

プラクティカル・イングリッシュ (Advanced)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 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
学位授与方針との関連

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 (Intermediate)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

J. ランドラー

概要 DOING LISTENING, VOCABULARY, AND GRAMMAR EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY, LISTENING COMPREHENSION
学位授与方針との関連

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 (Basic)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

田中 明子

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

Anne Baude, Montserrat Iglesias, and Anna Inesta 『Ready to Order 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 (Advanced)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

J. ランドナー

概要 DOING LISTENING, VOCABULARY, AND GRAMMAR EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY, LISTENING COMPREHENSION
学位授与方針との関連

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)』

プラクティカル・イングリッシュ (Intermediate)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

J. ランドナー

概要 DOING LISTENING, VOCABULARY, AND GRAMMAR EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY, LISTENING COMPREHENSION
学位授与方針との関連

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)』

プラクティカル・イングリッシュ (Basic)

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

田中 明子

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

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

J. ランドラー

概要 Role play of situations commonly encountered in daily life

達成目標 Learning English necessary to function while visiting or living in foreign countries
 学位授与方針との関連

教授計画

第1週	Introducing oneself
第2週	Giving personal information
第3週	Using the telephone -- talking with the operator
第4週	Using the telephone -- answering a call
第5週	Getting and giving street directions
第6週	Using public transportation
第7週	Finding an apartment
第8週	Talking about work -- checking your performance
第9週	Talking about work -- asking for information
第10週	Describing and dealing with health problems -- talking with the doctor
第11週	Describing and dealing with health problems -- making an appointment
第12週	Shopping -- Asking for help
第13週	Shopping -- Buying clothes
第14週	Talking about recreation
第15週	General review

成績評価方法・基準

80% weekly class performance, 20% final evaluation

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

Regular review of previously covered situations

テキスト

Steven J. Molinsky, Bill Bliss 『ExpressWays1』 Longman

参考書など

プラクティカル・イングリッシュ

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

J. ランドマーク

概要 Role play of situations commonly encountered in daily life

達成目標 Becoming able to function in English while visiting or living in foreign countries
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	Introducing oneself
第2週	Offering help
第3週	Asking for help
第4週	Apologizing
第5週	Using the telephone
第6週	Shopping at the supermarket
第7週	Ordering at a restaurant
第8週	Talking about money and paying bills
第9週	Checking quality of one's work
第10週	Asking about and explaining rules
第11週	Transmitting news
第12週	Clarifying understanding
第13週	Talking about recreation
第14週	Expressing agreement or disagreement
第15週	General review

成績評価方法・基準

80% weekly class performance, 20% final evaluation

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

Periodic review of situations previously covered

テキスト

Steven J. Molinsky, Bill Bliss 『ExpressWays2』 Longman

参考書など

健康と栄養

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

國友 宏渉

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

達成目標 日常生活の中に潜む健康上のリスクファクターを知り、その予防法を理解する。また、健康管理の意識を高め、学位授与方針との関連に、若いころからできることを実践できるようにする。

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない。』

参考書など

『講義の中で適宜紹介する。』

情報リテラシー

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

杉江 晶子

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

**達成目標
学位授与方針
との関連** ネットワーク社会で現実に行っている犯罪を例にとりながら情報倫理についての講義を行い、インターネット利用について最低限知っておくべきルールとマナーを習得する。また、ワープロを使ったビジネス文書作成、表計算ソフトによるデータ処理の基本、プレゼンテーション用スライドの作成技術を身につける。さらに、タッチタイピングのソフトを利用して、タイピング速度の向上を目指す。

教授計画

第1週	ガイダンス：情報リテラシーの内容、実習室の利用方法、情報倫理、アカウントの配布
第2週	電子メール：メールソフトの設定とメールの送受信、書き方のマナー タッチタイピング：タイピングソフトの設定とレポートの提出
第3週	ワープロ1：Wordによる基本的文書の作成
第4週	ワープロ2：Wordによるビジネス文書の作成
第5週	ワープロ3：Wordによるレポートの作成
第6週	ワープロ4：Wordによる実践演習
第7週	表計算1：Excelによる表の作成から数式・関数の活用（データの整理）
第8週	表計算2：Excelによるグラフの作成、表の編集・印刷（データの資料化）
第9週	表計算3：Excelによる実践演習
第10週	総合演習1：Word & Excelによる実践演習
第11週	プレゼンテーション1：PowerPointによるスライドの作成、加工
第12週	プレゼンテーション2：PowerPointによる効果的なスライドの作成方法
第13週	総合演習2 - 1：アンケート調査・統計処理(Excel)から研究レポート作成(Word)
第14週	総合演習2 - 2：研究結果発表スライド作成(PowerPoint)
第15週	実技試験：タイピング、ワープロ、表計算

成績評価方法・基準

毎授業の提出課題50%、総合演習課題30%、実技試験20%で総合評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『TypeQuick for Windows』日本データパシフィック社、『学生のためのOffice2016 & 情報モラル』noa出版
2016 978-4-908434-18-1

参考書など

『授業中に適宜指示する』

ICT基礎

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義 必修

大崎 正幸

概要 ICT基礎では、新商品販売の際などに用いられるPR資料作成における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ことができるよう、コンテンツ作成の基礎技術の修得を目指す。また、作成したコンテンツを公開する際に必要な技術・知識も習得する。

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

情報リテラシーよりも細かく、複雑な操作をとまなうため、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

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習

必修

科目担当教員

概要 本セミナーは、学生の皆さんが入学から卒業までの4年間の大学生活を送る上で必要な学修活動の仕方や身につけておくべき基礎知識や考え方の教授を演習形式で行ないます。基本的には毎週担当の指導教員と教材である「文理ワークブック」を活用しながら行なうクラス毎の活動と各種学科特別講義などフードビジネス学科全体での活動があります。

達成目標 フードビジネス学科におけるフレッシュマンセミナーでは以下のような3つの学修目標が設定されています。
学位授与方針との関連 本学のルールやシステムを理解し、FS終了後も自律的にそれらに対応・利用できるようになること、自らに関わるスケジュールを把握・管理し、自律的に責任ある行動をとることができるようになること、将来の自分を見据えた積極的な学修・学園生活行動をとることができるようになること。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

名古屋文理大学『文理ワークブック2017』名古屋文理大学 2017

参考書など

『履修の手引き』、『学生便覧』

フレッシュマンセミナー

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習

必修

科目担当教員

概要 本セミナーは、学生の皆さんが入学から卒業までの4年間の大学生活を送る上で必要な学修活動の仕方や身につけておくべき基礎知識や考え方の教授を演習形式で行ないます。基本的には毎週担当の指導教員と教材である「文理ワークブック」を活用しながら行なうクラス毎の活動と各種学科特別講義などフードビジネス学科全体での活動があります。

達成目標 フードビジネス学科におけるフレッシュマンセミナーでは以下のような3つの学修目標が設定されています。
学位授与方針との関連 本学のルールやシステムを理解し、FS終了後も自律的にそれらに対応・利用できるようになること、自らに関わるスケジュールを把握・管理し、自律的に責任ある行動をとることができるようになること、将来の自分を見据えた積極的な学修・学園生活行動をとることができるようになること。

教授計画

第1週	=オリエンテーション= 成績指導・履修登録・日程の確認・必要書類の提出等
第2週	=ワークブック8= 学園祭を盛り上げよう(学園祭時の企画等)
第3週	=ワークブック9= 各クラス設定課題
第4週	=ワークブック10= 各クラス設定課題
第5週	=ワークブック11= 楽しい新2年生ライフのために(1) ゼミナール講義形式の意味と自らの希望課題について考える
第6週	=ワークブック12= 楽しい新2年生ライフのために(2) 基礎演習履修希望登録方式と日程について
第7週	=基礎演習ガイダンス= 各基礎演習担当者のゼミ内容を聞き、自らの所属ゼミを決定する
第8週	=学科特別講義6= 外部講師からの講義を聴講し、レポートを作成する
第9週	=ワークブック13= 各クラス設定課題
第10週	=学科特別講義7= 外部講師からの講義を聴講し、レポートを作成する
第11週	=英語コミュニケーションテストA= PC利用の英語コミュニケーションテスト前半 該当以外のクラスは通常セミナー
第12週	=英語コミュニケーションテストB= PC利用の英語コミュニケーションテスト後半 該当以外のクラスは通常セミナー
第13週	=学科特別講義8= 1年次キャリアデザイン講義 外部講師からの講義を聴講し、レポートを作成する
第14週	=ワークブック14= 定期試験の準備と対策(試験日程・時間割・諸注意事項の確認)
第15週	=学科特別講義9= 次年度実習時に必要な備品類の確認と購入

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

名古屋文理大学『文理ワークブック2017』名古屋文理大学 2017

参考書など

『履修の手引き』、『学生便覧』

プレゼンテーション

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

必修

江草 普二

概要 優れたアイデアや商品でも、他人にアピールできなければアイデアは理解されないし商品は売れない。他人に言いたいことをうまく伝えるプレゼンテーションの能力は、現代社会では重要である。この授業では、話すことの難しさを理解しうまく話すために何をすべきかを考える。次に、プレゼンテーションの準備やプレゼンテーションの現場で留意することを、実習を通して習得する。

達成目標 大勢の前で商品や企画の内容を発表でき、質疑にも適切に対応できるようになることが目標である。学位授与の
学位授与方針 方針として「コミュニケーション能力や表現力を研鑽し社会で実践的な活動ができる能力の習得」を掲げる。
との関連

教授計画

第1週	プレゼンテーションとは何か？
第2週	自己紹介1分間スピーチ
第3週	プレゼンまでの3つのステップ 「考える」「作る」「試みる」
第4週	「考える」 着想/テーマ/内容/構成
第5週	「作る」 シナリオ/レジュメ/資料/スライド
第6週	「作る」 フォント/デザイン/グラフ/レイアウト/アニメーション/タイトル
第7週	「試みる」 姿勢/発声/話し方/表現
第8週	プレゼン実習と評価 各週につき4～5名が任意のテーマで10分のプレゼンテーションを行う。 リスナーは評価票に「内容」「話し方」「態度」「進行」「表現力」「スライド」「説得力」の6項目で採点を
第9週	プレゼン実習と評価
第10週	プレゼン実習と評価
第11週	プレゼン実習と評価
第12週	プレゼン実習と評価
第13週	プレゼン実習と評価
第14週	プレゼン実習と評価
第15週	プレゼン講評 リスナーの採点・評価をプレゼンターにフィードバック。プレゼンテーションを収録したDVDを配布。

成績評価方法・基準

プレゼンテーションの準備状況と、プレゼンテーションの出来栄、他人のプレゼンテーションに対する聴講態度・理解度によって成績を評価する。自分のプレゼンテーション時間に遅刻・欠席した場合、および準備不十分と判断される場合には、単位は取得できないので注意すること。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講者数を制限する場合がある。各人のプレゼンテーションをビデオ録画する。
プレゼンテーションは、実践する時間よりも聴講する時間の方が圧倒的に長いので、他人のプレゼンテーションから多くの事柄を学び取るという姿勢で受講すること。

テキスト

『特になし』

参考書など

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 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、学位授与方針との関連 ます。それと共に、資料の収集・まとめる能力と、人に分かり易く伝えるというプレゼンテーション能力・コミュニケーション能力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

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習

必修

中村 麻理・谷口 泉

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する(100%)。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習

必修

宮島 彩

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

授業態度、課題への積極性より評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回出席し、情報収集や課題作成などについて積極的に取り組むこと。

テキスト

『随時紹介する。』

参考書など

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

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

宮島 彩

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

授業態度、課題への積極性より評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回出席し、情報収集や課題作成などについて積極的に取り組むこと。

テキスト

『随時紹介する。』

参考書など

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

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

関川 靖

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『基礎演習 と同じ』

参考書など

基礎演習

基礎教育科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

中村 麻理・谷口 泉

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する（100％）。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

日本語力

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 講義 必修

落合 洋文

概要 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
学位授与方針 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
との関連 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

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 講義 必修

落合 洋文

概要 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
学位授与方針 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
との関連 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

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 講義

必修

落合 洋文

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『毎回、資料を配布します。』

参考書など

『適宜指示します。』

数的処理

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 講義

必修

落合 洋文

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

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

教授計画

第1週	数的処理
第2週	数的処理
第3週	数的処理
第4週	数的処理
第5週	数的処理
第6週	数的処理
第7週	数的処理
第8週	数的処理
第9週	(1) 標準偏差の計算とZ値の意味
第10週	(2) Z値の応用；偏差値
第11週	(3) 変動係数と経営判断
第12週	(4) 正規分布と標準正規分布
第13週	(5) ベイズ推定（バレンタインデーにチョコをもらったらどの程度喜んでよいか）
第14週	(6) 散布図と相関係数
第15週	数的処理 チェックテスト

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『毎回、資料を配布します。』

参考書など

『適宜指示します。』

キャリアデザイン

基礎教育科目 フードビジネス学科 2年 後期 1単位 講義 必修

中村 麻理

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

達成目標 社会の中で働くということの意味、そしてより基本的な社会常識やマナーに対する認識と職業知識の修得を通じ
学位授与方針 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。
との関連

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・イネフエック）・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、関川）
第9週	社会の中で働くということ（外部講師、キャリア支援センター）
第10週	企業の仕組み（吉田）
第11週	適性検査（自己発見レポート ）（中村、キャリア支援センター）
第12週	生涯賃金、ファイナンシャルプランニング（吉田）
第13週	消費者教育 概論（関川）
第14週	消費者教育 事例（関川）
第15週	自己発見レポート 結果報告会（中村、外部講師、キャリア支援センター）

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する』

キャリアデザイン

基礎教育科目 2016年情報メディア学科情報システム 3年 前期 1単位 講義 必修

中村 麻理

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

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

教授計画

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

スポーツ

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 実技 選択

國友 宏渉

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『テキストは使用しない』

参考書など

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

スポーツ

基礎教育科目 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 実技 選択

國友 宏渉

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない』

参考書など

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

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。
学位授与方針との関連 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 学位授与方針 との関連

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。
ディプロマポリシーのうち、「食」の生産から消費に至る専門的な基礎知識、特に食品の種類や評価法、含まれる主な成分などに関する知識を得ることを目標とする。

教授計画

第1週	食品表示について
第2週	食品に含まれる栄養成分（五大栄養素）
第3週	食肉の構造と含まれる栄養素
第4週	死後硬直と熟成
第5週	肉類の加工と色変化
第6週	各種肉の特徴と格付け
第7週	牛乳に含まれる栄養素と殺菌法
第8週	牛乳の加工と乳製品
第9週	卵の構造と鮮度判定
第10週	卵に含まれる含まれる栄養素と加工特性
第11週	醸造食品の分類と加工（総論、酒類）
第12週	醸造食品の分類と加工（酢、醤油、味噌）
第13週	魚介類の分類と生産
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。フードビジネス学科学位授与方針「1」「2」に対応している。
学位授与方針との関連

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

日本フードスペシャリスト協会編『フードスペシャリスト論』建帛社

参考書など

梅沢昌太郎・長尾精一『食商品学入門』日本食糧新聞社

調理学

専門科目

フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

宮島 彩

概要

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

達成目標

フードスペシャリストに必要な調理学の知識を習得することを目的とする。

学位授与方針との関連

調理は理論だけでなく技術も重要であるため、調理系の実習科目や日常生活での調理において応用できるように基礎をしっかりと定着させる。

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験(60%)、授業態度・積極性(40%)より評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回出席し、集中して取り組むこと。
分からないことは、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。』

調理学実習

専門科目

フードビジネス学科

1年 後期

1単位 実習

選択

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します。

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、盛り付けなどを学び、学位授与方針との関連
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・開発などができるような基礎的知識を身につけます。

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1・炊飯1・和え物
第3週	実習3(和食2) だしの取り方2・炊飯2・焼き物
第4週	実習4(和食3) 炊飯3・蒸し物
第5週	実習5(和食4) だしの取り方3・揚げ物1・酢の物
第6週	実習6(和食5) 魚の扱い方・ゼラチンの扱い方
第7週	実習7(中華1) だしの取り方4・炒め物・寒天の扱い方
第8週	実習8(中華2) 油通しについて
第9週	実習9(中華3) 揚げ物2・点心について
第10週	実習10(洋食1) スープ・ムニエルについて
第11週	実習11(洋食2) 揚げ焼きについて
第12週	実習12(洋食3) 行事食1
第13週	実習13(和食6) 行事食2
第14週	実習14(和食7) 行事食3
第15週	実習15(韓国1) 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関わり、調理技術の習得に努めてください。実習後は毎回レシピ作成、レポート提出があります。けがなどの危険を伴う為、体調管理をしっかりと、安全に十分な配慮を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

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
学位授与方針、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。
との関連

教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の講義計画
第2週	生産と流通・・・経済成長と流通
第3週	小売機構の構造・・・小売業の役割
第4週	小売業の携帯・・・店舗・無店舗、個人店舗、スーパーマーケット・百貨店・コンビニエンスストアなど
第5週	小売業の現状と将来・・・メーカによる流通の系列化から脱却・パイングパワーの獲得
第6週	小売と立地・・・小売機関と店舗展開
第7週	消費者の購買行動と小売業
第8週	卸売業・・・卸売の概念、役割と現状
第9週	卸売業の現状と将来
第10週	国際流通・・・貿易、商社の役割と現状
第11週	商圈と商業集積
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 前期

2単位 講義

選択

木村 亮介

概要

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

達成目標 学位授与方針 との関連

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『各人の要望に応じて個別に紹介する』

食品学

専門科目

フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

杉山 立志

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

食生活論

専門科目

フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

中村 麻理

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

筆記試験(50%)、授業時の課題および参加態度(50%)から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

生理学

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

選択

國友 宏渉

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験(筆記試験)により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

板書(パワーポイント)、映像の解説等をしっかりノートにとる。

テキスト

『特に必須のものはなし』

参考書など

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

流通経済論

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

相原 延英

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験、小テスト、授業コメントでの評価を総合して判断します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

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

色彩デザイン

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

選択

木村 亮介

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

達成目標 色彩についての基礎知識を身につけながら、デザイン表現と制作のプロセスを学習する。柔軟な発想力による企画作成からデザイン表現ができることを目標とする。Adobe Illustrator/Photoshopを使い、デザイン表現による企画・演出力を習得する。本講義はディプロマポリシーにおける「メディアプランニングコース」「映像メディアコース」に関連する科目である。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

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

食品衛生学

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

必修

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、最終目標としては管理栄養士・食品従事者として必要な知識を修得することを目的とするが、まずは、人に対し簡単に、食品の安全性・危険性や正しい食品の衛生的な取扱方法を説明できるようになることを目的とする。

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

小塚 諭ほか著『イラスト食品の安全』東京教学社、『管理栄養士国家試験の要点 基礎からしっかり学ぼう!』中央法規出版 最新のもの

参考書など

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

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 後期

1単位 実習

選択

鈴木 あゆみ

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。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	オリエンテーション
第2週	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』

食品安全学

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

杉山 立志

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

フードサービス概論 / フードビジネス学特別講義

専門科目 フードビジネス学科 2年 前期 2単位 講義 必修

河木 智規

概 要 わが国の食市場は70兆円と言われる。その中の24兆円がフードサービスの市場とされている。この主要産業のひとつである、フードサービス産業の基本的な構造、特徴、歴史を解説するとともに、今後の成長のための課題についても言及する。

達成目標 フードサービス業の果たすべき課題である、食の安全・安心への配慮、高齢化社会への対応、楽しさや便利さの学位授与方針提供、健全な雇用の創出といったものに対する理解と見識を身につけてもらいたい。学位授与方針6に該当するとの関連。

教授計画

第1週	ガイダンス（講義全体の流れ、授業の進め方、課題レポートの提出方法、評価の形態の解説） フードサービス産業の歴史（1）
第2週	フードサービス産業の歴史（2）
第3週	フードサービス産業の歴史（3）
第4週	フードサービスの業種・業態・フォーマット（1） 事例研究「ファスト・フード」
第5週	フードサービスの業種・業態・フォーマット（2） 事例研究「ファミリー・レストラン」
第6週	フードサービスの業種・業態・フォーマット（3） 事例研究「コーヒー専門店」
第7週	フードサービスの業種・業態・フォーマット（4） 事例研究「回転寿司」「デリバリー・サービス」
第8週	フードサービスの業種・業態・フォーマット（5） 事例研究「いろいろな潮流」
第9週	フードサービス業の構造と特徴（1） ストアコンパリゾンの手法と商品構成グラフ分析
第10週	フードサービス業の構造と特徴（2） 体験価値（QSC）とコストパフォーマンス
第11週	フードサービス業の構造と特徴（3） 収益構造の理解とマネジメント
第12週	フードサービス業の構造と特徴（4） 人財育成と労務管理
第13週	フードサービス業の構造と特徴（5） 商圏・ターゲットとビジネスモデル
第14週	フードサービス産業の今後の展望と課題
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

試験結果・課題レポート・授業態度で総合的に評価

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回参考資料を配布の上解説をすすめる。事例研究では、映像を参照しながら理解を深める。課題レポートの中で、授業で学んだことの実体験をしながら理解を深める。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜、紹介する』

ホスピタリティ論

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

蔵富 幹

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

達成目標 学位授与方針との関連
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 1
第4週	ホスピタリティ・マナー 2
第5週	ホスピタリティの原点
第6週	ホスピタリティの実践 1
第7週	ホスピタリティの実践 2
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・箸の文化
第12週	ホスピタリティと職場環境
第13週	ホスピタリティと文化
第14週	ホスピタリティを生かす
第15週	まとめ

成績評価方法・基準

前期末試験70% 授業態度、課題レポート提出30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義のテーマに応じて、図表、写真を使い解説する

テキスト

『プリントを配布する』

参考書など

食文化論

専門科目

フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

中村 麻理

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験（50％）、授業時の課題および参加態度（50％）から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

日本フードコーディネーター協会『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

機能性食品学/機能性食品学

専門科目 フードビジネス学科 2年 後期 2単位 講義 必修

杉山 立志

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない』

参考書など

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

栄養学

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

必修

成田 裕一

概要 本講義では、各栄養素の役割や特徴、さらに体のなかでどのように利用されるのかについて、様々な観点から解説します。

達成目標 栄養素に関する基礎的な知識を身につけ、それらの摂取が私たちの健康にどのように関わっているのかを理解し、実際の調理や、商品開発、食生活に応用できるようになることを目的とします。
学位授与方針との関連 ディプロマポリシーのうち、「食」の生産から消費に至る専門的な基礎知識、特に食品に含まれる成分と、体内での利用のされ方に関する知識を得ることを目標とする。

教授計画

第1週	糖質（単糖、少糖類）
第2週	糖質（多糖類）
第3週	脂質
第4週	たんぱく質
第5週	三大栄養素の消化、吸収
第6週	三大栄養素の代謝
第7週	たんぱく質の栄養価評価法
第8週	ミネラル
第9週	水溶性ビタミン
第10週	脂溶性ビタミン
第11週	食物繊維の種類と機能
第12週	食品に含まれるその他の成分（抗酸化性物質を中心に）
第13週	生活習慣病と栄養
第14週	日本人の食事摂取基準
第15週	ライフステージと栄養

成績評価方法・基準

平常点（授業内練習問題など）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

フードスペシャリスト協会（編） 『三訂 栄養と健康』 建帛社

参考書など

『必要に応じて紹介します』

ヒューマンリソースマネジメント

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

吉田 洋

概要

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

達成目標

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

との関連

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

平野文彦『人的資源管理』学文社 2010 978-4762020902

参考書など

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

商取引法

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

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。学位授与方針4に該当する。
との関連

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。受講者数によっては、期末の試験に代えてプレゼンテーションを課すこともあるので、最初の講義は必ず出席すること。

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

マーケティング概論 / フマケ論

専門教育科目 2016年情報メディア学科情報システ 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、ダイレクトマーケティングやサービス業のマーケティング、Webマーケティングについても学ぶ。

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。
学位授与方針との関連 ・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。
 【DP】マーケティングセンスを高める

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 ・価格はどう決める ・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 ・Push戦略とPull戦略 ・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	ダイレクトマーケティングとはなにか ・ダイレクトマーケティングの特徴 ・CRMについて
第15週	Webマーケティングについて ・Webマーケティングの特徴 ・アマゾンの成功について

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』

広告概論

専門教育科目 2016年情報メディア学科情報システム 2年 前期 2単位 講義 選択

江草 普二

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

期末試験における小論文と用語説明

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『特になし』

参考書など

『適宜紹介』

データ解析

専門教育科目 2016年情報メディア学科情報システム 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きよう、数字の意味やデータの解釈と社会調査の関係についても学んでいく。【情報メディアDP】データ解析を学ぶ。【フードビジネスDP4に該当する】

教授計画

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

成績評価方法・基準

課題、定期試験によって評価

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

廣瀬毅士，寺島拓幸『社会調査のための統計データ分析』オーム社 2010 978-4-274-06763-1

カフェ実習

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

1単位 実習

選択

河野 友和

概要

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

達成目標

学位授与方針との関連

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『未定』

参考書など

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

食品流通論 / 食品流通論

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

必修

相原 延英

概要

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

達成目標 学位授与方針 との関連

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

『講義の際に、適宜連絡します。』

フードサービス経営論 / フードサービス学特論

専門科目

フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

蔵富 幹

概 要

フードビジネスの醍醐味は自らのオリジナリティを生かした飲食店舗を立ち上げ、お客様に喜んでいただく店舗を経営するところにある。本講座は、新規に店舗をオープンさせるまでのプロセスを多くの事例をもとに学習する。経営のスキルアップのため、店舗設計実習及びインテリアコーディネーター、キッチンスペシャリストの資格もあわせて紹介する。

達成目標
学位授与方針
との関連

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験 70%、授業態度、課題レポート提出 30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義のテーマに応じて、図表、写真を使い解説する。
情報室でPCを用いた店舗設計実習を行う。

テキスト

『プリントを配布する。』

参考書など

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

消費行動論

専門科目

フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

必修

関川 靖

概要

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

達成目標 学位授与方針 との関連

消費者の行動は多様な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。学位授与方針4に該当する。

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験80%、レポートや授業後の確認問題などの平常点20%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない』

参考書など

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

会社法/企業法

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 講義 必修

山本 和子

概要 ビジネスの分野を担っている「人」は「会社」と呼ばれる「法人」がほとんどである。この「会社」とは何者であり、その内部はどのように動いているのか、何ができ何ができないのか、なぜ必要なのかという疑問に応える法律知識を学ぶ。
 時宜にあったトピックスがあればその問題について解説する。

達成目標 会社の仕組みとその内と外の基本的な法律知識を修得すること。会社の作り方をマスターすること。学位授与方針4に該当する。
 学位授与方針との関連

教授計画

第1週	法人とは何か。法人のメリットについて。
第2週	会社とは何か。営利団体と非営利団体について。
第3週	会社の種類について。株式会社の特色について。
第4週	株式会社を設立するとはどういうことか。
第5週	株式と株主について。
第6週	株価と上場について。単位株とは何か。
第7週	株式会社の機関について。 株主総会
第8週	株式会社の機関について。 取締役・取締役会
第9週	株式会社の機関について。 監査役・その他
第10週	株式会社の資金調達について。 借入れ
第11週	株式会社の資金調達について。 新株発行
第12週	株式会社の資金調達について。 社債発行
第13週	定款の変更について。
第14週	会社の消滅とは。 解散・合併・分割
第15週	持分会社とは何か。

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質問するので、各自は自分の考えをコメント用紙に記載して提出する。このコメントに対する評価が3割、期末テストの試験で7割を評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

コメントは必ず自分の意見を書くこと。その正誤や当否は問わない。分からなければその場で質問すること。

テキスト

『テキストは用いず、プリントを配布する。』

参考書など

『講義内で紹介する。』

リスクマネジメント

専門教育科目 2016年情報メディア学科情報システム 3年 前期 2単位 講義 選択

栗林 芳彦

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験で評価する。持ち込みなし。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない。』

参考書など

『適宜、指示をします。』

篠塚 和正

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『プリントを配布』

参考書など

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

食品流通論 / 食品流通研究

専門科目

フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

選択

相原 延英

概要

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

達成目標
学位授与方針
との関連

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験、小テスト、授業コメントでの評価を総合して判断します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

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

フードサービス商品論 / フードサービス論

専門科目

フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

選択

蔵富 幹

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験 70%、 授業態度、課題レポート提出 30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義のテーマに応じて、図表、写真を使い解説する。

テキスト

『プリントを配布する。』

参考書など

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

社会調査実習

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習

選択

中村 麻理

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

食品産業論

専門科目

フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

選択

相原 延英

概要

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

達成目標 学位授与方針 との関連

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『教科書の代わりに、講義ごとにレジュメを配布します。』

参考書など

『講義の際に、連絡します。』

食品関連法規

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 講義

選択

杉山 立志

概要

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

達成目標

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『資料配布』

参考書など

『随時紹介』

チェーンストアシステム研究

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 講義

必修

河木 智規

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

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

教授計画

第1週	ガイダンス（講義全体の流れ、授業のすすめ方、レポートの提出方法、評価の仕方を説明する） チェーンストアの理解（1） チェーンストアの定義
第2週	チェーンストアの理解（2） チェーンストアの歴史、チェーンの種類とフランチャイズチェーン
第3週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（1） 事例研究「サイゼリヤ」
第4週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（2） 事例研究「ニトリ」
第5週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（3） 事例研究「良品計画」
第6週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（4） 事例研究「しまむら」
第7週	マス・マーチャンダイジング・システムづくりの解説（5） 事例研究「セブンイレブン」
第8週	チェーンストアの商品の考え方（1） ナショナルブランドとプライベートブランド
第9週	チェーンストアの商品の考え方（2） ナショナルブランドとプライベートブランド
第10週	チェーンストアの体験価値（1） ストアコンパリゾンと商品構成グラフ
第11週	チェーンストアの体験価値（2） ストアコンパリゾンと商品構成グラフ
第12週	チェーンストア経営の本質（1） チェーンストアの絶対原則・社会貢献
第13週	チェーンストア経営の本質（2） チェーンストアの組織と人材育成
第14週	チェーンストアの業態・フォーマット フォーマットの考え方・アメリカのチェーンストア
第15週	まとめ（これからのチェーンストア）

成績評価方法・基準

試験結果・課題レポート・受講態度により総合的に評価

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回資料を配布の上開設。事例研究については、映像や課題レポートを通じて理解を深める。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜紹介する』

製菓実習

専門科目

フードビジネス学科

3年 前期

1単位 実習

選択

小川 博司

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

実習態度、レポートにて評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『プリントを配布』

参考書など

『適宜指示する』

食品官能検査/食品学演習

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習

選択

成田 裕一

概要 フードスペシャリストには食品に関する基礎知識だけでなく、深い知識をもつことが要求される。主に食品の鑑別について、講義と演習、実験を通じて、食品の官能検査法を中心に、化学的検査法、物理的検査法について学ぶ。

達成目標 この演習では、官能検査法を中心とする、各種食品評価法の特徴、特にメリットとデメリットを理解できるようにする。
学位授与方針との関連 ディプロマポリシーのうち、3コースにまたがって配置された専門科目として、商品開発などを行う際に必ず必要となる官能検査を行う立場になった際に、適切な検査法を選択し、実行できるようになることを目標とする。

教授計画

第1週	オリエンテーションと官能検査の基本（講義）
第2週	官能検査法1：5味識別テスト（実習）
第3週	官能検査法2：比較して選ぶ（実習）
第4週	官能検査法3：順位をつける1（実習）
第5週	官能検査法4：順位をつける2（実習）
第6週	官能検査法5：評点をつける（実習）
第7週	官能検査法6：特性を記述する（実習）
第8週	化学的検査法（講義）
第9週	物理的検査法（講義）と乳化現象とエマルション型の判定（実験）
第10週	緑茶の官能検査と、そこに含まれるタンニン量の解析（実験）
第11週	寒天とゼラチンのゲル化とその阻害（実験）
第12週	グループに分かれての官能検査実習1（2点嗜好試験法）
第13週	グループに分かれての官能検査実習2（Newl&MacFarlaneの順位法）
第14週	グループに分かれての官能検査実習3（評点法）
第15週	グループに分かれての官能検査実習4（結果報告会）

成績評価方法・基準

レポート提出や実習への参加状況（60%）および定期試験（40%）で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

他の学生の受講の妨げになるようなことは禁止します。
また、週によって教室が変わりますので、注意して下さい。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会(編)『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』建帛社

参考書など

商業立地研究/アントレプレナー論

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 講義

選択

蔵富 幹

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験 70%、授業態度、課題レポート提出 30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義のテーマに応じ、図表、写真を使い解説する。

テキスト

『プリントを配布する』

参考書など

『適宜、紹介する』

フードプランニング

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 講義 必修

中村 麻理

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験（50％）、授業時の課題および参加態度（50％）から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

日本フードスペシャリスト協会編『フードコーディネート論』建帛社

参考書など

梅沢昌太郎・長尾精一『食商品学入門』日本食糧新聞社

調理学応用実習

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

1単位 実習

選択

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。
学位授与方針との関連 学位記授与方針2に該当する。

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。』

フードサービス実務研究 / 食社会学 / フードビジネス特別演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 選択

田中 司朗

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験 70% レポート・受講態度 30%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

配布するプリントによる講義。積極的な姿勢で受講していただきたい。

テキスト

『毎回プリントを配布する。テーマによっては画像による解説も行う。』

参考書など

『適宜紹介します。』

量的データ解析

専門教育科目 2016年情報メディア学科情報システ 2年 後期 2単位 講義 選択

田近 一郎

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『教科書は指定しない。毎回講義プリントを配布する。』

参考書など

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

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 必修

河木 智規

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

演習に取り組む姿勢、プレゼンテーションの内容や表現力により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜紹介する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 必修

杉山 立志

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『資料を配布』

参考書など

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 前期 2単位 演習 必修

関川 靖

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

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

教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の演習計画
第2週	値ごろ感の基準
第3週	価値の基準(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

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。
学位授与方針 ディプロマポリシーのうち、食に関する専門的な知識を得ることを目標にするのはもちろん、問題発見、分析、との関連 解決する能力を身につけることを目標とする。

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（プロトコールの作成）
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

吉田 洋

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

演習へ積極的に取り組む姿勢、適宜行う小テストなど

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

パソコンの操作に慣れておくこと。
情報実習室でエクセルなどの表計算ソフトを用いて演習を行う。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、友岡・齊藤他『就活生のための企業分析』八千代出版 2012 987-4-8429-1580-7

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 必修

河木 智規

概要 専門演習 で学んだ、フードサービスのストアコンパリゾンの手法を、各自が将来の進路としてターゲットにしている業界の企業群に置き換え、「観察」「分析」「判断」のサイクルを通じて改善提案を作り上げてみる。それぞれが各業界・各企業の理解を深める。

達成目標 実際には、対象がストアコンパリゾンが可能なものばかりではないため、多面的な視野で情報を収集することが学位授与方針との関連 カギとなることを理解されたい。各自の進路がより鮮明になることを期待する。学位記授与方針6に該当する。

教授計画

第1週	ガイダンス（ゼミの運営方針の確認・スケジュールの確認） 調査対象業界・企業の選定（各自3社程度）
第2週	ターゲット企業のCS基準の選定
第3週	企業調査シートの作成（1）
第4週	企業調査シートの作成（2）
第5週	企業調査活動（ストアコンパリゾン）（1）
第6週	企業調査活動（ストアコンパリゾン）（2）
第7週	企業調査活動（ストアコンパリゾン）（3）
第8週	企業調査活動（ストアコンパリゾン）（4）
第9週	「観察」「分析」「判断」のまとめ（1）
第10週	「観察」「分析」「判断」のまとめ（2）
第11週	「観察」「分析」「判断」のまとめ（3）
第12週	プレゼンテーションツールの作成（1）
第13週	プレゼンテーションツールの作成（2）
第14週	プレゼンテーションツールの作成（3） プレゼンテーションリハーサル（1）
第15週	プレゼンテーションリハーサル（2）

成績評価方法・基準

演習に取り組む姿勢、プレゼンテーションの内容や表現力により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『別途紹介する』

専門演習

専門科目

フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習

必修

蔵富 幹

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『資料を配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 必修

杉山 立志

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『資料を配布』

参考書など

専門演習

専門科目 フードビジネス学科 3年 後期 2単位 演習 必修

関川 靖

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

達成目標 家計が日頃行っている購買行動の中には、無意識で行っている面があります。本演習では、このことをフードビ
学位授与方針 ジ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
との関連 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

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

学位授与方針との関連

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。
ディプロマポリシーのうち、食に関する専門的な知識を得ることを目標にするのはもちろん、問題発見、分析、解決する能力を身につけることを目標とする。

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（試料を用いての実験）
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

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
学位授与方針との関連 （４）従業員の給料（５）倒産の危険性
有価証券報告書の分析をもとに就職活動に必要な企業研究が行えること。学位記授与方針４に該当する。

教授計画

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

成績評価方法・基準

企業研究レポートとプレゼンにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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、友岡・齊藤『就活生のための企業分析』八千代出版 2012 978-4-8429-1580-7

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 フードサービスの現場で行われていることを、観察・分析・判断することにより、改善提案するまでの一連のサイクルを学ぶ。

達成目標 ストアコンパリゾン（店舗視察）評価シートの作成、フィールドワーク、観察・分析・判断、改善提案の結果を学位授与方針との関連 多くの人にわかりやすく説明できるための、資料作りと豊かな表現力を身につけてもらいたい。学位授与方針 4, 5, 6に該当する。

教授計画

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

成績評価方法・基準

演習に取り組む姿勢、プレゼンテーションの内容や表現力により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜紹介する』

卒業演習

専門科目

フードビジネス学科

4年 前期

2単位 演習

必修

蔵富 幹

概要

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

達成目標

学位授与方針との関連

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『プリントを配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する。』

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科 4年 前期 2単位 演習 必修

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
学位授与方針 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
との関連 必要性を理解する。学位授与方針4, 6に該当する。

教授計画

第1週	ガイダンス・・・半年間の講義計画
第2週	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

竹村和久『行動意思決定論』日本評論社 2009年 978453555477、ダン・アリエー『不合理だからすべてがうまくいく』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 学位授与方針 との関連

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。
ディプロマポリシーのうち、食に関する専門的な知識を得ることを目標にするのはもちろん、問題発見、分析、解決する能力、論理的な思考を身につけることを目標とする。

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 我が国のコンビニのフランチャイズ契約と再編の動きについて観察検討する。

達成目標 コンビニの現状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。
学位授与方針 学位授与方針2, 4, 5に該当する。
との関連

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
学位授与方針 （４）従業員の給料（５）倒産の危険性
との関連 フード関連企業に関心を持つこと。学位授与方針４に該当する。

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 卒業演習 で学んだ、フードサービスのストアコンパリゾン、それぞれが興味を持つ業界の企業群に置き換え、「観察」「分析」「判断」のサイクルを通じて改善提案を作り上げてみる。

達成目標 実際には、対象がストアコンパリゾンが可能なものばかりではないため、多面的な視野で情報を収集することが学位授与方針との関連 カギとなることを理解されたい。学位授与方針4、6に該当する。

教授計画

第1週	ガイダンス(ゼミの運営方針の確認・スケジュールの確認) 調査対象企業の選定(各自3社程度)
第2週	ターゲット企業のCS基準の選定
第3週	企業調査シートの作成(1)
第4週	企業調査シートの作成(2)
第5週	企業調査活動(ストアコンパリゾン)(1)
第6週	企業調査活動(ストアコンパリゾン)(2)
第7週	企業調査活動(ストアコンパリゾン)(3)
第8週	企業調査活動(ストアコンパリゾン)(4)
第9週	「観察」「分析」「判断」のまとめ(1)
第10週	「観察」「分析」「判断」のまとめ(2)
第11週	「観察」「分析」「判断」のまとめ(3)
第12週	プレゼンテーションツールの作成(1)
第13週	プレゼンテーションツールの作成(2)
第14週	プレゼンテーションツールの作成(3) プレゼンテーションリハーサル(1)
第15週	プレゼンテーションリハーサル(2)

成績評価方法・基準

演習に取り組む姿勢、プレゼンテーションの内容や表現力により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『別途紹介する』

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

学位授与方針との関連

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

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】
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】
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

田中 明子

概要 前期に引き続き、映画『ラブ・アクチュアリー』を通して、オーセンティックな表現を学ぶと同時に、映画の中に登場するイギリスの紅茶文化について考察する。毎回の授業では基礎的な英語のトレーニングを行ったあと、イギリスの社会や文化、紅茶の歴史についてのテキスト輪読を行う。

達成目標 文脈や状況にふさわしい英語表現を選ぶことのできる英語力を身につけ、フィクションの中で扱われるイギリスの紅茶文化について考察することが目標である。あわせて、イギリスの紅茶文化を通して、食の本質や食文化の理解、ホスピタリティの精神、マーケティングの知識を身につける。

教授計画

第1週	Unit 6 You're Beautiful: Previewing きれいだよ
第2週	Unit 6 You're Beautiful: First Viewing 授受関係を表す第4文型
第3週	Unit 6 You're Beautiful: Second Viewing 紅茶の歴史
第4週	Unit 7 Merry Christmas: Previewing メリー・クリスマス
第5週	Unit 7 Merry Christmas: First Viewing 心の距離を表すことのできるthat
第6週	Unit 7 Merry Christmas: Second Viewing イギリスの伝統料理
第7週	Unit 8 The Time to Be With the People You Love: Previewing 愛する人と過ごす時間
第8週	Unit 8 The Time to Be With the People You Love: First Viewing 英語の罵り語とその役割
第9週	Unit 8 The Time to Be With the People You Love: Second Viewing 紅茶の歴史
第10週	Unit 9 All I Want for Christmas Is You: Previewing クリスマスに欲しいのはあなた
第11週	Unit 9 All I Want for Christmas Is You: First Viewing "All You Need is Love"を和訳する
第12週	Unit 9 All I Want for Christmas Is You: Second Viewing 紅茶のブランド
第13週	Unit 10 Let's Review!! 英語の歴史
第14週	Unit 10 Let's Review!! イギリス英語とアメリカ英語
第15週	Unit 10 Let's Review!! イギリスの社会と言語

成績評価方法・基準

毎回の課題4割と期末のレポート6割を総合して評価する。毎回の課題には、練習問題への取り組み、テキストの要約が含まれる。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

音声データを活用して、テキストの内容を十分に理解してから演習に参加すること。また、セミナーでの自分の役割を十分に果たせるよう、レジュメや発表原稿の準備を計画的に行うこと。

テキスト

Richard Curtis 『映画総合教材:ラブ・アクチュアリー』松柏社 2014 978-4-88198-683-7

参考書など

磯淵猛 『紅茶の教科書』新星出版社 2002 978-4405092211

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 学位授与方針との関連 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

研究発表

専門科目

フードビジネス学科

4年 後期集中

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、誰にでも解かりやすい方法で発表することを学ぶ。

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能力を磨き上げて、卒業研究発表会で成果を出すこと。
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	ガイダン（卒業研究発表会の形式を確認・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	研究内容を発表用資料として作成する
第6週	研究内容を発表用資料として作成する
第7週	研究内容を発表用資料として作成する
第8週	研究内容を発表用資料として作成する
第9週	研究内容を発表用資料として作成する
第10週	研究内容を発表用資料として作成する
第11週	模擬研究発表とフィードバック
第12週	模擬研究発表とフィードバック
第13週	模擬研究発表とフィードバック
第14週	模擬研究発表とフィードバック
第15週	模擬研究発表とフィードバック

成績評価方法・基準

課題に取り組む姿勢、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

実際に発表資料の作成、模擬プレゼンテーションは自主運営が中心となるため、スケジュールを調整することにも気を配ってもらいたい。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜紹介する』

研究発表

専門科目 フードビジネス学科 4年 後期集中 2単位 演習 選択

田中 明子

概 要 卒業演習で映画を通して学んだイギリスの言語と紅茶文化について、各自が設定したテーマに沿ってさらに深く調査や研究を行い、卒業研究論文作成および卒業研究発表を行うための指導をする。

達成目標 イギリスの言語と紅茶文化について各自が設定したテーマに沿って調査、研究、クラスメイトとのディスカッションを行うことにより、成果を卒業研究論文と卒業研究発表としてまとめることが目標である。あわせて、食の関連 本質や食文化の理解、ホスピタリティの精神、マーケティングの知識を身につける。

教授計画

第1週	Lesson 1 卒業研究の目標とスケジュール 何を知りたいのかを整理する
第2週	Lesson 2 テーマの選び方と調査方法 どのような調査が可能なかを判断する
第3週	Lesson 3 テーマ決定と発表 発表用ハンドアウトを作る
第4週	Lesson 4 資料収集の方法 何が資料となりうるのかを判断する
第5週	Lesson 5 作品紹介 引用方法を学ぶ
第6週	Lesson 6 卒業論文の構成 アウトラインを書く
第7週	Lesson 7 中間報告 発表用資料を作成する
第8週	Lesson 8 ディスカッション 映画の何に注目するかを確認する
第9週	Lesson 9 映画と食と社会のつながり 追加研究のスケジュールを設定する
第10週	Lesson 10 映画の関連情報の収集 二つの映画の関連に注目する
第11週	Lesson 11 テーマと情報と議論 これまでの活動を振り返る
第12週	Lesson 12 トップダウンからボトムアップへ オリジナリティを追求する
第13週	Lesson 13 発表原稿と発表用資料の作成 調査・研究の成果を確認する
第14週	Lesson 14 イン트로ダクションと結論の完成 調査・研究の成果を再確認する
第15週	Lesson 15 研究発表と講評

成績評価方法・基準

毎回の報告2割、卒業論文4割、卒業研究発表4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

毎回、各自のアイデアをクラスで報告し、クラスメイトの報告に対してコメントをするので、情報を共有するためのレジюмеや参考文献一覧の準備は計画的に行うこと。

テキスト

磯淵猛 『基礎から学ぶ 紅茶のすべて: 美味しくするテクニックから歴史や産地の話まで』誠文堂新光社 2016
978-4416716380

参考書など

磯淵猛 『紅茶の教科書』新星出版社 2002 978-4405092211

研究発表

専門科目

フードビジネス学科

4年 後期集中

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。
学位授与方針との関連

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。研究態度によっては、受講を認めないこともある。

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 後期集中

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学位授与方針との関連 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』

インターンシップ

専門科目

フードビジネス学科

1年 前期集中

2単位 実習

選択

中村 麻理

概要

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

達成目標

学位授与方針との関連

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『研修先や研修内容によって適宜指示する。』

インターンシップ

専門科目

フードビジネス学科

1年 前期集中

2単位 実習

選択

中村 麻理

概要

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

達成目標

学位授与方針との関連

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『研修先や研修内容によって適宜指示する。』