

プラクティカル・イングリッシュ (Advanced)

基礎教育 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。

教授計画

第1週	Introduction Meet the team
第2週	1. Hello! (1) Meet the boss Introducing yourself / Asking for and giving personal information Greetings and introductions / Numbers
第3週	1. Hello! (2) Introducing colleagues Introducing colleagues / The verb be Countries and nationalities / Pronunciation: word stress
第4週	2. A new job (1) First day at work Describing a restaurant / The present simple The restaurant
第5週	2. A new job (2) The workplace Describing a kitchen / There is / Prepositions of place The workplace / Jobs / Pronunciation: sentence stress
第6週	3. The Casablanca (1) An enquiry Dealing with enquiries / Present continuous Wh- words / seating arrangements
第7週	3. The Casablanca (2) Giving directions Giving directions / Prepositions of movement Verbs of movement / Pronunciation: questions
第8週	Review 1 Check-up Test 1
第9週	4. Reservation (1) Taking reservations Taking reservations / Making bookings Clock times / Pronunciation: the alphabet
第10週	4. Reservation (2) The Casablanca Restaurant Giving information about a restaurant / Prepositions of time Days, months and seasons / Breakfast
第11週	5. Welcome! (1) Receiving guests Receiving guests / Modal verbs Parts of the dining-room
第12週	5. Welcome! (2) A wedding banquet Making arrangements / Going to + verb Tableware (1) / Pronunciation: consonants
第13週	6. A drink? (1) The drinking menu Describing drinks / Countable and uncountable nouns Behind the bar
第14週	6. A drink? (2) Ordering a drink Ordering drinks / Making requests Tableware (2) / Pronunciation: vowels
第15週	Review 2 Check-up Test 2

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

ブレイズメント・テストの結果、Advanced Class の所属となった学生のための授業。授業には毎回出席し、テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。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 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

J. ランドラー

概要 DOING LISTENING, VOCABULARY, AND GRAMMAR EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY, LISTENING COMPREHENSION

教授計画

第1週	Introduction / Placement Test
第2週	Unit 1 Hello! (1) Meet the boss
第3週	Unit 1 Hello! (2) Introducing colleagues
第4週	Unit 2 A new job (1) First day at work
第5週	Unit 2 A new job (2) The workplace
第6週	Unit 3 The Casablanca (1) An enquiry
第7週	Unit 3 The Casablanca (2) Giving directions
第8週	Mini-Test #1
第9週	Unit 4 Reservations (1) Taking reservations
第10週	Unit 4 Reservations (2) The Casablanca Restaurant
第11週	Unit 5 Welcome! (1) Receiving guests
第12週	Unit 5 Welcome! (2) A wedding banquet
第13週	Unit 6 A drink? (1) The drinks menu
第14週	Unit 6 A drink? (2) Tableware for wine; Mini-Test #2
第15週	Review

成績評価方法・基準

WEEKLY CLASS PERFORMANCE 60% TEST RESULTS 40%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

TEXTBOOK EXERCISES, WORKBOOK PROBLEMS

テキスト

BAUDE 『READY TO ORDER』 LONGMAN

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』

プラクティカル・イングリッシュ (Advanced)

基礎教育 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。

教授計画

第1週	Introduction Review: Going to + verb Countable and uncountable nouns
第2週	7. Cocktails (1) After a long day Cocktail recipes / Imperatives Cocktail preparation
第3週	7. Cocktails (2) Making cocktails Making cocktails / Linking words Pronunciation: rhythm
第4週	8. Recipes (1) Changing the menu Planning menus / Comparatives and superlatives Ingredients / Describing restaurants
第5週	8. Recipes (2) A seafood recipe Describing dishes / Verbs as adjectives Verbs of preparation / Pronunciation: -ed endings
第6週	Review 2 Check-up Test 3
第7週	9. Here's the menu (1) The menu Presenting menus / Past simple (regular verbs) Starters and main courses / Dishes
第8週	9. Here's the menu (2) Are you ready to order? Taking orders Describing dishes / Pronunciation: French words
第9週	10. The chef recommends (1) Desserts Recommending dishes Desserts/ Utensils
第10週	10. The chef recommends (2) A dessert recipe Describing desserts / Past simple (irregular verbs) Verbs of preparation / Sounding enthusiastic
第11週	11. Complaints (1) Making a complaint Making complaints / Present perfect Complaints
第12週	11. Complaints (2) Dealing with complaints Dealing with complaints Complaints / Pronunciation: UK vs. US English
第13週	12. The bill, please (1) Asking for the bill Asking for the bill / Much, many, a lot of Methods of payment / Currencies
第14週	12. The bill, please (2) Explaining the bill Explaining the bill / Figures Saying goodbye / Pronunciation: polite intonation
第15週	Review 4 Check-up Test 4

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

ブレイズメント・テストの結果、Advanced Class の所属となった学生のための授業。授業には毎回出席し、テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。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 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

J. ランドナー

概要 DOING LISTENING, VOCABULARY, AND GRAMMAR EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY, LISTENING COMPREHENSION

教授計画

第1週	Introduction
第2週	Unit 7 Cocktails (1) After a long day
第3週	Unit 7 Cocktails (2) Making cocktails
第4週	Unit 8 Recipes (1) Changing the menu
第5週	Unit 8 Recipes (2) A seafood recipe
第6週	Unit 9 Here's the menu (1) the menu
第7週	Unit 9 Here's the menu (2) Are you ready to order?
第8週	Mini-Test #1
第9週	Unit 10 The chef recommends (1) Desserts
第10週	Unit 10 The chef recommends (2) A dessert recipe
第11週	Unit 11 Complaints (1) Making a complaint
第12週	Unit 11 Complaints (2) Dealing with complaints
第13週	Unit 12 The bill, please (1) Asking for the bill
第14週	Unit 12 The bill, please (2) Explaining the bill; Mini-Test #2
第15週	Review

成績評価方法・基準

WEEKLY CLASS PERFORMANCE 60% TEST RESULTS 40%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

TEXTBOOK EXERCISES, WORKBOOK PROBLEMS

テキスト

BAUDE 『READY TO ORDER』 LONGMAN

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』

J. ランドラー

概要 海外旅行、海外での生活に必要な日常の場面で使用する英語について学ぶ。

達成目標 海外旅行、海外での生活に必要な日常の会話が、流暢に使用できるようになること。

教授計画

第1週	教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第2週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第3週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第4週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第5週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第6週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第7週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第8週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第9週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第10週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第11週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第12週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第13週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第14週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第15週	FINAL TEST

成績評価方法・基準

60% CLASS PERFORMANCE 40% TEST RESULTS

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

FREQUENT REVIEW OF PREVIOUSLY COVERED SITUATIONS; ACTIVE PARTICIPATION IN PAIR PRACTICE IN CLASS

テキスト

Steven J. Molinsky, Bill Bliss 『ExpressWays1』 Longman

参考書など

J. ランドラー

概要 海外旅行、海外での生活に必要な日常の場面で使用する英語について学ぶ。

達成目標 海外旅行、海外での生活に必要な日常の会話が、流暢に使用できるようになること。

教授計画

第1週	教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第2週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第3週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第4週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第5週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第6週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第7週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第8週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第9週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第10週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第11週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第12週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第13週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第14週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第15週	FINAL TEST

成績評価方法・基準

60% CLASS PERFORMANCE 40% TEST RESULTS

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

FREQUENT REVIEW OF PREVIOUSLY COVERED SITUATIONS; ACTIVE PARTICIPATION IN PAIR PRACTICE IN CLASS

テキスト

Steven J. Molinsky, Bill Bliss 『ExpressWays1』 Longman

参考書など

# 健康と栄養

基礎教育                      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可能性がある。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、栄養、運動、休養について幅広い知識を身につける。

## 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。』

J. ランドラー

概要 海外旅行、海外での生活に必要な日常の場面で使用する英語について学ぶ。

達成目標 海外旅行、海外での生活に必要な日常の会話が、流暢に使用できるようになること。

教授計画

第1週	教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第2週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第3週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第4週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第5週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第6週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第7週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第8週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第9週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第10週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第11週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第12週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第13週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第14週	過去の復習 教員が選択する教科書の場면을学ぶ(内容は当日発表します)
第15週	FINAL TEST

成績評価方法・基準

60% CLASS PERFORMANCE 40% TEST RESULTS

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

FREQUENT REVIEW OF PREVIOUSLY COVERED SITUATIONS; ACTIVE PARTICIPATION IN PAIR PRACTICE IN CLASS

テキスト

Steven J. Molinsky, Bill Bliss 『ExpressWays1』 Longman

参考書など



# ICT基礎

基礎教育 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、紙ベースではなく電子データやメディアを対象と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よう仕上げることで、コンテンツ作成の基礎技術の修得を目指す。

**達成目標** 情報発信前の加工処理を修得する。これには、情報リテラシーで修得するOfficeソフトウェアの利用技術が必須となる。そして、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。これに付随する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。

## 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
第2週	画像処理1：画像処理の基礎
第3週	画像処理2：画像の修整
第4週	画像処理3：画像の合成、レイヤー
第5週	画像処理4：Web素材、ファイル形式
第6週	画像処理5：オリジナル作品の作成
第7週	DTP1：DTP原稿作成の基礎1
第8週	DTP2：DTP原稿作成の基礎2
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	動画編集3：オリジナル作品の作成
第13週	総合課題：プロジェクト1
第14週	総合課題：プロジェクト2
第15週	総合課題：プロジェクト3

## 成績評価方法・基準

授業毎に課す課題の提出状況を40%、オリジナル作品および総合課題を60%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、複雑な操作をとまなうため、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 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習

必修

宮島 彩

概 要

達成目標

教授計画

第1週	
第2週	
第3週	
第4週	
第5週	
第6週	
第7週	
第8週	
第9週	
第10週	
第11週	
第12週	
第13週	
第14週	
第15週	

成績評価方法・基準

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキスト

参考書など

# フレッシュマンセミナー

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習

必修

宮島 彩

概 要

達成目標

教授計画

第1週	
第2週	
第3週	
第4週	
第5週	
第6週	
第7週	
第8週	
第9週	
第10週	
第11週	
第12週	
第13週	
第14週	
第15週	

成績評価方法・基準

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキスト

参考書など

# プレゼンテーション

基礎教育 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

須藤 裕之

**概要** 企画や商品説明などプレゼンテーションは、今やいろいろな場面で広く行なわれるようになってきている。その目的や形態は様々であるが、説得力のあるプレゼンテーションを実施する技術は、現代社会を生きる人間にとって必要不可欠なものといえる。本講義では、聞き手を説得できるプレゼンテーションのあり方について、企画の仕方や効果的な表現技術などについて実習を含め、分かりやすく講義する。

**達成目標** 本講義の最終的な目標は、以下の三つに分類される履修者自身のプレゼンテーションスキルの向上にある。(1)プレゼンテーション・プランの立て方やその際の留意点などについての基礎知識を身につける、(2)グループによるプレゼンテーション・プランの作成やプレゼン内容の決定方法などを身につける、(3)以上を踏まえて自身でプレゼンテーションを実際に行なえるようになること、である。

## 教授計画

第1週	= 本講義の概要と目的 = 講義：プレゼンテーションの内容とその必要性について（今日的な事象と講義目的）
第2週	= プレゼンテーションの基本的な考え方 1 = 講義：知的生産性とプレゼンテーション・スキルの必要性 実習：課題1の準備作業
第3週	= プレゼンテーションの基本的な考え方 2 = 講義：Q C 的発想とV E 的発想の重要性 実習：課題1の準備作業の整理
第4週	= プレゼンテーション・プランの立て方 1 = 講義：プレゼンテーションの種類と構造 実習：課題1に関するこれまでの準備作業を踏まえたプレゼン構成内容の決定
第5週	= プレゼンテーション・プランの立て方 2 = 講義：プレゼンテーションの作成手順 実習：課題1のこれまでの作業を踏まえた最終プレゼンテーション・プランの作成
第6週	= プレゼンテーション・プランの立て方 3 = 講義：プレゼンテーション・プランの心得 実習：課題2の準備作業（グループ形成と内容の抽出）
第7週	= プレゼンテーション・プランの立て方 4 = 講義：プレゼンテーション・プランの演出と効果 実習：課題2のプレゼン内容構成の決定
第8週	= プレゼンテーション・プランの作成 = 実習：課題2のプレゼンテーション・プランの作成
第9週	= 情報の視覚化の工夫と分析・加工の方法 1 = 講義：情報の視覚化の必要性和効果 実習：課題2のプレゼンテーション・プランの発表
第10週	= 情報の視覚化の工夫と分析・加工の方法 2 = 課題：図表化の事例（1） 実習：課題3の準備作業（1）（自己課題の決定）
第11週	= 情報の視覚化の工夫と分析・加工の方法 3 = 講義：図表化の事例（2） 実習：課題3の準備作業（2）（構成内容の決定）
第12週	= プレゼンテーションのプランの作成 = 実習：課題3のプレゼンテーション・プランの作成
第13週	= 実際にプレゼンテーションをしてみよう（1） = 実習：自らが作成したプラン内容の発表と他者プランの評価
第14週	= 実際にプレゼンテーションをしてみよう（2） = 実習：自らが作成したプラン内容の発表と他者プランの評価
第15週	= まとめと総括 = 最終プレゼンの講評、これまでの講義のまとめと総括

## 成績評価方法・基準

成績評価については、以下の3つの評価要素項目と各評価ウェイトに基づいて行なう。1. 平常点（課題作業提出状況等）：評価ウェイト20%、2. 各課題における個人・グループによるプログラムシートの提出及び実技の結果：評価ウェイト30%、3. 定期試験の結果：評価ウェイト50%。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1. 配布する「講義プリント」と資料に基づき講義を行なう。
2. 個人・グループによる実習作業（全3課題）を講義中に課す。
3. 最終的に、履修者全員にプレゼンテーションを実際に行なってもらう。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『学習サポートシートを参照のこと』

## 基礎演習

基礎教育 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 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 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。このゼミナールでは、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購買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
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
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 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習 必修

田中 明子

**概要** 総合英語演習：フィクションにみる食文化。小説の中に登場する食品、料理、食文化などについて書かれた英文エッセイを読み、該当箇所の英文を音声で確認することによって、様々な英語表現を学習する。また、小説の中で取り上げられた食品、料理、食文化などについて簡潔な英語で説明する練習をする。

**達成目標** 継続して英語を学習する習慣をつけ、英語で考え、話し、文章で伝えるための基礎的な英語力を身につけることとTOEIC、英検、CASECなどの資格検定試験を受験することを目標とする。

## 教授計画

第1週	Harry Potter and Chocolate Frogs (1) 『ハリー・ポッターと賢者の石』リーディング、リスニング
第2週	Harry Potter and Chocolate Frogs (2) 『ハリー・ポッターと賢者の石』ライティング
第3週	Peter Rabbit and Pie (1) 『パイがふたつあったおはなし』リーディング、リスニング
第4週	Peter Rabbit and Pie (2) 『パイがふたつあったおはなし』ライティング
第5週	Mrs. Rabbit and Herb Tea (1) 『ピーター・ラビットのおはなし』リーディング、リスニング
第6週	Mrs. Rabbit and Herb Tea (2) 『ピーター・ラビットのおはなし』ライティング
第7週	Winnie-The-Pooh and Honey (1) 『くまのプーさん』リーディング、リスニング
第8週	Winnie-The-Pooh and Honey (2) 『くまのプーさん』ライティング
第9週	Daddy-Long-Legs and Ice Cream (1) 『あしながおじさん』リーディング、リスニング
第10週	Daddy-Long-Legs and Ice Cream (2) 『あしながおじさん』ライティング
第11週	Kenji Miyazawa and Tomatoes (1) 『黄いろのトマト』リーディング、リスニング
第12週	Kenji Miyazawa and Tomatoes (2) 『黄いろのトマト』ライティング
第13週	O. Henry and "Witches' Loaves" (1) 『魔女のパン』リーディング、リスニング
第14週	O. Henry and "Witches' Loaves" (2) 『魔女のパン』ライティング
第15週	個人研究発表会

## 成績評価方法・基準

毎回のレジュメと報告4割、期末の口頭発表4割、ゼミ運営や共同研究などにおけるゼミへの貢献度2割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

事前に辞書や参考書を使って教科書を丁寧に読み、担当箇所についてはレジュメを作っておくこと。演習中は報告と質問をスムーズに行えるよう協力すること。学習した英語表現と英文法は授業後に最度確認し、次週の小テストに備えること。

## テキスト

Fiona Wall Minami, 田口誠一、本山ふじ子 『フィクションにみる食文化』朝日出版社 2013 978-4255155289

## 参考書など

濱田 伊織 『英語で伝える和食』マガジンランド 2015 978-4865460469

## 基礎演習

基礎教育 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。

## 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 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。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。

## 教授計画

第1週	ガイダンス 演習の進め方
第2週	食育についての情報収集(1) 食育とは何か
第3週	食育についての情報収集(2) 報告書の作成
第4週	食育についての情報収集(3) 報告会の準備・練習
第5週	食育についての報告会(1)
第6週	食育についての報告会(2)
第7週	食育イベントの企画について(1) イベント企画とは
第8週	食育イベントの企画について(2) 企画書の作成
第9週	食育イベントの企画について(3) 日程表の作成
第10週	食育イベントの企画について(4) 企画プレゼンテーション
第11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12週	食育イベントツール作成について(2) 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	まとめ

## 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

『なし』

## 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 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習 必修

吉田 洋

**概要** 企業は競争に打ち勝ち、利益をあげていくためには、原価削減の努力をし、生産の無駄を排除して効率的な経営を行う必要がある。それはフード関連業界でも同様である。本演習では、原価・コストの持つ意味と経営の流れに即して原価を追うことで原価計算の基本を理解し、実社会において役立つ知識の修得を進めたい。

**達成目標** 企業における原価計算の重要性を理解すること。フードビジネスに必要な原価計算の知識を身につけること。

## 教授計画

第1週	基礎演習の進め方
第2週	フードビジネスと原価計算
第3週	原価のからくり
第4週	原価の要素 材料費（理論）
第5週	原価の要素 材料費（計算）
第6週	原価の要素 材料費（実習）
第7週	原価の要素 労務費（理論）
第8週	原価の要素 労務費（計算）
第9週	原価の要素 労務費（実習）
第10週	原価の要素 経費（理論）
第11週	原価の要素 経費（計算）
第12週	原価の要素 経費（実習）
第13週	FLコスト 固定費、変動費
第14週	損益分岐点分析 基礎
第15週	損益分岐点分析 応用

## 成績評価方法・基準

平常点 演習内での発言、やる気など（50%）  
筆記試験（50%）

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前に配布する資料に目を通してくること。テキストを指定された箇所を読んでおくこと。  
演習形式  
休まないこと。電卓を持参すること。

## テキスト

加登豊ほか『原価計算の知識』日経文庫 2012 978-4-532-11267-7

## 参考書など

『授業中適宜指示する』

## 基礎演習

基礎教育 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、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 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、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 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習 必修

田中 明子

**概要** 総合英語演習：フィクションにみる食文化。前期に引き続き、小説の中に登場する食品、料理、食文化などについて書かれた英文エッセイを読み、該当箇所を英語で確認することによって、様々な英語表現を学習する。また、小説の中で取り上げられた食品、料理、食文化などについて簡潔な英語で説明する練習をする。

**達成目標** 前期につけた継続して英語を学習する習慣を維持し、英語で考え、話し、文章で伝えるための総合的な英語力を身につけることを第一の目標とする。また、TOEIC、英検、CASECなどの資格検定試験を受験することを第二の目標とする。

## 教授計画

第1週	The Old Man and Fish (1) 『老人と海』(The Old Man and the Sea)リーディング、リスニング
第2週	The Old Man and Fish (2) 『老人と海』(The Old Man and the Sea)ライティング
第3週	East of Eden and Lettuce (1) 『エデンの東』リーディング、リスニング
第4週	East of Eden and Lettuce (2) 『エデンの東』ライティング
第5週	Laura and Cheese-Making on the Prairie (1) 『大草原の小さな家』リーディング、リスニング
第6週	Laura and Cheese-Makin on the Prairie (2) 『大草原の小さな家』ライティング
第7週	Breakfast and Tiffany's (1) 『ティファニーで朝食を』(Breakfast at Tiffany's)リーディング、リスニング
第8週	Breakfast and Tiffany's (2) 『ティファニーで朝食を』(Breakfast at Tiffany's)ライティング
第9週	"Mujina" and "Soba" (1) 『怪談』リーディング、リスニング
第10週	"Mujina" and "Soba" (2) 『怪談』ライティング
第11週	Bridget Jones and Dieting (1) 『ブリジット・ジョーンズの日記』リーディング、リスニング
第12週	Bridget Jones and Dieting (2) 『ブリジット・ジョーンズの日記』ライティング
第13週	Agatha Christie and Apples (1) 『ヘスペリスたちのリンゴ』リーディング、リスニング
第14週	Agatha Christie and Apples (2) 『ヘスペリスたちのリンゴ』ライティング
第15週	個人研究発表会

## 成績評価方法・基準

毎回のレジュメと報告4割、期末のレポート4割、ゼミ運営や共同研究などにおけるゼミへの貢献度2割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

事前に辞書や参考書を使って教科書を丁寧に読み、担当箇所についてはレジュメを作っておくこと。演習中は報告と質問をスムーズに行えるよう協力すること。学習した英語表現と英文法は授業後に最度確認し、次週の小テストに備えること。

## テキスト

Fiona Wall Minami 『フィクションにみる食文化』朝日出版社 2013 978-4255155289

## 参考書など

濱田 伊織 『英語で伝える和食』マガジンランド 2015 978-4865460469

## 基礎演習

基礎教育 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。

## 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 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。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。

## 教授計画

第1週	ガイダンス 演習の進め方
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	食育イベントレポートの報告会
第15週	まとめ

## 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

『なし』

## 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 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習 必修

吉田 洋

**概要** 企業は競争に打ち勝ち、利益をあげていくためには、原価削減の努力をし、生産の無駄を排除して効率的な経営を行う必要がある。それはフード関連業界でも同様である。本演習では、基礎演習に続いて原価・コストの持つ意味と経営の流れに即して原価を追うことで原価計算の基本を理解し、実社会において役立つ知識の修得を進めたい。

**達成目標** 企業における原価計算の重要性を理解すること。フードビジネスに必要な原価計算の知識を身につけること。

## 教授計画

第1週	基礎演習の進め方 基礎演習 の復習
第2週	原価計算の形態 部門原価計算 基礎
第3週	原価計算の形態 部門原価計算 応用
第4週	原価計算の形態 個別原価計算 基礎
第5週	原価計算の形態 個別原価計算 応用
第6週	原価計算の形態 総合原価計算 基礎
第7週	原価計算の形態 総合原価計算 応用
第8週	間接費
第9週	製品別の原価計算
第10週	標準原価
第11週	標準原価と差異分析 1
第12週	標準原価と差異分析 2
第13週	特殊原価調査
第14週	フードビジネスと原価計算 実践
第15週	フードビジネスと原価計算 総まとめ

## 成績評価方法・基準

平常点 演習内での発言、やる気など (50%)  
筆記試験 (50%)

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前に配布する資料に目を通してくること。テキストを事前によく読んでおくこと。  
演習形式  
休まないこと。電卓を持参のこと。

## テキスト

加登豊ほか『原価計算の知識』日経文庫 2012 978-4-532-11267-7

## 参考書など

『授業中に適宜指示する』



# 日本語力

基礎教育 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 本講義では、日本語で考え表現（説明）する方法や、抽象的な概念を理解したり活用したりする方法を学びます。

達成目標 言葉で物事を説明するためには、こころのなかに対象のイメージを描き、それを第三者にもわかるような論理と言葉で表現する必要があります。逆に言葉で表現されたもの（概念など）を理解するためには、書かれている事柄をイメージとしてこころのなかを描き、それを自分の言葉でつかみなおす必要があります。モノを言葉で説明したり文を読んで理解する訓練を通じてそうしたことが自由にできるようになることが目標です。

## 教授計画

第1週	チェックシートによる学力診断
第2週	文章デッサン 絵に描かれた情景を言葉で説明する
第3週	文章デッサン 腕時計などモノを言葉で説明する
第4週	文章デッサン 天気予報をわかりやすく説明する（まず傾向を大づかみにし、それから細部を説明する）
第5週	食べ物と人間生活について書かれた記事を読み、健康や栄養などの概念の意味を正確に理解する
第6週	外食産業について書かれた記事を読み、語られている事柄の意味を正確に理解する
第7週	経済書を読み、用語の意味を理解する（ポジティブフィードバック）
第8週	経済書を読み、用語の意味を理解する（ロックイン）
第9週	経済書を読み、用語の意味を理解する（デファクトスタンダード）
第10週	クリティカルシンキングの基礎 シンキングマップと分析を促す問いを駆使する
第11週	クリティカルシンキングの基礎 評価を促す問いを駆使する（イタリアの地震裁判を例として）
第12週	敬語の正しい使い方
第13週	目上の人に出す手紙やメールの正しい書き方
第14週	SPI問題の総復習
第15週	チェックテスト

## 成績評価方法・基準

学年のはじめに努力目標を設定し、学年末にチェックシートを用いて達成度を評価します。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、文章の書き方などを説明した後、1人またはグループで課題に取り組みます。書いた文章は、その場で添削します。グループワークでは積極的に作業に参加すること。

## 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。』

# 日本語力

基礎教育 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 本講義では、日本語で考え表現（説明）する方法や、抽象的な概念を理解したり活用したりする方法を学びます。

達成目標 言葉で物事を説明するためには、こころのなかに対象のイメージを描き、それを第三者にもわかるような論理と言葉で表現する必要があります。逆に言葉で表現されたもの（概念など）を理解するためには、書かれている事柄をイメージとしてこころのなかを描き、それを自分の言葉でつかみなおす必要があります。モノを言葉で説明したり文を読んで理解する訓練を通じてそうしたことが自由にできるようになることが目標です。

## 教授計画

第1週	チェックシートによる学力診断
第2週	文章デッサン 絵に描かれた情景を言葉で説明する
第3週	文章デッサン 腕時計などモノを言葉で説明する
第4週	文章デッサン 天気予報をわかりやすく説明する（まず傾向を大づかみにし、それから細部を説明する）
第5週	食べ物と人間生活について書かれた記事を読み、健康や栄養などの概念の意味を正確に理解する
第6週	外食産業について書かれた記事を読み、語られている事柄の意味を正確に理解する
第7週	経済書を読み、用語の意味を理解する（ポジティブフィードバック）
第8週	経済書を読み、用語の意味を理解する（ロックイン）
第9週	経済書を読み、用語の意味を理解する（デファクトスタンダード）
第10週	クリティカルシンキングの基礎 シンキングマップと分析を促す問いを駆使する
第11週	クリティカルシンキングの基礎 評価を促す問いを駆使する（イタリアの地震裁判を例として）
第12週	敬語の正しい使い方
第13週	目上の人に出す手紙やメールの正しい書き方
第14週	SPI問題の総復習
第15週	チェックテスト

## 成績評価方法・基準

学年のはじめに努力目標を設定し、学年末にチェックシートを用いて達成度を評価します。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、文章の書き方などを説明した後、1人またはグループで課題に取り組みます。書いた文章は、その場で添削します。グループワークでは積極的に作業に参加すること。

## 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 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。
第2週	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3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
第4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5週	統計データの意味について考えてみる（4）コーヒー1杯350円は高いか安い
第6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7週	統計データの意味について考えてみる（6）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	統計データの意味について考えてみる（7）どんな商品が売れているか（加重平均）
第9週	統計データの意味について考えてみる（8）物価指数と加重平均
第10週	統計データの意味について考えてみる（9）経営が安定しているのはどちらの会社（平均、分散、標準偏差、変動係数）
第11週	ABC分析の基礎
第12週	より進んだABC分析
第13週	統計データの意味について考えてみる（まとめと復習）
第14週	総合演習
第15週	チェックテスト；半年間の成果を確認します。

### 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。』

## 数的処理

基礎教育 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。
第2週	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3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
第4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5週	統計データの意味について考えてみる（4）コーヒー1杯350円は高いか安い
第6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7週	統計データの意味について考えてみる（6）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	統計データの意味について考えてみる（7）どんな商品が売れているか（加重平均）
第9週	統計データの意味について考えてみる（8）物価指数と加重平均
第10週	統計データの意味について考えてみる（9）経営が安定しているのはどちらの会社（平均、分散、標準偏差、変動係数）
第11週	ABC分析の基礎
第12週	より進んだABC分析
第13週	統計データの意味について考えてみる（まとめと復習）
第14週	総合演習
第15週	チェックテスト；半年間の成果を確認します。

### 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 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て、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（後藤、田近、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 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。

### 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（蔵富）
第5週	グループ面接・集団面接（蔵富）
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）
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（連合愛知又は山本）
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（石川、鈴木、江草、横田、関川、蔵富）
第14週	学科別企業分析シート作成（石川、鈴木、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』



心理学

基礎教育 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、自己理解を深める。

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

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、譲西賢、天野寛、山本ちか、高橋彩 『ベーシック心理学』医歯薬出版 2008 978-4-263-42164-2

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 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。

## 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） 社会的影響 流行

## 成績評価方法・基準

学期末に実施する筆記試験で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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。また、学修サポートシートも必ず参照すること。

## 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 『ベーシック心理学』 医歯薬出版 2008 978-5-263-42164-2

# 現代日本史

基礎教育 フードビジネス学科 1年 前期 2単位 講義 選択

小林 あづみ

**概要** 現代日本における様々な動きについては広範な分野かつ膨大な量の情報・知見がある。また、日本で起きたことは日本国内だけの問題では終わらないことが多い。このような事情を鑑み、アジア地域の一か国を選び、日本との関係がどのように構築されているのかについて理解する。

**達成目標** 日本とアジア地域の外交が、どのように形成され維持されているのかを、一か国の状況を把握することで理解の一助とする。  
また、関心のあるテーマについて、情報を集め筋道立てて述べたレポートを作成する。

## 教授計画

第1週	講義の進め方、受講上の注意事項、参考文献、テキストについて
第2週	日本の東アジア地域への関心について（1）
第3週	日本の東アジア地域への関心について（2）
第4週	東アジアの諸民族の歴史について（1）
第5週	東アジアの諸民族の歴史について（2）
第6週	近代以降、日本へ/から留学した人々の事績について
第7週	ここ数年の文化・学術面での交流と、それに伴う困難について
第8週	現代日本に生きるアジアの人々の努力や創意工夫について
第9週	日本人によるアジアの人々へのサポートとその問題点
第10週	今後の展望について
第11週	関心のある分野に関するレポートを作成する。資料の質によってはプレゼンテーションの準備をする。（1）
第12週	関心のある分野に関するレポートを作成する。（2）
第13週	関心のある分野に関するレポートを作成する。（3）
第14週	関心のある分野に関するレポートを完成する。
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

レポート内容、講義中の発言内容

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

レポート指導（可能であればディスカッションも）のため、受講者数は1クラスにつき30名を限度とする。講義内容は政治的・宗教的な部分にもタッチするが、特定の政党・宗教団体を支持するものではない。そのような偏りが起きないように注意して学んでほしい。（ヘイトスピーチなどにつながらないように留意すること）

## テキスト

『講義初回到指示』

## 参考書など

『講義初回到指示』

## 海外事情

基礎教育 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。特に英語圏であるイギリスと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 日本人や外国人に持つ固定概念やステレオタイプの意味
第3週	カルチャーショックと異文化への適応
第4週	古代イギリスの文化的特質
第5週	ローマによるイギリス占領とそれに伴うキリスト教の流入
第6週	アングロ・サクソン族の侵入 中世のイギリス社会の特徴
第7週	テューダー朝の絶対主義と宗教改革 シェークスピアについて
第8週	北アメリカ大陸での植民地形成の背景
第9週	アメリカの独立 合衆国の成立
第10週	西部への発展と今日的なアメリカの形成 アメリカの領土拡大の背景
第11週	南北戦争の意味
第12週	アメリカの産業発展とグローバリズムの進展
第13週	世界3大宗教
第14週	代表的な神話の比較
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

試験結果と授業中に指示するレポート作成の成果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。

## 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 フードビジネス学科 1年 後期 2単位 講義 選択

山本 和子

**概要** 日本の統治機構の基礎を学び、立法・司法・行政が相互に抑制しあっていることを把握できるようにする。最近の最高裁の判決の事案について解説する。さらに2009年度より開始された裁判員制度の目的、内容、問題点を論じる。後半は人権について学び、現在の日本で人権問題として大きく取り上げられ、これも最高裁判決の出た事柄を中心に、その原因および考え方について考察する。

**達成目標** 憲法の基本的枠組みを理解した上で、憲法上の論点とされている事柄について自分なりの意見が言えるようになる。憲法問題は特殊な問題ではなく日本人が常識的に判断できるものであることを理解できるようにする。

## 教授計画

第1週	日本国憲法の成り立ち。日本人とは。国籍法について。
第2週	天皇制について。皇位承継問題とは何か。
第3週	日本の統治機構 (1) 国会および二議院制 各議院の選挙制度について。両議院における一票の格差とは。
第4週	日本の統治機構 (2) 内閣の組織 内閣総理大臣の権限について。
第5週	日本の統治機構 (3) 司法の仕組みおよび 三権の相互抑制について。
第6週	憲法第9条の問題点 憲法改正 論議と改正のための国民投票について。
第7週	裁判員裁判とは。その意義と成果 裁判員制度のDVD鑑賞
第8週	人権とは何か。その歴史的意義。
第9週	基本的人権 (1) 法の下での平等 - 非嫡出子の権利、性転換者の権利について。
第10週	基本的人権 (2) 信教の自由
第11週	基本的人権 (3) 表現の自由 ヘイトスピーチについて。知る権利と秘密情報について。
第12週	基本的人権 (4) 勤労の権利および義務 労働法の基礎について。
第13週	基本的人権 (5) 財産権
第14週	基本的人権 (6) 法定手続の保障
第15週	地方自治における住民投票権について。

## 成績評価方法・基準

毎回講義の最後に提出されるその講義のポイントについての質問に対しコメントを求める。評価はこれらのコメントおよび試験期間のテストあるいはレポートの総合評価とする。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

コメントは欠席した場合、次回に提出すること。規定枚数提出されないと評価の対象としないことがあるので注意。コメントの内容は自分自身の意見を書くこと。

## テキスト

樋口陽一・大須賀明編『日本国憲法資料集第4版』三省堂

## 参考書など

『講義中随時紹介する。』

# 法学

基礎教育 フードビジネス学科 1年 前期 2単位 講義 選択

山本 和子

**概要** 法とは何か。社会における様々な問題を解決するための判断基準・ツールであることを理解し、その判断のための法常識（リーガルマインド）を養う。最も身近かな法である家族法、契約法さらには刑法の実例をもとに、最近の最高裁判例も含めどのように判断されているのかを説明する。

**達成目標** 具体的な紛争について考えることによって、なぜ法律がそのような整備されているかの理由を理解しできるようにする。中には改正すべきと思われる法律もあることを知り、法律は万能ではないこと、自分の意識を確認することを目標とする。

## 教授計画

第1週	自分は何者なのかについて、法律はどのように規定しているのか？あなたは何国人と言えるか？
第2週	国籍についての規定。国籍のない人や外国人は日本に在住できるのか？。
第3週	出生と死亡に関する問題。人工授精、代理母、安楽死、尊厳死、臓器移植などどこまで認められる？
第4週	家族に関する法律の改正案について。女子の婚姻適齢引き上げ 夫婦別姓、再婚禁止期間の短縮、非嫡出子の相続分などはどう変わったか。
第5週	無能力者制度について。未成年者や認知症の高齢者は誰が守る？
第6週	契約の基礎知識 (1) 意思表示について。思い間違いは誰の責任に？
第7週	契約の基礎知識 (2) 売買契約の売主と買主の権利義務。傷のあるものを買った時は？
第8週	契約の基礎知識 (3) 不法行為とは何か。原因から結果が生じたら責任がある？
第9週	契約の基礎知識 (4) 証明責任の転換 欠陥品であることを証明するのか？
第10週	刑法の基礎 (1) 刑罰は誰が下すのか。その種類と方法。
第11週	刑法の基礎 (2) 刑法に規定する犯罪について。知らなかったら罪にならないか？
第12週	刑法の基礎 (3) 故意と過失、未遂と既遂はどう違う？
第13週	刑法の基礎 (4) 量刑はどう決める？ 自首とか情状酌量とは何？
第14週	刑法の基礎 (5) 再審制度について。冤罪とは？
第15週	刑法の基礎 (6) 裁判員裁判の対象となるのはどのような事件か？

## 成績評価方法・基準

毎回講義の最後に提出されるその講義のポイントについての質問に対しコメントを求める。評価はこれらのコメントおよび試験期間のテストあるいはレポートの総合評価とする。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

コメントは欠席した場合、次回に提出すること。規定枚数提出されないと評価の対象としないことがあるので注意。コメントの内容は自分自身の意見を書くこと。

## テキスト

『使用しない。毎回プリントとを配布する。』

## 参考書など

『講義中に随時紹介する。』

# 経済学

基礎教育

フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

須藤 裕之

## 概要

「経済学」入門講座という性格持つ本講義の目的は、近い将来、会社や家庭など実社会で生活していく上で必要な「経済学」の基礎知識を身につける事にある。より具体的には、「物の価格はどのようにして決まるのか」「景気はなぜ変動するのか」といった我々が日常生活でよく何気なく疑問に思ったり、考えたりしている経済現象や問題について基本的な理解を身につけることである。

## 達成目標

「経済学」的な物の考え方や「経済行為の意味」など概念的な理解はもちろん、「市場メカニズム」や「国民所得」などの経済現象にかかわる基礎理解を通して、最終的には我々の生活をより豊かにしていく上で「経済学」がいかに有用な学問であるかを理解してもらう。

## 教授計画

第1週	= ガイダンス = 講義の目的、講義の進め方、受講上の注意、成績評価などについて
第2週	= 「経済学」という学問 = 「経済学」とは、どのような学問か?、「経済学」はなぜ必要か?
第3週	= 社会の経済学的表現 = 家計・企業・政府の役割と様々な市場（経済主体と経済循環）
第4週	= 価格の決定 = 市場機構（価格メカニズム）
第5週	= 需要・供給量の変動と価格の変化 = 需要・供給曲線のシフト
第6週	= 価格の変化と需要・供給量の変化 = 価格弾力性
第7週	= 市場の失敗と政府介入 = 市場構造、外部経済効果、公共政策
第8週	= 独占と寡占 = 独占・寡占市場の特徴と問題点
第9週	= 国富と国民所得（1） = フロー、ストック概念と日本の国富形成
第10週	= 国富と国民所得（2） = G N Pと国民所得の諸概念
第11週	= 国富と国民所得（3） = 三面等価の原則
第12週	= 国富と国民所得（4） = G N P指標の限界と真の豊かさ
第13週	= 経済成長とその安定（1） = 経済成長と景気変動
第14週	= 経済成長とその安定（2） = 経済政策の効果とその限界
第15週	= まとめと総括 = レポート返却と講評、これまでの講義のまとめと復習

## 成績評価方法・基準

1. 平常点（出席・ミニ課題提出状況）
2. 中間レポート提出状況（詳細は講義中に指示する）
3. 定期試験の結果

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1. 特定の教科書は指定しないが、毎回配布する「講義プリント」と資料に基づき講義を行なう。
2. 補完的資料も随時、提示していく。
3. 中間レポートと各回講義終了時のミニ課題を課す。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『学修サポートシートに記載』

# 経営学

基礎教育 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。企業の具体的な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。

## 教授計画

第1週	ガイダンス 経営の3要素、経営とは何か
第2週	経営学の基本概念、企業生存 3P革命
第3週	株式会社の仕組みと特徴、コーポレート・ガバナンス 経営者と株主の関係
第4週	企業の組織構造 フラット組織 マトリックス組織
第5週	マネジメント理論の系譜
第6週	マネジメント人間観 欲求段階説、XY理論
第7週	賃金制度 年功的賃金 成果主義賃金 小テスト
第8週	生産システム
第9週	トヨタ生産管理方式
第10週	企業会計の役割 貸借対照表 損益計算書 経営分析
第11週	企業の資金調達 有価証券報告書
第12週	損益分岐点分析
第13週	情報管理 個人情報保護、企業経営におけるITの役割 小テスト
第14週	社会における企業の役割 CSRと企業の対応
第15週	起業の方法 創業計画書を考える

## 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























## スポーツ

基礎教育 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、基礎技術およびゲームの戦術、戦略を習得する。

**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。上手くできる人とできない人は何が違うのか。そうした技術のメカニズムを科学的に理解することが、上手くできるようになるための近道である。

### 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 各スポーツの運動特性について ストレッチの方法
第3週	ソフトバレーボール ソフトバレーボールの楽しみ方
第4週	ソフトバレーボールのゲーム リーグ戦
第5週	リーグ戦
第6週	ショートテニス ショートテニスの楽しみ方
第7週	ストローク、ボレー、サービスの練習 ゲーム時の戦術、戦略
第8週	ゲーム ダブルス、シングルス
第9週	リーグ戦開始
第10週	リーグ戦
第11週	リーグ戦
第12週	ゴルフ ゴルフの楽しみ方 ゴルフの発展史、技術史、用具史
第13週	基礎技術の習得 スイングのメカニズム ボールを遠くに飛ばすためには何が必要か? 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)
第15週	ターゲットを決めている色々な距離を打つ 総括

### 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 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。

**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。つまり、「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、何がどう違うのかということを知ることである。

## 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
第2週	バドミントンの発展史、技術史、用具史 バドミントンの技術特性
第3週	基本ストロークの学習 ハイクリアー、ドライブ ウォーミングアップの仕方
第4週	基本ストロークの学習 ドロップ、ヘアピン、スマッシュ
第5週	基本技術を使った戦術・戦略 1対1での反面ゲーム(タテの戦術)
第6週	シングルスゲームの仕方 審判の仕方 ルール確認
第7週	シングルスリーグ戦 リーグ戦の組み立て方
第8週	シングルスリーグ戦
第9週	シングルスリーグ戦
第10週	ダブルスゲームの仕方 審判の仕方 ルール確認
第11週	ダブルスリーグ戦
第12週	ダブルスリーグ戦
第13週	ダブルスリーグ戦
第14週	ダブルスリーグ戦
第15週	反省・ディスカッション・総括のレポート

## 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』









## 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理解できること。基本的な取引の仕訳ができること。  
1年後期のコーポレートアカウンティングの基礎科目となる。

### 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

### 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。』

# 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

成田 裕一

**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。

## 教授計画

第1週	食品に含まれる栄養成分（三大栄養素）
第2週	食品に含まれる栄養成分（ビタミン、ミネラル）
第3週	食品の分類
第4週	食品表示について
第5週	食肉の構造と含まれる栄養素
第6週	死後硬直と熟成
第7週	肉類の加工と色変化
第8週	各種肉の特徴と格付け
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	卵の構造と鮮度判定
第12週	卵に含まれる含まれる栄養素と加工特性
第13週	魚介類の分類と生産
第14週	魚介類に含まれる栄養素と鮮度評価
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。

## 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

## 調理学実習

専門科目 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 実習 選択

澤田 美穂

**概要** 基礎的な調理技術と食品の調理に関する実践的知識を習得し、食材の種類や扱い方、鮮度や品質の見方などをして、献立の組み合わせやレパートリーを使ってメニュー提案できる能力を養うとともに、栄養面や安全面・衛生面などに対する正しい理解と認識を深め、フードビジネスへの応用の為の基礎を実習する。

**達成目標** フードビジネスに必要な基礎的調理過程を理解し、食材の知識・扱い方・食品の目安量、盛り付け量などを学び、栄養面・衛生面・経済面を考慮した献立の組み合わせやメニュー提案・開発などができる基本能力を身につける。

### 教授計画

第1週	調理学実習ガイダンス・実習1(切り方の練習)
第2週	実習2(和食1) だしの取り方・白飯の炊き方・魚の扱い方・和え物
第3週	実習3(和食2) だしの取り方・塩味のご飯の炊き方・ゼラチンの扱い方
第4週	実習4(和食3) 蒸し物・しょうゆ味のご飯の炊き方・白玉粉の扱い方
第5週	実習5(和食4) だしの取り方・揚げ物・酢の物
第6週	実習6(和食5) すし飯の作り方
第7週	実習7(和食6・行事食：お正月) 煮物
第8週	実習8(洋食1) スープ・ムニエルについて・コーンスターチの扱い方
第9週	実習9(洋食2) 揚げ焼きについて・ドレッシング
第10週	実習10(洋食3・行事食：クリスマス) ベシャメルソースについて
第11週	実習11(韓国) 和え物・炒め物
第12週	実習12(中華1) だしの取り方・炒め物のコツ・寒天の扱い方
第13週	実習13(中華2) 油通しについて・和え物
第14週	実習14(中華3) 調味料について・揚げ物
第15週	実習15・試験・まとめ

### 成績評価方法・基準

実習ノート・実習態度・レポート・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

グループ実習の為、各自積極的に実習に携わり、様々な食材に触れ、調理技術の習得に努めてください。調理はけがなどの危険を伴うものなので、真剣に取り組み、安全に配慮して実習に臨んでください。時間厳守。遅刻は原則入室できません。

### テキスト

『毎回プリントを配布』

### 参考書など

## 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。  
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。

### 教授計画

第1週	ガイダンス 調理の意義・目的
第2週	おいしさの設計(1) おいしさの要因
第3週	おいしさの設計(2) おいしさの演出
第4週	おいしさの設計(3) 献立作成
第5週	調理操作(1) 非加熱操作・加熱操作
第6週	調理操作(2) 熱源の種類と調理機器・器具
第7週	食品素材の調理特性 植物性食品の調理性(1) 穀類・いも類
第8週	食品素材の調理特性 植物性食品の調理性(2) 豆類・野菜類
第9週	食品素材の調理特性 植物性食品の調理性(3) 果実類・藻類
第10週	食品素材の調理特性 植物性食品の調理性(4) 嗜好品・調味料
第11週	食品素材の調理特性 動物性食品の調理性(1) 肉類・魚介類
第12週	食品素材の調理特性 動物性食品の調理性(2) 卵類・乳類
第13週	食品素材の調理特性 成分抽出素材の利用と調理性(1) 油脂類
第14週	食品素材の調理特性 成分抽出素材の利用と調理性(2) 糖類・ゲル化剤
第15週	調理と食品開発

### 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。  
分からないことは、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。』



## 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** 我が国の流通体制や、財・サービスの販売に当たりどのような産業構造になっているのかを理解する。そして、マーケティングや流通論に関する基礎知識の習得を目指す。

### 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	商圈と商業集積
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

# デザイン基礎

専門科目 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** デザインプロセスの基礎を学習する。発想のトレーニング方法から実際にモノづくりを進めるプロセスを理解する。トレーニングの中で、豊かな発想力を深め、目的のための問題解決能力について考えることができるようになることが授業の目的である。実制作としてパッケージ開発やデザイン制作を通し、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する。

**達成目標** デザインのプロセスを理解し、それらのステージに合わせて柔軟な発想による適切な解決策を考えることができること。コンピューターでAdobe Illustratorを使い基本的なデザイン制作ができるようになること。

## 教授計画

第1週	デザインとは何か > イントロダクション
第2週	デザインの発想方法 - ターゲットと企画
第3週	身の回りのデザイン - 基本技術の習得1
第4週	商品とデザイン - 基本技術の習得2
第5週	企業とデザイン - 基本技術の習得3
第6週	自然科学とデザイン - 応用編1
第7週	キャラクターデザイン - 応用編2
第8週	都市のデフォルメ - 応用編3
第9週	文字とデザイン - 応用編4
第10週	プチ製品化計画1 - プロダクトをつくろう
第11週	プチ製品化計画2 - プロダクトをつくろう
第12週	プチ製品化計画3 - プロダクトをつくろう
第13週	プチ製品化計画4 - プロダクトをつくろう
第14週	市場の拡張とデザインの変容1
第15週	市場の拡張とデザインの変容2

## 成績評価方法・基準

関心・意欲・態度 授業時の小課題の総合得点により評価する。関心・意欲・態度 30% 課題40% ファイナル課題30%

## 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。わからないことは、質問して全て理解するように心がけること。コンピューターが不得意でも、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』

# 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

成田 裕一

概要 主に植物性食品についてお話しします。各食品群の特徴や、含まれる食品の種類、栄養的特徴や、加工による科学変化について解説します。

達成目標 多岐にわたる植物性食品についての学習を通じて、それぞれの食品が持つ役割や可能性について考えられるようになることを目標にします。さらに食品の加工や調理の際に起こる変化について科学的に理解し、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最終的な目標にします。

## 教授計画

第1週	キノコ類に含まれる栄養成分と人工栽培
第2週	穀類1（総論、米）
第3週	穀類2（小麦、トウモロコシ、そば）
第4週	豆類に含まれる栄養成分と加工
第5週	種実類の分類と栄養成分
第6週	イモ類
第7週	野菜類の分類と栽培法（特別栽培農産物など）
第8週	野菜類に含まれる栄養成分と加工
第9週	果実類の分類と成熟に伴う変化
第10週	果実類の種類と貯蔵法
第11週	藻類の分類と特殊成分
第12週	醸造食品の分類と加工1（総論、酒類）
第13週	醸造食品の分類と加工2（酢、味噌、醤油）
第14週	油脂食品の分類と変敗
第15週	調味料の種類と特徴

## 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』



# 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** 2005年に食育基本法が制定され、食育推進は食品関連事業者にとっての責務となった。よって、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。

## 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』



# 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** 色と食の関係を中心に色を歴史的、環境的、社会的な視点から分析、批評し評価します。色の効果、概念を理解し、そこから食に関するビジュアル表現、プロダクトデザインについて学習し、食を発信する基礎的な能力を養います。「色彩」を中心とした「美」についての観点から、パッケージデザイン制作のプロセスやビジュアル表現を学習し、新しい視点での表現力を養います。

**達成目標** デザイン表現と制作のプロセスを理解し、制作におけるステージに合わせて柔軟な発想による適切な解決策を見出すことができること。Adobe Illustrator / Photoshopを使い、アイデアをデザイン表現することができること。

## 教授計画

第1週	「色の持つ意味」 色のトリビア、色の文化的な視点、意味の違い デザインツールのインストラクション
第2週	「色の機能」 視覚の構造、知覚との関係
第3週	「色の心理」 なぜ人は食品の色に左右されるのか
第4週	「リサーチと分析」 レストランまたは食品の色、色の効果的な使用方法や認知、記憶色の選択
第5週	「色の知覚と味覚」 日本食の美、食品構成の美
第6週	「アイデア」ブレインストーミングによるアイデア生産
第7週	ポスター制作1 ポスター、企画書の作成
第8週	ポスター制作2 精選から食品を色で表す
第9週	ポスター制作3 ターゲットに向けたデザイン
第10週	「パッケージデザインとは」 パッケージデザイナーになろう！
第11週	(1) 「現象」 マーケティングリサーチ、消費者の要求と真の要求、分析シートの制作
第12週	(2) 「アイデア」 ターゲットの理解と企画
第13週	(3) 「視覚材料」 色、カタチ、記号の3つの観点からの分析、制作
第14週	(4) 「分析とフィードバック」 試作の分析と批評
第15週	プレゼンテーション まとめ

## 成績評価方法・基準

関心・意欲・態度 授業時の課題（プリント/制作課題/プレゼンテーション）の総合得点  
（関心・意欲・態度 30% 課題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。  
コンピュータが不得意でも、一からはじめます。

## テキスト

『図解でわかるパッケージデザインマーケティング』

## 参考書など

『ダンボールで作るパッケージデザイン』、『パッケージデザインの教科書』

# 食品衛生学

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

滝川 和郎

## 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す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。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。

## 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、食品従事者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』









# 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 前期

2単位

講義

選択

宮坂 康子

**概要** フードビジネス界における、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、基本的な知識を身につける。現在世間で注目されている食に関する問題等を知り考える事が必要な事を教示します。

**達成目標** 今回の講義では、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させ、我々が栄養摂取としての「食」と共に文化としての「食」を享受する意義を、そしてこの講義ではフードビジネスとして食のあり方を理解してもらう事を目的とします。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション フードビジネス・フードコーディネーターについて	
第2週	調理方法と調理機器	
第3週	厨房機器・設備	
第4週	食空間とテーブルコーディネート1	
第5週	食空間とテーブルコーディネート2	ホテル・レストラン・飲食店イートイン等の改装など
第6週	メニュープランニング	商品企画 チーム力がヒットを生む 佐藤章の仕事 DVD
第7週	食の企画・構成・演出の流れ	時流を生み出すパティシエ 杉野英実の仕事 DVD
第8週	デパ地下新店舗の立ち上げ カタログ制作等	
第9週	エネルギー関係・エコライフ	
第10週	食器カタログ制作・食器と布・小物等	
第11週	コンビニ・スーパー	コンビニチェーン経営者 新浪剛史の仕事 DVD
第12週	各グループ 料理企画等の考案	
第13週	まとめ 各グループ (料理企画案の考案発表・食材注文表提出)	
第14週	まとめ(グループで料理制作・コーディネート・カメラマンによる料理撮影)	
第15週	まとめ(作品発表・作品へのアドバイス) レポート提出・簡単なテスト等	

## 成績評価方法・基準

学生として考えるべき問題を識者の考えについて書かれたものを読み込んでもらいそれぞれについて各自の考えを示すレポート提出・授業で行われた中からフードコーディネーターの知識評価の為にペーパーテストを行います。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

限られた時間の中で、集中力を持って対応し、節度のある態度で講義に望んでもらいたい。私語を慎む様に！ペーパーテストだけが評価の対象ではない事を伝えフードビジネス学科の学生としての知識欲、他の人への配慮の在り方等を評価の対象にします。

## テキスト

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

『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

宮坂 康子

**概要** 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させ、料理、菓子などを実際に制作し、盛りつけ等を通して、食という分野で美的な視野がいかに大切かということを実習を通して各授業ごとに勉強していきます。

**達成目標** 実習を通して、フードビジネスとしてのコーディネーター・美的センスを学ぶことを目標とします。

### 教授計画

第1週	オリエンテーション
第2週	ケーキ・ティータイム
第3週	トマトのサラダのバリエーション
第4週	丼もの(豚丼)
第5週	カフェ風カレー
第6週	春(だし巻き卵・おむすび・はまぐりの潮汁)
第7週	夏(そうめん・あじの唐揚げ)
第8週	秋(秋のごはん・あえもの・吸い物)
第9週	冬(パスタ・サラダ・スープ)
第10週	エスニック(ナシゴレン・串焼き・春雨のスープ)
第11週	クリスマス(カナッペ・シチュー・シーザーサラダ)
第12週	お正月(お正月五種盛り・お雑煮)
第13週	サンドイッチ 自分流
第14週	学生考案料理制作実習
第15週	まとめ

### 成績評価方法・基準

グループでテーマを決めて、実習をしたものを各自でレポートを写真を添付して作成し提出。そして授業出席数、授業態度、それらを総合的にみて授業評価とします。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

限られた時間の中で、集中力を持って対応し、節度のある態度で実習に望んでもらいたい。私語を慎む様に！特に実習はグループで行うので協調性を持って望む態度を身につけていただきます。

### テキスト

『資料配布』

### 参考書など

『なし』





# 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。

## 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
第4週	ホスピタリティ・マナー
第5週	ホスピタリティの原点
第6週	ホスピタリティの実践
第7週	ホスピタリティの実践
第8週	ホスピタリティとコミュニケーション
第9週	ホスピタリティと顧客満足
第10週	ホスピタリティ・企業と社会
第11週	ホスピタリティと職場環境
第12週	ホスピタリティを生かす
第13週	ホスピタリティと人材育成
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

『適宜、紹介する』

## 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れる知識の獲得を目指す。

### 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。』







# 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。

## 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

山本 和子

### 概要

ビジネスを支配する様々な法律がある。初学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、そこにかかわる法律を学べるようにする。世間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、マスメディアやネットによる情報のある程度取捨選択できるようにする。

### 教授計画

第1週	商人にはどうしたらなれるのか。商行為とは何をすることか。
第2週	商人には名前が必要か。どのような名前を付けたら良いか。
第3週	商号とは商人の名前である。そこにはルールがある。
第4週	名前は売れるのか。営業譲渡すると名前はどうか？
第5週	特約店やフランチャイズでは同じ看板がかかっている。
第6週	使用人について。悪いやつを雇うとこんなこともある。
第7週	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8週	消費者は守られているか。消費者契約法のあらまし。マルチまがい商法など。
第9週	卸問屋（とんや）と問屋（といや）の違い。流通業の仕組み。
第10週	ファイナンス・リース契約とは誰にどのようなメリットがあるのか。
第11週	コンプライアンスとはどういうことか。
第12週	不正競争とはどのような争いか。
第13週	不正競争の実例。
第14週	独占禁止法は身近な法律である。
第15週	不正な取引方法について。

### 成績評価方法・基準

毎時間、その日の講義内容で重要な部分、争いのある部分についての質問し、自分の考えをコメント用紙に簡単に記載する。このコメントに対する評価が3割、期末の試験が7割で評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

コメントは自分の意見であれば、その正誤や当否は問わない。分からなければ質問して、理解して書くこと。

### テキスト

『プリントを配布する。』

### 参考書など

江頭憲治郎『商取引法』弘文堂 2009 978-4-335-30248-0、唐沢宏明『ビジネス法入門』日本経済新聞社 2005 4-532-31201-9

# 食品衛生学実験

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

1単位 実験

選択

滝川 和郎

概要 食品衛生学で学んだ食品の腐敗に関する微生物の諸性質、食品添加物および食品の変質などの知識を基礎に、細菌検査および食品添加物・食中毒の原因物質に関する基本的な検査方法を学ぶ。

達成目標 食品の安全性に関する知識を基礎として、食品衛生に関わる諸検査の意義および原理を理解する。また、将来管理栄養士として現場で実際に応用できるように検査手法の基本を習得し、検査で得られた結果を科学的に解析できる能力を養う。

## 教授計画

第1週	食品衛生学実験の基礎
第2週	微生物試験の基礎
第3週	食品の細菌試験(1)生菌数
第4週	食品の細菌試験(2)大腸菌、大腸菌群 衛生指標細菌
第5週	食品の細菌試験(3)同定と判定
第6週	手指の生菌数測定(1)ふき取り法による細菌検査ほか
第7週	手指生菌数測定(2)黄色ブドウ球菌ほか
第8週	衛生管理の為の試験(1)環境落下細菌の測定
第9週	衛生管理の為の試験(2)同定と判定
第10週	衛生管理の為の試験(3)簡易試験法
第11週	衛生管理の為の試験(4)同定と判定
第12週	食品添加物の試験 発色剤
第13週	食品の品質検査 ヒスタミンの検出
第14週	食品の品質検査 卵、米、牛乳ほか 食品中の寄生虫検査 または 調理器具、食器の洗浄度検査 (調理学実習、給食経営管理実習の状況による)
第15週	実験全体の情報共有およびまとめ

## 成績評価方法・基準

実習なので参加状況・実験レポート提出または情報共有のための簡易発表会を重視し、定期試験結果に加味し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

事前に実験内容を十分に理解して実験を行うこと。白衣は常に着用すること。細菌学的試験においては、他へ細菌が汚染しないように十分留意すること。自ら進んで実験に参加すること。実験態度によっては退室を命ずる事もある。レポートを未提出の場合は単位を認定しないので必ず提出すること。

## テキスト

『健康と食の安全を考えた食品衛生学実験』アイ・ケイコーポレーション、『実験プロトコールは配布する。』

## 参考書など

藤田/山田 編『食品環境実験』医歯薬出版、『明解 食品衛生学実験』三共出版、『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、『図解 食品衛生学実験』講談社

# マーケティング概論

専門教育 情報メディア学科

1年 後期

2単位 講義

選択

栗林 芳彦

**概要** マーケティングとは、「モノを売る」ための考え方、技術である。マーケティングについて、基本的な考え方から最近のトレンドまでを概観し、マーケティング戦略を立案するために必要な基礎的な知識の習得を目指す。予備的な知識のないものを対象とし、食品、サービス業のマーケティングの特殊性についても学ぶ。

**達成目標**

- ・マーケティングに関する基礎的な知識を獲得する。
- ・様々なマーケティング手法について初歩的な知識を得る。
- ・食品のマーケティングについて知見を蓄える。

## 教授計画

第1週	「マーケティング」とはなにか ・マーケティングの定義
第2週	「環境分析」について ・環境分析の重要性 ・環境分析と戦略
第3週	「調査」について ・調査の種類 ・調査計画の策定
第4週	「消費者」について ・人はなぜ物を買うのか ・マズローの欲求5段階説
第5週	「ターゲット市場の選定」について ・セグメンテーション、ターゲティング、ポジショニング
第6週	「製品」について(1) ・製品とはなにか ・製品開発
第7週	「製品」について(2) ・プロダクト・ライフ・サイクル ・ポジショニング
第8週	「市場」について ・マーケットシェアと企業の戦略 ・プロダクト・ポートフォリオ・マネジメント
第9週	「ブランド」について ・ブランドとは何か ・ブランド価値を高めるには
第10週	「価格」について ・価格はどうか ・価格戦略
第11週	「流通」について ・流通の幅と長さ ・流通戦略
第12週	「プロモーション」について ・プロモーションの種類
第13週	「サービス業のマーケティング」について ・パッケージ製品との違い ・マーケティングの6P
第14週	「食品マーケティングの特殊性」について ・知覚とおいしさ ・フードファディズム
第15週	まとめと復習

## 成績評価方法・基準

定期試験で評価します。持ち込みなし。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受身ではなく、積極的な参加を望みます。

## テキスト

『特になし』

## 参考書など

『講義中に指示します』

## 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

河野 友和

概要 1. エスプレッソの歴史とイタリアの食文化 2. マシンの取り扱い 3. エスプレッソ抽出理論と基礎知識  
4. 牛乳の知識 5. ミルクフォーミング理論と基礎知識 6. コーヒー豆のローストについて 7. 理論と基礎知識を基にしたデザインカプチーノ作成 8. 実技、制作

達成目標 正しい理論を理解し、適正なエスプレッソの抽出、及びミルクフォーミングを行うことが出来る。またイタリアンパールの知識の習得およびイタリア人のライフスタイルの理解。

### 教授計画

第1週	オリエンテーション 授業を受けるにあたっての注意点
第2週	エスプレッソの歴史 イタリアの地理・歴史
第3週	エスプレッソマシンの扱い方 エスプレッソ抽出理論(基礎) 全員で抽出後エスプレッソの試飲
第4週	エスプレッソ抽出実習(応用) 多い量や少ない量の味比べなど
第5週	フォーミング理論 カプチーノ実習(基礎) 蒸気と牛乳のコントロール
第6週	カプチーノ実習(基礎) ミルクでカップ内に丸を描く
第7週	カプチーノ実習(ハート) ハートもデザインを構成する3つの技術の理解
第8週	カプチーノ実習(ハート) カップとピッチャーの位置関係
第9週	カプチーノ実習(ハート) イメージトレーニングと実習の反復練習
第10週	牛乳の乳脂肪分の比較(座学・試飲) 6種類程度の牛乳を使用しエスプレッソとの相性を確認
第11週	スタイルの違いに対応した焙煎度合(コーヒー豆の選定) イタリアンスタイルとシアトルスタイル
第12週	カプチーノ実習(ハート) 温度、デザインの向き、味など細かな微調整
第13週	実技試験前最終練習および試験内容とルールの説明
第14週	実技試験 フルサービスのカフェでお客様に提供するような形式で試験を行う
第15週	筆記試験 大掃除

### 成績評価方法・基準

筆記テスト(50問程度)及びマシンの操作、抽出、フォーミングのテスト。出席率。授業態度。以上の総合評価による採点。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキストをもとに講義。エスプレッソマシンを使用した実技。

### テキスト

『オリジナルテキストを作成する。』

### 参考書など

『ラテアート&デザインカプチーノ』旭屋出版 2008年、島村菜津『パール コーヒー イタリア人〜グローバル化も何のその』光文社文庫、ケン・ブランチャード『ザ・ビジョン』ダイヤモンド社 2004年

## 広告概論

専門教育 情報メディア学科

2年 後期

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。

## 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 SP戦略」 SPとは何か/プッシュ戦略とプル戦略/クロスマーチャンドライジング/景品と懸賞/行動ターゲティングとショッピング/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/We 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』





## データ解析

専門教育 情報メディア学科

1年 後期

2単位

講義

選択

田川 隆博

**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、Excelの使用法などについて学習・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** データ解析の入門的な技術を身につけるとともに、Excelがある程度使えるようにな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。

### 教授計画

第1週	イントロダクション 講義の概要についての説明、ガイダンス
第2週	社会調査の読み方 社会科学におけるデータについての事実と解釈、誤用、悪用などの関係について解説する
第3週	社会調査データの検索と収集 官公庁データや各種社会調査の検索・収集方法について解説する
第4週	データの解釈と理解1 変数の種類、平均、分散、標準偏差について学ぶ
第5週	データの解釈と理解2 独立変数、従属変数についての解説と、クロス集計表の読み方について学ぶ
第6週	データの解釈と理解3 相関関係、相関係数の読み方、疑似相関について学ぶ
第7週	データの解釈と理解4 因果関係、回帰式、回帰直線について学ぶ
第8週	データ分析の基礎1 棒グラフ、折れ線グラフなどのグラフ作成実習
第9週	データ分析の基礎2 箱ひげ図を使って、平均や分散の意味を視覚的に考える
第10週	データ分析の基礎3 相関係数の求め方とサンプルデータについての分析実習
第11週	データ分析の基礎4 クロス集計の方法とサンプルデータについての分析実習
第12週	データ分析の基礎5 単回帰分析の方法とサンプルデータについての分析実習
第13週	データ分析の基礎6 データ入力の方法と実習
第14週	データの整理とレポート作成 調査結果の解釈からレポート作成の注意点などについての解説
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

授業への参加度、レポート、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

後半は、データの分析演習を行うことが多くなるため、特に出席を重視する。また授業の性質上、一方向的な授業ではないため、積極的な授業参加が求められる。

### テキスト

『使用しない。講義用資料を毎回配付する。』

### 参考書など

『講義にて、適宜紹介する。』

# 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

須藤 裕之

**概要** 資源小国である日本はその生活基盤を世界との貿易によって賄っている。とりわけ食料自給率の低い日本にとって、世界との「食品貿易」は必要不可欠である。近年におけるいわゆる「食」をめぐるこうした問題においては、その質的「安全性」や量的「安定性」と言った問題がクローズアップされてきている。本講義では、こうした世界と日本の食料事情の現状や今後の課題に焦点を当て論じていく。

**達成目標** わが国の食料生産や食品需給において「食品貿易」が果たす役割や諸問題について基本的に理解した上で、将来のわが国の食生活、食品貿易のあり方についての必要な知識を身につけ、自らの見解を持つことができるようになることである。

## 教授計画

第1週	= 本講義の概要と目的 = 食品貿易論概説（学問的範疇や今日的な事象と問題意識）
第2週	= 世界と日本の食料問題 1 = 世界と日本の食料事情や食料政策
第3週	= 世界と日本の食料問題 2 = 「食料安全保障論」と「自由貿易論」
第4週	= 世界と日本の食料問題 3 = 食料輸入大国の日本の責務
第5週	= 日本の食料事情と貿易 1 = 水産物輸入（1）～概要
第6週	= 日本の食料事情と貿易 2 = 水産物輸入（2）～マグロのケース
第7週	= 日本の食料事情と貿易 3 = 畜産物輸入（1）～概要
第8週	= ビデオ講義 1 = 現代畜産業を中心とする食生産のあり方について考える
第9週	= 日本の食料事情と貿易 4 = 畜産物輸入（2）～現代畜産業の課題
第10週	= ビデオ講義 2 = グローバル化時代のわが国の食料事情とその実態について考える
第11週	= グローバル化時代の食品貿易 1 = WTOと農産物保護
第12週	= グローバル化時代の食品貿易 2 = ウルグアイ・ラウンド合意と日本の農政転換
第13週	= グローバル化時代の食品貿易 3 = わが国の食糧安全保障のあり方
第14週	= グローバル化時代の食品貿易 4 = 食料輸入大国としての課題
第15週	= まとめと総括 = レポート返却と講評、これまでの講義のまとめと総括

## 成績評価方法・基準

成績評価については、以下の3つの評価要素項目と各評価ウェイトに基づいて行なう。1. 平常点（ミニ課題提出状況等）：評価ウェイト10～20%、2. 中間レポート提出状況：評価ウェイト20～30%、3. 定期試験の結果：評価ウェイト60～70%。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1. 特定の教科書は指定しないが、毎回配布する「講義プリント」と資料に基づき講義を行なう。
2. 補完的資料も随時、提示していく。
3. 中間レポート（11月下旬課題提示）と各回講義終了時のミニ課題を課す。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『学修サポートシートを参照のこと』

## データ解析

専門教育 情報メディア学科

1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** 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。

### 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、Excelによる度数分布表の作成、順序尺度の度数分布表、相対度数の意義
第5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6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7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8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：ピアソンの積率相関係数
第9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10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11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12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13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14週	データの提示 レポートとプレゼンテーション
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

後半は、データの分析演習を行うことが多くなるため、特に出席を重視する。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



# 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** 消費者の行動は多様な面要因が作用して決定されていることもあり、今までいろいろな学問分野で研究が進められてきた。よって本講義では、消費行動要因の多様性に対応するために、消費者行動の決定要因を幅広い視点で勉強することで理解することを心がける。そして、このような消費行動要因の多様性理解することで、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。

## 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















## 社会調査実習

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

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。

### 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。』





## 製菓実習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

1単位 実習 選択

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。

### 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』







## 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

関 富子

概 要 調理の基本を踏まえ、技術の向上と時代のニーズにあった幅広い知識の修得を実習の中で学習するとともに、フードビジネスの分野に進むにあたり、様々な場面を想定し、将来の可能性を見出すべく指針となる、アドバイスの授業を展開する。

達成目標 1. 技術をA・B・Cの三つのランクに分け、A・Bランク到達を目指す。  
2. アシスト能力を身につけさせる。  
3. 最終週において、課題に準じたオリジナルのメニューを作成・調理させる。

### 教授計画

第1週	これからの実習内容の説明とメディア発表したオリジナルメニュー
第2週	スポンサー依頼の料理はどのように展開されるか 料理三品
第3週	日本料理 献立の組み合わせ アシスタント体験
第4週	中国料理 特殊な調味料の使い方 アシスタント体験
第5週	洋風料理 メイン料理とスープ アシスタント体験
第6週	日本料理 旬の食材をつかって アシスタント体験
第7週	中国料理 マスターしたい点心 アシスタント体験
第8週	洋風料理 ソースをいかしたメイン料理 アシスタント体験
第9週	イタリア料理とエスニック料理 アシスタント体験
第10週	旬の食材をつかって 和・洋・中 アシスタント体験
第11週	パーティーを演出するメニュー アシスタント体験
第12週	日本料理 お節料理について(伝統の五品) アシスタント体験
第13週	日本料理 今昔を組み合わせたお節料理 アシスタント体験
第14週	平成26年に発表したオリジナルメニュー三点とそのねらい アシスタント体験
第15週	テーマ性を持たせた独自の料理を班別に発表 そのアドバイスと評価

### 成績評価方法・基準

基本的には、授業態度、出席率、提出物の有無をもって、段階別に評価する。又学生をグループに分け、ゼミ形式で学習内容および成果を発表させ、形式にとらわれず、発展的意見を引き出し、個人の能力と意欲も評価に加える。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

原則的にはデモと実習の2時限とする。実習をとまなうので、必要事項は2週間前に伝達し、事前の学習を指示し、円滑かつ内容のある授業をすすめる。フードビジネスに関わる現場での実体験も可能であれば実施させたい

### テキスト

『必要に応じてプリントを配布』

### 参考書など

『未定。授業の中、参考になる書物を推薦、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。

### 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



## 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ビ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。

### 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】 ビール工場、飲食店見学
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】 飲食店調査
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】 厨房関係
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】 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』



## 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

須藤 裕之

**概要** 食料自給率の低い日本にとって、世界との大規模な「食品輸入」は必要不可欠となっており、今や世界最大の食料純輸入国である。本講義では、食品貿易の背景にあるこうした世界と日本の食料事情の現状を前提に、輸入大国としてのわが国の果たすべき役割とは何なのかをフェアトレードといった新たな貿易スキームの意義や現状、そして問題点を学ぶことで検討していく。

**達成目標** 本演習の目標は、フェアトレードに関する関連図書での学習、近隣フェアトレード関連施設への訪問や研修を通じて、履修者自身が今後わが国が世界貿易の中で果たしていくべき役割、責務といったことについて、自身の問題、あるいは消費生活と結びつけることで考えられるようになることである。

## 教授計画

第1週	<演習の目的と概要> 演習方法,教科書の選定と役割分担,演習日程の確認	
第2週	<現代食品貿易の諸相> フェアトレードとは一体何であるか?	フ
第3週	<ビデオ資料視聴&ディスカッション> おいしいコーヒーの真実(予定)	「
第4週	<輪読書発表&ディスカッション>(1)	
第5週	<輪読書発表&ディスカッション>(2)	
第6週	<学外研修>(1) 地域フェアトレード関連施設訪問	
第7週	<輪読書発表&ディスカッション>(3)	
第8週	<輪読書発表&ディスカッション>(4)	
第9週	<輪読書発表&ディスカッション>(5)	
第10週	<輪読書発表&ディスカッション>(6)	
第11週	<学外研修>(2) 地域フェアトレード関連施設訪問	
第12週	<輪読書発表&ディスカッション>(7)	
第13週	<輪読書発表&ディスカッション>(8)	
第14週	<輪読書発表&ディスカッション>(9)	
第15週	<前期演習活動の総括と後期演習活動内容の確認> 学園祭ゼミ展示「フェアトレード・カフェ」の企画と準備作業内容の確認	

## 成績評価方法・基準

成績評価については、以下の3つの評価要素項目に基づいて行なう。1. 輪読など担当箇所に関する発表内容や準備作業、2. 学外研修時における積極性や学修度、3. フェアトレードカフェ運営やその他のゼミナール活動における積極性や努力。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

履修者全員で本を輪読(発表)したり、学外で色々な人に話を聞くことを中心とするゼミナールであることから、積極性が最も重要であると考えている。またフェアトレードカフェなど他の演習にない活動も行う予定であるので、そうした活動に意欲的に取り組める姿勢を第一に求めたい。

## テキスト

『ゼミ生と相談の上決定する。』

## 参考書など

児童労働を考えるNGO=ACE編『わたし8歳、カカオ畑で働きつけて』合同出版社 2007年、ほっとけない世界のまずしさ編『ほっとけない世界のまずしさ』扶桑社 2006年

## 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ある。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	値ごろ感の基準
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)・・・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	ブランドの意義
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

田中 明子

**概要** 総合英語演習：映画で味わう食文化。映画の中に登場する食品、料理、食文化などについて書かれた英文エッセイを読み、該当の場面を英語で視聴することによって、様々な英語表現を学習する。また、映画の中で取り上げられた食品、料理、食文化などについて簡潔な英語で説明する練習をする。

**達成目標** 継続して英語を学習する習慣をつけ、英語で考え、話し、文章で伝えるための基礎的な英語力を身につけることを第一の目標とする。また、TOEIC、英検、CASECなどの資格検定試験を受験することを第二の目標とする。

## 教授計画

第1週	『クレーマー、クレーマー』（1）リーディング、リスニング
第2週	『クレーマー、クレーマー』（2）ライティング（時制）
第3週	『ブラダを着た悪魔』（1）リーディング、リスニング
第4週	『ブラダを着た悪魔』（2）ライティング（比較）
第5週	『スーパーサイズ・ミー』（1）リーディング、リスニング
第6週	『スーパーサイズ・ミー』（2）ライティング（動名詞）
第7週	『かもめ食堂』（1）リーディング、リスニング
第8週	『かもめ食堂』（2）ライティング（分詞）
第9週	『初恋のきた道』（1）リーディング、リスニング
第10週	『初恋のきた道』（2）ライティング（代名詞）
第11週	『ノッティングヒルの恋人』（1）リーディング、リスニング
第12週	『ノッティングヒルの恋人』（2）ライティング（仮定法）
第13週	『幸せのレシピ』（1）リーディング、リスニング
第14週	『幸せのレシピ』（2）ライティング（接続詞）
第15週	個人研究発表会

## 成績評価方法・基準

毎回のレジュメと報告4割、期末の口頭発表4割、ゼミ運営や共同研究などにおけるゼミへの貢献度2割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

事前に辞書や参考書を使って教科書を丁寧に読み、担当箇所についてはレジュメを作っておくこと。演習中は報告と質問をスムーズに行えるよう協力すること。学習した英語表現と英文法は授業後に最度確認し、次週の小テストに備えること。

## テキスト

Fiona Wall Minami, 松井真帆, 本山ふじ子 『映画で味わう食文化』朝日出版社 2015 978-4255155593

## 参考書など

濱田 伊織 『英語で伝える和食』マガジンランド 2015 978-4865460469

## 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。

## 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

成田 裕一

概要 「理系の研究を体験する」というテーマで行います。前期は「魚介類の鮮度判定」についての論文輪読および実験を体験することを通じて理系の研究の進め方を体験します。

達成目標 論文の輪読や実験の実践を通じて、理系の研究の流れを経験するとともに、結果をまとめてプレゼンテーションする能力も身につけることを目標とします。

## 教授計画

第1週	ガイダンス（卒業演習の進め方とテーマ検討）
第2週	論文輪読（魚介類の鮮度の重要性について）
第3週	論文輪読（鮮度判定法の種類について）
第4週	論文輪読（鮮度判定法のメカニズムについて）
第5週	論文輪読（魚介類による鮮度変化の違いについて）
第6週	論文輪読（鮮度測定の実験方法について）
第7週	鮮度判定実験（プロトコルの作成）
第8週	鮮度判定実験（試薬調整）
第9週	鮮度判定実験（予備実験）
第10週	鮮度判定実験（試料の準備）
第11週	鮮度判定実験（本実験）
第12週	鮮度判定実験（本実験）
第13週	鮮度判定実験（結果の解析）
第14週	前期のまとめと報告会の用意
第15週	報告会

## 成績評価方法・基準

レポート提出（50%）および、演習中のプレゼンテーションや議論への参加（50%）で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

輪読や報告会でのプレゼンテーションなど、自分の見解を発言する機会が多くなりますので、積極的な態度で参加して下さい。

## テキスト

『必要に応じて紹介します』

## 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

山本 和子

概要 有名企業や消費者によく知られた商品によく似たネーミングを行い、不正な利益を得ようとする事件について調べ、その結果がどうなのかについて学ぶ。

達成目標 類似のネーミングがどのように排除されるか否か、その基準はどうかについての考察ができることを目標にする。

## 教授計画

第1週	類似商号の問題
第2週	商法の規定、不正競争防止法について
第3週	事例検討
第4週	事例検討
第5週	事例検討
第6週	商標について
第7週	商標法
第8週	事例検討
第9週	事例検討
第10週	事例検討
第11週	著作権について
第12週	著作権法
第13週	事例検討
第14週	事例検討
第15週	事例検討

## 成績評価方法・基準

事例発表を行うことによって評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

他の学生の発表について、きちんと理解し質問ができるように準備すること。

## テキスト

『資料を配布する。』

## 参考書など

『講義時に指示する。』

## 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

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。

### 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

佐藤倫正ほか『ズバツ！とわかる会計学』同文館 2013 978-4-495-20041-1

### 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

## 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ビ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。

### 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】 設備関係
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】 企業研究
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】 企業研究
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

須藤 裕之

**概要** 食料自給率の低い日本にとって、世界との大規模な「食品輸入」は必要不可欠となっており、今や世界最大の食料純輸入国である。本講義では、食品貿易の背景にあるこうした世界と日本の食料事情の現状を前提に、輸入大国としてのわが国の果たすべき役割とは何なのかをフェアトレードといった新たな貿易スキームの意義や現状、そして問題点を学ぶことで検討していく。

**達成目標** 本演習の目標は、フェアトレードに関する関連図書での学習、近隣フェアトレード関連施設への訪問や研修を通じて、履修者自身が今後わが国が世界貿易の中で果たしていくべき役割、責務といったことについて、自身自身の問題、あるいは消費生活と結びつけることで考えられるようになることである。

## 教授計画

第1週	<ゼミ展示企画「フェアトレード・カフェ」運営準備(1)>
第2週	<ゼミ展示企画「フェアトレード・カフェ」運営準備(2)>
第3週	<ゼミ展示企画「フェアトレード・カフェ」運営準備(3)>
第4週	<学外研修>(3) 地域フェアトレード関連施設訪問
第5週	<ゼミ展示企画「フェアトレード・カフェ」運営準備(4)>
第6週	<ゼミ展示企画「フェアトレード・カフェ」運営準備(5)>
第7週	<ゼミ展示企画「フェアトレード・カフェ」運営(1)>
第8週	<ゼミ展示企画「フェアトレード・カフェ」運営(2)>
第9週	<学外研修>(4) 地域フェアトレード関連施設訪問
第10週	<「ゼミ活動報告書」編集・作成(1)>
第11週	<「ゼミ活動報告書」編集・作成(2)>
第12週	<「ゼミ活動報告書」編集・作成(3)>
第13週	<「ゼミ活動報告書」編集・作成(4)>
第14週	<「ゼミ活動報告書」編集・作成(5)>
第15週	<「ゼミ活動報告書」の配布と後期演習活動の総括>

## 成績評価方法・基準

成績評価については、以下の3つの評価要素項目に基づいて行なう。1. 輪読など担当箇所に関する発表内容や準備作業、2. 学外研修時における積極性や学修度、3. フェアトレードカフェ運営やその他のゼミナール活動における積極性や努力。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

履修者全員で本を輪読(発表)したり、学外で色々な人に話を聞くことを中心とするゼミナールであることから、積極性が最も重要であると考えている。またフェアトレードカフェなど他の演習にない活動も行う予定であるので、そうした活動に意欲的に取り組める姿勢を第一に求めたい。

## テキスト

『ゼミ生と相談の上決定する。』

## 参考書など

児童労働を考えるNGO=ACE編『わたし8歳、カカオ畑で働きつけて』合同出版社 2007年、ほっとけない世界のまずしさ編『ほっとけない世界のまずしさ』扶桑社 2006年

## 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	ヒューリスティック(1)・・・利用可能性
第4週	ヒューリスティック(2)・・・代表性
第5週	ヒューリスティック(2)・・・代表性
第6週	ヒューリスティック(4)・・・所有効果
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	食品流通企業の戦略と非合理的な意思決定
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	外食産業の戦略と非合理的な意思決定
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

田中 明子

**概要** 総合英語演習：映画で味わう食文化。前期に引き続き、映画の中に登場する食品、料理、食文化などについて書かれた英文エッセイを読み、該当の場面を英語で視聴することによって、様々な英語表現を学習する。また、映画の中で取り上げられた食品、料理、食文化などについて簡潔な英語で説明する練習をする。

**達成目標** 前期につけた継続して英語を学習する習慣を維持し、英語で考え、話し、文章で伝えるための総合的な英語力を身につけることを第一の目標とする。また、TOEIC、英検、CASECなどの資格検定試験を受験することを第二の目標とする。

## 教授計画

第1週	『Dear フランキー』(1)リーディング、リスニング
第2週	『Dear フランキー』(2)ライティング(不定詞)
第3週	『シービスケット』(1)リーディング、リスニング
第4週	『シービスケット』(2)ライティング(受動態)
第5週	『チャーリーとチョコレート工場』(1)リーディング、リスニング
第6週	『チャーリーとチョコレート工場』(2)ライティング(疑問詞)
第7週	『みんな元気』(1)リーディング、リスニング
第8週	『みんな元気』(2)ライティング(前置詞)
第9週	『西の魔女が死んだ』(1)リーディング、リスニング
第10週	『西の魔女が死んだ』(2)ライティング(使役動詞、知覚動詞)
第11週	『桃さんのしあわせ』(1)リーディング、リスニング
第12週	『桃さんのしあわせ』(2)ライティング(助動詞)
第13週	『タッチ・オブ・スパイス』(1)リーディング、リスニング
第14週	『タッチ・オブ・スパイス』(2)ライティング(関係詞)
第15週	個人研究中間発表会

## 成績評価方法・基準

毎回のレジュメと報告4割、期末のレポート4割、ゼミ運営や共同研究などにおけるゼミへの貢献度2割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

事前に辞書や参考書を使って教科書を丁寧に読み、担当箇所についてはレジュメを作っておくこと。演習中は報告と質問をスムーズに行えるよう協力すること。学習した英語表現と英文法は授業後に最度確認し、次週の小テストに備えること。

## テキスト

Fiona Wall Minami, 松井真帆, 本山ふじ子 『映画で味わう食文化』朝日出版社 2015 978-4255155593

## 参考書など

濱田 伊織 『英語で伝える和食』マガジンランド 2015 978-4865460469

## 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。

## 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

成田 裕一

概要 「理系の研究を体験する」というテーマで行います。後期は「野菜の抗酸化力」についての論文輪読および実験を体験することを通じて理系の研究の進め方を体験します。

達成目標 論文の輪読や実験の実践を通じて、理系の研究の流れを経験するとともに、結果をまとめてプレゼンテーションする能力も身につけることを目標とします。

## 教授計画

第1週	ガイダンス（後期の演習の進め方とテーマ検討）
第2週	論文輪読（活性酸素の種類について）
第3週	論文輪読（活性酸素の特徴について）
第4週	論文輪読（抗酸化物質の種類について）
第5週	論文輪読（抗酸化物質の特徴について）
第6週	論文輪読（野菜に含まれる抗酸化物質について）
第7週	論文輪読（野菜の抗酸化力測定法について）
第8週	抗酸化力測定実験（プロトコルの作成）
第9週	抗酸化力測定実験（試薬調整）
第10週	抗酸化力測定実験（予備実験）
第11週	抗酸化力測定実験（試料準備）
第12週	抗酸化力測定実験（試料を用いた実験）
第13週	抗酸化力測定実験（結果の解析）
第14週	後期のまとめと報告会の用意
第15週	報告会

## 成績評価方法・基準

レポート提出（50%）および、演習中のプレゼンテーションや議論への参加（50%）で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

輪読や報告会でのプレゼンテーションなど、自分の見解を発言する機会が多くなりますので、積極的な態度で参加して下さい。

## テキスト

『必要に応じて紹介します』

## 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

山本 和子

概要 不正競争防止法、食品表示法、独占禁止法の不公正な取引方法を概観する。

達成目標 商取引としてしてはならないことが、法律を知らなくても判断できるようになることを目標とする。

## 教授計画

第1週	前期の復習
第2週	個々人に 具体的な事例を割り振り、調べるポイントを指摘する。
第3週	発表方法の決定。
第4週	発表と質疑 1
第5週	発表と質疑 2
第6週	発表と質疑 3
第7週	発表と質疑 4
第8週	発表と質疑 5
第9週	発表と質疑 6
第10週	発表と質疑 7
第11週	発表と質疑 8
第12週	レポート準備 1
第13週	レポート準備 2
第14週	レポート準備3
第15週	最終レポート

## 成績評価方法・基準

調査のきめ細かさとレポートの内容で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

決められた期限を守ること。

## テキスト

『講義時にプリントを配布する。』

## 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

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（ユーホー）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(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。

### 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

郡司昌恭『就活生はユーホーをさがせ』青月社 2011 978-4810912401

### 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

## 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** 本演習は、「フードサービスの魅力を解析する」をテーマとして、ミステリー・ショッパー（覆面調査）形式で、フードサービス店を店舗調査（ストア・コンパリゾン）することにより、現場を通して「観察」「分析」「判断」の能力を身に付けることを目的とする。  
この能力は、今後いかなる現場においても求められる能力である。

**達成目標** 各自が綿密な「観察」「分析」「判断」により、問題点を認識し、その事実確定をし、改善案・改革案を提案できることが目指すべきところである。  
その上で、自分の意見を多くの人にわかりやすく説明できるプレゼンテーション力を高めるための訓練を合わせて実施する。わかりやすい資料づくりと豊かな表現力を身に付けてもらいたい。

## 教授計画

第1週	ガイダンス (ゼミの運営方針の確認、年間計画の確認、役割分担、レポート提出のルールなどの説明) フードサービス業に対する顧客の期待
第2週	フードサービス業に対する顧客の期待
第3週	ストア・コンパリゾンの手法
第4週	ストア・コンパリゾンの手法 とフードサービスの商品構成グラフの理解
第5週	ストア・コンパリゾンの手法 と実施にあたっての注意点
第6週	チームごとのストア・コンパリゾンのターゲットを選定する
第7週	ストア・コンパリゾンのターゲット店舗(企業)の背景を数値的に分析する
第8週	ストア・コンパリゾンのターゲット店舗(企業)の背景を数値的に分析する
第9週	チームでストア・コンパリゾンの実施及びコンパリゾンレポートの作成
第10週	チームでストア・コンパリゾンの実施及びコンパリゾンレポートの作成
第11週	チームでストア・コンパリゾンの実施及びコンパリゾンレポートの作成
第12週	チームごとにストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)とフィードバック
第13週	チームごとにストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)とフィードバック
第14週	チームごとにストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)とフィードバック
第15週	まとめ チームによるストア・コンパリゾン及びプレゼンテーションの総括 個人ごとのストア・コンパリゾンターゲットの発表

## 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、スケジュール調整にも気を配ってもらいたい

## テキスト

『資料配布』

## 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

### 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** 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。

### 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】 ビール工場、店舗見学
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】 厨房関係
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

須藤 裕之

**概要** 本演習では、近年、国内外で再評価されつつある「和食」文化の中心にある「米」とその加工品の代表格である「日本酒」について学ぶ。実際の学修活動においては、日本酒の関連文献や資料の輪読やディスカッションだけでなく、実際に周辺地域にある「日本酒醸造所」に出向き、醸造体験をすることで、より現実的にかつ実践的に「日本酒」について知見を獲得していく。

**達成目標** 本演習の目標は、「日本酒」やその醸造や輸出を含めた流通や販売についての基本的な知見を得ることを第一の目標としている。その過程で、実際に醸造メーカーの杜氏や担当者に直接レクチャーを受けることで、自らが「日本酒」についてのより深く知るだけでなく、今後の「日本酒」の在り方等について一定の見識を持つことを一つの達成目標とする。

## 教授計画

第1週	<演習の目的と概要> 演習方法,教科書の選定と役割分担,演習日程の確認
第2週	<基礎知識ガイダンス(1)> 日本酒の基礎知識
第3週	<基礎知識ガイダンス(2)> 日本酒醸造の基礎知識
第4週	<学外研修(1)> 周辺地域醸造所見学
第5週	<輪読書発表&ディスカッション(1)>
第6週	<輪読書発表&ディスカッション(2)>
第7週	<輪読書発表&ディスカッション(3)>
第8週	<輪読書発表&ディスカッション(4)>
第9週	<輪読書発表&ディスカッション(5)>
第10週	<輪読書発表&ディスカッション(6)>
第11週	<輪読書発表&ディスカッション(7)>
第12週	<学外研修(2)> 日本酒醸造レクチャー(1)
第13週	<輪読書発表&ディスカッション(8)>
第14週	<輪読書発表&ディスカッション(9)>
第15週	<前期演習活動の総括と後期演習活動内容の確認> 醸造体験学修に向けた事前準備と確認

## 成績評価方法・基準

成績評価については、以下の2つの評価要素項目に基づいて行なう。1. 輪読など担当箇所に関する発表内容や準備作業、2. 学外研修時や醸造体験等のその他のゼミナール活動における積極性や努力。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

履修者全員で本を輪読(発表)したり、学外で色々な人に話を聞くことを中心とするゼミナールであることから、積極性が最も重要であると考えている。また日本酒醸造体験など他の演習にない活動も行う予定であるので、そうした活動に意欲的に取り組める姿勢を第一に求めたい。

## テキスト

『ゼミ生と相談の上決定する。』

## 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 このゼミでは、フードビジネス産業の現状とそれぞれの販売戦略の事例研究を考察し、消費者の意思決定要因との関わりを検証する。

達成目標 商品開発を行うとき、また販売増加戦略の作成時には、消費者の意思決定要因やニーズを理解することが必要であることを認識する。そして、オリジナリティーのある意見を持てるだけの知識の習得とともに、その思考の必要性を理解する。

## 教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の講義計画
第2週	食品メーカーの現状
第3週	食品メーカーの戦略の事例研究
第4週	食品流通業の現状
第5週	食品流通業の戦略の事例研究
第6週	フードサービスの現状
第7週	フードサービスの戦略の事例研究
第8週	消費決定要因(1)・・・従来の経済学
第9週	従来の経済理論と行動の経済理論の差異
第10週	行動経済学の理論研究(1)・・・ヒューリスティック
第11週	行動経済学の理論研究(2)・・・プロスペクト理論
第12週	行動経済学の理論研究(3)・・・双曲線型の割引率
第13週	行動経済学の理論研究(4)・・・心の勘定
第14週	行動経済理論の問題点
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

『講義中にプリントを配布する』

## 参考書など

行動意思決定論 『竹村和久』日本評論社 2009年 978453555477、不合理だからすべてがうまくいく 『ダン・アリエー』早川書房 2010年 9784152091758

## 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

成田 裕一

概要 「理系の研究を実践する」というテーマで行います。論文輪読および科学実験を実際に行います。また、実験結果を発表する報告会も行います。

達成目標 論文の輪読や科学実験、実験成果のプレゼンテーションを実践することを通じて、理系の研究の流れを習得することを目的とします。

## 教授計画

第1週	米の品種検査に関する論文輪読（米の品種について）
第2週	米の品種検査に関する論文輪読（販売の現状について）
第3週	米の品種検査に関する論文輪読（米の品種検査について）
第4週	米の品種検査に関する論文輪読（検査方法について）
第5週	米の品種検査実験（プロトコルの作成）
第6週	米の品種検査実験（試薬調整）
第7週	米の品種検査実験（PCR法）
第8週	米の品種検査実験（電気泳動）
第9週	米の品種検査実験（結果の解析）
第10週	「熟成肉」に関する論文輪読（肉の熟成の仕組みについて）
第11週	「熟成肉」に関する論文輪読（肉の熟成の種類について）
第12週	「熟成肉」に関する論文輪読（各熟成法の特徴について）
第13週	「熟成肉」に関する論文輪読（熟成肉の現状について）
第14週	「熟成肉」に関する論文輪読（熟成肉に関する法整備について）
第15週	「熟成肉」に関する論文輪読（肉の熟成に関する検査法について）

## 成績評価方法・基準

レポート提出（50%）および、演習中のプレゼンテーションや議論への参加（50%）で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

輪読や報告会でのプレゼンテーションなど、自分の見解を発言する機会が多くなりますので、積極的な態度で参加して下さい。

## テキスト

『必要に応じて紹介します』

## 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

山本 和子

概要 我が国の食品流通の再編の動きについて観察検討する。

達成目標 食品流通業のげんじょうについての今後の方向についての学生なりの考えをまとめられることを目標とする。

## 教授計画

第1週	演習の学生を食品流通業の業態別に、4グループのA,B,C,Dに分ける。次週報告するグループを決定する。
第2週	一番目のグループがの担当する業態の歴史、店舗数などの報告をする。他グループから不足する報告指摘を行い次週までの宿題とする。
第3週	2番目のグループの発表。
第4週	3番目のグループの発表。
第5週	4番目のグループの発表。
第6週	4つのグループの発表から何を読み取るかについて各グループの意見をまとめる。
第7週	各業態の商品ラインナップの違いなどにについて、フードビジネス学科としてどこに注目するかを検討する。
第8週	各グループの調査を行う。
第9週	経済界がどのようにみているかなどについて資料を作成する。
第10週	グループごとに具体的な調査対象を決定する。
第11週	調査日。
第12週	調査日。
第13週	調査結果のレポート作成。
第14週	各グループの報告を行い、そこから読み取れる事柄を集約する。
第15週	最終レポートの作成。

## 成績評価方法・基準

各グループの調査の共同作業への参加姿勢、及びレポートの作成で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

共同作業であることを念頭において行動すること。

## テキスト

『演習時に指示する。』

## 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

吉田 洋

### 概要

演習テーマ「フード関連企業の経営分析（有価証券報告書の分析）」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（ユーホー）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（4）従業員の給料（5）倒産の危険性  
フード関連企業に関心を持つこと。

### 教授計画

第1週	企業のディスクロージャー制度 会計制度
第2週	企業のディスクロージャー制度 会社法、金融商品取引法
第3週	有価証券報告書の分析視点 決算情報 収益性
第4週	有価証券報告書の分析視点 決算情報 安全性
第5週	有価証券報告書の分析視点 決算情報 継続性
第6週	有価証券報告書の分析視点 歴史、事業内容
第7週	有価証券報告書の分析視点 グループ会社の状況
第8週	有価証券報告書の分析視点 従業員の給料
第9週	有価証券報告書の分析視点 倒産の危険性
第10週	EDINETの活用法
第11週	エクセルを用いた分析法
第12週	分析企業の選択 食品メーカー
第13週	分析企業の選択 流通
第14週	分析企業の選択 外食
第15週	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そのプレゼンの中間報告により評価する。

### 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』日本経済新聞社、『会社四季報』東洋経済

## 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** 本演習は、「フードサービスの魅力を解析する」をテーマとして、ミステリー・ショッパー（覆面調査）形式で実際のフードサービス店を店舗調査（ストア・コンパリゾン）することにより、現場を通して「観察」「分析」「判断」の能力を身に付けることを目的とする。  
この能力は、今後いかなる現場においても共通して求められる能力である。

**達成目標** 各自が綿密な「観察」「分析」「判断」により、問題点を認識し、その事実を確定し、改善案・改革案を提案できることが目指すべきところである。  
その上で、自分の意見を多くの人にわかりやすく説明できるプレゼンテーション力を高めるための訓練を合わせて実施する。わかりやすい資料づくりと豊かな表現力身につけてもらいたい。

## 教授計画

第1週	ガイダンス (ゼミの運営方針の確認、年間計画の確認、役割分担、レポートの提出ルールなどの説明) 個人ごとのストア・コンパリゾンターゲット店舗(企業)の発表
第2週	ストア・コンパリゾンのターゲット店舗(企業)の背景を数値的に分析する
第3週	ストア・コンパリゾンのターゲット店舗(企業)の背景を数値的に分析する
第4週	ストア・コンパリゾンのターゲット店舗(企業)の背景を数値的に分析する
第5週	ストア・コンパリゾンの実施及びストア・コンパリゾンレポートの作成
第6週	ストア・コンパリゾンの実施及びストア・コンパリゾンレポートの作成
第7週	ストア・コンパリゾンの実施及びストア・コンパリゾンレポートの作成
第8週	ストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)とフィードバック
第9週	ストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)とフィードバック
第10週	ストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)とフィードバック
第11週	ストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)とフィードバック
第12週	ストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)とフィードバック
第13週	ストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)の手直し
第14週	ストア・コンパリゾン報告(観察・分析・判断)の手直し
第15週	最終成果発表

## 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、スケジュール調整にも気を配ってもらいたい

## テキスト

『資料配布』

## 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

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 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。

## 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) 調査企業の検討、決定
第2週	調査企業の店舗レイアウト検討
第3週	【学外研修1】 企業調査
第4週	学外研修報告、検討
第5週	調査企業の店舗レイアウト検討
第6週	調査企業の店舗レイアウト検討
第7週	【学外研修2】 企業調査
第8週	学外研修報告、検討
第9週	調査企業の資料収集
第10週	調査企業の資料のまとめ
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 後期

2単位 演習 必修

須藤 裕之

**概要** 本演習では、近年、国内外で再評価されつつある「和食」文化の中心にある「米」とその加工品の代表格である「日本酒」について学ぶ。実際の学修活動においては、日本酒の関連文献や資料の輪読やディスカッションだけでなく、実際に周辺地域にある「日本酒醸造所」に出向き、醸造体験をすることで、より現実的にかつ実践的に「日本酒」について知見を獲得していく。

**達成目標** 本演習の目標は、「日本酒」やその醸造や輸出を含めた流通や販売についての基本的な知見を得ることを第一の目標としている。その過程で、実際に醸造メーカーの杜氏や担当者に直接レクチャーを受けることで、自らが「日本酒」についてのより深く知るだけでなく、今後の「日本酒」の在り方等について一定の見識を持つことを一つの達成目標とする。

## 教授計画

第1週	<演習の目的と概要> 演習方法、演習日程の確認
第2週	<学外研修(3)> 日本酒醸造体験学修
第3週	<学外研修(4)> 日本酒醸造体験学修
第4週	<学外研修(5)> 日本酒醸造体験学修
第5週	<学外研修(6)> 日本酒醸造体験学修
第6週	<輪読書発表&ディスカッション(10)>
第7週	<輪読書発表&ディスカッション(11)>
第8週	<輪読書発表&ディスカッション(12)>
第9週	<輪読書発表&ディスカッション(13)>
第10週	<輪読書発表&ディスカッション(14)>
第11週	<学外研修(7)> 日本酒醸造レクチャー(2)
第12週	<学修成果発表準備(1)>
第13週	<学修成果発表準備(2)>
第14週	<学修成果発表準備(3)>
第15週	<後期演習活動の総括と卒業研究発表について>

## 成績評価方法・基準

成績評価については、以下の2つの評価要素項目に基づいて行なう。1. 輪読など担当箇所に関する発表内容や準備作業、2. 学外研修時や醸造体験等のその他のゼミナール活動における積極性や努力。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

履修者全員で本を輪読(発表)したり、学外で色々な人に話を聞くことを中心とするゼミナールであることから、積極性が最も重要であると考えている。また日本酒醸造体験など他の演習にない活動も行う予定であるので、そうした活動に意欲的に取り組める姿勢を第一に求めたい。

## テキスト

『ゼミ生と相談の上決定する。』

## 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

関川 靖

概要 このゼミでは、フードビジネス産業の現状とそれぞれの販売戦略の事例研究を考察し、消費者の意思決定要因との関わりを検証する。そして、消費者の非合理的な要因を活用した新たな場戦略を考察する。

達成目標 商品開発をする時、また販売増加戦略の作成するに当たり、消費者の意思によって要因やニーズを理解することが必要であることを認識する。そして、オリジナリティーのある意見を持てるだけの知識の習得とその思考の必要性を理解する。

## 教授計画

第1週	行動経済理論の実験準備(1)・・・ヒューリスティック
第2週	行動経済理論の実験準備(2)・・・損失回避性
第3週	行動経済理論の実験準備(2)・・・損失回避性
第4週	行動経済理論の実験準備(4)・・・心の勘定
第5週	行動経済理論の実験準備(5)・・・双曲線型の時間割引率
第6週	学外調査(1)・・・フードビジネス業の戦略の検証
第7週	学外調査(2)・・・フードビジネス業の戦略の検証
第8週	実験結果の検証(1)・・・ヒューリスティックに関して
第9週	実験結果の検証(1)・・・ヒューリスティックに関して
第10週	実験結果の検証(3)・・・プロスペクト理論に関して
第11週	実験結果の検証(4)・・・フレーミング効果に関して
第12週	実験結果の検証(5)・・・心の勘定に関して
第13週	実験結果の検証(5)・・・心の勘定に関して
第14週	フードビジネス業の戦略と実験結果
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

『講義中にプリントを配布する』

## 参考書など

『前期と同じ』



## 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

成田 裕一

概要 「理系の研究を実践する」というテーマで行います。論文輪読および科学実験を実際に行います。また、実験結果を発表する報告会も行います。

達成目標 論文の輪読や科学実験、実験成果のプレゼンテーションを実践することを通じて、理系の研究の流れを習得することを目的とします。

## 教授計画

第1週	肉の熟成度合いの判定実験（プロトコールの作成）
第2週	肉の熟成度合いの判定実験（試薬調整）
第3週	肉の熟成度合いの判定実験（予備実験）
第4週	肉の熟成度合いの判定実験（試薬の準備）
第5週	肉の熟成度合いの判定実験（本実験）
第6週	肉の熟成度合いの判定実験（結果の解析）
第7週	乾燥野菜の成分変化に関する論文輪読（乾燥法の種類と特徴について）
第8週	乾燥野菜の成分変化に関する論文輪読（乾燥と成分の変化について）
第9週	乾燥野菜の成分変化に関する論文輪読（成分の測定法について）
第10週	乾燥野菜の成分測定実験（プロトコールの作成）
第11週	乾燥野菜の成分測定実験（試薬調整）
第12週	乾燥野菜の成分測定実験（予備実験）
第13週	乾燥野菜の成分測定実験（試料の準備）
第14週	乾燥野菜の成分測定実験（本実験）
第15週	乾燥野菜の成分測定実験（結果の解析）

## 成績評価方法・基準

レポート提出（50%）および、演習中のプレゼンテーションや議論への参加（50%）で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

輪読や報告会でのプレゼンテーションなど、自分の見解を発言する機会が多くなりますので、積極的な態度で参加して下さい。

## テキスト

『必要に応じて紹介します』

## 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

山本 和子

概要 流通業の再編について最新の情報を確認し、これからの方向性を概観できるよう合について、検討する。調査や議論の方向によっては演習内容の変更がありうる。

達成目標 これからの流通業の方向性を考察できるよう必要な事項を十分に資料収集する。

## 教授計画

第1週	前期のレポートの結論について復習する。
第2週	流通業の新しい業態について学ぶ。
第3週	流通業の経営の問題点について、事例を調べる。(1)
第4週	食品流通の各業態のシェアの変化について。
第5週	食品流通の各業態の変革の適応力。
第6週	大手流通業と地域流通の経営について。
第7週	大手流通業の経営の問題点について。 代表的な企業研究1
第8週	大手流通業の経営の問題点について。 代表的な企業研究2
第9週	地域流通業の企業研究1
第10週	地域流通業の企業研究2
第11週	各グループの調査結果報告
第12週	各グループの調査結果報告
第13週	各グループの調査結果報告
第14週	各グループの調査結果報告
第15週	まとめのレポート作成。

## 成績評価方法・基準

グループごとの調査行動の評価と 最終レポートで評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

欠席はやむをえない場合に、事前連絡すること。

## テキスト

『演習時に各グループごとに指示をする。』

## 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。

### 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 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

## 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

河木 智規

概要 卒業演習で学んだテーマを、誰にでも解りやすい方法で研究発表する

達成目標 各個人に帰属する「ポータブル・スキル」としてのプレゼンテーション力を磨き上げて、卒業研究発表会で成果を出すことを目標とする

## 教授計画

第1週	ガイダンス (卒業研究発表会の内容の確認、研究テーマの確認)
第2週	研究テーマの背景を分析する
第3週	研究テーマの背景を分析する
第4週	研究テーマの背景を分析する
第5週	研究資料の作成
第6週	研究資料の作成
第7週	研究資料の作成
第8週	研究発表とフィードバック
第9週	研究発表とフィードバック
第10週	研究発表とフィードバック
第11週	研究発表とフィードバック
第12週	研究発表とフィードバック
第13週	研究発表資料の手直し
第14週	研究発表資料の手直し
第15週	卒業研究発表会

## 成績評価方法・基準

卒業研究発表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

実際の調査は自主運営が中心となるため、スケジュール調整にも気を配ってもらいたい。

## テキスト

『資料配布』

## 参考書など

## 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

蔵富 幹

概 要 専門演習、卒業演習で学んだテーマをより深く研究し、プレゼンテーションの準備をする。

達成目標 大学生生活の集大成と位置づけ、自らの軌跡としての研究テーマを卒業研究発表会でプレゼンテーションを行う。

## 教授計画

第1週	研究テーマの討論
第2週	研究テーマの絞り込み
第3週	資料調査
第4週	資料調査
第5週	資料調査
第6週	研究テーマの方向性確認
第7週	調査のまとめ
第8週	調査のまとめ
第9週	調査のまとめ
第10週	卒論作成
第11週	卒論作成
第12週	卒論作成
第13週	卒論作成
第14週	卒論最終手直し、完成
第15週	卒業研究発表会でのプレゼンテーション

## 成績評価方法・基準

卒論の内容、研究報告会でのプレゼンテーションで評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

各自の研究テーマにより、個別指導を行う。自主性が重要であり、自らスケジュール管理を行い、研究の成果につなげることが必要となる。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

小笠原喜康『新版大学生のためのレポート・論文集』講談社 2009年 978-4-06-288021-3

## 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

須藤 裕之

**概要** 本講義（研究指導）は、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ものである。

**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の指導（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の指導（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の指導（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） = ・卒業研究論分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、担当者の卒業演習では前期中に本稿研究指導への希望者を募り、履修者自身の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、単位的や中途半端な意識での受講はお断りしたい。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『各課題毎に設定指導する』

## 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

関川 靖

### 概要

卒業演習で学習した内容を、さらに深く研究します。まず最初に、卒論の書き方などの注意点を勉強した後、各自が研究したい卒業論文の論題と目次を決め、それに沿って研究を進めます。そして、ゼミ生全員で中間報告と最終報告を行い、それについてディスカッションにより研究の深化を図り、最終的には卒業論文を作成します。

### 達成目標

フードビジネス学科の教育 内容を十分に理解することはもちろん、自らが研究を進めて専門知識の習得とその応用力を養うとともに、論理的な思考力の育成を図り実社会での応用力のある社会人になれるように勉強します。

### 教授計画

第1週	卒業論文の書き方
第2週	卒業論文のテーマと目次決定
第3週	研究報告と指導(1)
第4週	研究報告と指導(2)
第5週	研究報告と指導(3)
第6週	研究報告と指導(4)
第7週	研究報告と指導(5)
第8週	研究報告と指導(6)
第9週	中間報告によるディスカッション
第10週	研究報告と指導(7)
第11週	研究報告と指導(8)
第12週	研究報告と指導(9)
第13週	研究報告と指導(10)
第14週	最終報告とディスカッション
第15週	卒業研究報告会

### 成績評価方法・基準

研究報告の内容20%、卒業論文による評価80%

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自らが研究を進める意欲を持つこと。資料などを適宜指示する。

### テキスト

『使用しない』

### 参考書など

## 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

成田 裕一

概要 卒業演習で習得した理系の研究の流れを、各自のテーマで実践します。

達成目標 自身のテーマにそって研究を進めるとともに、最終的に論文形式にまとめ、卒業研究発表会でプレゼンを行うことを目的とします。

## 教授計画

第1週	卒業論文作成に関するガイダンスと論文テーマの設定
第2週	各テーマに関する論文調査
第3週	論文の輪読（主に研究背景について）
第4週	論文の輪読（主に研究手法について）
第5週	実験の実施
第6週	プログレスレポートとディスカッション
第7週	実験の実施
第8週	プログレスレポートとディスカッション
第9週	実験の実施
第10週	卒論執筆（結果のまとめと図表の作成）
第11週	卒論執筆（論文校正の決定）
第12週	卒論執筆（材料と方法、および結果）
第13週	卒論執筆（序論と考察）
第14週	研究発表のためのスライド作り
第15週	卒業研究発表会

## 成績評価方法・基準

研究遂行にむけた取り組み方（50%）および演習中のプレゼンテーションや議論への参加(50%)で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

輪読やプログレスレポート、ディスカッションなど、自分の見解を発言する機会が多くなりますので、積極的な態度で参加して下さい。

## テキスト

『必要に応じて紹介します』

## 参考書など



## 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

山本 和子

概要 卒業研究の内容を深化させた独自の考察を行う。

達成目標 自分の考察がなぜそのような結論を見いだしたのかを明確に説明できることを目標とする。

## 教授計画

第1週	テーマの設定。グループの調査内容から深めるか、その他のテーマを選択するか。
第2週	テーマに沿った論文の内容の骨子を考える。
第3週	なぜそのテーマを選んだかを文章にする。「前書き」。
第4週	内容を前期の調査から絞る。第1回調査。
第5週	内容を前期の調査から絞る。第2回調査。
第6週	前期のレポートを見直す。
第7週	前期の調査とレポートから見えて来る事柄を文章化する。第1章。
第8週	後期の調査のどこに焦点を置くか考察する。
第9週	後期調査のまとめ。
第10週	具体例の選択。
第11週	具体例の調査との関連性。
第12週	具体例からうかがわれる問題。
第13週	問題の解決に向けて。第2章。
第14週	結論。
第15週	発表のためのパワーポイント作成。

## 成績評価方法・基準

研究内容と発表の出来で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

研究発表を行うにふさわしい勉学態度で臨むこと。

## テキスト

『テーマによって指示する。』

## 参考書など

## 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

吉田 洋

概要 卒業論文の執筆を通じて、知識・手段のみならず、問題を理解する力と解決する力を習得する。そして、それを研究発表する。将来、研究者を目指すものはその基礎になる科学的研究方法を学ぶ。

達成目標 知識・手段のみならず、問題を理解する力と解決する力を習得し、学部学生にふさわしい卒業論文が執筆できるようになること。研究成果を報告できる力を身につけること。

## 教授計画

第1週	問題意識とテーマ設定
第2週	執筆スケジュールの設定
第3週	論文作成に向けての参考文献・資料等収集方法
第4週	執筆要項の説明 文献の引用方法
第5週	論文作成に向けた研究支援 仮説の設定
第6週	論文作成に向けた研究支援 方法・手法の確定
第7週	論文作成に向けた研究支援 分析
第8週	論文作成に向けた研究支援 論証
第9週	中間報告
第10週	研究発表指導（個別指導） パワーポイント作成
第11週	研究発表指導（個別指導） パワーポイント作成 修正
第12週	研究発表指導（個別指導） 研究発表 予行演習
第13週	研究発表指導（個別指導） 研究発表 修正
第14週	研究発表に向けた最終チェック
第15週	研究発表 本番

## 成績評価方法・基準

論文の内容と報告会での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

各自の研究テーマにより個別指導を行う。学部教育の集大成であるから、選択科目であるが積極的に履修することが望ましい。大学院進学希望者は必ず履修すること。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『研究内容に沿った文献を紹介する』



