のうち、最初に受講する科目です。また、**学位授与方針との関連** 資格取得を目指さない人にとっても理解しやすい内容です。目標は、社会調査の種類や歴史、調査倫理などを理解することと、データ収集・分析の基礎的手法を習得することです。

教授計画

第1週	社会調査とは何か：官公庁統計・新聞・テレビ・インターネットサイトなど
第2週	適切な社会調査とはどのような調査か：現状で流布している社会調査に問題が見られる例と問題点の理解
第3週	適切な社会調査を行うための条件：仮説を立てることの意味と反証可能性について
第4週	社会調査の種類と調査手順の概要：量的調査の場合、質的調査の場合
第5週	情報収集の方法：図書館の利用、インターネットを用いた情報収集の注意点
第6週	収集した情報の利用：情報の精度の判断、利用目的による情報の適否、引用のマナーなど
第7週	量的調査：仮説の立て方、質問紙、実証方法（社会学研究における具体例の紹介）
第8週	質的調査：仮説の立て方、記録、実証方法（社会学研究における具体例の紹介、DVD活用の例など）
第9週	実際に仮説を立ててみる：各自が関心を持つテーマについて仮説を立て、対象者や調査方法について考察する
第10週	様々な社会調査：様々な目的と利用のされ方（官公庁の統計、企業のマーケティング・労務管理、学術研究）
第11週	社会調査と政策：調査が政策に与えた影響などの例の解説
第12週	社会調査の歴史：これまでに行われてきた社会調査とその方法の遷移
第13週	社会調査の倫理：調査によって得た情報の保持、調査対象者との関係など
第14週	新しい調査方法の模索：映像、web調査などの利用について
第15週	全体のまとめ

成績評価方法・基準

定期試験によって評価を行います。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

・予習・復習について授業中に指示しますので、ループリックを参照して着実に実施してください。なお、ループリックの使い方については授業中に説明します。

テキスト

小林修一 他『テキスト社会調査』梓出版社 4-87262-219-7

参考書など

食品学

専門科目 フードビジネス学科 1年 前期 2単位 講義 必修

堤 浩一

概 要 食品の素材になるもののほとんどは動物、植物、微生物そのものであり、しかも長い歴史の中でその安全性が確認されてきたものです。それらの中で主に動物性食品について解説します。食品によって含まれる栄養成分、エネルギー成分、嗜好性成分および生理機能成分が大きく異なること、それらが様々な化学変化を起こすことを学びます。

達成目標 食品に含まれる栄養素についての基礎的な知識を身につけること、動物性食品の特徴や保存による成分変化を科学的に理解し、それらの知識を関連科目や実生活の中で応用できるようになることを目標にします。
学位授与方針との関連 ディプロマポリシーのうち、「食」の生産から消費に至る専門的な基礎知識、特に食品の種類や評価法、含まれる主な成分などに関する知識を得ることを目標とする。

教授計画

第1週	食品表示について
第2週	食品に含まれる栄養成分（五大栄養素）
第3週	食肉の構造と含まれる栄養素
第4週	肉類の加工と色変化
第5週	各種肉の特徴と格付け
第6週	死後硬直と熟成
第7週	卵の構造と成分
第8週	卵の変化と鮮度判定法
第9週	牛乳に含まれる栄養素と殺菌法
第10週	牛乳の加工と乳製品
第11週	醸造食品の分類と加工（総論、酒類）
第12週	醸造食品の分類と加工（酢、醤油、味噌）
第13週	魚介類に含まれる栄養素と鮮度評価
第14週	魚介類の分類と生産
第15週	魚介類の加工

成績評価方法・基準

平常点（授業内小テストなど）40%、および定期試験60%で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

他の学生の受講の妨げになるようなことは禁止します。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会(編)『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』建帛社

参考書など

『随時紹介します』

フードスペシャリスト論

専門科目 フードビジネス学科 1年 前期 2単位 講義 選択

中村 麻理

概 要 フードスペシャリストとは、流通から消費にいたる過程で、食品の品質判定、食品の情報調査とその提供、食品知識の普及教育、販売促進とサービス、料理店におけるコーディネート、消費者のクレーム処理など、食べ物について総合的に良品を選定し、コーディネートする専門職である。ここでは、フードスペシャリストの意義とその概要について講義する。

達成目標 卒業後のフードビジネスの現場において役立つ基本的な知識を習得するとともに、最終的にはフードスペシャリスト資格の取得につなげていくことを目指す。フードビジネス学科学位授与方針「1」「2」に対応している。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	オリエンテーション
第2週	フードスペシャリストとは(1) 専門職の現状、フードスペシャリストの概念など
第3週	フードスペシャリストとは(2) 業務とその専門性、活躍分野など
第4週	人類と食物(1) 人類の歩みと食物
第5週	人類と食物(2) 食品加工・保存技術史
第6週	世界の食(1) 食作法、食の禁忌
第7週	世界の食(2) 世界各地の食事情
第8週	日本の食
第9週	現代日本の食生活(1) 戦後の食生活の変化、現状と消費生活
第10週	現代日本の食生活(2) 食産業、食糧自給率
第11週	食品産業の役割(1) フードシステムと食品産業、食品製造業
第12週	食品産業の役割(2) 食品卸売業、食品小売業、外食産業
第13週	食品の品質規格と表示(1) 食品の品質規格、表示にかかわる法律
第14週	食品の品質規格と表示(2) JAS法、食品衛生法、健康増進法ほか
第15週	食情報と消費者保護

成績評価方法・基準

定期試験(50%)、小テストや授業時の課題および参加態度(50%)から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

フードスペシャリストに必要な知識を獲得するための導入となる講義である。時間内は集中力を維持し、積極的な姿勢で受講していただきたい。尚、授業の進捗状況によって、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会編『フードスペシャリスト論』建帛社

参考書など

梅沢昌太郎・長尾精一『食商品学入門』日本食糧新聞社

調理学

専門科目 フードビジネス学科 1年 前期 2単位 講義 必修

宮島 彩

概 要 調理は、食品素材が食べ物となって喫食者に提供される最終過程である。フードスペシャリストとして調理についての確かな知識が求められており、主に「おいしさの設計」、「調理操作」、「食品素材の調理特性」、「調理と食品開発」について学ぶ。

達成目標 フードスペシャリストに必要な調理学の知識を習得することを目的とする。
学位授与方針との関連 調理は理論だけでなく技術も重要であるため、調理系の実習科目や日常生活での調理において応用できるように基礎をしっかりと定着させる。学位授与方針「3」に該当する

教授計画

第1週	ガイダンス おいしさの設計(1) 調理の意義・目的、おいしさの要因
第2週	おいしさの設計(2) おいしさの要因
第3週	おいしさの設計(3) おいしさの演出
第4週	おいしさの設計(4) 献立作成
第5週	非加熱操作と加熱操作
第6週	熱源の種類と調理機器・器具
第7週	炭水化物を多く含む食品の調理性(1) 穀類、雑穀類
第8週	炭水化物を多く含む食品の調理性(2) いも類、豆類、でんぷん類
第9週	たんぱく質を多く含む食品の調理性(1) 肉類、魚介類、大豆・大豆製品
第10週	たんぱく質を多く含む食品の調理性(2) 卵類、乳類
第11週	ビタミン・ミネラルを多く含む食品の調理性(1) 野菜類、果物類
第12週	ビタミン・ミネラルを多く含む食品の調理性(2) きのこ類、海藻類、種実類、嗜好品
第13週	成分抽出素材の利用と調理性(1) 油脂類、糖類
第14週	成分抽出素材の利用と調理性(2) ゲル化剤 調理と食品開発(1)
第15週	調理と食品開発(2)

成績評価方法・基準

定期試験(60%)、授業態度・積極性(40%)より評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回出席し、集中して取り組むこと。
分らないことは、必ず時間内に質問し、解決すること。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会 編『調理学』建帛社 2015 978-4-7679-0524-2

参考書など

『随時紹介する。』

デザイン基礎

専門科目

フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

木村 亮介

概要

Adobe Illustratorを使いデザイン制作の基礎を学習する。基礎的なコンピュータの操作方法からIllustratorの応用技術までを、実制作を通してトレーニングし、将来的に商品開発等の現場で活用できる基礎的知識と技術を習得します。

達成目標 学位授与方針 との関連

デザインの制作プロセスを理解し、技術的ステージに合わせながらIllustratorを使って基本的なデザイン制作できることを目標とする。テーマを踏まえながら、自由な発想力で制作モチーフを考案し具現化できる力をつける。学位授与方針4に該当する。

教授計画

第1週	イントロダクション - デザインとは何か
第2週	Illustrator基本技術1 - 身の周りのデザイン
第3週	Illustrator基本技術2 - 企業とデザイン
第4週	Illustrator基本技術3 - 自然科学とデザイン
第5週	Illustrator基本技術4 - 都市のデフォルメ
第6週	応用編1 - 文字で遊ぼう
第7週	応用編2 - タイポグラフィ
第8週	応用編3 - アイコンをつくろう
第9週	応用編4 - レイアウトに挑戦
第10週	プチ製品化計画1 - プロダクトをつくろう~モチーフ制作
第11週	プチ製品化計画2 - レーザーカッター用データの作成
第12週	プチ製品化計画3 - 商品の包装デコレーション
第13週	カレンダー制作1 - シリーズとして考える~モチーフ制作
第14週	カレンダー制作2 - 日付部分制作~レイアウト
第15週	カレンダー制作3 - 詳細部分制作~仕上げ

成績評価方法・基準

関心・意欲・態度および授業時の課題制作（データ/その他）の総合得点
（関心・意欲・態度：30% / 課題制作：70%）
課題の提出がない場合は欠席の扱いとします

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・連続した講義であるため毎回出席すること。また、わからないことは質問して理解するように心がけること
- ・コンピュータが不得意でも、一からはじめます

テキスト

『なし』

参考書など

『各人の要望に応じて個別に紹介する』

コーポレートアカウンティング

専門科目 フードビジネス学科 1年 後期 2単位 講義 選択

吉田 洋

概要 コーポレートアカウンティング（企業会計）は、複式簿記の手法によって、企業の経営成果と財政状態を測定し、財務諸表を通じて、投資家を中心とする企業の利害関係者に必要な財務情報を提供することを目的とする会計分野である。この講義では、わが国の小規模企業でよく利用されている会計ソフト「弥生会計」を実践で使用できるように指導する。また、会計情報の利用方法についても学ぶ。

達成目標 基本的な経営活動について、「弥生会計」を用いて会計処理を行えること。会計情報を飲食店の経営に活用できるようになること。
学位授与方針との関連 学位授与方針4に該当する。

教授計画

第1週	フードビジネスとコーポレートアカウンティング 企業の経営活動と利益計算
第2週	簿記原理、会計処理の基本、貸借対照表と損益計算書
第3週	会計ソフト「弥生会計」の操作方法、帳簿組織
第4週	キャッシュ・フローと利益の計算 学習用データのダウンロード 現金預金の会計処理
第5週	掛仕入の会計処理
第6週	掛売上の会計処理
第7週	経費の会計処理
第8週	給与の会計処理
第9週	総合問題 1 基礎
第10週	総合問題 2 応用
第11週	決算 売上原価 減価償却
第12週	実技テスト
第13週	電子帳簿保存法、消費税、税務申告
第14週	固定費、変動費 固定分解
第15週	損益分岐点分析

成績評価方法・基準

実技テスト、定期試験により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

仕訳の基本を事前によく勉強しておくこと。
 通常の講義形式、講義内容は連続しているため、休むと理解できなくなる。他学科履修者は簿記の単位を取得済みであることが望ましい。

テキスト

弥生株式会社 『平成30年版 コンピュータ会計初級 テキスト・問題集』 実教出版 2018 978-4-407-32697-0

参考書など

氏原茂樹 『商業簿記入門』 税務経理協会 2011 978-4419057459、桜井久勝ほか 『財務会計入門』 有斐閣 2013 978-4641124981

商学概論

専門科目 フードビジネス学科 1年 後期 2単位 講義 必修

関川 靖

概要 商学の目的は商品流通における法則を発見し、的確な流通政策を構築し生産者から消費者への効率の良い流通、そして企業が発展するためにどのような戦略を採るべきかを考える科目です。本講義では、こうした立場から商学の全般的概説を行います。

達成目標 我が国の流通システムの複雑性や、財・サービスの販売たせいがどのようになっているのかを理解する。そして学位授与方針「1」、「2」に該当するとの関連

教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の講義計画
第2週	生産と流通・・・経済成長と流通
第3週	小売機構の構造・・・小売業の役割
第4週	小売業の携帯・・・店舗・無店舗、個人店舗、スーパーマーケット・百貨店・コンビニエンスストアなど
第5週	小売業の現状と将来・・・メーカによる流通の系列化から脱却・パイングパワーの獲得
第6週	小売と立地・・・小売機関と店舗展開
第7週	消費者の購買行動と小売業
第8週	卸売業・・・卸売の概念、役割と現状
第9週	卸売業の現状と将来
第10週	国際流通・・・貿易、商社の役割と現状
第11週	商圏の意味と商業集積との関係
第12週	流通機能と情報・・・小売の情報管理、消費者ニーズの把握
第13週	流通機構の変革(1)・・・流通革命
第14週	流通機構の変革(2)・・・流通政策、法制度の改正
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

定期試験80%、レポートや授業後の確認問題などの平常点20%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

必要に応じて適宜プリントを配布する。そして、毎日の新聞記事を読み日本経済の動きを理解しておくことが重要である。

テキスト

『使用しない』

参考書など

井本省吾『流通のしくみ』日経文庫、辻本興慰、水谷允一編著『最新商学総論：商業・流通の現代的課題』中央経済社

調理学実習

専門科目

フードビジネス学科

1年 後期

1単位 実習

選択

宮島 彩

概要 調理は、食品素材が食べ物となって喫食者に提供される最終過程である。調理をするにあたっての衛生面・安全面について理解を深めると共に、食材の基本的な扱い方や調理技術について実践的に学ぶ。

達成目標 調理をするにあたっての衛生面・安全面について理解し、食材の基本的な扱い方や調理技術について習得する。
学位授与方針との関連 これらの知識、技術をフードビジネスの現場で応用できるようになることを目標とする。学位授与方針「3」に該当する。

教授計画

第1週	ガイダンス 実習室の使い方、実習の流れ
第2週	材料分配と計量、切り方練習
第3週	和食 炊飯方法、和風だしの取り方
第4週	和食 炒め煮について、和風だしの取り方
第5週	和食 蒸し物について、揚げ物について
第6週	洋食 洋風だしの取り方
第7週	洋食 ルーを用いた調理、ゼラチンの扱い方
第8週	洋食 肉料理の注意点
第9週	中華 中華だしの取り方、油通しについて
第10週	中華 揚げ物について、寒天の扱い方
第11週	中華 点心について
第12週	行事食 おせち料理、和風だしの取り方
第13週	行事食 クリスマス料理
第14週	行事食 ずし飯の扱い方、吸物の構成
第15週	試験・まとめ

成績評価方法・基準

レポート提出、積極性（60%）及び試験（40%）により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

遅刻厳禁。実習の説明をよく聞き、衛生面・安全面にも配慮して集中して取り組むこと。また、グループで実習を行うため、協調性を持ち積極的に参加すること。

テキスト

『なし』

参考書など

『随時紹介する』

食品学

専門科目 フードビジネス学科 1年 後期 2単位 講義 必修

杉山 立志

概要 食品のうち植物性食品について解説する。主に、食品としての特色、由来植物の品種、保存性、加工食品などについて説明する。各食品にはそれぞれ他とは異なる性質を持つので各論が中心となる。

達成目標 日常意識して食べてない食品のうち植物由来の食材について、その特色を理解する。結果として講義以降はそれ
学位授与方針 その食品を見たとき、食べるときに内容を思い出すことを習慣化する。学位授与方針1に該当する。
との関連

教授計画

第1週	講義の進め方、スケジュール、試験日と内容、穀類1（総論、米）
第2週	穀類2（小麦、トウモロコシ、そば）
第3週	コーンなどその他の穀物
第4週	イモ類
第5週	豆類
第6週	種実類
第7週	小テスト（穀物～種実類） ・フードスペシャリスト、管理栄養士の試験範囲の大部分を第6週までに解説する。 ・フードスペシャリストの過去問題の該当部分から出題する。
第8週	果実類その1
第9週	果実類その2，果実類の保存方法
第10週	野菜類、キノコ類
第11週	海藻類
第12週	油脂と調味料
第13週	全体の復習と練習問題
第14週	期末テスト ・フードスペシャリストの過去問題から出題する
第15週	試験のフィードバックと全体の振り返り

成績評価方法・基準

受講態度は減点方式。出席数は試験受験資格へ影響。小テスト、受講カードへのコメント記入、期末試験を総合的に評価する（期末試験の理解度60%以上）。期末試験内容は、フードスペシャリスト認定試験の過去問を中心に出題する。ただし、誤っている部分は訂正することとする。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義であつかった食品については、その後1週間の食事の中で意識して探すこと。そしてその特色や保存方法などを思い出してみる。もし思い出すことが出来なければ、講義資料、テキスト、ノート、参考図書で復習をする。

テキスト

（公社）日本フードスペシャリスト協会『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』建帛社 2014 978-4-7679-0506-8
 ・（公社）日本フードスペシャリスト協会『食物学I』建帛社 2017 978-4-7679-0602-7、（公社）日本フードスペシャリスト協会『食物学II』建帛社 2017 978-4-7679-0603-4

参考書など

食生活論

専門科目

フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

中村 麻理

概要 本講義では、日本人の食生活に新たな影響を与えつつある「食育」を解説しながら、その出現の背景となった食の歴史について学ぶ。食育政策の現状をふまえたうえで、食育における重要課題のひとつである朝食の問題に注目し、演習課題に取り組む。最終的には、フードビジネスの現場における食企画の立案につなげる。

達成目標 フードビジネスの現場では、食育に関する網羅的な知識を持つ人材が必要とされている。この要望に応え、本講義では食育に関する基礎知識を習得してもらう。これらの知識習得を通じて、社会人に必要な基礎能力の訓練も行う。最終的には食育に関する提案のできる人材の育成につなげることを目指す。フードビジネス学科学位授与方針の「1」「2」「4」に対応している。

教授計画

第1週	テレビ番組で読み解く食育 ～子どもを対象として～
第2週	テレビ番組で読み解く食育 ～大人を対象として～
第3週	フードビジネスと食育
第4週	食の日本史(1) ～先史時代から近世まで～
第5週	食の日本史(2) ～近世から明治まで～
第6週	食の日本史(3) ～明治から昭和まで～
第7週	食の日本史(4) ～戦後から現在まで～
第8週	なぜ食育なのか ～食をめぐる問題～
第9週	食育という政策 ～食育基本法と食育推進基本計画～
第10週	食育政策における基本的施策
第11週	食企画の方法 ～朝ごはん研究～
第12週	食企画の実践 ～朝ごはん研究～
第13週	朝ごはん研究発表会(前編)
第14週	朝ごはん研究発表会(後編)
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

筆記試験(50%)、授業時の課題および参加態度(50%)から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

フードビジネスの現場で今すぐ活用できる知識について学習するので、そのことを念頭に置き、積極的な態度で授業に参加していただきたい。尚、受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

生理学

専門科目 フードビジネス学科 2年 前期 2単位 講義 選択

國友 宏渉

概要 人の生命現象はどのようなメカニズムで営まれているのかを、身体の構造と機能の両面から学習する。大きくは、筋・骨格系、神経系、循環器系、呼吸器系、消化器系、生殖器系、血液、免疫、内分泌の果たす機能とその構造について学ぶ。

達成目標 人体を構成する要素、それぞれの器官系について、その構造を把握するとともに生命活動を営むためにはたらく学位授与方針との関連 機能について理解する。

教授計画

第1週	ガイダンス 本講義と資格
第2週	人体の構成原理
第3週	骨格筋と骨 (1) 構造と機能
第4週	骨格筋と骨 (2) 筋収縮しくみとエネルギー
第5週	呼吸器系 (1) 呼吸器の構造
第6週	呼吸器系 (2) ガス交換のしくみ 外呼吸と内呼吸
第7週	循環器系 (1) 心臓、血管の構造
第8週	循環器系 (2) 循環の仕組みと血圧
第9週	神経系 (1) 神経による制御のしくみ
第10週	神経系 (2) 神経系の構造
第11週	消化器系 (1) 消化器系の構造
第12週	消化器系 (2) 消化吸収のしくみ
第13週	生殖系の機能と構造
第14週	血液、免疫、内分泌
第15週	エネルギー代謝と体温調節

成績評価方法・基準

学期末試験(筆記試験)により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

板書(パワーポイント)、映像の解説等をしっかりノートにとる。

テキスト

『特に必須のものはなし』

参考書など

大地陸男『生理学テキスト』文光堂 2007 978-4-8306-0223-8、日本臨床栄養協会『NR・サプリメントアドバイザー』第一出版 2013 978-4-8041-1275-6、『授業中に適時紹介する』

流通経済論

専門科目 フードビジネス学科 2年 前期 2単位 講義 必修

相原 延英

概 要 私たちが日常生活で購入するモノである商品、近所のコンビニエンスストアや商店街等で買い物をする事やそれらの商店、これらはすべて流通論で取り扱う研究対象となります。私たちの最も身近にある経済活動の1つが、「流通」となります。そのため、その流通を研究対象にしている流通論は、私たちの生活に身近で、かつ直結した研究分野であるということが出来ます。本講義では、その流通論の基礎的事項を学んでゆきます。

達成目標 「流通」に関する基本的な考え方や捉え方、構造や現状を学ぶことによって私たちが日々の生活で無意識的に行
学位授与方針 っている「流通」と呼ばれる経済活動の本質を理解することを目指します。また日常生活で起こっている出来事
との関連 と本講義での内容を照らし合わせて考察することも求められます。最終的には、本講義で得られた知見をもと
にして、新たな本質や課題を見つけ出すことができるようになることも求められます。学位授与方針1,5,6

教授計画

第1週	ガイダンス (授業の進め方、定期試験や小テストの評価基準、教科書や参考文献等を説明する。)
第2週	経済理論体系と流通経済論
第3週	商品と消費者
第4週	経済的懸隔と流通機能
第5週	流通の役割と流通システム
第6週	流通・商業を取り巻く環境変化
第7週	商業の発生と発展の歴史
第8週	卸売業の機能と諸形態
第9週	小売業の機能と諸形態
第10週	物流とロジスティックス
第11週	百貨店・専門量販店
第12週	スーパーマーケット・コンビニエンスストア
第13週	無店舗小売業
第14週	零細小売業と商店街
第15週	今後の流通経済

成績評価方法・基準

学期末試験、小テスト、授業コメントでの評価を総合して判断します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

レジュメや参考資料等を配付の上で、解説します。受講するにあたっては、経済学や商学の基本知識を必要としますので、基礎科目や教養科目で、それらの科目を履修していることが望ましいです。

テキスト

『なし』

参考書など

番場博之〔編〕『基礎から学ぶ流通の理論と政策（新版）』八千代出版 2016 978-4-84291666-8

色彩デザイン

専門科目 フードビジネス学科 2年 前期 2単位 講義 選択

木村 亮介

概要 色の効果、概念を理解し、色彩を中心としたデザイン制作を通して、食品に関するビジュアル表現やパッケージデザイン制作のプロセスを学習し、制作演習を通してデザインによる基礎的な表現力をつける。

達成目標 色彩についての基礎知識を身につけながら、デザイン表現と制作のプロセスを学習する。柔軟な発想力による企画作成からデザイン表現ができることを目標とする。Adobe Illustrator / Photoshopを使い、デザイン表現による企画・演出力を習得する。情報メディア学科「メディアプランニングコース」「映像メディアコース」に関連する科目である。フードビジネス学科の学位授与方針4に該当する

教授計画

第1週	イントロダクション - 色の持つ意味
第2週	色の機能 - 色彩対比 (Photoshopを使ってみよう)
第3週	色の心理 - ビットマップをつくろう (Illustratorを使ってみよう)
第4週	デザインと色 - ロゴデザインをしてみよう
第5週	ドミナントカラーによる色の効果的な使用方法
第6週	デザイン制作演習1 - ブレインストーミング練習～「新商品」の考案
第7週	デザイン制作演習2 - 企画書の作成～ターゲットとペルソナ
第8週	デザイン制作演習3 - ビジュアル表現によるデザイン～構成と要素
第9週	デザイン制作演習4 - Illustratorによるプロモーション広告制作
第10週	作品講評会～デザインの現場
第11週	パッケージデザイン制作演習1 - 色とブランディング
第12週	パッケージデザイン制作演習2 - デザインイメージとターゲットセグメンテーション
第13週	パッケージデザイン制作演習3 - Illustratorによるラベル制作
第14週	パッケージデザイン制作演習4 - ラベル印刷～プロトタイプ制作
第15週	分析とフィードバック - プレゼンテーション

成績評価方法・基準

関心・意欲・態度および授業時の課題制作（データ）の総合得点
（関心・意欲・態度：30% / 課題制作：70%）

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・連続した講義であるため毎回出席すること
- ・前年度に「デザイン基礎」を受講していること

テキスト

筒井 美希 『なるほどデザイン 目で見て楽しむ新しいデザインの本。』エムディエヌコーポレーション 2015 4844365177

参考書など

デジタルハリウッド 『グラフィックデザイン Illustrator & Photoshop (デジタルハリウッドの本)』技術評論社 2015 4774176729、柘植 ヒロポン 『新人デザイナーのための色彩デザイン・配色のルールを学べる本』ソシム 2011 488337789X

社会調査方法

専門科目 フードビジネス学科 2年 前期 2単位 講義 選択

井上 治子

概 要 社会調査士の指定科目です。この講義では、データ分析の前段階で必要となる知識や技能について学びます。資料やデータを収集し、整理するという、調査の企画・設計、実施方法などが主たる内容です。ミニ調査を計画し、実施することで、調査企画・設計に始まり、サンプリング、調査票の作成・実施、データの整理の仕方など社会調査の方法論の基礎を身につけます。

達成目標 社会人の基礎力として偏りのない社会観を獲得するためには、情報収集・分析能力が欠かせません。それら能力
学位授与方針 を獲得するために、ミニ調査の計画・実施を通じて、手順を理解し、自分の力で調査を計画、実施するための基
との関連 本的な力をつけることが目標です。

教授計画

第1週	ガイダンス 講義の目的、内容、ねらい、注意点などについて。
第2週	社会調査の企画と設計 何を知りたいのか、何を調べたいのか、調査目的と調査方法の適合性などについて。
第3週	標本抽出の方法 全数調査と標本調査、ランダムサンプリングなどについて。
第4週	質問紙の作成 1 本講義で実施する質問紙を企画し、設計する。
第5週	質問紙の作成 2 調査目的の明確化、質問項目のワーディングなどを行う。
第6週	質問紙の作成 3 あいまいな設問や誘導的な内容の質問などについて、質問紙のブラッシュアップを行う。
第7週	質問紙調査の実施 質問紙を調査対象者に実施し、回収する。
第8週	調査データの整理 1 エディティングについて解説し、回収した質問紙について実際にエディティングを行う。
第9週	調査データの整理 2 コーディングについて解説し、回収した質問紙について実際にコーディングを行う。
第10週	調査データの整理 3 回収されたデータを入力する。
第11週	調査データの整理 4 データ・チェック(データ・クリーニング)について解説し、実際にデータ・チェックを行う。
第12週	調査データの分析 1 平均(分散)、単純集計、度数分布などについて、Excelを用いて分析する。
第13週	調査データの分析 2 クロス集計、相関係数、単回帰分析などについて、Excelを用いて分析する。
第14週	グラフの作成 円グラフ、棒グラフ、折れ線グラフなどを作成する。
第15週	まとめ レポート作成についての注意など。

成績評価方法・基準

レポート提出を中心に採点します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・ 演習が中心です。Excelによるパソコン実習もありますが、丁寧に説明するので、安心して受講してください。
- ・ 予習・復習について授業中に指示しますので、ルーブリックを参照して着実に実施してください。なお、ルー

テキスト

小林修一『テキスト社会調査』梓出版社 2005 978-4872622195

参考書など

『講義にて提示する。』

食品学実験

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

1単位 実験

選択

杉山 立志

概要 化学実験を通して、食品に含まれる成分の特性について学びます。実際の食品中にはどのような成分があるのか、それらがどれくらい含まれているか、どのような変化を起こすのかを、身近に利用されている食品を題材として定性実験、定量実験等を行います。

達成目標 食品学実験とはどのようなものであるかを体験し、グループ実験を通して、基本的な器具や機器類の取り扱いや学位授与方針との関連 試薬の調整方法、実験室での安全管理など、化学実験の基礎を十分に習得する事を目的とする。
ディプロマポリシーのうち、「食」の生産から消費に至る専門的な基礎知識、特に食品の成分やその分析法に関する知識を得ることを目標とする。

教授計画

第1週	食品学実験についての全体的説明
第2週	各種濃度の試薬調製法
第3週	0.1N 水酸化ナトリウムの調製
第4週	定量実験1：さまざまな食酢に含まれる酢酸の定量
第5週	定量実験2：各種しょう油に含まれる食塩の定量
第6週	定量実験3：アスコルビン酸（ビタミンC）の定量
第7週	定量実験4：タンパク質の定量1（検量線の作成）
第8週	定量実験5：タンパク質の定量2（試料中のタンパク濃度を算出する）
第9週	デンプンの分解
第10週	リンゴの変色とその防止法
第11週	定性実験1：タンパク質のニンヒドリン反応など
第12週	定性実験2：糖類のフェーリング反応など
第13週	定性実験3：糖類とアミノ酸の薄層クロマトグラフィー
第14週	各種デンプンの顕微鏡観察
第15週	全体の復習

成績評価方法・基準

毎回のレポート提出（60％）および定期試験（40％）で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1 遅刻しないで実験に出席する。
- 2 白衣を着用し、説明をきちんと聞く。
- 3 実験で分からないことなどは積極的に質問する。

テキスト

『毎回プリントを配布します』

参考書など

『なし』

フードコーディネーター実習

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

1単位 実習 選択

谷口 泉

概要 フードビジネスの現場において、フードコーディネーターの役割を理解するための講義であり、基本的な知識を身につける。

達成目標 フードコーディネーターという職業の概要と各分野での仕事の役割を理解し、栄養摂取としての「食」と共に文化としての「食」、そしてフードビジネスとしての「食」のあり方を理解することを目的とする。学位授与方針との関連 2,3,5に該当する

教授計画

第1週	ガイダンス（実習の流れ、写真の撮り方、レポート提出の方法）
第2週	お菓子の盛り付け
第3週	視覚的なおいしさの演出（1）ソースの使い方
第4週	視覚的なおいしさの演出（2）切り方の違い
第5週	テーマ別レシピの考案
第6週	考案レシピ実習（1） 材料・調味料の調整、コーディネート用品・配置の決定、レシピの編集
第7週	考案レシピ実習（2） 料理制作、コーディネート、撮影、レシピの仕上げ
第8週	麺類の盛り付け
第9週	ワンプレートの盛り付け
第10週	食空間の演出 ケータリングメニューと演出
第11週	フードスタイリング実習 企画書の作成、担当者の決定 今までの実習のまとめ
第12週	フードスタイリング実習 料理制作、フードスタイリング（材料・調味料の調整、コーディネート用品・配置の決定）
第13週	フードスタイリング実習 料理制作、フードスタイリング、カメラマンによる料理撮影
第14週	煮込み料理の盛り付け
第15週	作品発表

成績評価方法・基準

課題（50%）、実習態度・意欲（50%）から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、プリントを配布する。課題については、期日までに提出できるように取り組むこと。尚、受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

日本フードコーディネーター協会編 『フードコーディネーター教本 新版』柴田書店

参考書など

『授業中に適宜指示する』

広告概論

専門科目 フードビジネス学科 2年 前期 2単位 講義 選択

江草 普二

概要 朝起きて夜寝るまで、どれだけの広告と出会い、どれを認識し、何を記憶しているのか。広告は消費生活の貴重な情報源だが、同時に浪費でもあり、時に害悪さえある。報道や文化や娯楽の供給源として生活に欠かせないマスメディアは、一方で膨大な広告の供給源でもある。講義では、広告メディアとしてのマスメディアのメカニズムを解明し、どのようなプロセスを経て広告が制作され消費者の元に届けられるのか概説する。

達成目標 広告の基礎知識と産業構造の理解を通じて広告リテラシーを習得する。学位授与の方針として「情報活用能力、学位授与方針との関連 コミュニケーション能力、創作能力を磨き、社会で実践的な活動ができる人材の養成」を掲げる。

教授計画

第1週	「広告とは何か(1)」 広告の定義/広告の目的/広告とブランド/P Rとプロパガンダ/広告市場の現況
第2週	「広告とは何か(2)」 前週のつづき
第3週	「広告とメディア」 メディアとは何か/メディアの種類と役割/広告メディアの現況
第4週	「新聞と広告」 新聞の概要/新聞市場の現況/新聞広告の特性
第5週	「雑誌と広告」 雑誌の概要/出版市場の現況/雑誌広告の特性
第6週	「テレビと広告(1)」 テレビの概要/テレビ市場の現況/CMとは何か
第7週	「テレビと広告(2)」 視聴率の仕組み/テレビCMの特性
第8週	「ラジオと広告」 ラジオの概要/ラジオ市場の現況/ラジオCMの特性
第9週	「インターネットと広告」 インターネットの概要/インターネット市場の現況/インターネット広告の種類と特性
第10週	「広告計画 基本戦略(1)」 戦略と戦術/マーケティングとは何か/ポジショニングとターゲット
第11週	「広告計画 基本戦略(2)」 前週のつづき
第12週	「広告計画 クリエイティブ戦略(1)」 コンセプト開発/広告のタイプと種類/クリエイティブの手法
第13週	「広告計画 クリエイティブ戦略(2)」 前週のつづき
第14週	「広告計画 メディア戦略」 各メディアの特性比較/メディアプランニング/メディアミックスとクロスメディア
第15週	「広告計画 S P戦略」 S Pとは何か/プッシュ戦略とプル戦略/クロスマーチャンダイジング/景品と懸賞/行動ターゲティングとショッパースマーケティング

成績評価方法・基準

期末試験における小論文と用語説明

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

日頃よりテレビ/ラジオ/新聞/雑誌/W e bを通じて広告に目を留めるよう心掛けておくことが肝要。できれば新聞や雑誌を定期購読することが望ましい。

テキスト

『特になし』

参考書など

『適宜紹介』

フードサービス概論

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

河木 智規

概要 わが国の食市場は70兆円と言われる。その内の24兆円がフードサービスの市場とされている。この主要産業のひとつであるフードサービス産業の基本的な構造、特徴、歴史を解説するとともに、今後の課題や成長分野について説明する。

達成目標 フードサービス産業の業態別の特徴や進化の方向性を理解するとともに、食の安全・安心の担保や高齢化社会をにらんだ対応、健全な雇用の創出といった課題に対しての見識を見につけてもらいたい。学位授与方針6に該当との関連

教授計画

第1週	ガイダンス（講義全体の流れ、授業のすすめ方、課題レポートの提出方法、評価方法の説明） フードサービス産業の歴史（1）
第2週	フードサービス産業の歴史（2）
第3週	フードサービス産業の歴史（3）
第4週	フードサービスの業種と業態（1） 事例研究「ファスト・フード・サービス」
第5週	フードサービスの業種と業態（2） 事例研究「ファミリー・レストラン」
第6週	フードサービスの業種と業態（3） 事例研究「カフェ」
第7週	フードサービスの業種と業態（4） 事例研究「回転寿司」
第8週	フードサービスの業種と業態（5） 事例研究「いろいろな潮流」
第9週	フードサービス店舗の評価 ストアコンパリゾンと商品構成グラフ
第10週	フードサービスのホスピタリティ QSCの理解とホスピタリティの考え方
第11週	フードサービス店舗の収益構造（1） 損益計算書の理解と努力の方向性
第12週	フードサービス店舗の収益構造（2） 投資コストの理解と投資回収の努力の方向性
第13週	フードサービス業の人財育成
第14週	フードサービス産業の今後の展望と課題
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

試験結果、課題レポートの内容、毎回レポートの内容により総合的に評価する

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回資料とレジュメを配布し、パワーポイントによる説明と映像を参照しながら授業を進める。
毎回のレポートで授業の理解度を確認しつつ、二回の課題レポートで個々の意見の発表の場を作る。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜紹介する』

ホスピタリティ論

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

蔵富 幹

概要 サービス業を中心に幅広く日本の企業に取り入れられている「ホスピタリティ」の本質を学ぶ。お客様との関係でホスピタリティはどのように生かされているのか。また、トップレベル企業におけるホスピタリティはどのようなものか。その実例を学ぶことにより、より良い人間関係、顧客満足ための実践力を養うことを目的とする。

達成目標 ホスピタリティの基本から人材育成まで幅広く学ぶことにより、実践できる能力の育成を目標とする。
学位授与方針との関連 学位授与方針「2」に該当する

教授計画

第1週	オリエンテーション ホスピタリティとは
第2週	ホスピタリティの基本
第3週	ホスピタリティ・マナー 1
第4週	ホスピタリティ・マナー 2
第5週	ホスピタリティの原点
第6週	ホスピタリティを知る
第7週	ホスピタリティの実践 1
第8週	ホスピタリティの実践 2
第9週	ホスピタリティとコミュニケーション
第10週	ホスピタリティと顧客満足
第11週	ホスピタリティ・企業と社会
第12週	ホスピタリティ・箸の文化
第13週	ホスピタリティと職場環境
第14週	ホスピタリティと文化
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

前期末試験70% 授業態度、課題レポート提出30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義のテーマに応じて、図表、写真を使い解説する

テキスト

『プリントを配布する』

参考書など

食文化論

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

中村 麻理

概要 古くから食はさまざまな地域に根ざし、人々の生活の中心としての食文化を生み出してきた。世界の食文化は、それぞれの時代背景の中で進化し、異なる自然環境の中で受け継がれてきた。ここでは、日本と西洋の食文化を学ぶことを通じて、食の世界のおもしろさ、奥深さを感じていただきたい。授業の後半では、演習的な課題も取り入れることとしたい。

達成目標 日本料理とフランス料理を中心に、それぞれの歴史と献立について、フードコーディネーターにとって必要とさ
学位授与方針との関連 れる知識の獲得を目指す。フードビジネス学科学位授与方針「2」「3」「4」に対応している。

教授計画

第1週	日本料理の歴史
第2週	日本料理の種類と献立
第3週	日本料理における行事食と伝統食 和菓子について
第4週	フランス料理の歴史：古代～タイコヴァンの登場
第5週	フランス料理の歴史：ルネッサンス～グランドキュイジーヌの登場
第6週	フランス料理の歴史：宮廷料理の世界～レストラン業の登場
第7週	フランス料理の歴史：19世紀の美食
第8週	フランス料理の歴史：ヌーベルキュイジーヌの誕生
第9週	日本における西洋料理 洋菓子とパンについて
第10週	中国料理について
第11週	各国料理について
第12週	食企画演習：方法の解説
第13週	食企画演習：実践
第14週	食企画発表会
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

定期試験（50％）、授業時の課題および参加態度（50％）から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

日本フードコーディネーター協会『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

食品安全学

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

必修

杉山 立志

概要 食産業界を広くとらえると、生産、加工、流通、調達、調理、食事、片付け、残渣処理、リサイクルの9ステージに分けることができる。このそれぞれにおいて安全性が求められている。自らの関わる事業領域が調理であっても、生産から調達までの安全、食事以降の安全についても知る必要があることを講義する。

達成目標 食において安全に関する知識は、基本である。生産、加工、流通、調達、調理、食事、片付け、残渣処理、リサイクルなどにおける安全のポイントを端的に説明できること。学位授与方針1に該当する。
との関連

教授計画

第1週	講義の概要説明（授業の進め方、目標）
第2週	食品の安全性。食産業界の9ステージ（生産、加工、流通、調達、調理、食事、片付け、残渣処理、リサイクル）。
第3週	食品の腐敗・変敗とその防止
第4週	食中毒1
第5週	食中毒2
第6週	食品の安全性の確保
第7週	家庭における食品の安全保持
第8週	環境汚染と食品
第9週	器具および容器包装
第10週	水の衛生
第11週	食品の安全流通と表示1
第12週	食品の安全流通と表示2
第13週	食品の安全流通と表示3
第14週	食品の安全管理 [期末試験を実施することがある]
第15週	総括

成績評価方法・基準

期末試験と小テストの成績、受講態度を考慮して、食品安全の基本的な考え方の理解度について評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義内容の事前確認。講義内容の振り返りを授業中に2回は行い、重要な事項について認識を深める。定期的な小テストにより記憶を定着させる。質疑応答により、安全性について考察する。互いに話をする時間を作るので、理解度を確認し、不明点は積極的な質問して解消することが望ましい。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会 編『三訂 食品の安全性』建帛社 2016 978-4-7679-0574-7

参考書など

食品衛生学

専門科目 フードビジネス学科 2年 後期 2単位 講義 必修

堤 浩一

概要 現代社会では食品の安全性が強く問われている。しかしながら、その詳しい内容となると非常に難しい内容も多く理解が難しい。この食品衛生学の授業では、最終目標としては管理栄養士・食品従事者として必要な知識を修得することを目的とするが、まずは、人に対し簡単に、食品の安全性・危険性や正しい食品の衛生的な取扱方法を説明できるようになることを目的とする。

達成目標 食品に関わる資格を得る為に常識として知っておかなければならない衛生的な知識を得ることを目標とする。
学位授与方針との関連 主な内容としては、法規/食中毒/作業環境/作業工程上の留意点/衛生の基本事項。学位授与方針「1」「5」に該当する

教授計画

第1週	食品衛生行政と法規
第2週	食品衛生と微生物
第3週	食品の変質
第4週	食中毒：定義、種類、発生状況
第5週	食中毒：自然毒食中毒
第6週	食中毒：細菌性食中毒（1）
第7週	食中毒：細菌性食中毒（2）
第8週	食中毒：ウイルス性食中毒、化学性食中毒
第9週	食品による感染症・寄生虫症
第10週	食品による感染症・寄生虫症
第11週	食品衛生管理
第12週	食品中の汚染物質
第13週	食品の器具と容器包装
第14週	食品添加物
第15週	新しい食品の安全性問題

成績評価方法・基準

定期試験により評価する。内容は、管理栄養士に必要な分野とその総論・各論を中心として、その他トピックスを含めて6割以上の内容を理解していると判断できる者を合格とする。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

初めて衛生学・食品衛生学の分野に触れる学生さんも多いと思います。その為、分からない事があれば、授業を止めてでも、その都度、その場で質問してください。また、授業に集中できる環境作成の為、騒がしい学生には退出を命ずる事もあります。

テキスト

小塚 諭ほか著『イラスト食品の安全』東京教学社

参考書など

細貝祐太郎 他著『原色食品衛生図鑑』建帛社、日本食品衛生学会編『食品安全の辞典』朝倉書店

機能性食品学

専門科目 フードビジネス学科 2年 後期 2単位 講義 必修

杉山 立志

概要 機能性食品は、病気の予防、セルフメディケーションということから医療費削減につながると考えられている。その為、関連した法制度が整備され、一つのビジネスチャンスとして市場が形成されている。背景となる法律、現在の市場の動向、販売されている機能性食品の事例から、ビジネスとして考える機会を提供する。

達成目標 将来的に、機能性食品の開発を出来るように、 法的知識の基礎、 成功しているビジネスからその手法を学び
学位授与方針 取る。学位授与方針1に該当する。
との関連

教授計画

第1週	講義概要、評価方法、食品三機能、機能性食品の機能とその成分（その1）
第2週	機能性食品の機能とその成分（その2）
第3週	機能性食品に関連した法律1 ・健康増進法
第4週	機能性食品に関連した法律2 ・薬機法
第5週	機能性食品に関連した法律3 ・食品表示法
第6週	機能性食品市場の動向と主な企業、販売方法
第7週	これまでの復習
第8週	小テスト
第9週	機能性食品事業を行う企業調査1（企業の概要）
第10週	機能性食品事業を行う企業調査2（企業の概要、販売する機能性食品の整理）
第11週	機能性食品事業を行う企業調査3（商品のリスト化と競合製品の整理） ・担当商品を決める。
第12週	機能性食品事業を行う企業調査4（商品概要について調査報告。一人1商品）
第13週	これまでの復習
第14週	期末テスト ・食品の機能性、関連法規 ・企業調査結果をひまえた整理
第15週	試験のフィードバックと調査結果の整理

成績評価方法・基準

期末試験と小テストの成績、企業調査レポートの内容、講義の受講姿勢などを考慮して、機能性食品の基本的な考え方の理解度について評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

他の学生の受講の妨げになることは禁止する。
小テストにより記憶を定着させる。質疑応答により、考察する機会を設ける。互いに話をする時間を作るので、理解度を確認し、不明点は積極的な質問して解消することが望ましい。

テキスト

『使用しない』

参考書など

高橋久仁子 『「健康食品」ウソ・ホント』 講談社 2016 978-4-06-257972-8

栄養学

専門科目 フードビジネス学科 2年 後期 2単位 講義 必修

谷口 泉

概要 フードスペシャリスト養成課程の「栄養と健康」は、質のよい安全な食品により、食生活をエンジョイし、よい健康・栄養を保持することを目的としていることから、授業では食生活そのものを通じた健康・栄養の営みについて学ぶ。

達成目標 基礎的でかつ新たな「栄養と健康」に関する正しい知識を身に付け、健康と食に関する情報の真偽や有効性を的
学位授与方針 確に評価し、選択する。最終的には、フードスペシャリスト資格の取得につなげていくことを目指す。
との関連 学位授与方針「1、2、5」に該当する

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	からだの仕組み(1) ヒトのからだの構成単位、からだの働きの調節
第3週	からだの仕組み(2) 消化と吸収、酵素の働き
第4週	食事と栄養(1) 三大栄養素(糖質)
第5週	食事と栄養(2) 三大栄養素(脂質、たんぱく質)
第6週	食事と栄養(3) ミネラル・ビタミン
第7週	1～6までの復習 小テスト
第8週	健康づくりのための政策・指針 健康とダイエット
第9週	ライフステージと栄養(1) 妊娠・授乳期、新生児期・乳児期 幼児期・学童期、思春期
第10週	ライフステージと栄養(2) 成人期 高齢期
第11週	生活習慣病と栄養(1) 各疾病の成り立ち、予防について
第12週	生活習慣病と栄養(2) リスクファクターと食事の影響、生活習慣病と食事
第13週	免疫と栄養 免疫、食物アレルギー
第14週	8～13までの復習 小テスト
第15週	レポート・小テストの解説 全体のまとめ

成績評価方法・基準

課題、授業態度、小テスト、定期試験で総合的に評価を行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

基本的には教科書に沿って進めるが、必要に応じてプリントを配布する。課題については、期日までに提出できるように取り組むこと。尚、受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

三訂 栄養と健康 『(公社)日本フードスペシャリスト協会編』建帛社

参考書など

『授業中に適宜指示する』

フードコーディネーター論

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

谷口 泉

概要 フードビジネスの現場において、フードコーディネーターの役割を理解するための講義であり、基本的な知識を身につける。

達成目標 フードコーディネーターという職業の概要と各分野での仕事の役割を理解し、栄養摂取としての「食」と共に文化としての「食」、そしてフードビジネスとしての「食」のあり方を理解することを目的とする。学位授与方針との関連 「1、2、5」

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	食の歴史と文化と風土
第3週	食品・食材の知識
第4週	調理方法と調理機器 調理の基本、調理器具
第5週	各国料理のコーディネート
第6週	製菓の知識(1)
第7週	製菓の知識(2)
第8週	器と盛り付けの知識
第9週	食空間インテリアとカラーコーディネート
第10週	食空間とテーブルコーディネート テーブルコーディネートの基本的理論、食空間の構成～洋食・和食・中国料理～
第11週	テーブルサービスとマナー テーブルマナー、サービスマナー、プロトコール
第12週	フード・マネージメント
第13週	メニュープランニング
第14週	食の企画・構成・演出の流れ
第15週	筆記試験

成績評価方法・基準

課題、授業態度、小テスト、試験で総合的に評価を行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、プリントを配布する。課題については、期日までに提出できるように取り組むこと。尚、受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

日本フードコーディネーター協会編 『フードコーディネーター教本 新版』柴田書店

参考書など

『授業中に適宜指示する』

ヒューマンリソースマネジメント

専門科目 フードビジネス学科 2年 後期 2単位 講義 選択

吉田 洋

概 要 経営の基本要素であるヒト・モノ・カネのうち、「ヒト」の有効な活用を図るために組織内で採られる政策が従来「労務管理」と呼ばれてきた。しかし、対象を同じくするものの、「ヒト」の本来的な資源性に着目し、新たな枠組みとアプローチによって、戦略的に、その有効活用を図ろうとする管理が「ヒューマンリソースマネジメント」(HRM)といわれる領域である。

達成目標 従業員の個々人の能力拡大方法の理解、ヒューマンリソースの効果的なマネジメントのあり方、持続的なモチベーションに向けての戦略的アプローチを理解する。学位授与方針4に該当する。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	ヒューマンリソースマネジメントの概要と経緯
第2週	企業の戦略、組織と文化とヒューマンリソースマネジメント
第3週	ヒューマンリソースの調達方法
第4週	ヒューマンリソースの開発1、パフォーマンス管理
第5週	同上2、報酬管理
第6週	同上3、教育・能力開発
第7週	従業員関係1、職場の人間関係
第8週	同上2、福利厚生
第9週	ヒューマンリソースの活用1、人事制度
第10週	同上2、雇用形態
第11週	同上3、人事異動
第12週	雇用管理制度
第13週	賃金の管理
第14週	外部人材の活用
第15週	人材派遣と派遣システム

成績評価方法・基準

定期試験の成績(80点)に、小テスト、レポートなど(20点)を課し総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキストの指定された箇所を事前によく読んでください。
 通常の講義形式
 適宜プリントを配布しますが、それだけに頼っていても良い成績はとれません。

テキスト

平野文彦『人的資源管理』学文社 2010 978-4762020902

参考書など

奥林康司『入門人的資源管理』中央経済社 2010 978-4502673603

商取引法

専門科目 フードビジネス学科 2年 後期 2単位 講義 選択

楓 森博

概要 ビジネスに関連する様々な法律がある。初心者にも分かりやすく実例をもとにした具体例を提示して、商取引関係の法律を学べるようにする。時事におけるトピックスがあればそれを解説するので、場合によっては下記の授業計画の順序が変わることがある。

達成目標 商取引法に関心を持てるようにすることが第一の目標である。それにより、日々のニュースに興味を持ち、マスメディアやWebによる情報を収集・選択できるようにする。学位授与方針4に該当する。
との関連

教授計画

第1週	商行為：商売するとはどういうことか。
第2週	商号：商売するには名前が必要。
第3週	営業：営業とは、営業譲渡と営業に関わる利害関係者の調整。
第4週	商業帳簿：商売すると帳簿が必要。
第5週	企業の人的補助：使用人やフランチャイズなどについて。
第6週	商事売買：一般人が買い物をするのと商事売買とは何が違うのか。
第7週	商取引の流れ：卸問屋（とんや）と問屋（といや）の違い。流通業の仕組み。
第8週	消費者契約法：消費者の保護と市場形成。
第9週	消費者トラブル：訪問販売、通信販売、連鎖販売による取引。
第10週	電子商取引：インターネットによる取引。
第11週	リース契約：購入かリースかどちらが得か。
第12週	食の安全：食品に関連する法規。
第13週	法令遵守：コンプライアンスとは。
第14週	独占禁止法：社会では独占がどのように行われているか。
第15週	不公正な取引：不正競争とはどんな競争か？

成績評価方法・基準

不定期に講義で行った内容や専門用語についてのレポート及びプレゼンを課す。期末に、定期試験または最終レポートを課す。以上を総合して評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式で行うが、場合によってはアクティブラーニングの一環として、関連する時事についてプレゼンしてもらおう。分からないことについては積極的に質問してほしい。

テキスト

『原則プリントを配布する。』

参考書など

『授業内で提示する。』

データ解析

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

松原 友子

概要

講義の目的は、社会調査の基礎的データを読み取る力を身につけ、データ分析の基礎を学ぶことにある。各種社会調査データの入手方法やその読み方、計算の仕方、グラフ作成などについて学習・実習する。数字を読んだり、計算したり、コンピュータで分析することが苦手な者でも大丈夫なようにきちんと解説するので、安心して受講してほしい。

達成目標 学位授与方針 との関連

Excelを用いてデータ解析の入門的な技術を身につけることを目標とする。他の社会調査士資格科目につながっていくよう、数字の意味やデータの解釈と社会調査の関係についても学んでいく。【情報メディアDP】メディアプランニングコースの「データ解析を学ぶ」、【フードビジネスDP4】に該当する。

教授計画

第1週	社会調査とデータ分析 社会調査の意義、分類、操作化と変数
第2週	社会調査データの基礎知識 個票データと集計データ、質的変数と量的変数、尺度レベルとデータ分析
第3週	Excelによる社会調査データの操作・加工 数式の入力、セルの参照、関数の基礎、並べ替えとフィルタ
第4週	1つの質的変数を記述する：単純集計 集団の特性と分布、順序尺度の度数分布表、相対度数の意義
第5週	1つの質的変数を記述する：単純集計 Excel実習
第6週	1つの量的変数を記述する：基本統計量 データを1つの数字で表す、データの中心：代表値、データの散らばり：散布度
第7週	異なる尺度上の値を比較する：標準化 標準偏差、標準得点と正規分布の関係
第8週	データを視覚化する：グラフの読み方・作り方 大小を比較、構成比を表す、推移を表す、2つの量的変数の分布を表す、バランスを表す
第9週	2つの量的変数の関連をみるI：相関係数 相関係数の指標：共分散、標準化データの共分散
第10週	2つの量的変数の関連をみるII：回帰分析 最小二乗法、回帰係数、決定係数
第11週	3つの量的変数の関連をみる：偏相関係数 擬似相関、第3変数、コントロール、偏相関係数
第12週	2つの質的変数の関連をみるI：クロス集計 グループ別の単純集計、クロス集計表の構成
第13週	2つの質的変数の関連をみるII：関連係数 オッズ比、ファイ係数、統計的独立と期待度数、カイ二乗値、クラメールのV
第14週	3つの質的変数の関連をみる：エラボレイション クロス集計における第3変数、媒介関係を見抜く、擬似関係を見抜く
第15週	まとめ データ解析のさまざまな問題、課題についての解説

成績評価方法・基準

課題、定期試験によって評価

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

Excelの実習を取り入れ、データ分析を体験できるようにする。結果を導出する過程を習得するのみでなく、その結果が何を示すか常に考えながら受講してほしい。また、テキストは使用せず、講義用資料を毎回配付する。

テキスト

『なし』

参考書など

廣瀬毅士，寺島拓幸『社会調査のための統計データ分析』オーム社

2010 978-4-274-06763-1

カフェ実習

専門科目 フードビジネス学科 2年 後期 1単位 実習 選択

浜地 徹

概要 1. コーヒーの基礎知識の習得、2. 各種コーヒーから好みを探る、3. ドリップコーヒーの淹れ方、4. いろいろなコーヒー器具の体験、5. エスプレッソの淹れ方、6. ミルクのスチーミング(泡立て)について、7. ラテアートの描き方

達成目標 専門的知識を活かしたフードビジネスの企画力、コミュニケーション能力および問題発見・分析・解決能力を身につけるため、基礎的なコーヒーの知識や技術を習得し、お客様を想定して実際にコーヒーを提案・提供できることとの関連 ようになることを目的とする。学位授与方針「4」「6」に該当する

教授計画

第1週	オリエンテーション・受講にあたっての注意点
第2週	コーヒーの流通と品種の理解 「コーヒーが手元に届くまで」「コーヒーの品種の違いについて」
第3週	コーヒーの品質知識 「スペシャルティコーヒーとそれ以外のコーヒーについて(品質の判断と基準の理解)」
第4週	コーヒーの生産地の理解 「コーヒーの生産地によってどのような違いがあるのか？」
第5週	コーヒーの焙煎の基礎 「コーヒーの焙煎が豆にどのような影響を与えるのか？」
第6週	ドリップコーヒーの基礎と技術 「ドリップコーヒーの淹れ方の基礎を習得」
第7週	様々なコーヒー器具の体験 「ドリップコーヒー以外の様々なコーヒー器具の特徴を体験する」
第8週	エスプレッソの基礎と技術 「エスプレッソとは何か？抽出しながら体験する」
第9週	スチーミングの基礎と技術 「スチーミング(ミルクの泡立てと技術)を理解し、身につける」
第10週	ラテアートの基礎と違い 「デザインカプチーノとフリーポアの違いを知る」
第11週	フリーポアのラテアート体験 「フリーポアの基本であるハートを練習する」
第12週	ラテアートの応用と訓練 「フリーポアの復習と発展」
第13週	ラテアートの反復と実践 「見た目だけではなく、味や食感を意識した練習」
第14週	実技試験前の目標設定と復習
第15週	実技試験 「お客様に提案するシーンをイメージし、自分の1杯を提供できること」

成績評価方法・基準

最終試験における口頭でのプレゼンテーションと、提供したコーヒーやカフェラテによって評価。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

コーヒーを多く飲んでもらうこととなります。カフェインに関して特別な配慮の必要な学生は、デカフェのコーヒーなどを準備しますので、初回講座時に伝えてください。

テキスト

『未定』

参考書など

Anette Moldvaer(著)丸山健太郎(監)『COFFEE BOOK コーヒーの基礎知識・バリスタテクニック・100のレシピ』誠文堂新光社 2015 978-4-416-61588-1、ジェームズ・ホフマン(著)丸山健太郎(監)『ビジュアル スペシャルティコーヒー大辞典』日経ナショナル・ジオグラフィック 2015 978-4-86313-309-9

食品流通論

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

必修

相原 延英

概要

今日の食品に関わる市場は、第2次世界大戦後の経済復興、その後の高度経済成長における所得の上昇や人口の増加を背景に成長してきました。その食品の市場の発展を支えてきた仕組みの1つに、生産から消費に至る食品流通があります。本講義では、その食品流通の仕組みについて、歴史や理論、現状分析としての食品製造業、食品流通業、外食産業、中食産業といった食品産業の動向や課題、食品流通に関わる展望について講義します。

達成目標 学位授与方針 との関連

本講義では、商学概論や流通経済論で学んだ理論や事項をもとに、食品の市場に関する歴史や理論、食品に関わる生産、流通、消費、そしてそれらのつながりや関係性について学びます。一番重要なことは、講義で出てきた内容が、実際の社会にどのように関わっているのか、あるいは活かされているのかを理解することが必要となります。学位授与方針5、6に該当する。

教授計画

第1週	ガイダンス (授業の進め方、定期試験や小テストの評価基準、教科書や参考文献等を説明する。)
第2週	豊かな食生活を支える食市場
第3週	消費者の食品消費の変化
第4週	食生活の多様化
第5週	食品流通の役割と社会的使命
第6週	卸売流通が必要な食品流通
第7週	食品の小売流通
第8週	外食・中食産業のマーチャンダイジング
第9週	商品の分類と温度帯別食品流通
第10週	主要食品の流通
第11週	フードマーケティング
第12週	食品消費と環境問題
第13週	食品流通の安全確保
第14週	食品流通を取り巻く課題
第15週	今後の食品流通の展望

成績評価方法・基準

学期末試験、小テスト、授業コメントでの評価及び受講態度を総合して判断します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

レジュメや参考資料等を配付の上で、解説します。受講するにあたっては、経済学や商学の基本知識を必要としますので、基礎科目や教養科目で、それらの科目を履修していることが望ましいです。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会〔編〕『三訂 食品の消費と流通』建帛社 2016年 978-4-7679-0538-9

参考書など

『講義の際に、適宜連絡します。』

食品貿易論

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

相原 延英

概要

貿易の自由化により、経済活動のグローバル化が進展する中で、食品貿易も地球規模へと拡大してきている。食品貿易が進展することは、一見すると、食品産業の経済活動を促進させる効果があると考えられる、しかし、その効果には負の側面も存在している。そのため、本講義では、食品貿易を考える上で必要とされる理論や歴史的経緯、さらには国際的な枠組みを学習した上で、食品貿易によって生じる諸問題への対応策を考察する。

達成目標 学位授与方針 との関連

本講義では、食品に関わる国際関係を歴史や理論、さらには、食品貿易と社会とのつながりや関係性について学ぶ必要があります。その上で、それらの各項目を踏まえて、食品貿易の在り方や社会に対してどのような影響が及ぼされているのかを批判的に論考する。そのため、学ぶべきことは多岐に渡るので、能動的に、かつ創造力溢れる捉え方を持つことが期待されます。学位授与方針「4」

教授計画

第1週	ガイダンス (授業の進め方、定期試験や小テストの評価基準、教科書や参考文献等を説明する。)
第2週	食品貿易を考える上での基礎理論
第3週	第2次世界大戦後の国際貿易体制 (IMF・GATT体制)
第4週	日本による貿易摩擦の進展と貿易自由化への対応
第5週	GATTウルグアイラウンドとWTO体制への移行
第6週	グローバル化とFTAの進展
第7週	世界の食料需給の動向
第8週	食料安全保障
第9週	日本の農産物輸入と日本農業の将来像
第10週	食品安全問題とWTO体制
第11週	リスク・アナリシスとSPS協定
第12週	途上国における資源輸出型発展と食用穀物生産の停滞
第13週	フェアトレード
第14週	地球環境問題と国際貿易
第15週	今後の食品貿易の展望

成績評価方法・基準

学期末試験、小テスト、授業コメントでの評価及び受講態度を総合して判断します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

レジュメや参考資料等を配付の上で、解説します。受講するにあたっては、経済学や商学の基本知識を必要としますので、基礎科目や教養科目で、それらの科目を履修していることが望ましいです。

テキスト

『教科書の代わりに、講義ごとにレジュメを配布します。』

参考書など

『講義の際に、連絡します。』

フードサービス経営論

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

蔵富 幹

概要 フードビジネスの醍醐味は自らのオリジナリティを生かした飲食店舗を立ち上げ、お客様に喜んでいただく店舗を経営するところにある。本講座は、新規に店舗をオープンさせるまでのプロセスを多くの事例をもとに学習し、経営感覚を磨くことを目的とする。

達成目標 飲食店のオープンを通してフードビジネス経営の本質を理解することを目標とする。店舗の新規出店のために必要な知識の習得と、事業計画書の作成できるスキルを学ぶ。自ら希望する店舗を設計・ビジュアル化できることを目標とする。学位授与方針4に該当する。

教授計画

第1週	オリエンテーション 企業倫理とは、サービスとは
第2週	フードビジネスマーケティング マーケティングとは
第3週	出店戦略、ストアコンセプトの考え方
第4週	商品戦略、商品コンセプトの考え方
第5週	商品開発のポイント
第6週	立地について
第7週	店舗設計、厨房設計のポイント
第8週	デザイナーズチェア・インテリアスタイルについて
第9週	店舗調査のポイント
第10週	出店のための計数管理
第11週	採用、教育、研修の実務
第12週	販売促進・酒類について
第13週	フードサービスの関連法規
第14週	事業計画書の作成について
第15週	まとめ・資金調達

成績評価方法・基準

学期末試験 70%、授業態度、課題レポート提出 30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義のテーマに応じて、図表、写真を使い解説する。

テキスト

『プリントを配布する。』

参考書など

神田孝・井嶋倫子『フードサービス店長法律ハンドブック』商業界 2013年 978-4-7855-0445-8

消費行動論

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 講義 必修

関川 靖

概要 消費者の消費行動の要因は多面性を持っているので、本講義では多様な視点を持って勉強することでより正確な要因を理解することを目指す。また、消費者の消費行動要因を理解すると共に、販売者側がこの要因を理解し消費誘導を行っているケースも考える。

達成目標 ・消費者の行動要因には多面性があることを理解する
 学位授与方針 ・この多面性を、経済学、心理学、商学の部門で勉強する
 との関連 ・この知識を習得し、実社会において商品開発や販売戦略の現場での対応力向上を目指す。
 学位授与方針「1、4」に該当する

教授計画

第1週	ガイダンス...半年間の講義計画
第2週	消費者行動の分析視点・・・消費者行動の分析の必要性、消費者の役割
第3週	消費行動に影響を与える要因1 所得の範囲内での消費決定、補完財との組み合わせの消費決定、代替財間での消費決定、効用最大化
第4週	消費行動に影響を与える要因2 価格と価値の関係、価値の定義
第5週	不確実性・情報非対称性と意思決定 期待効用の矛盾、アレ・エルスバークの逆説 新しい理論へ 情報の非対称性での意思決定
第6週	偏った意思決定1 代表性・利用可能性・所有効果、繫留効果
第7週	偏った意思決定2 損失回避性とフレーミング効果と販売戦略
第8週	偏った意思決定3 現在重視の時間割引率、待つことの喜び、心の勘定
第9週	偏った意思決定と販売戦略 消費誘導・商品開発
第10週	消費行動とライフスタイル1 マズロー（ライフステージ論）、ミッチェル（VALS類型論）、カトーナ
第11週	消費行動とライフスタイル2 習慣形成・デモンストレーション効果と文化へのロックイン
第12週	消費行動とライフスタイル3 A10アプローチ、ソーシャルトレンドアプローチ
第13週	消費者行動の統合モデル1 ニコシア・モデル
第14週	消費者行動の統合モデル2 ハワード/シエス・モデル
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

定期試験80%、レポートや授業後の確認問題などの平常点20%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

必要に応じて適宜プリントを配布する。予習よりも復習を重点的に勉強するほうが良い。

テキスト

『使用しない』

参考書など

秋元昌士『イノベーションの消費者行動』学文社 2012年 9784792342395、井上崇通『消費者行動論』同文館 2012年 9784495644710

会社法

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 講義 必修

加藤 博子

概要 社会に出ると、会社に所属したり、会社を自ら起こして、または会社を取引相手としてビジネスに関わることになる。会社の仕組みや活動について会社法がどのように定めているのか、ビジネスの世界で最低限必要とされる程度の基本知識を学ぶ。
会社に関して時宜にあったトピックスがあれば適宜紹介する。

達成目標 会社法の基本を理解すること（学位授与方針4、6に該当）。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	会社法と会社について知っておこう（担当：加藤博子）
第2週	会社はどうやって設立するのか（担当：加藤博子）
第3週	株主と株式について知っておこう（1）（株主の権利、株式の種類など）（担当：池田篤紀）
第4週	株主と株式について知っておこう（2）（株主名簿、単元株制度など）（担当：池田篤紀）
第5週	会社の機関とコーポレートガバナンス（1）（会社の機関設計）（担当：加藤博子）
第6週	会社の機関とコーポレートガバナンス（2）（株主総会）（担当：加藤博子）
第7週	会社はどうやって経営するのか（1）（取締役・取締役会・代表取締役）（担当：池田篤紀）
第8週	会社はどうやって経営するのか（2）（社外取締役など）（担当：池田篤紀）
第9週	役員の仕事と責任について知りたい（1）（役員の責任・報酬など）（担当：加藤博子）
第10週	役員の仕事と責任について知りたい（2）（株主代表訴訟など）（担当：加藤博子）
第11週	会社の計算と監査について知っておこう（担当：林克則）
第12週	資金の調達・払戻しについて知っておこう（1）（新株発行など資金調達方法）（担当：池田篤紀）
第13週	資金の調達・払戻しについて知っておこう（2）（剰余金の分配など資金払戻方法）（担当：池田篤紀）
第14週	M & Aについて知っておこう（担当：池田篤紀）
第15週	会社が消滅する場合を知っておこう（担当：加藤博子）

成績評価方法・基準

期末試験を行うほか、各回の講義の最後に、受講者の理解度を確認するため、講義内容に関する簡単な問を出して回答の提出を求める。期末試験の結果を7割、各回の問に対する回答を3割として評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキストに沿って講義を行う。
テキストの予習復習を行うことが望ましい。
なお、各回の講義内容は、進度に応じて、授業計画記載の内容から多少変更になる場合がある。

テキスト

佐藤孝幸『ただいま授業中 会社法がよくわかる講座』(株)かんき出版 2006年 ISBN978-4-7612-6337-9 C0032

参考書など

リスクマネジメント

専門科目

フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

選択

栗林 芳彦

概要 現代の企業は様々なリスク要因を抱えながら日々の活動を行っている。リスクを管理し、企業にダメージを与えないようにすることは重要な経営課題の一つである。本講義では企業にとってリスクとはなにか、またその顕在化を防ぐためにはどのような方法があるのか、さらにはリスクが危機へと発展してしまった際の対処はどうあるべきか、などを学ぶ。

達成目標 ・企業にとってリスクとはなにかを理解する。 ・リスクに対する考え方とその基本的な対処方法について学ぶ。
学位授与方針との関連 ・企業が危機に対してどのように対処すべきか、基本的な考え方を学ぶ。【メディアDP】メディアリテラシーを高める【フードビジネスDP4に該当】

教授計画

第1週	オリエンテーション
第2週	リスクとは何か ・リスクの定義 ・リスクマネジメントと危機管理
第3週	リスクのタイプ ・外的要因によるリスク ・内的要因によるリスク
第4週	リスクマネジメントの具体的手順 ・基本方針の策定 ・リスクに対する4つのアプローチ
第5週	財物リスク ・企業の物的資産に対するリスク ・傾向と対策
第6週	法務リスク(1) ・PL法に関わるリスク ・リコール
第7週	法務リスク(2) ・株主代表訴訟 ・知的財産権
第8週	法務リスク(3) ・クレーム対応 ・コンプライアンス
第9週	労災 ・労災事故と企業責任 ・メンタルヘルス
第10週	情報セキュリティに関するリスク ・サイバー攻撃 ・情報漏えい
第11週	ブランドリスク ・ブランド価値の棄損
第12週	レピュテーションマネジメント ・企業のブランド価値とリスク
第13週	コーポレートガバナンス ・企業経営者による犯罪・不祥事 ・企業統治の方法論
第14週	グループ・リスクマネジメント ・変化する企業形態とリスク対応
第15週	まとめと復習

成績評価方法・基準

定期試験で評価する。持ち込みなし。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

新聞を毎日読む、テレビのニュース番組を見るなどして、企業報道に常に注意を払うこと

テキスト

『使用しない。』

参考書など

『適宜、指示をします。』

薬理学

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期集中 2単位 講義 選択

篠塚 和正

概要 薬理学とは「クスリをより有効により安全に使用するための方法」を考える学問領域です。薬の効き目には食品や健康食品が重要な影響因子となります。本講義では、1)薬の条件、2)薬はどのようにして作用するのか、3)クスリの効き目にどのような因子が影響するのか、ということについて食品や健康食品などとの関係を織り交ぜながら解説し後半では疾患別に実践的な説明します

達成目標 医薬品の特徴を理解するとともに、医薬品の安全で効果的な使い方や、食品や健康食品との上手な組合せを考える基本的な知識を身につけることを目的とし、医薬品の適正使用に必要な実践的な考え方を養うことを最終目標とします。具体的には、医薬品添付文書を理解することができ、医薬品および健康食品の適正な使用方法を考え判断することができることを到達目標とします。学位授与方針1,4に該当する。

教授計画

第1週	クスリって？：二千年の歴史を持つ漢方薬からミステリーまで意外と身近で不思議なクスリの世界を紹介します。リラックスして、実際にいろいろな形の医薬品を見ながらその働きや使い方を考えてみましょう。最終的にはクスリのいろいろな形に潜む驚きの秘密をテーマに、クスリの形に込められた苦労や工夫についてお話しします。
第2週	クスリの条件：クスリがクスリであるための条件とは？その条件をみたくするためにクスリが辿る長く険しい道のりや、大きな犠牲、それを拡大しない為の倫理規範についてお話しします。最終的にはクスリの定義・条件について理解して下さい。
第3週	クスリの人生：クスリが身体に入り、役割を果たして消滅してしまうまでのプロセスについて漫画を見ながら、いろいろな剤形（クスリの形）のクスリを例にとり説明します。最終的には生体内動態として、体内での薬の動きを理解して下さい。
第4週	医薬品の条件・剤形・動態に関する演習：これまでの3回の講義内容をまとめた後で演習問題に取り組み、医薬品を適正に使用するための実践的な力を養います。演習終了後に正答を示しながら解説し、質問に応じます。
第5週	クスリが働く場所と作用の仕方：クスリは身体の何処でどのようにして効き目をあらわすのか？まず身体の仕組みと病気のあらわれかたについて説明し、その後、クスリが作用をあらわす場所と働きを紹介します。主な場所は3つ、この3箇所刺激と阻害のいずれかの作用をクスリは示します。
第6週	薬効に影響する因子：病は気からといいますが、クスリの効き目は気持ちなどいろいろな要因により変わってしまいます。クスリの効き目はこの他、年齢、体調、時間や遺伝子によっても変わります。何故か？その理由について理解すると上手にクスリを使えるようになります。
第7週	副作用とクスリ同士の相互作用：クスリの逆はリスクです。クスリには多かれ少なかれ副作用がつきまといまわし、クスリの飲み合わせでもリスクが生じます。ここではクスリを安全に使うコツを会得して下さい。
第8週	医薬品の作用機序・影響因子・副作用・相互作用に関する演習：これまでの3回の講義内容をまとめた後に、演習問題に取り組み、医薬品を適正に使用するための実践的な力を養います。演習終了後に正答を示しながら解説し、質問に応じます。
第9週	クスリと食べ物の相互作用：クスリを飲むタイミングは、食後・食前など、食事を基準に書かれています。これは食べ物もクスリの効き目を変えてしまうことがあるからです。ここでもクスリをより効果的に使うコツを会得して下さい。
第10週	うまくクスリを使うための実用的な話、あれこれ：まずは身体の内臓機能を調節している自律神経系の仕組みとその疾患について、説明します。心臓や胃腸、呼吸器、泌尿器など健康を維持するために大切な臓器と病気に関する知識を身につけてください。
第11週	消化器系・循環器系・呼吸器系疾患に働くクスリの上手な使い方：下痢や腹痛の時に症状を改善してくれるクスリ、逆に便秘の時に使うクスリ、喘息や低血圧、高血圧の時に症状を改善してくれるクスリなどについて具体的な使い方と注意点について説明します。クスリの適切な使用方法について考えを深めてください。
第12週	食品医薬品相互作用・消化器系・循環器系・呼吸器系疾患治療薬に関する演習：これまでの3回の講義内容をまとめた後に、演習問題に取り組み、医薬品を適正に使用するための実践的な力を養います。演習終了後に正答を示しながら解説し、質問に応じます。
第13週	食生活が大きく関与する糖尿病治療薬の概説とその適切な使用方法：糖尿病治療薬の最近の進化にはめざましいものがあります。糖尿病治療薬の種類と作用する場所、作用の仕方について説明します。実際に医薬品を見ながら、治療に取り組む患者さんの気持ちを考えてみてください。
第14週	糖尿病に対する薬物治療の実際と投薬・食事管理：糖尿病治療における強化インスリン療法のシミュレーションを行ってみましょう。食事管理と組み合わせて考え、患者さんの立場の大変さが実感してください。
第15週	総合演習：これまでの講義を総括すると共に、総合的な演習を行ってその理解度、知識と応用力を確かなものにします。

成績評価方法・基準

講義中の質疑応答などの平常点（10点満点、私語などにより減点）、演習結果（4回の合計20点満点）、定期試験（70点満点）

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業中にフリータイムを適宜設けます。この時間中は積極的におしゃべりをし質問して疑問点の解消に取り組んでください。それ以外の授業中は私語厳禁です。授業中に演習も行います。演習ではそれまでの講義のまとめと問題解決訓練を行ないます。自分の目標到達度を確認して、着実に実力をつけてください。

テキスト

『プリントを配布』

参考書など

日本臨床栄養協会編『NR・サプリメントアドバイザー必携 第2版』第一出版 2015、渡辺泰雄ら編『クスリのことわかる本』地人書館 2004、長友孝文ら編『最新薬理学 第9版』廣川書店 2013、高折修二ら翻訳『グッドマン・ギルマン薬理学第12版』廣川書店 2012、藤本弘毅ら『特定保健用食品と医薬品』文光堂 2016

食品流通論

専門科目

フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

選択

相原 延英

概要

これまでの経済学は、生産部門からの捉え方が主流であったとの指摘がされています。そのため、経済学の1つの分野である食品流通論も、生産部門からの捉え方が主流となってきたといえます。しかし、変化の激しい現代社会において、多様な捉え方ができなければ、様々な社会現象を解決できないことは自明の通りであります。そこで、本講義では、食品流通における様々な捉え方を注目にし、講義を行うことにします。

達成目標 学位授与方針 との関連

本講義では、流通経済論や食品流通論 で学んだ基礎理論や基本的な事項をもとに、食品流通における消費部門からの捉え方や流通政策について講義を行います。その際に重要となる考え方とは、食品流通論も、経済学が目指す、よりよい社会の実現に向けての学問体系であるということです。本講義では、今日の食品流通に対して、よりよい社会の実現に向けての捉え方とは何かの問いに対する考察を行います。学位授与方針「5」に該当

教授計画

第1週	ガイダンス (授業の進め方、定期試験や小テストの評価基準、教科書や参考文献等を説明する。)
第2週	食品の品質と価格
第3週	標準化と食品の価値
第4週	食品流通におけるブランドの価値と役割
第5週	消費者主権と消費者の権利
第6週	食品安全とリスク・コミュニケーション
第7週	流通政策の目的と小売商業政策
第8週	競争政策と不公正な取引問題
第9週	再販売価格維持制度と広告表示制度
第10週	商業振興政策の変遷
第11週	出店規制の変遷
第12週	まちづくり三法の制定
第13週	地域商業とまちづくり三法の改正
第14週	21世紀の流通政策の課題
第15週	真の豊かさとは何か より良い社会の実現のために

成績評価方法・基準

学期末試験、小テスト、授業コメントでの評価を総合して判断します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

レジュメや参考資料等を配付の上で、解説します。受講するにあたっては、経済学や商学の基本知識を必要としますので、基礎科目や教養科目で、それらの科目を履修していることが望ましいです。

テキスト

『なし』

参考書など

番場博之〔編〕『基礎から学ぶ流通の理論と政策〔新版〕』八千代出版 2016 978-4-8429-1666-8、見目洋子 / 神原理〔編〕『現代商品論〔第2版〕』白桃書房 2010 978-4-561-65188-8

フードサービス商品論

専門科目

フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

選択

蔵富 幹

概要 フードビジネスの商品（食材）に関し、商品コンセプトをもとに商品の開発方法を学ぶ。商品戦略としてのメニュー構成、メニューミックスなどの手法を用い、ビジネスとしての損益に貢献できる力を学ぶ。

達成目標 商品（食材）の原価、粗利益の関係を理解する。
学位授与方針との関連 各分析方法を充分理解したうえで、利益貢献できるスキルを学ぶ。学位授与方針6に該当する。

教授計画

第1週	オリエンテーション 消費税について
第2週	商品開発について 商品コンセプト
第3週	商品戦略について 理論原価
第4週	心理的価格戦略について
第5週	ABC分析について
第6週	ABC分析について
第7週	和食文化（麹）について
第8週	商品管理（棚卸、検収）について
第9週	商品管理（発注）について
第10週	商品発想法について
第11週	損益分岐点について
第12週	メニューミックスについて
第13週	ロス管理について
第14週	食器（ワイングラス）について
第15週	まとめ・食品表示

成績評価方法・基準

学期末試験 70%、 授業態度、課題レポート提出 30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義のテーマに応じて、図表、写真を使い解説する。

テキスト

『プリントを配布する。』

参考書など

消費者経済研究所『スーパーマーケット店長法律ハンドブック』商業界 2017年

製菓実習

専門科目

フードビジネス学科

3年 前期

1単位 実習

選択

小川 博司

概要 洋菓子製造の基礎と衛生についてさまざまな材料と道具を用い基礎的な技法を身につけ、製菓機器の正しい取り扱い方も修得する。

達成目標 実習を通して、製菓理論を学び、フードビジネスとしての製菓製パン技術を修得する事を目標とします。学位記
学位授与方針 授与方針1に該当する。
との関連

教授計画

第1週	ガイダンス シフォンケーキ
第2週	パウンドケーキ
第3週	サブレ
第4週	シュークリーム
第5週	プリン
第6週	タルトフリユイ
第7週	ガトーショコラ
第8週	シャルロット
第9週	クレープ
第10週	マドレーヌ フィナンシェ
第11週	バイクドチーズケーキ
第12週	スコーン
第13週	バナナマフィン
第14週	ブラウニー
第15週	キッシュ

成績評価方法・基準

実習態度、レポートにて評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

遅刻・早退は厳禁。常に衛生、一番食べてもらいたいひとに創るということを念頭に置いて実習に取り組む。
デモンストレーションもあるが、種類によっては同時進行もあるので創り方を覚えてから実習にのぞむこと。

テキスト

『プリントを配布』

参考書など

『適宜指示する』

食品官能検査

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 選択

宮島 彩

概要 フードスペシャリストには食品についての深い知識とそれらの品質について見抜く技能が必要である。食品の「化学的・物理的評価法」及び、嗜好に直接結びつく「食品官能評価法」について講義と実習を通して学ぶ。

達成目標 食品官能検査の基本的な知識を学んだ上で、実際に官能評価を計画・実施できるようになることを目標とする。
学位授与方針 学位授与方針「1」に該当する
との関連

教授計画

第1週	ガイダンス 食品官能評価とは
第2週	官能評価法1 パネリスト選定試験（5味識別試験、濃度識別試験）
第3週	官能評価法2 比較して選ぶ（3点識別試験、2点嗜好試験）
第4週	官能評価法3 順位をつける（スピアマンの順位相関係数、Newell&MacFarlaneの順位法）
第5週	官能評価法4 順位をつける（ケンドールの一致性の係数、Newell&MacFarlaneの順位法）
第6週	官能評価法5 評点をつける（評点法）
第7週	官能評価法6 特性を記述する（SD法）
第8週	化学的評価法 糖度、酸度の測定
第9週	物理的評価法1 分散系
第10週	物理的評価法2 レオロジーとテクスチャー
第11週	学生による食品官能評価実習1 企画書の作成、準備
第12週	学生による食品官能評価実習2 順位法、評点法
第13週	学生による食品官能評価実習3 順位法、評点法
第14週	学生による食品官能評価実習4 順位法、評点法
第15週	学生による食品官能評価実習5 結果報告会とまとめ

成績評価方法・基準

レポート提出・実習での積極性（50%）、定期試験（50%）により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

評価方法の説明をよく聞き、集中して取り組むこと。
グループに分かれて実習を行うため、協調性を持ち、積極的に参加すること。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会（編）『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』建帛社 2014年 978-4-7679-0506-8

参考書など

『随時紹介する』

食品関連法規

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 講義

選択

杉山 立志

概要 食品衛生法、食品安全基本法、健康増進法、食品表示法などの法律に関して、その目的と具体的内容について、行政、企業、消費者の役割りを講義する。さらに、企業がビジネスを行うために重要である特定保健用食品、機能性表示に加えて、特許法などの活用について講義する。

達成目標 企業においては、法に基づいた社内ルールが厳しく設けられている。ルールを何も考えずに守るのではなく、根拠となる法の考え方と法の範囲を知る。また、ビジネスを進めるにあたって、制度をどう活用すべきか、知財をどのように取り扱うべきなのかについて、考え方を身につける。学位記授与方針4に該当する。

教授計画

第1週	講義の概要説明（授業の進め方、目標）
第2週	法律概要（食品関連法規の種類について）
第3週	食品衛生法
第4週	健康増進法
第5週	食品安全基本法
第6週	薬機法、景品表示法
第7週	JAS法、情報公開法、消費者基本法
第8週	食品表示法
第9週	行政・企業・消費者の役割
第10週	リスクの種類
第11週	リスク管理手法
第12週	リスクコミュニケーションと国際比較
第13週	知財マネジメント1
第14週	知財マネジメント2
第15週	総括

成績評価方法・基準

小テスト、期末試験、法令違反事例調査レポートの結果から食品の関連法規とその科学的根拠についての理解度を評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義内容の事前確認。講義内容の振り返りを授業中に行い、重要な事項について認識を深める。質疑応答により、安全性について考察する。互いに話をする時間を作るので、理解度を確認し、不明点は積極的な質問して解消することが望ましい。他者の受講を妨げる行為は禁止する。

テキスト

『資料配布』

参考書など

『随時紹介』

社会調査実習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 選択

中村 麻理

概要 調査の企画から報告書の作成に至る社会調査の全過程を体験的に学習する授業である。受講生は、調査の企画、仮説構築、質問文の作成、調査の実施、フィールドノートの作成、データの作成・整理・分析、報告書の作成といった、質的調査の全プロセスを経験する。なお、本講義は社会調査士資格取得のための認定科目（G）に該当する。

達成目標 社会調査の全過程を経験することを通して、調査能力のみならず、社会人基礎力の獲得をも目指す。フードビジネス学位授与方針「4」に対応している。
との関連

教授計画

第1週	イントロダクション フィールドワークの技法に関する講義
第2週	調査テーマに関する概説
第3週	調査テーマに関する情報収集
第4週	中間報告
第5週	調査設計に関する概説
第6週	仮説構築と調査項目の設定
第7週	質問文の作成
第8週	聞き取り調査の実施：第一の対象
第9週	聞き取り調査の実施：第二の対象
第10週	聞き取り調査の実施：第三の対象
第11週	調査データの作成
第12週	調査データの整理
第13週	調査データの分析
第14週	調査報告書の作成
第15週	調査報告

成績評価方法・基準

議論への参加度、調査時の活動における積極度、小課題における達成度、最終的なレポートの完成度等により評価する（100％）。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

社会調査士指定科目（G）に該当する。社会調査士指定科目（A）～（E）で学んだことをふまえて実習を行うので、該当科目を履修済みであることが望ましい。

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

チェーンストアシステム研究

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 講義

必修

河木 智規

概要 大多数の人々の日常生活に欠くことのできなくなった、チェーンストアの本質と今後の可能性について解説する。
チェーンストアを支える広範な分業システム、標準化の重要性、商品づくりを実際の企業をケーススタディとして取り上げ研究する。

達成目標 チェーンストアの特徴である標準化や単純化、分業システムとそのマネジメント、そのためのスペシャリストづくりなどの考え方が、一般の業界や職種の基礎部分に大きく役立つことを理解し、身につけてもらいたい。学位記授与方針との関連
学位授与方針との関連 記授与方針5に該当する。

教授計画

第1週	ガイダンス（講義全体の流れ、授業のすすめ方、レポートの提出方法、評価の仕方を説明する） チェーンストアの理解（1） チェーンストアの定義
第2週	チェーンストアの理解（2） チェーンストアの歴史、絶対原則・本質 チェーンストアとフランチャイズの理解
第3週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（1） 事例研究「サイゼリヤ」
第4週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（2） 事例研究「ニトリ・イケア」
第5週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（3） 事例研究「しまむら」
第6週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（4） 事例研究「無印良品」
第7週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（5） 事例研究「セブンイレブン」
第8週	チェーンストアの商品の考え方（1） ナショナルブランドとプライベートブランド
第9週	チェーンストアの魅力を理解する（1） ストアコンパリゾンと商品構成グラフ
第10週	チェーンストアの人財育成 スペシャリストづくりとゼネラリスト
第11週	チェーンストアの商品の考え方（2） 課題解説「NBとPB比較」
第12週	チェーンストアの魅力を理解する（2） 課題解説「ストアコンパリゾンと観察・分析・判断」
第13週	チェーンストアの業種・業態とフォーマット フォーマットの考え方
第14週	チェーンストアの収益構造 損益計算書の理解と投資計画の考え方
第15週	まとめ（これからのチェーンストア）

成績評価方法・基準

試験結果・課題レポートの内容・毎回レポートの内容により総合的に評価する

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回資料とレジュメを配布し、パワーポイントによる説明と映像を参照しながら授業を進める。
毎回のレポートで授業の理解度を確認しつつ、二回の課題レポートで個々の意見の発表の場をつくる。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜紹介する』

商業立地研究

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 講義

選択

蔵富 幹

概要 起業、開業に必ず必要となる「立地」について、歴史的推移も含めて学ぶ。広義、狭義における商圈の捉え方、最適立地とはどういう立地か、また留意すべきポイントはなにかを理解する。起業（アントレプレナー）についても、合わせて学ぶ。

達成目標 店舗開発、出店を前提に、立地のもっているポテンシャルを理解し、業種業態ごとの最適立地とはどのようなものかを理解する。学位記授与方針4に該当する。

教授計画

第1週	オリエンテーション 立地の価値、立地戦略について
第2週	立地競争について
第3週	まちづくり三法・店舗立地・商圈について
第4週	商業集積地の立地について
第5週	中小企業と商業集積について
第6週	立地分析について
第7週	アントレプレナー・起業とは
第8週	店舗レイアウトの実際
第9週	店舗レイアウトの実際
第10週	実査とその原則について
第11週	実査のポイント（T G）について
第12週	実査のポイント（動線・視界性）について
第13週	建物制約・ロードサイドについて
第14週	新たな立地開発について
第15週	まとめ・フランチャイズ

成績評価方法・基準

学期末試験 70%、授業態度、課題レポート提出 30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義のテーマに応じ、図表、写真を使い解説する。

テキスト

『プリントを配布する』

参考書など

『適宜、紹介する』

フードプランニング

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 講義 必修

中村 麻理

概 要 フードビジネスの第一線の担い手としてのフードスペシャリストには、さまざまな専門知識が必要とされる。ここでは、食情報の探索と食企画、食空間のコーディネート、メニュープランニング、フードマネジメント、食環境とフードシステム等に関する基本的な知識について講義する。

達成目標 卒業後のフードビジネスの現場において役立つプランニングのための基礎知識を習得するとともに、最終的には学位授与方針との関連 フードスペシャリスト資格の取得につなげていくことを目指す。フードビジネス学科学位授与方針「1」「2」「4」に対応している。

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	フードコーディネートの基本理念
第3週	食事の文化：食事とは、食のタブーと宗教
第4週	食事の文化：日本の食事、特別な日の食事、外国の食事
第5週	食卓のコーディネート：要点、日本の食卓
第6週	食卓のコーディネート：中国料理と西洋料理の食卓
第7週	食卓のサービスとマナー：基本、日本料理、中国料理
第8週	食卓のサービスとマナー：西洋料理、パーティー、プロトコル
第9週	メニュープランニング：要件
第10週	メニュープランニング：料理様式とメニュー開発の基礎
第11週	食空間のコーディネート：食事空間のコーディネート
第12週	食空間のコーディネート：キッチンのコーディネート
第13週	フードサービスマネジメント
第14週	食企画の実践コーディネート
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

定期試験（50％）、授業時の課題および参加態度（50％）から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

フードスペシャリストに必要な知識を獲得するための講義である。時間内は集中力を維持し、積極的な姿勢で受講していただきたい。尚、授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会編『フードコーディネート論』建帛社

参考書など

梅沢昌太郎・長尾精一『食商品学入門』日本食糧新聞社

調理学応用実習

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

1単位 実習

選択

澤田 美穂

概要 フードビジネスの分野では、「美味しさ」の探求が必要不可欠となります。調理学理論に基づいて、実習を通じて各食品の調理方法、各国の料理の特性と献立の構成を理解し、「美味しさ」の要因について学びます。

達成目標 食材の準備、調理、スタイリング（盛りつけの演出）、試食などの実習を通じて、「食」についての理解を深め学位授与方針との関連、実践的な技能を身につけることを目標とする。フードビジネス学科学位2、3に該当する。

教授計画

第1週	ガイダンス 【実習1】 洋食（1）
第2週	【実習2】 和食（1）
第3週	【実習3】 中華（1）
第4週	【実習4】 韓国（1）
第5週	【実習5】 エスニック（1）
第6週	【実習6】 洋食（2）
第7週	【実習7】 和食（2）
第8週	【実習8】 中華（2）
第9週	【実習9】 エスニック（2）
第10週	【実習10】 洋食（3）
第11週	【実習11】 和食（3）
第12週	【実習12】 中華（3）
第13週	【実習13】 洋食（4） 行事食
第14週	【実習14】 和食（4） 行事食
第15週	【実習15】 和食（5） まとめ

成績評価方法・基準

レポート・実習態度・定期試験による総合評価。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

各自積極的に実習に関わり、調理技術の習得に努めて下さい。実習後はレポートの作成、提出があります。安全に十分な配慮をして実習に臨んでください。

テキスト

『授業ごとにプリントを配布します。』

参考書など

調理学応用実習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 1単位 実習 選択

鈴木 あゆみ

概要 フードビジネスの分野では、「美味しさ」の探求が必要不可欠となります。調理学理論に基づいて、実習を通じて各食品の調理方法、各国の料理の特性と献立の構成を理解し、「美味しさ」の要因について学びます。

達成目標 食材の準備、調理、スタイリング（盛りつけの演出）、試食などの実習を通じて、「食」についての理解を深め学位授与方針、実践的な技能を身につけることを目標とする。フードビジネス学科学位2.3に該当する。
との関連

教授計画

第1週	ガイダンス（授業の進め方）
第2週	【実習1】日本料理 春の献立 だしの取り方（昆布）
第3週	【実習2】日本料理 夏の献立 だしの取り方（かつお）
第4週	【実習3】日本料理 秋の献立 だしの取り方（煮干し・しいたけ）
第5週	【実習4】日本料理 冬の献立
第6週	【実習5】西洋料理 フランス料理 だしの取り方（フォン）
第7週	【実習6】西洋料理 イタリア料理
第8週	【実習7】西洋料理 スペイン料理
第9週	【実習8】中国料理 広東料理 だしの取り方（清）
第10週	【実習9】中国料理 四川料理
第11週	【実習10】韓国料理
第12週	【実習11】エスニック料理 タイ料理
第13週	【実習12】日本料理 洋食
第14週	【実習13】日本料理 お節料理
第15週	まとめ・試験

成績評価方法・基準

レポート・実習態度・定期試験による総合評価。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

各自積極的に実習に関わり、調理技術の習得に努めて下さい。実習後はレポートの作成、提出があります。安全に十分な配慮をして実習に臨むこと。

テキスト

『授業ごとにプリントを配付します。』

参考書など

『授業内で適宜紹介します。』

食品産業論

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 講義

選択

相原 延英

概要

食品産業は、食品製造業のみではなく、食品流通業、外食産業や中食産業等といった食品小売業のような様々な主体が含まれます。食品産業は、現在、時代の変化に直面するとともに、厳しい競争にさらされてきています。そのため、これまでの食品産業の枠組みとは違った、今日の現代社会における食品産業の在り方や展望が模索されてきています。本講義では、その現代社会における食品産業の課題と展望について論考して行きます。

達成目標
学位授与方針
との関連

本講義では、商学や流通論で学んだ理論や事項はさることながら、食品そのモノに関する歴史や理論、さらには食品と社会とのつながりや関係性について学ぶ必要があります。それらの各項目に基づいて、食品産業の在り方や社会に対して、どのような影響が及ぼされているのかを批判的に論考することが必要があります。そのため、能動的に、かつ創造力溢れる捉え方を身につけることが期待されます。学位儒方針「1」、「5」に該当

教授計画

第1週	ガイダンス (授業の進め方、定期試験や小テストの評価基準、教科書や参考文献等を説明する。)
第2週	世界の食料生産・消費
第3週	食生活の変化と食料消費構造
第4週	食品産業の経営経済構造
第5週	小売業の海外出店
第6週	情報化と電子商取引
第7週	チェーンストアシステムの展開
第8週	プライベートブランド戦略
第9週	企業戦略とマーケティング管理
第10週	商品戦略
第11週	チャネル戦略
第12週	価格戦略・プロモーション戦略
第13週	食品製造業、食品卸売業、食品小売業それぞれとの関係性
第14週	食品産業の構造変化
第15週	今後の食品産業の展望

成績評価方法・基準

学期末試験、小テスト、授業コメントでの評価及び受講態度を総合して判断します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

レジュメや参考資料等を配付の上で、解説します。受講するにあたっては、経済学や商学の基本知識を必要としますので、基礎科目や教養科目で、それらの科目を履修していることが望ましいです。

テキスト

『教科書の代わりに、講義ごとにレジュメを配布します。』

参考書など

『講義の際に、連絡します。』

フードサービス実務研究

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習

選択

田中 司朗

概要 フードサービス業のスペシャリストになるためには、まず第一線の店長や料理長になることが登竜門となる。そのための実務を中心とした店長のマネジメント知識と技術を、フードサービスの現役コンサルタントが成功事例を解説しながら分かりやすく講義していく

達成目標 本講義を通して、フードサービス業の店舗運営技術、人材育成、繁盛店のポイント、対人対応技術、安全衛生管理の知識・技術・精神を取得することで、フードサービスマンとして基本的な能力を高めることを目的としている。
学位授与方針との関連 学位授与方針「6」に該当する

教授計画

第1週	オリエンテーション(フードサービス業の社会的使命・理念)
第2週	店舗運営技術 (1) 店長の主要機能
第3週	店舗運営技術 (2) マニュアル・作業システム
第4週	店舗運営技術 (3) 繁盛店づくりとQSC
第5週	人事管理 (1) 組織・コミュニケーション
第6週	人事管理 (2) パート・アルバイトの育成
第7週	外食業の計数管理(1) フードサービス業の計数管理の基礎
第8週	外食業の計数管理(2) PLとコストコントロール
第9週	対人対応技術 (1) フードサービス業のリーダーシップ
第10週	対人対応技術 (2) モチベーションアップの方法論
第11週	衛生管理の基本
第12週	クレーム対応の技術
第13週	SWOT分析と不振店対策
第14週	企業研究(フードサービス・ブランド企業) マクドナルド・スターバックス・ミスタードーナツ・壱番屋・ワタミ・モスバーガー その他
第15週	企業研究 東京ディズニーリゾート・ザ・リッツカールトンホテル・ノードストローム・六花亭・サウスウエスト航空

成績評価方法・基準

学期末試験 70% レポート・受講態度 30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

配布するプリントによる講義。積極的な姿勢で受講していただきたい。

テキスト

『毎回プリントを配布する。テーマによっては画像による解説も行う。』

参考書など

『適宜紹介します。』

量的データ解析

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 講義 選択

田近 一郎

概要 社会現象、自然現象について調査や観測を通して得られたデータから、それらの現象に潜む要因間の関係を分析し、数量的に記述する方法について学ぶ。まず多変量解析の基礎である相関係数について説明し、単回帰分析、重回帰分析の順に回帰分析を解説する。次に、因子分析と主成分分析、さらに数量化III類、ロジスティック回帰分析を取り上げ解説する。

達成目標 各種の多変量解析手法を理解し、実際の利用で適切な解析手法を適用できる技能の習得を目標とする。本講義は学位授与方針との関連 ディプロマポリシーの「データ解析を学ぶ」に関連する。本講義は資格「社会調査士」の取得に必要な科目の一つである。関連科目に「統計学」「知識情報学」がある。「基本情報技術者試験」で出題される散布図・回帰分析の分野の習得を含む。

教授計画

第1週	多変量データと多変量解析の基本的な概念について説明する。次に多変量解析の適用事例をあげる。統計学を概観し、統計学全体における多変量解析の位置づけを解説する。
第2週	複数の変数間の共変動・共変関係について説明し、多変量解析は其中でも因果関係と相関関係に注目する解析手法であることを解説し、その代表的な手法を紹介する。独立変数と従属変数、顕在変数と潜在変数についてもふれる。
第3週	共変関係を表す方法としての相関係数を解説する。具体的にはスピアマンの順位相関係数とピアソンの積率相関係数を概説する。
第4週	ピアソンの積率相関係数について、データの偏差、偏差積、共分散の意味を図的に解説するとともに、相関係数を計算する手順について例を挙げて詳しく解説する。(シグマ)による総和計算などについて実際に使えるように補足説明する。
第5週	相関係数の値と散布図の形との関係を述べる。サンプルの個数が少ない場合の相関係数の値の信頼性について95%信頼区間による評価方法を概説する。相関係数の導出を復習する。
第6週	一つの原因から結果を予測する単回帰分析について解説する。単回帰分析の目的、手順を説明した後、例を挙げて単回帰直線を実際に作る作業を行う。また、単回帰直線のグラフを作成する作業も行う。
第7週	単回帰直線を作り、そのグラフを作成する例題をいくつか解き、単回帰分析の方法をこなせるようにする。また、現実のさまざまなデータにおける単回帰分析の例を複数紹介する。
第8週	複数の原因から結果を予測する重回帰分析を概説する。単回帰分析と重回帰分析の違いを説明した後、重回帰平面の導出方法について解説する。特に重回帰平面の係数の意味を詳しく解説する。
第9週	単回帰直線における相関係数と重回帰平面における重相関係数の位置づけについて予測性能の点から解説する。決定係数についてもふれる。重回帰分析をおこなう際に注意すべき多重共線性の問題について解説する。
第10週	データをできるだけ少ない要因で説明するための因子分析のための準備として、相関係数行列を説明する。因子分析の特殊な例として相関係数行列だけからの分析方法を例を挙げて解説する。
第11週	データの偏差を独立変数ごとの偏差ベクトルとして表し、偏差ベクトル同士の位置関係から因子分析をおこなう方法を例を挙げて解説する。さらに、より一般的なデータに対して因子分析をおこなう手順を例を挙げて解説する。
第12週	因子分析の手順の理論的な側面を、相関係数行列の固有値分解、共通因子の個数の決定から、因子負荷量行列と因子得点行列の導出、座標軸の回転による共通因子の解釈にいたるまで概説する。主成分分析と因子分析の関係についてもふれる。
第13週	アンケートの自由記述データの処理など質的変数間の内部構造を分析する数量化III類を分析の容易な簡易的なアンケートデータの例で解説する。質的データを量的データに変換し分析する数量化III類の概念についても説明する。
第14週	数量化III類について一般的なアンケートへの適用例で解説する。また、カテゴリ変数、量的変数が混合したアンケートデータの分析手法の一つであるロジスティック回帰分析について簡易的なアンケートへの適用例とビジネスでの本格的な適用例を用いて解説する。
第15週	講義期間中に出したミニ演習、ミニレポートの解説をおこなう。

成績評価方法・基準

成績評価は、以下の3つの評価項目とその評価ウェイトに基づいて行う。1. 定期試験(評価ウェイト55~65%)、2. ミニ演習の達成状況等(評価ウェイト20~25%)、3. ミニレポートの提出・達成状況等(15~20%)

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回講義プリントを配布し、これと補助資料、参考webサイトの提示等に基づき講義を行う。また、講義内で紹介した計算処理やデータ処理手順に関するミニ演習の実施、理解度確認のためのミニレポート提出を適宜行う。

テキスト

『教科書は指定しない。毎回講義プリントを配布する。』

参考書など

石村他『入門はじめての多変量解析』東京出版、大村『多変量解析のはなし(改訂版)』日科技連出版社、菅『らくらく図解アンケート分析教室』オーム社、酒巻他『ビジネス活用事例で学ぶデータサイエンス入門』SBクリエイティブ、西内『統計学が最強の学問である[実践編]』ダイヤモンド社

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 必修

河木 智規

概 要 チェーンを中心とするフードサービス業を顧客目線で実際に評価してみる。実際の現場で行われていることを、観察・分析・判断することにより、改善提案するまでの一連のサイクルを学ぶ。

達成目標 顧客目線で実際の店舗を現場調査をして評価するストアコンパリゾン（店舗視察）の手法を理解する。
 学位授与方針 評価シートの作成、フィールドワーク、観察・分析・判断、改善提案することを体験し身につけてもらいたい。
 との関連 学位備方針 2, 4, 6 に該当する。

教授計画

第1週	ガイダンス（ゼミ運営方針の策定、役割分担、年間計画の作成、レポート提出のルール説明） フードサービス業に対する顧客の期待（1） QSCとホスピタリティ の理解
第2週	フードサービス業に対する顧客の期待（2） ストアコンパリゾンシートの策定
第3週	ストアコンパリゾンの手法（1） ストアコンパリゾン実施上の注意点
第4週	ストアコンパリゾンの手法（2） フードサービスの商品構成グラフ
第5週	調査対象の決定（1） チームごとの業態類型の選定
第6週	調査対象の決定（2） チームごとのブランドの選定
第7週	調査対象企業の背景を分析する（1）
第8週	調査対象企業の背景を分析する（2）
第9週	チームごとのストアコンパリゾンの実施（1）
第10週	チームごとのストアコンパリゾンの実施（2） チームごとのストアコンパリゾンシートの作成（1）
第11週	チームごとのストアコンパリゾンの実施（3） チームごとのストアコンパリゾンシートの作成（2）
第12週	チームごとの「観察」「分析」「判断」の実施（1）
第13週	チームごとの「観察」「分析」「判断」の実施（2）
第14週	チームごとのプレゼンテーションの予行演習
第15週	チームごとのプレゼンテーションの実施

成績評価方法・基準

演習に取り組む姿勢、プレゼンテーションの内容や表現力により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実際のストアコンパリゾンは演習時間外が中心となるため、スケジュール調整することにも気を配ってもらいたい。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜紹介する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 必修

蔵富 幹

概 要 本演習は「お店を作ろう!!」をテーマとしてハード、ソフト両面から将来の夢を形にすることにより、店舗出店の本質を学ぶことにある。飲食店出店のため、企業研究、店舗調査、学外研修を通して、より実践に近いスキル習得を目指すものである。

達成目標 飲食店出店のために必要な出店計画書を作成することはもとより、客席、厨房を効率的にレイアウトした店舗を
学位授与方針 ヴィジュアル化して表現する。希望する出店をより現実に近いものとするを目標とする。学位記授与方針
との関連 2, 4に該当する。

教授計画

第1週	オリエンテーション (ゼミ内ルール、役割分担、学外研修、連絡方法、相談事項等について)
第2週	店舗コンセプトと商品戦略の確立 出店計画書作成
第3週	【学外研修1】
第4週	研修結果発表、討論 店舗レイアウト、厨房器具検討
第5週	出店計画書作成 店舗レイアウト作成
第6週	【学外研修2】
第7週	研修結果発表、討論 出店計画書作成
第8週	出店計画書完成 店舗レイアウト作成
第9週	【学外研修3】
第10週	研修結果発表、討論 店舗レイアウト作成
第11週	店舗レイアウト完成
第12週	【学外研修4】
第13週	研修結果発表、討論 プレゼンボード作成
第14週	プレゼンテーション、検討会
第15週	プレゼンテーション、検討会

成績評価方法・基準

演習時の積極性、自主性、協調性を重視し、課題、プレゼンテーションにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自主性を重んじる。課題作成のためには演習時間外での学習が必要となる。また実践に触れる学外研修が数回あり、土曜日等に演習時間を変更することがある。

テキスト

『資料を配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 必修

杉山 立志

概要 機能性食品の原材料となっているハーブ・スパイス類を基本として、なぜハーブ・スパイスとして用いられるようになったのか、その後どのような経緯により、現在商品化されているかなどを調べる。事業と機能どちらに重点を置くかは、個人のテーマによって変わる。

達成目標 基本的な調査手法を学ぶ。インターネット検索では、間違った情報が得られる可能性が高いので、一次情報である文献を入手し、読むこと、そしてそれを整理して説明することを目標とする。

教授計画

第1週	ガイダンス。関心ある内容について発表し、テーマを検討する。
第2週	テーマ検討のための調査報告1
第3週	テーマ検討のための調査報告2
第4週	テーマ検討のための調査報告3
第5週	仮テーマの決定
第6週	文献調査方法とその入手方法。報告形式について。
第7週	過去の経緯調査報告1
第8週	過去の経緯調査報告2
第9週	過去の経緯調査報告3
第10週	過去の経緯調査報告4
第11週	現状調査方法と発表方法
第12週	現状調査報告1
第13週	現状調査報告2
第14週	現状調査報告3
第15週	過去から現状の調査整理と今後の課題発表

成績評価方法・基準

調査内容、報告形式、報告内容、他者へ質問、演習への積極的な参加を含めて総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テーマ設定がまず最初の大きな課題となる。自分自身が何に興味を持っているのか、何が好きなのか、何に問題意識を感じるのか等、自分自身を見つめる事を継続して欲しい。また新しいことを見つけるには、全く異なることとの融合が必要であるので、ゼミ内、他のゼミの話に広く興味を持ち、共通点と相違点を常に考えること。

テキスト

『資料を配布』

参考書など

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 必修

関川 靖

概 要 家計が消費を決定する要因は複雑です。このゼミナールでは、この要因を経済理論を中心にして考察します。最初に、価格と価値の関係での消費決定を、そして次に新古典派理論を中心とした決定要因を考えます。また、経済理論では説明できない消費者がつい購買行動をとってしまう値ごろ感についても考察します。

達成目標 この専門演習では、私たちが家計が日頃行っている購買行動の決定要因を理論的に説明可能であることをま勉強し
学位授与方針 ます。それと共に、資料の収集・まとめる能力と、人に分かり易く伝えるというプレゼンテーション能力・コ
との関連 ミュニケーション能力も身につけることを目標にしています。

教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の演習計画
第2週	値ごろ感の基準
第3週	価値の基準としての品質・味・機能・趣向、習慣の作用の検証
第4週	マズロー、ミッチェル、カトナー等の価値基準の検証
第5週	価値と価格の関係(1)・・・価値の基準
第6週	価値と価格の関係(2)・・・留保価格と価値
第7週	恒常所得仮説の検証
第8週	相対所得仮説の検証
第9週	値引きの有効性の理解と検証
第10週	標語・ロゴの効果の検証
第11週	おまけと値引きの効果の比較検証
第12週	機会費用の検証
第13週	ブランド効果の検証
第14週	学外研修
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

報告内容・ディベート等の参加姿勢(50%)、レポート(50%)で評価します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

輪読形式で授業をすすめます。また授業内容が実社会でどのように行われているか検証するために、学外研修で確認します。

テキスト

マッテオ・モッテルリーニ『経済は感情で動く』紀伊國屋書店 2008年 9784314010474

参考書など

依田高典『行動経済学』中公新書 2010年 9784121020414、友野典男『行動経済学』光文社新書 2006年 334033547

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 必修

中村 麻理

概要 本演習は、「応用フードマーケティング」をテーマとし、食の企画立案に必要な知識・スキルを身につけることをねらいとしている。

達成目標 第一の目標は、企画立案に必要とされるスキルの修得である。それに加え、企業をはじめとする外部の組織・団体とのコラボレーション等を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。フードビジネス学科学位授与方針との関連 「2」「3」に対応している。

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	プロジェクトチームの結成
第3週	キックオフセミナー
第4週	企画書の作成についての概説
第5週	情報収集
第6週	データの作成
第7週	データの整理
第8週	企画書の作成
第9週	中間報告
第10週	リハーサル
第11週	発表会
第12週	ふりかえり
第13週	マーケティングについて(前編)
第14週	マーケティングについて(後編)
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する(100%)。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 必修

吉田 洋

概要 演習テーマ「フード関連企業の経営分析」企業の経営内容を分析するためには広範囲で多様なデータを必要とする。専門演習では会計学の基礎知識を良く理解した上で財務諸表を中心に企業の経営分析を行う。財務諸表の分析には主に有価証券報告書（経理の状況）を用いる。食品メーカー、流通、外食ごとに財務諸表を基礎とした経営分析の仕方を学ぶ。

達成目標 会計学の基礎知識を得た上で、有価証券報告書の概要を把握する。学位授与方針1,4に該当する。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	企業活動と会計
第2週	制度会計の枠組み
第3週	伝統的会計の枠組み
第4週	現代会計の枠組み
第5週	新しい会計のフレームワーク
第6週	キャッシュ・フロー計算書
第7週	財政状態計算書・貸借対照表
第8週	損益計算書・包括利益計算書
第9週	資産の会計
第10週	負債・持分の会計
第11週	損益の会計
第12週	コーポレートガバナンスと会計監査
第13週	有価証券報告書 食品メーカー
第14週	有価証券報告書 食品流通
第15週	有価証券報告書 フードサービス

成績評価方法・基準

演習へ積極的に取り組む姿勢、適宜行う小テストなど

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

パソコンの操作に慣れておくこと。
情報実習室でエクセルなどの表計算ソフトを用いてフード関連企業の具体例を用いて演習を行う。授業以外のゼミ活動、資格取得などにも積極的に取り組むこと。

テキスト

『なし』

参考書など

『日経会社情報（最新版）』日本経済新聞社、『会社四季報（最新版）』東洋経済、友岡・齊藤他『就活生のための企業分析』八千代出版 2012 987-4-8429-1580-7、佐藤倫正他『ズバツ！とわかる会計学』同文館 2104 987-449520041

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 必修

河木 智規

概要 専門演習 で学んだ、フードサービスのストアコンパリゾンの手法を、実際の企業との連携のもと、「観察」「分析」「判断」のサイクルを通じて改善提案を作り上げてみる。

達成目標 対象企業との協議により決定する改善提案目標に向け、調査と研究を進め最終的なプレゼンテーションを実施す
学位授与方針 る。企業との意見交換の場を通じて、コミュニケーションの能力を高めるとともに、実践的な調査の手法を学び
との関連 、プレゼンテーションの技術を高めてもらいたい。

教授計画

第1週	ガイダンス（ゼミの運営方針の確認・スケジュールの確認） 対象業界・企業の背景の理解
第2週	対象企業との意見調整（方向性の確認）
第3週	企業調査シートの作成（1） 調査方針決定・調査シートの作成・役割分担の決定
第4週	企業調査シートの作成（2） ストアコンパリゾン技法に基づき調査（対象企業及び同業他社）
第5週	企業調査シートの作成（3） ストアコンパリゾン技法に基づき調査（対象企業及び同業他社）
第6週	企業調査シートの作成（4） ストアコンパリゾン技法に基づき調査（対象企業及び同業他社）
第7週	企業調査シートの作成（5） ストアコンパリゾン技法に基づき調査（対象企業及び同業他社）
第8週	対象企業との中間打合せ 提案の方向性の微調整
第9週	「観察」「分析」「判断」のまとめ（1）
第10週	「観察」「分析」「判断」のまとめ（2）
第11週	プレゼンテーションツールの作成（1）
第12週	プレゼンテーションツールの作成（2）
第13週	プレゼンテーションリハーサルの実施
第14週	プレゼンテーションツールの修正とプレゼンテーション方法の調整
第15週	対象企業へのプレゼンテーション

成績評価方法・基準

演習に取り組む姿勢、プレゼンテーションの内容や表現力により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実際の企業調査「ストアコンパリゾン」は演習時間外が中心となるため、スケジュール調整にも気を配ってもらいたい。

テキスト

『なし』

参考書など

『別途紹介する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 必修

蔵富 幹

概 要 本演習は「お店を作ろう!!」をテーマとしてハード、ソフト両面から将来の夢を形にすることにより、店舗出店の本質を学ぶことにある。飲食店出店のため、企業研究、店舗調査、学外研修を通して、より実践に近いスキル習得を目指すものである。

達成目標 飲食店出店のために必要な出店計画書を作成することはもとより、客席、厨房を効率的にレイアウトした店舗を
学位授与方針 ヴィジュアル化して表現する。希望する出店をより現実に近いものとするを目標とする。学位記授与方針4
との関連 に該当する。

教授計画

第1週	オリエンテーション (役割分担、学外研修、連絡方法、進路相談等について)
第2週	店舗コンセプトと商品戦略の確立 出店計画書作成
第3週	【学外研修1】
第4週	研修結果発表、討論 店舗レイアウト、厨房器具検討
第5週	出店計画書作成 店舗レイアウト作成
第6週	出店計画書作成 店舗レイアウト作成
第7週	【学外研修2】
第8週	研修結果発表、討論 希望進路対策
第9週	出店計画書作成 店舗レイアウト作成
第10週	出店計画書作成 店舗レイアウト作成
第11週	【学外研修3】
第12週	研修結果発表、討論 出店計画書完成 店舗レイアウト完成
第13週	プレゼンボード作成
第14週	プレゼンテーション、検討会
第15週	プレゼンテーション、検討会

成績評価方法・基準

演習時の積極性、自主性、協調性を重視し、課題、プレゼンテーションにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自主性を重んじる。課題作成のためには演習時間外での学習が必要となる。また実践に触れる学外研修が数回あり、土曜日等に演習時間を変更することがある。

テキスト

『資料を配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 必修

杉山 立志

概要 機能的食品の原材料となっているハーブ・スパイス類の過去、現在の調査結果について、不足点を整理して再度調査する。また、課題を抽出するとともに対象とした食材を用いた新しい商品の提案、事業提案を行う。調べられるハーブ・スパイスの場合は、実際に調べ、日々の中でモニター使用を行い、その改善を行う。

達成目標 調査をどう客観的に整理し、新しい気づきを得ること、新しい商品や事業を提案すること、調べられるハーブ・スパイスは実際に作り活用することを目標とする。学位授与方針1,4に該当する。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	ガイダンス。テーマを整理して課題を発表する。
第2週	方向性検討のための調査報告1
第3週	方向性検討のための調査報告2
第4週	方向性検討のための調査報告3
第5週	新規商品、事業、調査案と不足点の報告
第6週	提案の修正・不足点の追加調査報告1
第7週	提案の修正・不足点の追加調査報告2
第8週	提案の修正・不足点の追加調査報告3
第9週	提案の修正・不足点の追加調査報告4
第10週	現状の発表。報告方法について。
第11週	報告書進捗の発表1、ハーブ・スパイス調べ試験1
第12週	報告書進捗の発表2、ハーブ・スパイス調べ試験2
第13週	報告書進捗の発表3、ハーブ・スパイス使用結果報告
第14週	報告書進捗の発表4、スパイス調べ改善 (コーヒーに黒胡椒を少し入れると代謝改善に良いと言われる。こういった意外な組み合わせに注目してほしい。)
第15週	研究テーマ内容の報告会

成績評価方法・基準

調査内容、報告形式、報告内容、他者へ質問、演習への積極的な参加を含めて総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

調査結果を整理して新しいことを見つけるには、全く異なることとの融合が必要であるので、ゼミ内、他のゼミの話に広く興味を持ち、共通点と相違点を常に考えること。発表については最低限の形式を守り、その上で自分らしさを考えて表現すること。

テキスト

『資料を配布』

参考書など

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 必修

関川 靖

概要 前期の専門演習1で学んだ、家計の消費決定要因を継続して勉強します。専門演習2では、前期に勉強した従来の経済理論では説明がつかない家計の意思決定を、行動の経済理論で説明できるかどうかを検証します。そして授業で学んだ内容でフードビジネス産業の販売戦略が、説明可能かどうかを検証します。

達成目標 家計が日頃行っている購買行動の中には、無意識で行っている面があります。本演習では、このことをフードビジネス産業が販売戦略に取り入れているという知識を身につけると共に、さらに新たな販売戦略を生み出す知識を身につけます。また、研究報告などでプレゼンテーション能力を身につけます。

教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の演習計画
第2週	従来の経済学から行動の経済学へ
第3週	利用可能性の検証
第4週	代表性の検証
第5週	アンカーリング効果の検証
第6週	所有効果の検証
第7週	損失回避性・・・プロスペクト理論
第8週	フレーミング効果・・・表現の仕方です意思決定が全く異なる
第9週	心の勘定・・・使途限定、限界消費性向の異なる財布を心に持つ
第10週	現在重視の時間割引率
第11週	食品流通業における意思決定
第12週	外食産業の戦略と非合理的な意思決定
第13週	食品メーカーの戦略と非合理的な意思決定
第14週	学外での検証
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

報告内容・ディベート等の参加姿勢（50%）、レポート（50%）で評価します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

輪読形式で授業をすすめます。また授業内容が実社会でどのように行われているか検証するために、学外研修で確認します。

テキスト

リー・オールドウェル 『価格の心理学』 日本実業出版社 2013

2013 978 - 4 - 534 - 05042-7

参考書など

『講義中指示する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 必修

中村 麻理

概要 本演習は、「応用フードマーケティング」をテーマとし、食企画の開発手法を学ぶものである。企業をはじめとする外部の組織等とのコラボレーションを実際に体験することを通じて、実践力を養っていただきたい。

達成目標 第一の目標は、食の企画開発に必要とされるスキルの修得である。それに加え、企業等とのコラボレーション体験を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。フードビジネス学科学位授与方針「2」「3」に対応している。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	第一回企画会議
第3週	第二回企画会議
第4週	会議のふりかえり
第5週	新たな調査課題の提示
第6週	各自のテーマの設定
第7週	インターネットによる情報収集
第8週	現地調査による情報収集
第9週	店舗視察
第10週	仮説構築と質問項目の設定
第11週	グループインタビューの実施
第12週	アンケート調査の実施
第13週	データの作成と分析
第14週	企画書の作成
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する（100％）。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 必修

吉田 洋

概要 演習テーマ「フード関連企業の経営分析」
有価証券報告書とは上場している会社が、投資家に対して様々な情報を提供するために、作成・開示することが義務付けられている書類である。食品メーカー、流通、外食ごとに代表的な企業の有価証券報告書（コーポ）の分析を通じて、企業の経営分析の仕方を学ぶ。

達成目標 有価証券報告書の分析の視点を理解する。（１）決算情報（２）歴史や事業内容（３）グループ会社の状況
学位授与方針との関連（４）従業員の給料（５）倒産の危険性
有価証券報告書の分析をもとに就職活動に必要な企業研究が行えること。学位記授与方針４に該当する。

教授計画

第1週	企業情報の入手方法 EDINETの活用方法 ファンダメンタル分析 ハウス食品とエスビー食品の例
第2週	有価証券報告書の分析 決算情報 成長性
第3週	有価証券報告書の分析 決算情報 安全性
第4週	有価証券報告書の分析 決算情報 効率性・生産性
第5週	有価証券報告書の分析 決算情報 収益性
第6週	有価証券報告書の分析 決算情報 グループ経営分析
第7週	有価証券報告書の分析 歴史、事業内容
第8週	有価証券報告書の分析 倒産の危険性
第9週	有価証券報告書の分析 従業員の給料
第10週	有価証券報告書の分析 食品メーカー
第11週	有価証券報告書の分析 食品流通
第12週	有価証券報告書の分析 フードサービス
第13週	有価証券報告書の分析 総合評価
第14週	企業研究 プレゼン準備
第15週	企業研究 プレゼンテーション

成績評価方法・基準

企業研究レポートとプレゼンにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

夏休み期間中に調査分析したい食品メーカー、食品流通、外食企業を決めておくこと。
情報実習室で、エクセルなどの表計算ソフトを用いて演習を行う。授業以外のゼミ活動、資格取得(販売士、簿記)などにも積極的に取り組むこと。

テキスト

『なし』

参考書など

『日経会社情報』日本経済新聞社、『会社四季報』東洋経済、『日経業界地図』日本経済新聞社、友岡・齊藤『就活のための企業分析』八千代出版 2012 978-4-8429-1580-7、郡司昌恭『就活生はコーポをさがせ』青月社 2011 978-4810912401

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科 4年 前期 2単位 演習 必修

河木 智規

概要 前年の専門演習 で学んだ、フードサービスのストアコンパゾン手法と対象企業（カフェ運営）との意見交換で得た知識をもとに、実際の新店舗計画とフランチャイズパッケージを完成し、企業への提案を実施する。

達成目標 企業との意見交換の場を通じて、コミュニケーションの能力を高めるとともに、実践的な調査の手法を学び、プレゼンテーションの技術を高めてもらいたい。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	ガイダンス（ゼミの運営方針の確認・スケジュールの確認） 対象業界・企業の背景の理解
第2週	対象企業との意見調整（方向性の確認）
第3週	チーム編成・チーム運営方針決定 「フランチャイズパッケージ作成」「売上倍増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」
第4週	実店舗（カフェ）の調査（1） ストアコンパゾン技法に基づき調査（対象企業及び同業他社）
第5週	実店舗（カフェ）の調査（2） ストアコンパゾン技法に基づき調査（対象企業及び同業他社）
第6週	実店舗（カフェ）の調査（3） ストアコンパゾン技法に基づき調査（対象企業及び同業他社）
第7週	対象企業（カフェ）との中間打合せ（1） 提案内容の方向性の確認
第8週	チームごとの提案内容の策定（1） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上倍増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとに
第9週	チームごとの提案内容の策定（2） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上倍増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとに
第10週	チームごとの提案内容の策定（3） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上倍増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとに
第11週	チームごとの提案内容の策定（4） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上倍増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとに
第12週	チームごとの提案内容の策定（5） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上倍増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとに
第13週	チームごとの提案内容の策定（6） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上倍増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとに
第14週	対象企業（カフェ）との中間打合せ（2） 提案内容の実現性の意見交換
第15週	対象企業（カフェ）との中間打合せ（3） 卒業演習（2）に向けたモデル店舗計画の策定

成績評価方法・基準

演習に取り組む姿勢、プレゼンテーションの内容や表現力により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実際の企業調査「ストアコンパゾン」は演習時間外が中心となるため、スケジュール調整にも気を配ってもらいたい。

テキスト

『なし』

参考書など

『別途紹介する』

卒業演習

専門科目

フードビジネス学科

4年 前期

2単位 演習

必修

蔵富 幹

概要

本演習は「お店を知ろう!!」をテーマとしてフードビジネスの企業を中心に調査研究することを目的とする。また学外研修を数回行い、実際の企業についても学ぶ。独自研究テーマのあるものは、教員と相談の上、そのテーマ研究を行う。

達成目標

学位授与方針との関連

企業を多面的に調査、分析研究しプレゼンテーションを行うことを目標とする。独自テーマのあるものは、その発表プレゼンテーションを行うことを目標とする。学位授与方針4、5に該当する。

教授計画

第1週	オリエンテーション(ゼミ内ルール、役割分担、連絡方法、相談事項等について)
第2週	調査企業の検討
第3週	調査企業の決定
第4週	【学外研修1】
第5週	学外研修報告、検討
第6週	調査企業の資料収集
第7週	調査企業の資料収集
第8週	調査企業の資料のまとめ
第9週	【学外研修2】
第10週	学外研修報告、検討
第11週	調査企業の資料のまとめ
第12週	プレゼン用資料作成(パワーポイント)
第13週	プレゼン用資料作成(パワーポイント)
第14週	プレゼンテーション、検討会
第15週	プレゼンテーション、検討会

成績評価方法・基準

演習時の積極性、自立性、協調性を重視し、課題、プレゼンテーションにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自主性を重んじる。課題作成のためには演習時間外での学習が必要となる。また実践に触れる学外研修が数回あり、土曜日等に演習時間を変更することがある。

テキスト

『プリントを配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する。』

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科 4年 前期 2単位 演習 必修

杉山 立志

概要 専門演習で調査研究した内容を中心に、卒業論文として整理する。

達成目標 情報源を明確にして引用できること。既存の研究内容をふまえて、自らのテーマとしていること。自らのテーマ
学位授与方針 について考察できるようになること。
との関連

教授計画

第1週	ガイダンス。関心ある内容について発表し、テーマを再確認する。
第2週	テーマ検討のための調査報告1
第3週	テーマ検討のための調査報告2
第4週	テーマ検討のための調査報告3
第5週	仮テーマの決定
第6週	文献調査方法とその入手方法。報告形式について。
第7週	過去の経緯調査報告1
第8週	過去の経緯調査報告2
第9週	過去の経緯調査報告3
第10週	過去の経緯調査報告4
第11週	現状調査方法と発表方法
第12週	現状調査報告1
第13週	現状調査報告2
第14週	現状調査報告3
第15週	過去から現状の調査整理と今後の課題発表

成績評価方法・基準

調査内容、報告形式、報告内容、他者へ質問、演習への積極的な参加を含めて総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自分自身が何に興味を持っているのか、何が好きなのか、何に問題意識を感じるのか等、自分自身を見つめる事を継続して欲しい。また新しいことを見つけるには、全く異なることとの融合が必要であるので、ゼミ内、他のゼミの話に広く興味を持ち、共通点と相違点を常に考えること。これらについて常に文章化していくこと。

テキスト

『資料を配布』

参考書など

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科 4年 前期 2単位 演習 必修

関川 靖

概要 家計が消費を決定する要因は複雑です。このゼミナールではこの要因を経済理論を中心に考察します。最初に、価格と価値の関係での消費決定を、そして次に新古典派理論を中心とした決定要因を考えます。また、経済理論では説明できない消費者が持つ購買行動をとってしまう値ごろ感についても考察します。

達成目標 この専門演習では、私たちが家計が日頃行っている購買行動の決定要因を理論的に説明可能であることをま勉強し
学位授与方針との関連 ます。それと共に、資料の収集・まとめる能力と、人に分かり易く伝えるというプレゼンテーション能力・コミュニケーション能力も身につけることを目標にしています。

教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の演習計画
第2週	価格種類の検証
第3週	価値の決定(1)・・・消費者の主観
第4週	価値の決定(2)・・・価値理論の検証
第5週	価値と価格の関係(1)・・・適正価格の検証と消費者の主観
第6週	価値と価格の関係(2)・・・販売戦略と適正価格
第7週	財・サービスの適正価格と販売量の相関関係
第8週	値ごろ感の基準
第9週	値ごろ感の戦略(1)・・・値引きの有効性
第10週	値ごろ感の戦略(2)・・・標語
第11週	値ごろ感の戦略(3)・・・おまけと値引き
第12週	値ごろ感の戦略(4)・・・機会費用との関係
第13週	ブランドと価値と価格の関係
第14週	学外研修
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

報告内容・ディベート等の参加姿勢(50%)、レポート(50%)で評価します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

配布プリントによる輪読で授業を進めていく。受講者は、行動経済理論が実社会でどのように応用されているかを各自で考えるように努める。

テキスト

『使用しない』

参考書など

依田高典『行動経済学』中公新書 2010年 9784121020414、友野典男『行動経済学』光文社新書 2006年 334033547

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科 4年 前期 2単位 演習 必修

中村 麻理

概要 本演習は、「フードマーケティングリサーチ」をテーマとし、食の情報収集に必要な知識・スキルを身につけることをねらいとしている。

達成目標 第一の目標は、情報収集に必要とされるスキルの修得である。それに加え、社会人基礎力を身につけることを目指す。フードビジネス学科学位授与方針「2」「3」に対応している。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	プロジェクトチームの結成
第3週	キックオフセミナー
第4週	企画書の作成についての概説
第5週	情報収集
第6週	データの作成
第7週	データの整理
第8週	企画書の作成
第9週	中間報告
第10週	リハーサル
第11週	発表会
第12週	ふりかえり
第13週	マーケティングについて(前編)
第14週	マーケティングについて(後編)
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する(100%)。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科 4年 前期 2単位 演習 必修

吉田 洋

概要 演習テーマ「フード関連企業の経営分析（CSR報告書の分析）」CSRの本質や、CSR活動に取り組む際の留意点を踏まえた上で、CSR報告書の読み方、作成プロセスについて学ぶ。
食品メーカー、食品流通、外食から1社を決めて分析を行う。

達成目標 CSRの基本とCSR経営が理解できること。CSR報告書が理解できるようになること。また、その結果を分析評価し
学位授与方針 わかりやすくプレゼンできるようになること。CSR報告書の諸規則の概要を理解できること。学位授与方針
との関連 4, 5, 6に該当する。

教授計画

第1週	CSRとは
第2週	社会の捉え方
第3週	CSRの本質
第4週	CSR経営
第5週	CSRの推進のために
第6週	CSR報告書のトレンド
第7週	CSR報告書に対する評価視点
第8週	CSR報告書の作り方
第9週	GRIガイドライン
第10週	環境報告ガイドライン
第11週	ISO26000
第12週	Account Ability 1000
第13週	日本の監督官庁や経済団体による取組み
第14週	食品メーカー、食品流通、外食の企業研究
第15週	企業研究 中間プレゼンテーション

成績評価方法・基準

企業研究レポートとプレゼンにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

夏休み期間中に調査分析したい食品メーカー、食品流通、外食から1社を決めておくこと。
授業以外のゼミ活動、資格取得(販売士、簿記)などにも積極的に取り組むこと。

テキスト

『なし』

参考書など

岡本享二『CSR入門 日経文庫』日本経済新聞社 2004 978-4532110406、大久保和孝他『会社員のためのCSR入門』第一法規 2008 978-4474023659、新日本有限責任監査法人『CSR報告書の読み方、作り方』中央経済社 2009 978-4502669804

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科 4年 後期 2単位 演習 必修

河木 智規

概要 卒業演習 で進めてきた、対象企業（カフェ運営）に向けた、実際の新店舗計画とフランチャイズパッケージを完成し、提案を実施する。

達成目標 企業との意見交換の場を通じて、コミュニケーションの能力を高めるとともに、実践的な調査の手法を学び、プレゼンテーションの技術を高めてもらいたい。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	ガイダンス（ゼミの運営方針の確認・スケジュールの確認）
第2週	対象企業（カフェ）との打合せ（1） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとにその実現性の為の意見交換
第3週	実店舗（カフェ）で実現性の確認実験（1） 模擬オペレーションを通じて修正 売上増・収益向上計画の実践と市場調査
第4週	実店舗（カフェ）で実現性の確認実験（2） 模擬オペレーションを通じて修正 売上増・収益向上計画の実践と市場調査
第5週	実店舗（カフェ）で実現性の確認実験（3） 模擬オペレーションを通じて修正 売上増・収益向上計画の実践と市場調査
第6週	実店舗（カフェ）で実現性の確認実験（4） 模擬オペレーションを通じて修正 売上増・収益向上計画の実践と市場調査
第7週	実店舗（カフェ）で実現性の確認実験（5） 模擬オペレーションを通じて修正 売上増・収益向上計画の実践と市場調査
第8週	実店舗（カフェ）で実現性の確認実験（6） 模擬オペレーションを通じて修正 売上増・収益向上計画の実践と市場調査
第9週	チームごとの提案内容の再策定（1） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとに
第10週	チームごとの提案内容の再策定（2） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとに
第11週	チームごとの提案内容の再策定（3） 「フランチャイズパッケージ作成」「売上増・収益向上」「プロトタイプ店舗・新店舗出店提案」ごとに
第12週	対象企業（カフェ）との打合せ（2） プレゼンテーションの実施
第13週	対象企業（カフェ）との打合せ（3） 新店舗開設とフランチャイズ化に向けた企業の方向性の確認
第14週	活動のまとめ（1） 「観察」「分析」「判断」の確認
第15週	活動のまとめ（2） 対象企業（カフェ）との意見交換・提案方法の確認

成績評価方法・基準

演習に取り組む姿勢、プレゼンテーションの内容や表現力により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実際の企業調査や実験は演習時間外が中心となるため、スケジュール調整にも気を配ってもらいたい。

テキスト

『なし』

参考書など

『別途紹介する』

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科 4年 後期 2単位 演習 必修

杉山 立志

概 要 これまでの研究内容から、新しい商品の提案、事業提案を行う。卒業論文をまとめる。

達成目標 調査をどう客観的に整理し、新しい気づきを得た内容について他人にわかる文章とすることを目標とする。学位
学位授与方針 授与方針 1, 4 に該当する。
との関連

教授計画

第1週	ガイダンス。テーマを整理して課題を発表する。
第2週	方向性検討のための調査報告 1
第3週	方向性検討のための調査報告 2
第4週	方向性検討のための調査報告 3
第5週	新規商品、事業、調査案と不足点の報告
第6週	提案の修正・不足点の追加調査報告 1
第7週	提案の修正・不足点の追加調査報告 2
第8週	提案の修正・不足点の追加調査報告 3
第9週	提案の修正・不足点の追加調査報告 4
第10週	現状の発表。報告方法について。
第11週	報告書進捗の発表 1
第12週	報告書進捗の発表 2
第13週	報告書進捗の発表 3
第14週	報告書進捗の発表 4
第15週	研究テーマ内容の報告会

成績評価方法・基準

調査内容、報告形式、報告内容、他者へ質問、演習への積極的な参加を含めて総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

調査結果を整理して新しいことを見つけるには、全く異なることとの融合が必要であるので、ゼミ内、他のゼミの話に広く興味を持ち、共通点と相違点を常に考えること。文章の正確さを常に心がけ、日々読む文章から学ぶようにする。

テキスト

『資料を配布』

参考書など

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科 4年 後期 2単位 演習 必修

吉田 洋

概要 演習テーマ「フード関連企業の経営分析（CSR報告書の分析）」CSRの本質や、CSR活動に取り組む際の留意点を踏まえた上で、CSR報告書の読み方、作成プロセスについて学ぶ。
食品メーカー、食品流通、外食から2社以上を決めて詳細な分析を行う。

達成目標 CSRの基本とCSR経営が理解できること。CSR報告書が理解できるようになること。また、その結果を分析評価し
学位授与方針 わかりやすくプレゼンできるようになること。CSR報告書の諸規則の概要を理解できること。学位授与方針
との関連 4, 5, 6に該当する。

教授計画

第1週	事業展開の分析
第2週	価値創造基盤の分析
第3週	経営戦略の分析
第4週	事業部門別の戦略と業績の分析
第5週	主要な財務業績の分析
第6週	主要な非財務業績の分析
第7週	コーポレートガバナンスの分析
第8週	リスクマネジメントの分析
第9週	組織統治の分析
第10週	労働慣行の分析
第11週	環境の分析
第12週	公正な事業慣行の分析
第13週	消費者課題の分析
第14週	コミュニティへの参画の分析
第15週	コミュニティの発展の分析

成績評価方法・基準

企業研究レポートの作成とプレゼンにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

食品メーカー、食品流通、外食から2社以上選択して、分析を行う。
授業以外のゼミ活動、資格取得(販売士、簿記)などにも積極的に取り組むこと。

テキスト

『なし』

参考書など

岡本享二『CSR入門 日経文庫』日本経済新聞社 2004 978-4532110406、大久保和孝他『会社員のためのCSR入門』第一法規 2008 978-4474023659、新日本有限責任監査法人『CSR報告書の読み方、作り方』中央経済社 2009 978-4502669804

研究発表

専門科目 フードビジネス学科 4年 後期 2単位 演習 選択

杉山 立志

概要 卒業演習で行なった演習活動内容に関連した事柄について、履修者自身が自らの問題意識を前提に課題設定をし、それに基づく調査研究や卒業研究論文の作成や卒業研究発表について指導する。

達成目標 本講義の目標は、履修者自らが設定した課題について、積極的に調査研究を行ない、最終的にその成果を卒業研究学位授与方針との関連 研究論文及び卒業研究発表という形に結実させることにある。

教授計画

第1週	ガイダンス ・卒業研究の内容と目標 ・指導スケジュールと各回研究指導の中身について
第2週	研究課題設定と調査研究方法について(1) ・自らの関心のある課題やその範囲について発表する ・調査研究しようとしている問題や対象をより具体化し、明確にする
第3週	研究課題設定と調査研究方法について(2) = ・自らが設定した課題の範囲や調査研究の構成について発表する ・その範囲や内容の妥当性についての指導
第4週	研究課題設定と調査研究方法について(3) ・前回の指導を踏まえて再設定した課題について発表する ・先行研究ならびに関連資料の収集と整理の仕方についての指導
第5週	先行研究・関連資料の収集と解題(1) ・自ら収集、検討した先行研究や関連資料についての報告 ・それらの活用の仕方・不明な点等についての指導
第6週	先行研究・関連資料の収集と解題(2) ・自ら収集、検討した先行研究や関連資料についての報告 ・それらの活用の仕方・不明な点等についての指導
第7週	先行研究・関連資料の収集と解題(3) ・自ら収集、検討した先行研究や関連資料についての報告 ・それらの活用の仕方・不明な点等についての指導
第8週	先行研究・関連資料の収集と解題(4) ・自ら収集、検討した先行研究や関連資料についての報告 ・それらの活用の仕方・不明な点等についての指導
第9週	研究課題の確定と中間報告(1) ・これまでの調査研究を踏まえた最終的な研究課題・内容を発表する ・最終的な内容構成や追加調査研究の指導
第10週	研究課題の確定と中間報告(2) ・前回の指導を踏まえた最終的な研究内容を再度レジュメにして発表する ・卒業論文の作成方法(本文・注記・参考文献等)についての確認
第11週	研究課題の確定と中間報告(3) ・論文作成についての中間報告 ・最終的な論文構成ならびに内容の確認指導
第12週	研究成果の発表(1) = ・卒業研究論文の初稿提出と調査研究内容の発表 ・論文内容の校正指導
第13週	研究成果の発表(2) ・校正指導を踏まえた最終的な卒業論文の提出 ・調査研究内容の結論とまとめ
第14週	研究成果の発表(3) ・卒業研究論文の印刷と製本 ・学科主催で行われる「卒業研究発表会」のプレゼン内容を発表する
第15週	研究成果の発表(4) ・学科主催で行われる「卒業研究発表会」で成果論文の配布とプレゼンを行なう

成績評価方法・基準

あくまで履修本人の問題意識や関心に対する研究心や向上心に基づき、個人指導をベースに行なうことを前提に次の項目に対する積極性や真摯さを加味して成績評価を行なう。 各回の指導上課された課題に対する積極性や真摯さ、 卒業研究論文や卒業研究発表における内容。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

本講義(研究指導)の開講は、4年生の後期であるが、前期での卒業演習で問題設定をなるべく早い時期から想定、予備調査するよう促している。その意味で、前期からの取り組みが不十分のまま受講することは望ましくない。

テキスト

『なし』

参考書など

『各課題毎に設定指導する』

インターンシップ

専門科目

フードビジネス学科

1年 前後期

2単位 実習

選択

杉山 立志

概要

インターンシップとは学生が在学中に自らの専攻、将来のキャリアに関連した就業体験を行うことである。インターンシップによって諸君の学習意欲を増進させ、企業等での見聞が将来の進路決定に役立つ社会経験となり、就業意識を高め、卒業後に社会人として適応能力が高められる絶好の機会である。実施期間は夏期および春期休暇中の1～2週間である。

達成目標

働くことの意味について明確に自覚するとともに自己の適性を分析すること。今後の人生設計を考え、大学で学位授与方針との関連
ぶべきことを再確認すること。フードビジネス学科学位授与方針「3」に対応している。

教授計画

第1週	研修希望者募集説明
第2週	事前研修(個別、集合)
第3週	研修1日目
第4週	研修2日目
第5週	研修3日目
第6週	研修4日目
第7週	研修5日目
第8週	研修6日目
第9週	研修7日目
第10週	研修8日目
第11週	研修9日目
第12週	研修10日目
第13週	研修11日目
第14週	事後指導
第15週	報告会

成績評価方法・基準

事前研修の参加状況、研修態度、研修先の評価表、研修レポート、報告会の報告内容などにより、認定、不認定で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

インターンシップは受入先に多大な負担をかけて行われることをよく自覚して真摯に研修を受けること。フードビジネス学科では在学中に2回、各2単位の認定ができる。

テキスト

『なし』

参考書など

『研修先や研修内容によって適宜指示する。』

インターンシップ

専門科目 フードビジネス学科 1年 前後期 2単位 実習 選択

杉山 立志

概要 インターンシップとは学生が在学中に自らの専攻、将来のキャリアに関連した就業体験を行うことである。インターンシップによって諸君の学習意欲を増進させ、企業等での見聞が将来の進路決定に役立つ社会経験となり、就業意識を高め、卒業後に社会人として適応能力が高められる絶好の機会である。実施期間は夏期および春期休暇中の1～2週間である。

達成目標 働くことの意味について明確に自覚するとともに自己の適性を分析すること。今後の人生設計を考え、大学で学位授与方針との関連
ぶべきことを再確認すること。フードビジネス学科学位授与方針「3」に対応している。

教授計画

第1週	研修希望者募集説明
第2週	事前研修（個別、集合）
第3週	研修1日目
第4週	研修2日目
第5週	研修3日目
第6週	研修4日目
第7週	研修5日目
第8週	研修6日目
第9週	研修7日目
第10週	研修8日目
第11週	研修9日目
第12週	研修10日目
第13週	研修11日目
第14週	事後指導
第15週	報告会

成績評価方法・基準

事前研修の参加状況、研修態度、研修先の評価表、研修レポート、報告会の報告内容などにより、認定、不認定で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

インターンシップは受入先に多大な負担をかけて行われることをよく自覚して真摯に研修を受けること。フードビジネス学科では在学中に2回、各2単位の認定ができる。

テキスト

『なし』

参考書など

『研修先や研修内容によって適宜指示する。』