

プラクティカル・イングリッシュ (Advanced)

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

ジェームズ・ランドナー

概要 DOING LISTENING, VOCABULARY, AND GRAMMAR EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY, LISTENING COMPREHENSION

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | Introduction / 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 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

田中 明子

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

達成目標 接客や料理について英語で読んだり、聞いたり、話したり、書いたりすることになれるとともに、基本的な語彙や文法を繰り返し練習することによって、英語の基礎力を養うことを目標とする。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プレイスメント・テストの結果、Intermediate Class の所属となった学生のための授業。授業には毎回出席し、テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

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

参考書など

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

プラクティカル・イングリッシュ (Basic)

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

ジェームズ・ランドナー

概要 DOING LISTENING, VOCABULARY, AND GRAMMAR EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY, LISTENING COMPREHENSION

教授計画

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

成績評価方法・基準

WEEKLY CLASS PERFORMANCE 60% TEST RESULTS 40%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

TEXTBOOK EXERCISES, WORKBOOK PROBLEMS

テキスト

BAUDE 『READY TO ORDER』 LONGMAN

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』

プラクティカル・イングリッシュ (Advanced)

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

ジェームズ・ランドナー

概要 DOING LISTENING, VOCABULARY, AND GRAMMAR EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY, LISTENING COMPREHENSION

教授計画

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

成績評価方法・基準

WEEKLY CLASS PERFORMANCE 60% TEST RESULTS 40%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

TEXTBOOK EXERCISES, WORKBOOK PROBLEMS

テキスト

BAUDE 『READY TO ORDER』 LONGMAN

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』

プラクティカル・イングリッシュ (Intermediate)

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位

講義

必修

田中 明子

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

達成目標 接客や料理について英語で読んだり、聞いたり、話したり、書いたりすることになれるとともに、基本的な語彙や文法を繰り返し練習することによって、英語の基礎力を養い、トラブル時に英語で対応する力、料理について英語で説明する力をつけることを目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プレイスメント・テストの結果、Intermediate Class の所属となった学生のための授業。授業には毎回出席し、テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

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

参考書など

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

プラクティカル・イングリッシュ (Basic)

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

ジェームズ・ランドナー

概要 DOING LISTENING, VOCABULARY, AND GRAMMAR EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY, LISTENING COMPREHENSION

教授計画

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

成績評価方法・基準

WEEKLY CLASS PERFORMANCE 60% TEST RESULTS 40%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

TEXTBOOK EXERCISES, WORKBOOK PROBLEMS

テキスト

BAUDE 『READY TO ORDER』 LONGMAN

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』

プラクティカル・イングリッシュ

基礎教育 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

選択

ジェームズ・ランドナー

概要 READING TEXTS IN ENGLISH, DOING VOCABULARY EXERCISES

達成目標 IMPROVE READING ABILITY, SPEAKING FLUENCY

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | CH. 1 COUNTING CALORIES |
| 第2週 | CH. 2 A NEW SPORTS TRADITION |
| 第3週 | CH. 3 AS AMERICAN AS APPLE PIE |
| 第4週 | CH. 4 USE AS DIRECTED |
| 第5週 | CH. 5 THE END OF HOME COOKING? |
| 第6週 | CH. 6 JUST FOLLOW THE RECIPE |
| 第7週 | CH. 7 SUPPLEMENTAL HEALTH CH. 8 TIME FOR TEA |
| 第8週 | CH.9 FRESH FROM THE GARDEN |
| 第9週 | CH. 10 LOCAL DELICACIES |
| 第10週 | CH. 11 TRICK OR TREAT! |
| 第11週 | CH. 12 GIVING THANKS |
| 第12週 | CH. 13 TURKEY AND ALL THE TRIMMINGS |
| 第13週 | CH. 14 VALENTINE'S DAY |
| 第14週 | CH. 15 THE MEANING OF EASTER |
| 第15週 | FINAL TEST |

成績評価方法・基準

60% WEEKLY CLASS PERFORMANCE 40% TEST RESULTS

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

READING AND TRANSLATING ENGLISH TEXTS

テキスト

SUNAGA 『FOOD FOR THOUGHT』 NANUNDO

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』

プラクティカル・イングリッシュ

基礎教育 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

ジェームズ・ランドマー

概要 READING TEXTS IN ENGLISH

達成目標 IMPROVE READING ABILITY, SPEAKING FLUENCY

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | CH. 1 SINGAPORE'S LOVE PORTION HEADS TO MARKETS OVERSEAS |
| 第2週 | CH. 2 WHO: BIRD FLU MAY HAVE PASSED BETWEEN SIBILINGS |
| 第3週 | CH. 3 FOREIGN STAFF SET OK FOR EMERGENCY TRAINING |
| 第4週 | CH. 4 TWO LANGUAGES HELP TO KEEP THE MIND YOUNG |
| 第5週 | CH. 5 EXPERTS WILL FEED INFECTED BRAINS TO COWS |
| 第6週 | CH. 6 NEW ALCOHOL-FLAVORED BISCUITS NOT TO EVERYONE'S TASTE |
| 第7週 | CH. 7 TEA DRINKING MAY PROTECT AGAINST ALZHEIMER'S DISEASE |
| 第8週 | CH. 8 MELATONIN MAY HELP LOWER BLOOD PRESSURE |
| 第9週 | CH. 9 FAT KIDS SINGLED OUT FOR EXTRA EXERCISE |
| 第10週 | CH. 10 AIR WORSE IN SMOKY BARS |
| 第11週 | CH. 11 RESEARCHERS; CHURCH CANDLES AND INCENSE POSE HEALTH RISKS |
| 第12週 | CH. 12 FITNESS: HOW MUCH WATER IS ENOUGH DURING EXERCISE? |
| 第13週 | CH. 13 WOMAN LISTED AS WORLD'S OLDEST PERSON / CH. 14 FITNESS: LOSING THE BABY FAT |
| 第14週 | CH. 15 CHINESE MAY HAVE BEEN FERMENTING DRINKS 9,000 YEARS AGO |
| 第15週 | FINAL TEST |

成績評価方法・基準

60% CLASS PERFORMANCE 40% TEST RESULTS

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

READING AND TRANSLATING ENGLISH TEXTS

テキスト

OGASAWARA 『READING FROM NUTRITION AND HEALTH』 KINSEIDO

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』

健康と栄養

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

國友 宏渉

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

達成目標 日常生活の中に潜む健康上のリスクファクターを知り、その予防法を理解する。また、健康管理の意識を高め、栄養、運動、休養について幅広い知識を身につける。

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない。』

参考書など

『講義の中で適宜紹介する。』

情報リテラシー

基礎教育 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 ネットワーク社会で現実に行われ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：チラシの作成 |
| 第4週 | ワープロ2：ビジネス文書の作成 |
| 第5週 | ワープロ3：レポートの作成 |
| 第6週 | ワープロ4：実践ドリル |
| 第7週 | 表計算1：表の作成 |
| 第8週 | 表計算2：数式・関数の活用 |
| 第9週 | 表計算3：グラフの作成 |
| 第10週 | 表計算4：統計処理、実践ドリル |
| 第11週 | 総合演習1：健康バランスチェック&ポスター作成（ワープロ+表計算） |
| 第12週 | プレゼンテーション1：スライドの作成、加工 |
| 第13週 | プレゼンテーション2：効果的なスライドの作成方法 |
| 第14週 | 総合演習2：実践プレゼンテーション作成 |
| 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にとどまらず、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、『イチからしっかり学ぶ! Office基礎と情報モラル』noa出版

参考書など

『授業中に適宜指示する』

ICT基礎

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位

講義

必修

大崎 正幸

概要 ICT基礎では、紙ベースではなく電子データやメディアを対象とした情報発信能力の修得を目標とする。データを単に加工できるだけでなく、効果的にアピールできる「コンテンツ」として価値を高めるよう仕上げることで、コンテンツ作成の基礎技術の修得を目指す。

達成目標 情報発信前の加工処理を修得する。これには、情報リテラシーで修得するOfficeソフトウェアの利用技術が必須となる。そして、加工された情報をWebコンテンツやプレゼンテーション素材として利用する技術を修得する。これに付随するデジタルデータの表現手法として、画像処理や動画編集、DTP原稿作成技術を修得する。

教授計画

| | |
|------|------------------------------|
| 第1週 | ガイダンス：講義の概要と受講上の注意、課題作成環境の構築 |
| 第2週 | 画像処理1：画像処理の基礎 |
| 第3週 | 画像処理2：画像の修整 |
| 第4週 | 画像処理3：画像の合成、レイヤー |
| 第5週 | 画像処理4：Web素材、ファイル形式 |
| 第6週 | 画像処理5：オリジナル作品の作成 |
| 第7週 | DTP1：DTP原稿作成の基礎1 |
| 第8週 | DTP2：DTP原稿作成の基礎2 |
| 第9週 | DTP3：オリジナル作品の作成 |
| 第10週 | 動画編集1：動画編集の基礎 |
| 第11週 | 動画編集2：マルチトラック編集、エフェクト |
| 第12週 | 動画編集3：オリジナル作品の作成 |
| 第13週 | 総合課題：プロジェクト1 |
| 第14週 | 総合課題：プロジェクト2 |
| 第15週 | 総合課題：プロジェクト3 |

成績評価方法・基準

授業毎に課す課題の提出状況を40%、オリジナル作品および総合課題を60%として評価する。
なお、オリジナル作品および総合課題は試験に相当する扱いをするため、未提出の学生は試験放棄とみなし不可と評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『授業中にプリントを配布する。』

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

フレッシュマンセミナー

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習 必修

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。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! 欲須美術館を訪問し、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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習 必修

須藤 裕之

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習 必修

関川 靖

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習 必修

田中 明子

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習 必修

中村 麻理

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習 必修

成田 裕一

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習 必修

山本 和子

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 演習 必修

吉田 洋

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習 必修

須藤 裕之

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習 必修

関川 靖

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習 必修

田中 明子

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習 必修

中村 麻理

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習 必修

成田 裕一

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習 必修

山本 和子

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 演習 必修

吉田 洋

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。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2015』名古屋文理大学 2015

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 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

須藤 裕之

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『学習サポートシートを参照のこと』

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習 必修

蔵富 幹

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

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

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『資料を配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する』

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習 必修

須藤 裕之

概要 食料自給率の低い日本にとって、世界からの大規模な「食品輸入」は必要不可欠となっており、今や世界最大の食料純輸入国でもある。本基礎演習では、こうした日本を取り巻く、食と農に関わる基礎的な理解を得るため、課題図書を輪読して、発表したり、その内容について議論することで食品貿易に関する基礎知識を獲得することを目的としている。

達成目標 あくまで基礎演習であることから、可能な限り、以後の専門演習や卒業演習につながるような輪読・発表の仕方（レジュメの作成等）を身につけることを前提に、自給率や各品目別のわが国の食品生産・貿易構造に関する基礎的な理解と知識を修得することを到達目標としたい。

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | = 演習の目的と概要 = 演習方法、教科書の選定と役割分担、演習日程の確認 |
| 第2週 | = 現代食品貿易の諸相 1 = わが国食品貿易の現状と課題 |
| 第3週 | = 現代食品貿易の諸相 2 = 食品貿易に関する基礎概念・知識の整理 |
| 第4週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』1 = 「食料自給率について」 |
| 第5週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』2 = 「自給率アップと食品ごみについて」 |
| 第6週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』3 = 「自給率が当てにならない理由と魚介類輸入について」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第7週 | = 学外研修 = 地域食品・貿易関連施設への訪問 |
| 第8週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』4 = 「食料輸入がストップした場合と食に関する意識について」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第9週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』5 = 「懸念される3つのシナリオとフードマイレージについて」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第10週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』6 = 「食料自給率について」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第11週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』7 = 「爆食中国と世界の穀物需給の逼迫について」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第12週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』8 = 「農産物輸出規制の動きとバイオエタノールについて」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第13週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』9 = 「日本の農業・農家危機について」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第14週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』10 = 「TPP・FTA・EPA、そしてWTOについて」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第15週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』11 = 「日本の米価の内外価格差とTPP賛成派・反対派について」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |

成績評価方法・基準

成績評価については、以下の2つの評価要素項目に基づいて行なう。1. 輪読など担当箇所に関する発表内容や準備作業への取組姿勢、2. 日常的なゼミ活動におけるディスカッションなどへの積極性、である。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

ゼミのモットーは「よく学び、よく見聞きし、考える」ことである。基礎演習であるので、専門性は求めないが、日常的なゼミ活動への真摯な態度（遅れない、休まない、連絡をする）や常識的な行動を第一に求めたい。

テキスト

食料問題研究会『図説日本食料マップ』ダイヤモンド社 2012年

参考書など

『演習時間中に適宜紹介する。』

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習 必修

関川 靖

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

『ヒット商品打率』、『おまけより割引してほしい』

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習 必修

田中 明子

概要 童話の中のイギリス式ティーパーティー：イギリスの童話を英語でも読みながら、物語の中に登場する紅茶文化のことを研究する。1日のティータイムやアフタヌーンティー、紅茶の種類について学ぶ。

達成目標 毎回の授業ではテキスト担当箇所のレジュメを作って報告し、期末には各自が選んだ童話の中の紅茶文化について期末レポートを書くことを目標とする。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | はじめに：基礎演習の進め方 イギリスの童話と紅茶 |
| 第2週 | 1. 茶葉と茶園(1) インド、スリランカ 1. マザー・グース |
| 第3週 | 1. 茶葉と茶園(2) キーマン、ジャワ、ケニア 2. グリム童話集 |
| 第4週 | 1. 茶葉と茶園(3) 茶葉の分類、茶葉の製造方法 3. ピーター・ラビット |
| 第5週 | 中間発表(1) レジュメをつくって発表する 英文レシビ実習(1) 水色、香り、味 |
| 第6週 | 1. 茶葉と茶園(4) 茶葉のグレード、茶葉のシーズン 4. クマのプーさん |
| 第7週 | 1. 茶葉と茶園(5) 茶葉の保存、紅茶の生産地 5. ヒキガエル屋敷のヒキガエル |
| 第8週 | 1. 茶葉と茶園(6) 茶葉の種類と特徴 6. アリス |
| 第9週 | 2. 紅茶の履歴書(1) 鑑定、紅茶と健康、ブランド 7. ロビン・フッド |
| 第10週 | 中間発表(2) スライドを作って発表する 英文レシビ実習(2) イギリスのお菓子 |
| 第11週 | 2. 紅茶の履歴書(2) 茶器の研究、紅茶論争、茶菓 8. アーサー王物語 |
| 第12週 | 3. 紅茶の淹れ方(1) 茶器、水 9. クリスマス・キャロル |
| 第13週 | 3. 紅茶の淹れ方(2) 茶葉、ジャンピング 10. 黄金詩華集 |
| 第14週 | 3. 紅茶の淹れ方(3) ミルクティー、ティーバッグ 11. ロビンソン・クルーソー |
| 第15週 | 中間発表(3) レポートを書く 英文レシビ実習(3) イギリスの食事 |

成績評価方法・基準

レポーターおよびサブレポーター担当時の作成資料の得点4割、司会進行、質問等の活躍や課題の得点2割、期末レポートの得点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

授業には毎回出席し、レポーター、サブレポーター、司会者、質問者など、自分の役割をきちんと果たすこと。テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。参考となる文献を積極的に読み、映像化された作品も視聴すること。

テキスト

磯淵猛『紅茶の教科書』新星出版社 2014 978-4-405-09221-1

参考書など

金谷展雄『イギリスの不思議と謎』集英社 2012 978-4087206463、ピーター・ミルワード『童話の国イギリス マザー・グースからハリー・ポッターまで』中央公論新社 2001 978-4121016102、出口保夫『アフタヌーン・ティの楽しみ 英国紅茶の文化誌』丸善 2000 978-4621053294、林望『イギリスはおいしい』文藝春秋 1995

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習 必修

中村 麻理

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

達成目標 第一の目標は、商品コンセプト開発に必要とされるスキルの修得である。それに加え、企業とのコラボレーション体験を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する(100%)。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習 必修

成田 裕一

概要 「食品について科学的に考えてみよう」というテーマで行います。「おいしさ」と「科学」をテーマにした教科書を輪読したり、実際の食品について研究することにより、食品について科学的に議論します。

達成目標 教科書の輪読と、食品研究を通じて、3年次以降のゼミ活動に必要な「調べること」「まとめてレジュメを作ること」「プレゼンテーションすること」「質疑応答すること」の技術を身につけることを目標とします。そのため、各回の内容は話し合いの結果や取り上げるテキストに応じて変化する可能性があります。

教授計画

| | |
|------|--------------------------|
| 第1週 | 演習の進め方について |
| 第2週 | 使う<塩>の種類で味が変わる！ |
| 第3週 | <醤油の塩味>が料理に与える影響 |
| 第4週 | <味噌>の味のしくみと持ち味の生かし方 |
| 第5週 | <砂糖>の味に差がなくなって来た！ |
| 第6週 | <酢>の種類別の特徴と上手な使い分け方 |
| 第7週 | 赤唐辛子の<辛み>に隠された数々の効用 |
| 第8週 | <カレー粉>は日本人好みの香辛料 |
| 第9週 | レモン、コショウに共通の<香り>の秘密と生かし方 |
| 第10週 | <オリーブ油>を利用すれば料理の魅力が高まる |
| 第11週 | <トマト>の味に含まれる意外な魅力とその生かし方 |
| 第12週 | <ジャガイモ>料理の人気の秘密 |
| 第13週 | 幅広い料理に合う<キャベツ>の上手な活用法 |
| 第14週 | <タマネギ>の不思議な魅力と生かし方 |
| 第15週 | <キノコ>の味と香りは料理の味を引き立てる |

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

輪読や食品成分についてのプレゼンテーションなど、自分の意見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

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 演習 必修

吉田 洋

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

平常点 演習内での発言、やる気など

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

『授業中適宜指示する』

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

蔵富 幹

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『資料を配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する』

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習 必修

須藤 裕之

概要 食料自給率の低い日本にとって、世界からの大規模な「食品輸入」は必要不可欠となっており、今や世界最大の食料純輸入国でもある。本基礎演習では、こうした日本を取り巻く、食と農に関わる基礎的な理解を得るため、課題図書を輪読して、発表したり、その内容について議論することで食品貿易に関する基礎知識を獲得することを目的としている。

達成目標 あくまで基礎演習であることから、可能な限り、以後の専門演習や卒業演習につながるような輪読・発表の仕方（レジュメの作成等）を身につけることを前提に、自給率や各品目別のわが国の食品生産・貿易構造に関する基礎的な理解と知識を修得することを到達目標としたい。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | = 演習の目的と概要 = 成績ならびに履修指導、後期演習日程と担当箇所等の確認 |
| 第2週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』12 = 「農地面積は日本の4分の1」 |
| 第3週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』13 = 「遺伝子組み換え作物は食料不足の救いとなるか？」 |
| 第4週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』14 = 「世界の穀物市場を支配する穀物メジャーの影響力とは」 |
| 第5週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』15 = 「小麦・トウモロコシ」 |
| 第6週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』16 = 「大豆・大麦」 |
| 第7週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』17 = 「ジャガイモ・サツマイモ」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第8週 | = 学外研修 = 地域食品・貿易関連施設への訪問 |
| 第9週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』18 = 「ニンジン・タマネギ」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第10週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』19 = 「牛肉・豚」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第11週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』20 = 「鶏肉・鯨肉」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第12週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』21 = 「鶏卵・牛乳&乳製品」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第13週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』22 = 「水・コーヒー豆」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第14週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』23 = 「マグロ・イワシ」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |
| 第15週 | = 輪読『図解・日本食料マップ』24 = 「サバ・サンマ」 担当箇所を熟読・理解した上で、レジュメを作成し、発表する |

成績評価方法・基準

成績評価については、以下の2つの評価要素項目に基づいて行なう。1. 輪読など担当箇所に関する発表内容や準備作業への取組姿勢、2. 日常的なゼミ活動におけるディスカッションなどへの積極性、である。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

ゼミのモットーは「よく学び、よく見聞きし、考える」ことである。基礎演習であるので、専門性は求めないが、日常的なゼミ活動への真摯な態度（遅れない、休まない、連絡をする）や常識的な行動を第一に求めたい。

テキスト

食料問題研究会『図説日本食料マップ』ダイヤモンド社 2012年

参考書など

『演習時間中に適宜紹介する。』

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習 必修

関川 靖

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『基礎演習 と同じ』

参考書など

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習 必修

田中 明子

概要 童話の中のイギリス式ティーパーティー：前期に引き続き、イギリスの童話を英語でも読みながら、物語の中に登場する紅茶文化のことを研究する。後期はイギリスのお菓子やイギリスの料理、イギリスの歴史やイギリスの社会についても学ぶ。

達成目標 前期に引き続き、毎回の授業ではテキスト担当箇所のレジュメを作って報告し、期末には各自が選んだ童話の中の紅茶文化についてプレゼンテーションを行い、修了レポートを書くことを目標とする。また、学園祭で研究成果をポスター展示する。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | はじめに：ポスター発表に向けて イギリスの歴史と英語の歴史 |
| 第2週 | 4. 紅茶の歴史(1) オランダの紅茶文化、コーヒーハウス・ギャラウェイ 12. ガリバー旅行記 |
| 第3週 | 4. 紅茶の歴史(2) キャサリンの興入れ、トワイニング家のスタート 13. 宝島 |
| 第4週 | 4. 紅茶の歴史(3) クイーン・アンと茶、東インド会社の茶貿易 14. ビクウィック・クラブ遺文集 |
| 第5週 | ポスター発表 英文レシピ実習(4) サンドイッチ |
| 第6週 | 4. 紅茶の歴史(4) アフタヌーンティー、ボストン・ティーパーティー 15. 子どものためのイギリスの歴史 |
| 第7週 | 4. 紅茶の歴史(5) 茶税、アッサム茶の栽培 16. 聖書物語 |
| 第8週 | 4. 紅茶の歴史(6) インド茶業委員会、アヘン戦争 17. シェイクスピア物語 |
| 第9週 | 4. 紅茶の歴史(7) ティークリップパーレース、スエズ運河の開通 18. ピーター・パン |
| 第10週 | 中間発表(3) 原稿を作って発表する 英文レシピ実習(5) ブレンドティー |
| 第11週 | 4. 紅茶の歴史(8) セイロンコーヒーから紅茶へ、トーマス・リプトンの登場 19. おとぎの国の倫理学 |
| 第12週 | 5. 紅茶のブレンド(1) ラブサンズーチョン 20. ホビットの冒険 |
| 第13週 | 5. 紅茶のブレンド(2) フレーパーティ 21. ナルニア国物語 |
| 第14週 | 5. 紅茶のブレンド(3) ティーカクテル 22. ハリー・ポッター |
| 第15週 | 修了レポートの作成に向けて 英文レシピ実習(6) アフタヌーンティーパーティー |

成績評価方法・基準

レポーターおよびサブレポーター担当時の作成資料の得点2割、司会進行、質問等の活躍や課題の得点2割、研究発表の得点2割、期末レポートの得点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

授業には毎回出席し、レポーター、サブレポーター、司会者、質問者など、自分の役割をきちんと果たすこと。テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。参考となる文献を積極的に読み、映像化された作品も視聴すること。

テキスト

磯淵猛『紅茶の教科書』新星出版社 2014 978-4-405-09221-1

参考書など

金谷展雄『イギリスの不思議と謎』集英社 2012 978-4-087206463、ピーター・ミルワード『童話の国イギリス マザー・グースからハリー・ポッターまで』中央公論新社 2001 978-4121016102、出口保夫『アフタヌーン・ティの楽しみ 英国紅茶の文化誌』丸善 2000 978-4621053294、林望『イギリスはおいしい』文藝春秋 1995

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習

必修

中村 麻理

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

達成目標 第一の目標は、商品コンセプト開発に必要とされるスキルの修得である。それに加え、企業とのコラボレーション体験を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する（100％）。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習 必修

成田 裕一

概要 「食品について科学的に考えてみよう」というテーマで行います。「おいしさ」と「科学」をテーマにした教科書を輪読したり、実際の食品について研究することにより、食品について科学的に議論します。

達成目標 教科書の輪読と、食品研究を通じて、3年次以降のゼミ活動に必要な「調べること」「まとめてレジュメを作ること」「プレゼンテーションすること」「質疑応答すること」の技術を身につけることを目標とします。そのため、各回の内容は話し合いの結果や取り上げるテキストに応じて変化する可能性があります。

教授計画

| | |
|------|---------------------------|
| 第1週 | 食材としての<豆>の魅力 |
| 第2週 | 調味食材として<りんご>を活用するポイント |
| 第3週 | 風味を良くする<ゴマ>の魅力 |
| 第4週 | <柚子><シソ>の香りは洋風の料理にも合う！ |
| 第5週 | 生にはない<乾燥物>特有のうま味 |
| 第6週 | <カツオ節>のうま味の知識と料理に生かすコツ |
| 第7週 | 料理に意外な効果を与える<茶>の利用法 |
| 第8週 | <牛乳>の基本知識とおいしさを生かす秘訣 |
| 第9週 | <ナチュラルチーズ>の特性を料理に生かすヒント |
| 第10週 | <酸乳製品>の知識と使い方のポイント |
| 第11週 | 料理をおいしくする<ワイン>の働きと活用のコツ |
| 第12週 | おいしさの大きな決め手は<テクスチャー>にある！ |
| 第13週 | 料理をこんがり焼き上げる温度と<焼き方>のポイント |
| 第14週 | <鍋物料理>をおいしく楽しむ仕組みとコツ |
| 第15週 | <冷凍食品>を上手に使う知識と冷凍法のポイント |

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

輪読や食品成分についてのプレゼンテーションなど、自分の意見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

基礎演習

基礎教育 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 演習 必修

吉田 洋

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

平常点 演習内での発言、やる気など

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

『授業中に適宜指示する』

日本語力

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 講義

必修

落合 洋文

概要 本講義では、日本語という言葉自由自在に使いこなすための基礎的な技術を学びます。美術で石膏デッサンをするように、文章で対象をリアルに表現する方法や、わかりやすく好感をもたれる話し方などのほか、新聞の読み方、大学生として恥ずかしくないメールや手紙の書き方など、日々の学習や就活にすぐ役立つ実践的な内容も学びます。

達成目標 言葉で物事を説明するためには、対象をよく観察し、主張すべきポイントを明らかにし、それらを論理的につなぎ合わせて筋の通った話をつくり、的確な言葉を選んで表現する必要があります。文章の場合は書いたものを客観的に見直し、推敲することも重要です。文章を読むときは作者がどのようにして ~ を行ったか、作者の立場に立って想像してみるとよいでしょう。

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；絵に描かれた情景や時計などのモノを言葉で説明する |
| 第3週 | 文章の推敲：「てにをは」を整えてわかりやすい文章に直す |
| 第4週 | アナウンサーに学ぶ上手な話し方1 |
| 第5週 | 上手な敬語の使い方 |
| 第6週 | メールの書き方；目上の人に宛ててメールを送る |
| 第7週 | 書評・映画評の書き方 |
| 第8週 | この回は数的処理 の授業を行います。 |
| 第9週 | この回は数的処理 の授業を行います。 |
| 第10週 | この回は数的処理 の授業を行います。 |
| 第11週 | この回は数的処理 の授業を行います。 |
| 第12週 | この回は数的処理 の授業を行います。 |
| 第13週 | この回は数的処理 の授業を行います。 |
| 第14週 | この回は数的処理 の授業を行います。 |
| 第15週 | チェックテスト |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『毎回、資料を配布します。』

参考書など

『適宜指示します。』

日本語力

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 講義

必修

落合 洋文

概要 本講義では、クリティカルシンキングの方法を学び、論理的に考える練習を行うとともに、考えた内容を日本語で簡潔に表現する訓練を行います。

達成目標 クリティカルシンキングの方法を理解し、応用できるようになること。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | チェックシートによる学力診断 |
| 第2週 | クリティカルシンキングで考える ; 新聞記事から犯人を推理する |
| 第3週 | クリティカルシンキングで考える ; 誤った地震予知をめぐる裁判の是非 |
| 第4週 | クリティカルシンキングで考える ; 「食品ロス」を考える |
| 第5週 | クリティカルシンキングで考える ; 食品の産地を示す「地理的表示」の是非をめぐって |
| 第6週 | アナウンサーに学ぶ上手な話し方2 |
| 第7週 | 「牡蠣フライ理論」を使って自己紹介文を書く |
| 第8週 | この回は数的処理 の授業を行います |
| 第9週 | この回は数的処理 の授業を行います |
| 第10週 | この回は数的処理 の授業を行います |
| 第11週 | この回は数的処理 の授業を行います |
| 第12週 | この回は数的処理 の授業を行います |
| 第13週 | この回は数的処理 の授業を行います |
| 第14週 | この回は数的処理 の授業を行います |
| 第15週 | チェックシートによる学力診断 |

成績評価方法・基準

学年末にチェックシートを用いて達成度を評価します。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『毎回、資料を配布します。』

参考書など

『適宜指示します。』

数的処理

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 講義

必修

落合 洋文

概要 フードビジネス学科の学生が将来ビジネスの現場で必ず必要とするであろう統計学の基礎知識を直感的に把握できるようにトピックスを選んで概説します。また問題演習を通じて知識を活用できるようにします。

達成目標 度数分布表、ヒストグラム、各種平均、標準偏差の概念を理解し、活用できるようになること。

教授計画

| | |
|------|--------------------------|
| 第1週 | チェックテスト |
| 第2週 | 日本語力 |
| 第3週 | 日本語力 |
| 第4週 | 日本語力 |
| 第5週 | 日本語力 |
| 第6週 | 日本語力 |
| 第7週 | 日本語力 |
| 第8週 | データの整理法（度数分布表とヒストグラム） |
| 第9週 | データの中心を測る指標（算術平均と加重平均） |
| 第10週 | データの散らばりを測る指標1（レンジと箱ひげ図） |
| 第11週 | データの散らばりを測る指標2（標準偏差） |
| 第12週 | 偏差値の意味 |
| 第13週 | データの整理法についての問題演習 |
| 第14週 | 標準偏差の活用についての問題演習 |
| 第15週 | チェックテスト |

成績評価方法・基準

学期末に実施するチェックテストで60点以上の成績であることが合格の条件です。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

マイ化の授業は講義と問題演習でできています。問題を解いてわからないことがあれば必ず教員に質問し、解決すること。

テキスト

『基礎教育センター資料』

参考書など

数的処理

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 講義

必修

落合 洋文

概要 フードビジネス学科の学生が将来ビジネスの現場で必ず必要とするであろう統計学の基礎知識を直感的に把握できるようにトピックスを選んで概説します。また問題演習を通じて知識を活用できるようにします。

達成目標 度数分布表、ヒストグラム、各種平均、標準偏差の概念を理解し、活用できるようになること。

教授計画

| | |
|------|----------------------|
| 第1週 | チェックテスト |
| 第2週 | 日本語力 |
| 第3週 | 日本語力 |
| 第4週 | 日本語力 |
| 第5週 | 日本語力 |
| 第6週 | 日本語力 |
| 第7週 | 日本語力 |
| 第8週 | 標本調査と区間推定 (n>30の場合) |
| 第9週 | 前回の復習と問題演習 |
| 第10週 | 標本調査と区間推定 (n<30の場合) |
| 第11週 | 前回の復習と問題演習 |
| 第12週 | 視聴率の推定 (二項分布と母比率の推定) |
| 第13週 | 前回の復習と問題演習 |
| 第14週 | ABC分析とメニューマトリックス |
| 第15週 | チェックテスト |

成績評価方法・基準

学期末に実施するチェックテストで60点以上の成績であることが合格の条件です。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

マイ化の授業は講義と問題演習でできています。問題を解いてわからないことがあれば必ず教員に質問し、解決すること。

テキスト

『基礎教育センター資料』

参考書など

キャリアデザイン

基礎教育 フードビジネス学科

2年 後期

1単位

講義

必修

吉田 洋

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

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

教授計画

| | |
|------|------------------------------------|
| 第1週 | ガイダンス・キャリアデザインの考え方(吉田) |
| 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、吉田) |
| 第6週 | 恋愛と結婚(中村) |
| 第7週 | ライフデザインと健康(後藤) |
| 第8週 | 研究するということ(後藤、田近、関川) |
| 第9週 | 社会の中で働くということ(外部講師、キャリア支援センター) |
| 第10週 | 企業の仕組み(吉田) |
| 第11週 | 適性検査(自己発見レポート)(吉田、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(吉田、外部講師、キャリア支援センター) |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する』

キャリアデザイン

基礎教育 フードビジネス学科

3年 前期

1単位 講義

必修

吉田 洋

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

達成目標 自覚と主体性を持ってキャリアデザインを実践できることである。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中適宜指示する』

芸術

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位

講義

選択

木村 亮介

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

達成目標 芸術表現を通して豊かな発想や想像力を養うとともに、物事をよく観て観察する「みる力」を養います。また、一般教養としての芸術作品の鑑賞、鑑賞方法の学習を通して、芸術の有用性を理解します。描画材によるトレーニングをはじめ、芸術的視点から自分のアイデアを表現できるようになることが目標です。

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | 道具の購入、デモンストレーション |
| 第2週 | 制作 えんぴつ ドローイング |
| 第3週 | 制作 えんぴつ デッサン 写真を基に陰影をつけてみよう 立体感を再現しよう |
| 第4週 | 美術の歴史を知ろう 原初の美術から現代美術まで |
| 第5週 | 美術館に行こう！ 荻須美術館に行ってみよう 自由な発想と想像力を考えてみよう |
| 第6週 | 制作 コラージュ作品をつくろう(1) 素材集め |
| 第7週 | 制作 コラージュ作品をつくろう(2) 制作 |
| 第8週 | 制作 コラージュ作品をつくろう(3) 鑑賞 |
| 第9週 | 落書きと芸術 |
| 第10週 | 制作 ポップアップ絵本をつくろう(1) 仕掛け基本技術の演習 |
| 第11週 | 制作 ポップアップ絵本をつくろう(2) 制作 |
| 第12週 | 制作 ポップアップ絵本をつくろう(3) 制作と鑑賞 |
| 第13週 | メディア表現 ワークショップ(1) |
| 第14週 | メディア表現 ワークショップ(2) |
| 第15週 | ディスカッション 現代における美術の役割について |

成績評価方法・基準

関心・意欲・態度 授業時の課題制作の総合得点
(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

制作において、道具や材料を購入していただくことがあります。

テキスト

『随時紹介』

参考書など

『随時紹介』

心理学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

山田 ゆかり

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

達成目標 人間の行動を通して、こころの働きを理解する。また、これによって、自分自身のこころの働きについて洞察し、自己理解を深める。

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末の筆記試験80%、講義中に実施する課題・レポート20%で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義とともに、できるだけ体験的な要素を取り入れ、理解を深める。
授業への継続的な出席と積極的な参加を求める。また配布資料に沿って、講義ノートをしっかり作成すること。

テキスト

二宮克美、山田ゆかり、譲西賢、天野寛、山本ちか、高橋彩 『ベーシック心理学』医歯薬出版 2008 978-4-263-42164-2

参考書など

『講義中に適宜指示または資料を配付する。』

人間関係論

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

山田 ゆかり

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

達成目標 人間関係・対人関係にかかわる人のこころの基本的な働きや行動について理解する。また、自分自身の対人関係のあり方についてふりかえり、より良い人間関係の構築を目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末に実施する筆記試験で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

できるだけ体験的な要素をとり入れた講義を行う。講義およびプリントの内容をよく理解し、疑問な点があれば必ず確認すること。また、学修サポートシートも必ず参照すること。

テキスト

『使用しない。各回の講義内容に準拠したプリントを配布する。』

参考書など

二宮克美 『ベーシック心理学』 医歯薬出版 2008 978-5-263-42164-2

現代日本史

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

小林 あづみ

概要 私たちにとって身近な存在である茶の歴史と文化を扱う。とくに茶が貴重であった時代における私たちにとっての意義や影響について学ぶことによって、現代の文化を問い直すきっかけとする。

達成目標 日本の歴史において茶がどのように受容されたかを理解する。

教授計画

| | |
|------|--------------------|
| 第1週 | 講義内容の説明、受講上の留意点 |
| 第2週 | 茶のルーツ |
| 第3週 | 茶の日本への伝来 |
| 第4週 | 葉としての茶の称揚 |
| 第5週 | 飲茶のゲーム化 |
| 第6週 | 飲茶の広がり（禅院における受容） |
| 第7週 | 飲茶の広がり（パサラ大名たちの受容） |
| 第8週 | 飲茶の広がり（その他） |
| 第9週 | 茶の湯の成立（村田珠光） |
| 第10週 | 茶の湯の成立（武野紹鷗） |
| 第11週 | 茶の湯の成立（千利休） |
| 第12週 | 茶の湯の展開（古田織部） |
| 第13週 | 茶の湯の展開（小堀遠州） |
| 第14週 | 茶の湯の展開（その他） |
| 第15週 | まとめ |

成績評価方法・基準

レポート、受講態度など

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

歴史史料（漢文）を利用した講義内容であるため、通常の講義よりも読解への意欲と努力が要求される。

テキスト

『なし』

参考書など

谷 晃 『茶人たちの日本文化史』 講談社 2007 4061498789

海外事情

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

松田 康子

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

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

教授計画

| | |
|------|---------------------------------------|
| 第1週 | 授業の進め方 異文化についてどのように感じているのか現状を知る |
| 第2週 | 異文化理解の意義 日本人や外国人に持つ固定概念やステレオタイプの意味 |
| 第3週 | カルチャーショックと異文化への適応 |
| 第4週 | 古代イギリスの文化的特質 |
| 第5週 | ローマによるイギリス占領とそれに伴うキリスト教の流入 |
| 第6週 | アングロ・サクソン族の侵入 中世のイギリス社会の特徴 |
| 第7週 | テューダー朝の絶対主義と宗教改革 シェークスピアについて |
| 第8週 | 北アメリカ大陸での植民地形成の背景 |
| 第9週 | アメリカの独立 合衆国の成立 |
| 第10週 | 西部への発展と今日的なアメリカの形成 アメリカの領土拡大の背景 |
| 第11週 | 南北戦争の意味 |
| 第12週 | アメリカの産業発展とグローバリズムの進展 |
| 第13週 | 世界3大宗教 |
| 第14週 | 代表的な神話の比較 |
| 第15週 | 多文化共生社会に参加することを想定して、自分でできることを考える |

成績評価方法・基準

試験結果と授業中のプリント作成の成果

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎時間配布するプリントに従って授業を進めるので、授業を聞くだけでなく、自分の意見をもって積極的に質疑応答をして講義に参加する。

テキスト

『なし』

参考書など

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

日本国憲法

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位

講義

選択

山本 和子

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

樋口陽一・大須賀明編『日本国憲法資料集第4版』三省堂

参考書など

『講義中随時紹介する。』

法学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

山本 和子

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない。毎回プリントとを配布する。』

参考書など

『講義中に随時紹介する。』

経済学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

須藤 裕之

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『学修サポートシートに記載』

経営学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

吉田 洋

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

達成目標 企業経営に関心をもつこと。ヒト、モノ、カネ、情報といった経営要素のマネジメントのあり方を理解すること。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

加護野忠男 『1からの経営学』 碩学舎 2012 978-4502696107

社会学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

中村 麻理

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験(50%)、授業時の課題および参加態度(50%)から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

社会学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

井上 治子

概要 人は大人になっていくに従って、いやでも社会の現実に直面する。その時、社会のあまりの大きさや複雑さに圧倒されるような気持ちになることもあると思う。そのような時、もし社会の中にある「法則」がわかっていたら、少しは生きやすくなるかもしれない。社会学とは、社会の現実に法則性を見出そうとする学問である。ほろ苦い大人の学問を楽しもう。

達成目標 様々な社会現象について、常識とは異なる「社会学理論」の視点から見るができるようになることを目指す。また、社会学理論の理解に必要な知識や事例として時事問題を取り上げ、それらを通じて、歴史的・地理的知識を補うことも併せて目指す。

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | 講義のオリエンテーション：近代科学と社会学について |
| 第2週 | 行為論1：行為の四類型、欲求五階層説。人間の「行為」をどう分析できるか？ |
| 第3週 | 行為論2：準拠集団論、対自欲求。私たちの満足や不満はどこからくるのか？ |
| 第4週 | 行為論3：社会化、社会規範。私たちの価値観はどう作られたのか？ |
| 第5週 | 相互行為論1：印象操作。役割距離。「本当の私」はどこにいるのか？ |
| 第6週 | 相互行為論2：象徴的相互作用、ラベリング。誰かと自分との影響の与えあい方について。 |
| 第7週 | 集団論1：集団の分類、個人と集団。集団は私にどう役立っているか？私は集団にどう役立つか？ |
| 第8週 | 集団論2：内集団と外集団、スケープゴート。集団がまとまるのはどのような時か？ |
| 第9週 | 集団論3：集団の非寛容、官僚制組織。集団や組織に共通してみられる傾向とは。 |
| 第10週 | 社会の構造と機能1：「構造」と「機能」、機能の分類。社会を分析するための二つの概念。 |
| 第11週 | 社会の構造と機能2：機能分化とシステム。社会集団を維持するための条件とは。 |
| 第12週 | 社会の構造と機能3：競争・闘争・暴力。闘争として見た社会関係。 |
| 第13週 | 社会の構造と機能4：権力と権威。権力と権威はどう違うか？ |
| 第14週 | 社会の構造と機能5：階級・身分・階層。階級闘争の消滅と「格差社会」 |
| 第15週 | 全体のまとめ |

成績評価方法・基準

基本的には、定期試験（テキスト・ノート持ち込み可）の成績により評価する。講義中に、受講生諸君に質問することがある。良い解答には「ポイント」がつき、定期試験の点数に加算する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式。高校までの社会系科目とは異なり、「暗記物」ではない。考えて理解しようと努めていただく必要がある。

テキスト

森下伸也 著『社会学がわかる辞典』日本実業出版社

参考書など

『講義中に随時紹介する。』

自然科学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

大矢 信吾

概要 自然科学から得られた知識は、私たちがよりよく暮らすためにとても役立っています。本講義では、古典力学から最新の科学、主に物理学分野、を広く概観しながら、自然科学と私たちとの関わりを解説します。また、近年関心の高まっているエネルギー諸問題や環境問題を自然科学の立場から考察します。

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

筆記試験で行います。また、評価に加味する小レポート等を課す場合があります。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

簡単な数学を織り込みながら講義します。教科書（毎回使用）とノート及びA4サイズのレポート用紙を必ず用意して下さい。また、関数電卓やタブレット端末（電卓アプリ、グラフ作成アプリ）などがあると便利です。

テキスト

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

参考書など

『授業時に紹介』

自然科学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

佐藤 浩

概要 生命の単位になっている細胞の構造・働きと、細胞が分裂によって生命を連続していくしくみを理解し、説明できるようにする。

達成目標 (1)高等学校の化学、生物の復習もかねて、管理栄養士課程で学ぶ生命科学に関連した講義の理解を深めるための基礎知識を学ぶ。(2)管理栄養士国家試験の問題を理解するための生物学の基礎知識を学ぶ。

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | はじめに、細胞の構造と働き： 原核細胞と真核細胞、動物の細胞 |
| 第2週 | 細胞の構造と働き： 細胞の構造 |
| 第3週 | 細胞の構造と働き： 細胞膜の構造と機能、細胞同士の結合、物質輸送 |
| 第4週 | 細胞の構造と働き： 細胞の増殖と分化： 染色体、体細胞分裂、減数分裂素 |
| 第5週 | 代謝しくみ： 三大栄養素の消化 |
| 第6週 | 代謝しくみ： 生体内のエネルギーの運び屋、代謝の主役：酵素 |
| 第7週 | 代謝しくみ： グルコースからエネルギーを取り出す、脂肪酸からエネルギーを取り出す |
| 第8週 | 代謝しくみ 生体内のエネルギーの運び屋、代謝の主役：酵素 |
| 第9週 | 代謝しくみ 血糖値を維持するしくみ |
| 第10週 | 遺伝のしくみ：遺伝の法則 |
| 第11週 | 遺伝のしくみ：遺伝情報を伝えるもの |
| 第12週 | 遺伝のしくみ：遺伝子の複製と形質発現 |
| 第13週 | ヒトの発生のしくみ： 精子と卵子 |
| 第14週 | ヒトの発生のしくみ： 胚の発生過程 |
| 第15週 | ヒトの発生のしくみ： 発生のしくみ |

成績評価方法・基準

講義内容に関するミニテストと期末テストで評価する

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

前回の講義のミニテストを出欠とする。

テキスト

川崎、古庄ほか『生物学』建帛社 ISBN 978-4-7679-4634-4

参考書など

アルパート他『Essential細胞生物学』南江堂 ISBN 978-4-524-26214-4

自然科学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

本多 一彦

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

達成目標 講義を通して、物質の成り立ち、生命の成り立ちなどの基礎的な知識を確実に身につけ、古典的な自然観から近代的自然観に至る変遷を理解する。現代科学の現状と課題についても触れ、この分野の教養を養う。

教授計画

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

成績評価方法・基準

レポート、筆記試験により評価を行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

映像教材なども積極的に活用した講義を行うので、履修者は積極的に考えることを意識して講義に臨んでほしい。

テキスト

『なし』

参考書など

『なし』

統計学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位

講義

選択

田近 一郎

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

達成目標 対象とするデータの性質と目的に応じてどのような統計分析手法を適用すればよいかを把握できることを目標とする。データの種類から、基本統計量、記述統計・推測統計の違い、正規分布、検定・推定理論とその応用などを学習する。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。特にかわりの深い科目として「量的データ解析」がある。「基本情報技術者試験」で出題される統計学関連の問題も講義内容に含む。

教授計画

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

小島寛之『統計学入門』ダイヤモンド社、青木繁伸『統計数字を読み解くセンス』化学同人、大村平『統計のはなし（改訂版）』日科技連、アラン・ダブニー『この世で一番おもしろい統計学』ダイヤモンド社

フランス語

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

クリストフ ボカール

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

達成目標 授業では、グループ学習を中心にいろいろな場面設定をしながら、フランス語に慣れ親しむことを目標とする。

教授計画

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

成績評価方法・基準

成績の評価は、教室での学習状態と学期末に行う定期試験の結果を総合して行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし。オリジナルプリントを配布。』

参考書など

フランス語

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

クリストフ ボケール

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

達成目標 授業では、グループ学習を中心にいろいろな場面設定をしながら、フランス語に慣れ親しむことを目標とする。

教授計画

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

成績評価方法・基準

成績の評価は、教室での学習状態と学期末に行う定期試験の結果を総合して行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし。オリジナルプリントを配布。』

参考書など

中国語

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

鄭 躍慶

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

達成目標 中国語の発音、中国語に関する基礎知識を身につけることができるだけでなく、簡単な挨拶と簡単な中国語の会話や簡単な中国語の文章もできるようになる。
メディア教材なので、ゲーム感覚で中国語を楽しく学習することができる。

教授計画

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

成績評価方法・基準

授業への参加状況、授業の態度、期末試験の結果に基づいて総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『中国語の並木道』編集部 編 『中国語の並木道（初級テキスト）』白帝社

参考書など

『授業の中で紹介します。』

中国語

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

鄭 躍慶

概要

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

達成目標

前期を含め、一年間の勉強を通じて、約70の文型と600の単語を身につけることができる。中国語能力検定試験4級のレベルに対応することが可能である。また中国語の朗読能力や語学力が確実に向上する。

教授計画

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

成績評価方法・基準

授業への参加状況、授業の態度、期末試験の結果に基づいて総合的に評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『中国語の並木道』編集部 編 『中国語の並木道(初級テキスト)』白帝社

参考書など

『授業の中で紹介します。』

スポーツ科学

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

関 豪

概 要

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

達成目標

スポーツ（運動）は、体力を維持・増進させるための有効な手段の一つとされており、生涯健康な生活を営むためにスポーツ（運動）を活用する機会が多々見受けられる。皆が楽しく、安全にスポーツを行うために、身体運動のメカニズムなどを理解したうえで運動を実践していくことが大切である。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『適宜プリントを配布』

参考書など

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

スポーツ

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期

1単位 実技 選択

國友 宏渉

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

達成目標 各スポーツ固有の運動特性を理解し、「できる」ことよりも「わかる」ことを目標にする。上手くできる人とできない人は何が違うのか。そうした技術のメカニズムを科学的に理解することが、上手くできるようになるための近道である。

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | ガイダンス(教室) 授業のねらい、進め方、評価方法 |
| 第2週 | 身体運動の必要性 体力とスキルの関係について 各スポーツの運動特性について ストレッチの方法 |
| 第3週 | ソフトバレーボール ソフトバレーボールの楽しみ方 |
| 第4週 | ソフトバレーボールのゲーム リーグ戦 |
| 第5週 | リーグ戦 |
| 第6週 | ショートテニス ショートテニスの楽しみ方 |
| 第7週 | ストローク、ボレー、サービスの練習 ゲーム時の戦術、戦略 |
| 第8週 | ゲーム ダブルス、シングルス |
| 第9週 | リーグ戦開始 |
| 第10週 | リーグ戦 |
| 第11週 | リーグ戦 |
| 第12週 | ゴルフ ゴルフの楽しみ方 ゴルフの発展史、技術史、用具史 |
| 第13週 | 基礎技術の習得 スイングのメカニズム ボールを遠くに飛ばすためには何が必要か? ボールはどのように飛んでいくのか? |
| 第14週 | ピッチングウェッジを使って実球を打ってみよう(グラウンド) |
| 第15週 | ターゲットを決めている色々な距離を打つ 総括 |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『テキストは使用しない』

参考書など

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

スポーツ

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期

1単位 実技

選択

國友 宏渉

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

達成目標 バドミントンの運動特性、技術特性を科学的に理解することを目標にする。つまり、「できる」ことよりも「わかる」ことが最重要であり、上手くできる人とできない人は、何がどう違うのかということを知ることである

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない』

参考書など

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

アウトドアスポーツ

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期集中 1単位 実技 選択

國友 宏渉

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

達成目標 大自然の中で、競技スポーツでないエコ・スポーツの意味を理解し、その実践力を高めるとともに、集団生活、団体行動のルールやマナーを身につける。また、自然や環境問題についても真面目に考える態度を養う。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | 事前講義 ガイダンス：授業のねらい、目的、実践方法、評価について |
| 第2週 | 事前講義 野外活動、エコ・スポーツ、生涯スポーツについて |
| 第3週 | 事前講義 スポーツと環境問題について アウトドア・スポーツの方法とマナーについて |
| 第4週 | 実習 1日目 実習地にバスで移動 |
| 第5週 | 実習 1日目 現地散策、サイクリング、野外レクリエーション等 |
| 第6週 | 実習 2日目 ラフティング |
| 第7週 | 実習 2日目 ラフティング |
| 第8週 | 実習 2日目 ラフティング |
| 第9週 | 実習 2日目 ラフティング |
| 第10週 | 実習 2日目 ラフティング |
| 第11週 | 実習 2日目 ラフティング |
| 第12週 | 実習 3日目 移動 トレッキング |
| 第13週 | 実習 3日目 トレッキング |
| 第14週 | 実習 3日目 トレッキング |
| 第15週 | 総括、反省、実習レポート |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない』

参考書など

『事前講義の中で適宜紹介する。』

アウトドアスポーツ

基礎教育 フードビジネス学科

1年 後期集中 1単位 実技 選択

國友 宏渉

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

達成目標 スキー、スノーボードの基礎技術、応用技術をそれぞれの技術レベルに応じて学習し体得する。また、スキーやボードがなぜ曲がるのかといった、板の構造やスキルのメカニズムについても科学的に理解を深める。集団生活、団体行動の要領を身につける。

教授計画

| | |
|------|----------------------------------|
| 第1週 | 実習前の講義 |
| 第2週 | 実習前の講義 |
| 第3週 | 実習前の講義 |
| 第4週 | 実習（移動） ビデオによるスキー・ボードの基礎知識の習得（午前） |
| 第5週 | 実習 |
| 第6週 | 実習 |
| 第7週 | 実習 |
| 第8週 | 実習 |
| 第9週 | 実習 |
| 第10週 | 実習 |
| 第11週 | 実習 |
| 第12週 | 実習 |
| 第13週 | 実習 |
| 第14週 | 移動（午前） |
| 第15週 | 実習後の講義 |

成績評価方法・基準

- 1 実習での活動態度、意欲等を評価する

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1 事前講義（実習説明会等）から必ず出席すること

テキスト

『使用しない。』

参考書など

『適宜紹介する。』

ボランティア活動

基礎教育 フードビジネス学科

1年 前期集中 2単位 実習 選択

井上 治子

概要 実際に学外のNPO団体に参加しボランティア活動を行う。また活動内容や活動団体について考察し、報告会での発表を行う。1年間を通じ、合計で1週間程度以上の活動回数が必要。活動先や活動内容は、大学から紹介する。活動場所は稲沢市および周辺市町村を予定している。

達成目標 ボランティア活動を通して、学内の講義だけでは得にくい多様な経験をし、広く社会についての認識を深めるとともに、自ら主体的に行動する力やコミュニケーション力を得ることを目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

活動への参加と、報告会での発表により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『各直前説明会にて、参考資料を配付する。』

参考書など

『随時紹介する。』

簿記

専門科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位

講義

必修

吉田 洋

概要

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

達成目標

損益計算書、貸借対照表の基本構造が理解できること。基本的な取引の仕訳ができること。
1年後期のコーポレートアカウンティングの基礎科目となる。

教授計画

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

成績評価方法・基準

4回の小テスト（各25点満点）の成績により評価する。定期試験は実施しない。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

『日商簿記検定の受験を希望する者は検定対策用テキストを紹介する。』

社会調査入門

専門科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

井上 治子

概要 社会調査は、社会学などの学問において使用されるだけでなく、官公庁やマスメディア、一般企業におけるマーケティング、労務管理など、幅広い領域で利用されている。この講義では、社会調査が利用されている領域を紹介し、その意義を解説するとともに、適切な調査の実施・結果の利用のために必要な基本的な知識を習得させることを目指す。社会調査士指定科目Aにあたる。

達成目標 1 社会調査の種類を知り、各々の調査の特徴を理解する。 2 社会調査の歴史と目的を理解する。 3 調査方法と調査倫理を理解する。 4 データ収集と分析の基礎的手法を習得する。

教授計画

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

成績評価方法・基準

平常点と定期試験の結果によって評価を行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

社会調査士資格取得のために最初に学ぶ教科である。社会調査は複雑な社会現象に対して科学的にアプローチするための方法なので、少々理屈っぽい内容が含まれるが、現代社会を理解する上でも役立つ例を挙げながら説明するので、忍耐強く取り組んでいただきたい。

テキスト

小林修一 他『テキスト社会調査』梓出版社 4-87262-219-7

参考書など

食品学

専門科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

必修

成田 裕一

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

達成目標 食品に含まれる栄養素についての基礎的な知識を身につけること、動物性食品の特徴や保存による成分変化を科学的に理解し、それらの知識を関連科目や実生活の中で応用できるようになることを目標にします。

教授計画

| | |
|------|------------------------|
| 第1週 | 食品に含まれる栄養成分（三大栄養素） |
| 第2週 | 食品に含まれる栄養成分（ビタミン、ミネラル） |
| 第3週 | 食品の分類 |
| 第4週 | 食品表示について |
| 第5週 | 食肉の構造と含まれる栄養素 |
| 第6週 | 死後硬直と熟成 |
| 第7週 | 肉類の加工と色変化 |
| 第8週 | 各種肉の特徴と格付け |
| 第9週 | 牛乳に含まれる栄養素と殺菌法 |
| 第10週 | 牛乳の加工と乳製品 |
| 第11週 | 卵の構造と鮮度判定 |
| 第12週 | 卵に含まれる含まれる栄養素と加工特性 |
| 第13週 | 魚介類の分類と生産 |
| 第14週 | 魚介類に含まれる栄養素と鮮度評価 |
| 第15週 | 魚介類の加工 |

成績評価方法・基準

平常点（授業内小テストなど）40%、および定期試験60%で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

他の学生の受講の妨げになるようなことは禁止します。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会(編)『食品の官能評価・鑑別演習 第3版』建帛社

参考書など

『随時紹介します』

調理学

専門科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位

講義

必修

宮澤 洋子

概要 つくる人・食べる人の心身の健康を願いながら、調理学の対象である食事設計・調理の文化、おいしさの科学・評価、食材の調理機能、調理システムや調理機器などの理論について学ぶ。

達成目標 (社)フードスペシャリスト協会の実施・認定する試験の出題基準(ガイドライン)に沿って基礎的な調理学を習得することを目的とする。従って講義の内容は授業時間内に理解し、毎日の生活の中で復習できるようにすることが望まれる。

教授計画

| | |
|------|-------------------------------------|
| 第1週 | 授業の進め方(オリエンテーション)、調理学とは何か？ 調理の文化 |
| 第2週 | おいしさの科学(化学的要因)(物理的要因) |
| 第3週 | おいしさの科学(化学的要因)(物理的要因)(おいしさの評価) |
| 第4週 | 調理操作 非加熱調理・加熱調理 |
| 第5週 | 調理器具・機器 |
| 第6週 | 調理システム・エネルギー源 |
| 第7週 | 食品の調理 植物性食品の調理機能 穀類・いも類 |
| 第8週 | 食品の調理 植物性食品の調理機能 豆類・野菜類・果実類 |
| 第9週 | 食品の調理 植物性食品の調理機能 海藻類・きのこ類 |
| 第10週 | 食品の調理 動物性食品の調理機能 食肉類・魚介類 |
| 第11週 | 食品の調理 動物性食品の調理機能 卵類・乳類 |
| 第12週 | 食品の調理 抽出食材素材の調理機能 |
| 第13週 | 食品の調理 調味料、香辛料の調理機能 |
| 第14週 | 食事設計 献立論・食事設計の基本知識 栄養計算の基本知識 |
| 第15週 | 認定試験対策 |

成績評価方法・基準

授業態度、レポート、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

フードスペシャリストの認定試験の出題基準(ガイドライン)に沿って進めるため、欠席をしないこと。
授業時に関連プリントなどを配布するので、各自でファイリングすること。
教科書、ノート、筆記用具は持参する。

テキスト

川端晶子・大羽和子・森高初恵 『時代とともに歩む「新しい調理学」』学建書院 2012年
9784762408762、「新しい食生活を考える会」『新ビジュアル食品成分表 新訂版』大修館書店 2013年
9784469270020

参考書など

山崎清子 『調理と理論 学生版』同文書院 2003年 9784810312874、河野友美 『コツと科学の調理辞典』医歯
薬出版 2001年 9784263702642

フードスペシャリスト論

専門科目 フードビジネス学科

1年 前期

2単位 講義

選択

中村 麻理

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

達成目標 卒業後のフードビジネスの現場において役立つ基本的な知識を習得するとともに、最終的にはフードスペシャリスト資格の取得につなげていくことを目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

日本フードスペシャリスト協会編『フードスペシャリスト論』建帛社

参考書など

梅沢昌太郎・長尾精一『食商品学入門』日本食糧新聞社

コーポレートアカウンティング

専門科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

吉田 洋

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

達成目標 基本的な経営活動について、「弥生会計」を用いて会計処理を行えること。会計情報を飲食店の経営に活用できるようになること。

教授計画

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

成績評価方法・基準

実技テスト、定期試験により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

弥生株式会社 『平成27年版 コンピュータ会計初級 テキスト・問題集』実教出版 2015 978-4-407-32697-0

参考書など

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

商学概論

専門科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

関川 靖

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

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

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | ガイダンス・・・半年間の講義計画 |
| 第2週 | 生産と流通・・・経済成長と流通 |
| 第3週 | 小売機構の構造・・・小売業の役割と企業形態 |
| 第4週 | 小売業の現状と将来・・・メカによる流通の系列化から脱却・バイングパワーの獲得 |
| 第5週 | 小売と立地・・・小売機関と店舗展開 |
| 第6週 | 消費者の購買行動と小売業 |
| 第7週 | 卸売業・・・卸売の概念、役割と現状 |
| 第8週 | 卸売業の現状と将来 |
| 第9週 | 国際流通・・・貿易、商社の役割と現状 |
| 第10週 | 立地と戦略（1）・・・商圈とサーチ理論 |
| 第11週 | 立地と戦略（2）・・・ドミナント戦略、ランチェスター戦略 |
| 第12週 | 流通機能と情報・・・小売の情報管理、消費者ニーズの把握 |
| 第13週 | 流通機構の変革（1）・・・流通革命 |
| 第14週 | 流通機構の変革（2）・・・流通政策、法制度の改正 |
| 第15週 | まとめ |

成績評価方法・基準

定期試験80%、レポートや授業後の確認問題などの平常点20%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない』

参考書など

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

デザイン基礎

専門科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

木村 亮介

概要 デザインプロセスの基礎を学習する。発想のトレーニング方法からはじめ、実際にモノづくりを進めるプロセスを理解する。そうしたトレーニングの中で、豊かな発想力を深め、目的のための問題解決能力を考える事が出来るようになることが授業の目的である。実際に簡単な色彩原理やパッケージ開発を行い、将来的に商品開発を仕事に携わっていくための基礎的知識と技術を習得する。

達成目標 デザインのプロセスを理解し、それらのステージに合わせて柔軟な発想による適切な解決策を見出す事が出来る。コンピュータの扱いに精通し、特にAdobe Illustratorがある程度使用できるようになる。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | イントロダクションデザインとはなにか? -デザインの現場をみてみよう- |
| 第2週 | 1 デザインの発想方法 -企画の錬金術 |
| 第3週 | プロダクトサイクルとデザイン |
| 第4週 | 市場セグメンテーションとデザイン |
| 第5週 | 色彩の基礎/イラストレーターをつかってみよう |
| 第6週 | お店のPR用手提げバックを制作しよう(セグメンテーションを考えよう) |
| 第7週 | お店のPR用手提げバックを制作しよう(セグメンテーションを考えよう) |
| 第8週 | お店のPR用手提げバックを制作しよう(セグメンテーションを考えよう) |
| 第9週 | 体育館から落としても割れない卵のためのパッケージをつくらう-デザインプロセスを確認しよう- |
| 第10週 | 卵落とし選手権 -卵が割れないパッケージをつくるには- |
| 第11週 | 卵落とし選手権 -卵が割れないパッケージをつくるには- |
| 第12週 | 卵落とし選手権本番 |
| 第13週 | 卵落とし選手権本番 |
| 第14週 | 市場の拡張とデザインパラダイム |
| 第15週 | 市場の拡張とデザインパラダイム まとめ |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『各人の要望に応じて個別に紹介する。』

食品学

専門科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

必修

成田 裕一

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

平常点（授業内小テストなど）40%、および定期試験60%で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

他の学生の受講の妨げになるようなことは禁止します。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会（編）『食品の官能評価・鑑別演習 第3版』建帛社

参考書など

『随時紹介します』

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し、献立の組み合わせやレパートリーを使ってメニュー提案できる能力を養うとともに、栄養面や安全面・衛生面などに対する正しい理解と認識を深め、フードビジネスへの応用の為の基礎を実習する。

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

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | 調理学実習ガイダンス・実習1(切り方の練習) |
| 第2週 | 実習2(和食1) だしの取り方・白飯の炊き方・魚の扱い方・和え物のコツ |
| 第3週 | 実習3(和食2) だしの取り方・塩味のご飯の炊き方・魚・ゼラチンの扱い方 |
| 第4週 | 実習4(和食3) し物のコツ・食材の下ごしらえ・白玉粉の扱い方 |
| 第5週 | 実習5(和食4) だしの取り方・揚げ物・酢の物のコツ |
| 第6週 | 実習6(和食5) だしの取り方・醤油味のご飯の炊き方・フライのコツ |
| 第7週 | 実習7(中華1) だしの取り方・炒め物のコツ・寒天の扱い方 |
| 第8週 | 実習8(中華2) 中国料理の調味料について・揚げ物のコツ |
| 第9週 | 実習9(中華3) 油通しについて |
| 第10週 | 実習10(洋食1) スープ・ムニエルのコツ・コーンスターチの扱い方 |
| 第11週 | 実習11(洋食2) 洋食のだしの取り方 |
| 第12週 | 実習12(和食6・お正月料理) 煮もののコツ |
| 第13週 | 実習13(洋3・クリスマス料理) ベシャメルソースのコツ |
| 第14週 | 実習14(和食7) だしの取り方・すし飯の作り方・道明寺粉の扱い方 |
| 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携わり、様々な食材に触れ、調理技術の習得に努めてください。調理はけがなどの危険を伴うものなので、真剣に取り組み、安全に配慮して実習に臨んでください。時間厳守。遅刻は原則入室できません。

テキスト

『毎回プリントを配布』

参考書など

食生活論

専門科目 フードビジネス学科

1年 後期

2単位 講義

選択

中村 麻理

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

達成目標 2005年に食育基本法が制定され、食育推進は食品関連事業者にとっての責務となった。よって、フードビジネスの現場では、食育に関する網羅的な知識を持つ人材が必要とされている。この要望に応え、本講義では食育に関する基礎知識を習得してもらい、これらの知識習得を通じて、社会人に必要な基礎能力の訓練も行う。最終的には食育に関する提案のできる人材の育成につなげることを目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

筆記試験(50%)、授業時の課題および参加態度(50%)から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

生理学

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

選択

國友 宏渉

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

学期末試験(筆記試験)により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

板書(パワーポイント)、映像の解説等をしっかりノートにとる。

テキスト

『特に必須のものはなし』

参考書など

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

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

石川 秀憲

概要 「流通」という概念を国民経済的観点からみれば、「生産者から消費者までの生産物の社会的経済的移転」ということになる。社会的分業としての商業が生まれた時からこの機能は存在している。しかし、「流通」が大きく社会的経済的機能として意識されたのは、わが国の場合、20世紀後半に入ってからである。国民生活に大きな影響をもたらしている「流通」の本質、構造、現状を学ぶ。

達成目標 「流通」を正確に理解するには、流通活動の客体である国民の在り様を理解しなければならない。つまり、国民の生活意識と価値観を正しく把握するところから、「流通経済」の研究は出発する必要がある。そうした基本的な視点を養いつつ、「流通」の全体像を把握できる知識を身に付けさせたい。

教授計画

| | | | |
|------|--|---|--|
| 第1週 | 概論 「流通」という言葉はいつごろから使われてきたか 必要とされた「流通」 「流通」とは何か...を考える講座 | 経済活動の3つの領域 | 社会的分業によって必要とされた「流通」 |
| 第2週 | 流通概念と流通論(1) 流通を定義する 「流通活動」 | 機能から考える「流通」 | 大きくは2つに、細かくは5つに分かれる「流通活動」 |
| 第3週 | 流通概念と流通論(2) 流通活動が展開される場としての「流通機構」 | | 「流通研究」の系譜 |
| 第4週 | 経済と流通(1) 戦後の経済成長とその要因 | 経済の基本的な仕組み | 経済成長に対する流通の貢献 |
| 第5週 | 経済と流通(2) 経済全体から見た流通 | 生産部門、消費部門との関係 | |
| 第6週 | 流通過程と流通機構(1) 「流通過程」とは 小売業者、物的流通業者、各種サービス業、金融業者・保険業者、組合企業・政府機関、消費者 | 流通機構の内部構造 I | 8つの構成員：生産者、卸売業者、卸売業者が担う商業における3つの機能 流通コスト削減をもたらすもの |
| 第7週 | 流通過程と流通機構(2) 流通の内部構造 II 水平的流通機構組織 垂直的流通機構組織 | II 構成員間の相互関係 | 相互関係確立のための規則性 水平的流通機構組織 垂直的流通機構組織 |
| 第8週 | 流通経済と商業 商業の概念・おもな考え方から見る | 3つの商業機能 | 産業構造の高度化と商業機能の拡大 |
| 第9週 | 取引流通の対象と当事者(1)取引流通の対象(客体) | 広義の商品 | 狭義の商品・分類別 |
| 第10週 | 取引流通の対象と当事者(2)取引流通の当事者(主体) | I 卸売業者 卸売業におけるイノベーション 卸売業者介入時のコスト効率 | 卸売業者が担う商業における3つの機能 流通コスト削減をもたらすもの |
| 第11週 | 取引流通の対象と当事者(3)取引流通の当事者(主体) | II 小売業者・近代小売業の系譜 I | アメリカ小売業の展開 |
| 第12週 | 取引流通の対象と当事者(4)取引流通の当事者(主体) | II 小売業・近代小売業の系譜 II | 日本の小売業小史 |
| 第13週 | 取引流通の対象と当事者(5)取引流通の当事者(主体) | II 小売業・近代小売業の系譜 III | 小売業展開に関する主な理論 「小売りの輪」理論 循環説 「真空地帯」論 |
| 第14週 | 取引流通の対象と当事者(6)取引流通の当事者(主体) | II 小売業・近代小売業の系譜 IV | 小売業展開のメカニズム |
| 第15週 | まとめ<「流通」が目指す目標とは> | 「流通」は国民生活の向上を目指す | 国民生活向上の「流通」独自の前身 |

成績評価方法・基準

学期末試験 70%、小試験(3回) 15%、毎回の講義まとめ小レポート 15%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、参考資料を配付の上、解説。経済学や商学の基本知識を必要とするので、教養科目でのそれらの講義の履修が望ましい。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜、紹介します。』

色彩デザイン

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

選択

木村 亮介

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

関心・意欲・態度 授業時の課題(プリント/制作課題/プレゼンテーション)の総合得点
(関心・意欲・態度 30% 課題70%)

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

連続した講義であるため毎回出席すること。
コンピュータが不得意でも、一からはじめます。

テキスト

『図解でわかるパッケージデザインマーケティング』

参考書など

『ダンボールで作るパッケージデザイン』、『パッケージデザインの教科書』

社会調査方法

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

選択

田川 隆博

概要 本講義では、主として主にデータ分析の前段階での必要不可欠な知識や技能について学ぶ。社会調査によって資料やデータを収集し、整理するという、調査企画・設計、実施の方法などが主たる内容である。ミニ調査を計画し、実施することで、調査企画・設計に始まり、サンプリング、調査票の作成・実施、データの整理の仕方など社会調査の方法論の基礎を身につける。

達成目標 ミニ調査の計画、実施などを通じて、実際に調査をする際には、どのような手順で実施するのかを理解し、自分の力で調査を計画、実施できるような力をつけることが目標である。

教授計画

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

成績評価方法・基準

授業への参加度、レポートの提出などによって評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

演習が中心である。また、SPSS（Excel）によるパソコン実習もあるが、丁寧に説明するので、安心して受講してほしい。

テキスト

『講義にて提示する。』

参考書など

『講義にて提示する。』

食品衛生学

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

滝川 和郎

概要

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

達成目標

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

小塚 諭ほか著『イラスト食品の安全』東京教学社

参考書など

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

食品学実験

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

1単位 実験 選択

成田 裕一

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

達成目標 食品学実験とはどのようなものであるかを体験し、グループ実験を通して、基本的な器具や機器類の取り扱いや試薬の調整方法、実験室での安全管理など、化学実験の基礎を十分に習得する事を目的とする。

教授計画

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

成績評価方法・基準

毎回のレポート提出（50％）および定期試験（50％）で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『毎回プリントを配布します』

参考書など

『なし』

フードコーディネーター論

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位

講義

選択

宮坂 康子・鈴木 あゆみ

概要 フードビジネス界における、フードコーディネーターの役割を理解するための講義で、基本的な知識を身につける。現在世間で注目されている食に関する問題等を知り考える事が必要な事を教示します。

達成目標 今回の講義では、フードコーディネーターという職業の大要と各分野での仕事の役割を理解させ、我々が栄養摂取としての「食」と共に文化としての「食」を享受する意義を、そしてこの講義ではフードビジネスとして食のあり方を理解してもらおう事を目的とします。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

フードコーディネーター協会編『フードコーディネーター教本 新版』柴田書店

参考書など

『なし』

フードコーディネーター論

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位

講義

選択

鈴木 あゆみ

概要 フードビジネス界における、フードコーディネーターの役割を理解するための講義で基本的な知識を身につける。現在世間で注目されている食に関する問題等を知り考える事が必要な事を教示します。

達成目標 今回の講義では、フードコーディネーターという職業の大要と各分野での仕事の役割を理解させ、我々が栄養摂取としての「食」と共に文化としての「食」を享受する意義を、そしてこの講義ではフードビジネスとして食のあり方を理解してもらおう事を目的とします。

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

フードコーディネーター協会編『フードコーディネーター教本 新版』柴田書店

参考書など

『なし』

フードコーディネーター実習

専門科目 フードビジネス学科

2年 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。

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』

フードコーディネーター実習

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

1単位 実習 選択

宮坂 康子・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。

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』

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

中村 禎子

概要 食品には健康の維持・増進、病気の予防などの体調調節機能があることが明らかになり、機能性食品と呼ばれている。まず、基礎となる食品機能と生活習慣病を中心とする疾病について理解を深める。次に特定保健用食品と栄養機能食品、いわゆる健康食品について、法制度の科学的根拠と規制の内容、更に海外の動向も合わせて正しく理解する。

達成目標 食品の健康機能や食生活と関連の深い疾病に関する基礎知識を理解する。機能性食品について、科学的に正しい情報を得て、自ら選択できる知識を習得する。かつ消費者へのアドバイザーとしての能力を獲得する。

教授計画

| | |
|------|---------------------------|
| 第1週 | 1. 講義概要説明 2. 食品の機能とは |
| 第2週 | 食品の機能性の科学的評価 |
| 第3週 | 食品表示の制度と科学 食品安全学復習を含む |
| 第4週 | 機能性成分1 タンパク質, 脂質 |
| 第5週 | 機能性成分2 糖質, 難消化性成分 |
| 第6週 | 機能性成分3 ビタミン |
| 第7週 | 機能性成分4 ミネラル, 天然成分 小テスト |
| 第8週 | 機能性の分野1 整腸作用, 血糖上昇抑制作用 |
| 第9週 | 機能性の分野2 脂質代謝抑制作用 |
| 第10週 | 機能性の分野3 抗酸化作用 |
| 第11週 | 機能性の分野4 免疫調節作用 |
| 第12週 | 機能性の分野5 心臓・血管調節作用 |
| 第13週 | 機能性の分野6 認知・精神機能調節作用 |
| 第14週 | 機能性の分野7 歯と骨の健康維持作用 |
| 第15週 | 1. 海外の状況 2. まとめ |

成績評価方法・基準

期末試験と小テストの成績、授業の出席日数を考慮して、健康機能を有する食品成分とその作用メカニズム、食品機能の科学的評価法、関連制度、海外の状況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

教科書の輪読、重要な事項に関するPowerPointの内容をノートに筆記、質疑応答を実施することで、機能性食品に関する実際的な知識を取得し、理解を深める。

テキスト

清水俊雄 著 『食品の法制度と科学』 同文書院 2015

参考書など

清水俊雄 『食品安全の制度と科学』 同文書院、清水俊雄 『食品機能の制度と科学』 同文書院、清水俊雄 『食品バイオの制度と科学』 同文書院

フードサービス概論

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

河木 智規

概要 わが国における外食産業の始まりは、1970年といわれる。海外外食資本の上陸、日本初のファミリーレストランの誕生など、今日の外食業界を構成する主要勢力が一気に登場した年だからだ。現在では、外食比率が37～8%にまで高まり、その領域も多岐にわたる。日本経済に占める位置がここまで大きくなった外食産業の基本的な構造、特徴、歴史を解説する。

達成目標 外食産業のなんたるかについての基本的な理解を通し、かつての“水商売”から、ビジネスとして成長してきている外食産業の社会的な役割機能・意義を正しくとらえ、外食業界の健全な発展に寄与できる資質を身に付けてもらいたい。

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、レポートの提出についてなど) 概論 (フードサービスとは...) |
| 第2週 | フードサービス産業の歴史(1) |
| 第3週 | フードサービス産業の歴史(2) |
| 第4週 | フードサービス産業の歴史(3) |
| 第5週 | フードサービスの業種・業態 (1) 事例研究「ファスト・フード」 |
| 第6週 | フードサービスの業種・業態 (2) 事例研究「ファミリー・レストラン」 |
| 第7週 | フードサービスの業種・業態 (3) 事例研究「コーヒー専門店」 課題 1 |
| 第8週 | フードサービスの業種・業態 (4) 事例研究「回転寿司」 |
| 第9週 | フードサービスの業種・業態 (5) 事例研究「デリバリー・サービス」 |
| 第10週 | フードサービスの業種・業態 (6) 事例研究「いろいろな潮流」 |
| 第11週 | フードサービス業経営の構造と特徴(1) 商品構成グラフとストアコンパリゾン 課題 2 |
| 第12週 | フードサービス業経営の構造と特徴(2) コストパフォーマンスとホスピタリティー |
| 第13週 | フードサービス業経営の構造と特徴(3) 収益構造とマネジメント 課題 3 |
| 第14週 | フードサービス業経営の構造と特徴(4) 人材育成とマネジメント |
| 第15週 | まとめ フードサービス業界の現状と今後の展望 |

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判断

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、参考資料を配付の上、解説。モチーフによっては画像による解説も行う。変化の激しい業界なので、その時々トピックを取り上げての議論なども加えたい。

テキスト

参考書など

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

小松田 勝

概要 日本のサービスは、世界的に見て大変レベルの高いものです。しかしこれからますます進展する情報化により、ビジネスの社会は日々タイトな環境になっています。そのため、CSなどに対応し、付加価値を高め続けなければなりません。そのポイントになることが“ホスピタブルな感覚”で、その内容を深耕した形で整理していくものです。

達成目標 1. ホスピタリティを“単語”として知っているのではなく、その本質を把握する。 2. サービスレベルの種類を知る。 3. “サービス”と“ホスピタブルサービス”の違いを知り、事例を知る。 4. ホスピタリティと、ホスピタブルサービスの具体的実践例を知る。 5. 日常でのホスピタリティあることに気付き、日頃から実践できるようにする。 6. 人として大きくなり、良い人生が送れるようにする。

教授計画

| | |
|------|---------------------------------------|
| 第1週 | イントロダクション：ホスピタルインダストリーの現状と将来 |
| 第2週 | ホスピタリティとは |
| 第3週 | “サービス”レベルの種類と“ホスピタブルサービス” |
| 第4週 | ホスピタリティのバランス |
| 第5週 | ディズニーランドのホスピタリティ |
| 第6週 | ホスピタリティは感動から |
| 第7週 | ホスピタブルサービスは、躰から。 |
| 第8週 | ホスピタブルサービスは、気付きから。 |
| 第9週 | ホスピタブルサービスは、若いからできる。年齢、学歴、職位などとは関係ない。 |
| 第10週 | ホスピタブルサービスは、“パーフェクトサービス”の基盤を作る。 |
| 第11週 | ホスピタブルサービスは、マーケティングに繋がる。 |
| 第12週 | ホスピタブルサービスは、日頃の“動き”の延長線上にある。 |
| 第13週 | ホスピタブルサービスは、CSに繋がる。 |
| 第14週 | ホスピタブルな行動は、古来からの日本の伝統。 |
| 第15週 | ホスピタリティーの具体的なポイント、総括と復習。 |

成績評価方法・基準

基本は、試験の成績によります。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業は講義形式でおこないます。

テキスト

『ディズニーがスタッフに最初に教えたこと』日本経済新聞社、小松田勝 著『ウォルト・ディズニーが贈る夢をかなえる言葉』三笠書房

参考書など

小松田勝 著『人の心に魔法をかけるディズニーランドの教え』かんき出版、小松田勝 著『図解でわかる！ディズニー 感動のサービス』中経出版

ヒューマンリソースマネジメント

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

吉田 洋

概要

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

達成目標

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

平野文彦『人的資源管理』学文社 2010 978-4762020902

参考書など

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

商取引法

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

山本 和子

概要

ビジネスを支配する様々な法律がある。初学者にも分かりやすく実例をもとにした具体例を提示して、そこにかかわる法律を学べるようにする。世間におけるトピックスがあればそれを解説するので、場合によっては下記の授業計画の順序が変わることがある。

達成目標

商取引法に関心を持てるようにすることが第一の目標である。それにより、日々のニュースに興味を持ち、マスメディアやネットによる情報のある程度取捨選択できるようにする。

教授計画

| | |
|------|-------------------------------------|
| 第1週 | 商人にはどうしたらなれるのか。商行為とは何をすることか。 |
| 第2週 | 商人には名前が必要か。どのような名前を付けたら良いか。 |
| 第3週 | 商号とは商人の名前である。そこにはルールがある。 |
| 第4週 | 名前は売れるのか。営業譲渡すると名前はどうか？ |
| 第5週 | 特約店やフランチャイズでは同じ看板がかかっている。 |
| 第6週 | 使用人について。悪いやつを雇うとこんなこともある。 |
| 第7週 | 一般人が買い物をするのと商事売買とは何が違うのか。 |
| 第8週 | 消費者は守られているか。消費者契約法のあらまし。マルチまがい商法など。 |
| 第9週 | 卸問屋（とんや）と問屋（といや）の違い。流通業の仕組み。 |
| 第10週 | ファイナンス・リース契約とは誰にどのようなメリットがあるのか。 |
| 第11週 | コンプライアンスとはどういうことか。 |
| 第12週 | 不正競争とはどのような争いか。 |
| 第13週 | 不正競争の実例。 |
| 第14週 | 独占禁止法は身近な法律である。 |
| 第15週 | 不正な取引方法について。 |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『プリントを配布する。』

参考書など

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

マーケティング概論

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

必修

栗林 芳彦

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

達成目標

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験で評価します。持ち込みなし。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受身ではなく、積極的な参加を望みます。

テキスト

『特になし』

参考書など

『講義中に指示します』

広告概論

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

江草 普二

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

達成目標 広告の基礎知識と産業構造の理解を通じて広告リテラシーを習得する。

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | 「広告とは何か(1)」 広告の定義/広告の目的/広告とブランド/P Rとプロパガンダ/広告市場の現況 |
| 第2週 | 「広告とは何か(2)」 前週のおつき |
| 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)」 前週のおつき |
| 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)」 前週のおつき |
| 第14週 | 「広告計画 メディア戦略」 各メディアの特性比較/メディアプランニング/メディアミックスとクロスメディア |
| 第15週 | 「広告計画 SP戦略」 SPとは何か/プッシュ戦略とプル戦略/クロスマーチャンドライジング/景品と懸賞/行動ターゲティングとショッ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

パワーポイントを使ったプレゼンテーション形式で進行。

テキスト

『特になし』

参考書など

『適宜紹介』

データ解析

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位

講義

選択

田川 隆博

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

達成目標 データ解析の入門的な技術を身につけるとともに、統計ソフトSPSSがある程度使えるようになることを目標とする。他の社会調査士資格科目につながっていくよう、数字の意味やデータの解釈と社会調査の関係についても学んでいく。

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | イントロダクション 講義の概要についての説明、ガイダンス |
| 第2週 | 社会調査の読み方 社会科学におけるデータについての事実と解釈、誤用、悪用などの関係について解説する |
| 第3週 | 社会調査データの検索と収集 官公庁データや各種社会調査の検索・収集方法について解説する |
| 第4週 | データの解釈と理解1 変数の種類、平均、分散、標準偏差について学ぶ |
| 第5週 | データの解釈と理解2 独立変数、従属変数についての解説と、クロス集計表の読み方について学ぶ |
| 第6週 | データの解釈と理解3 相関関係、相関係数の読み方、疑似相関について学ぶ |
| 第7週 | データの解釈と理解4 因果関係、回帰式、回帰直線について学ぶ |
| 第8週 | データ分析の基礎1 棒グラフ、折れ線グラフなどのグラフ作成実習 |
| 第9週 | データ分析の基礎2 箱ひげ図を使って、平均や分散の意味を視覚的に考える |
| 第10週 | データ分析の基礎3 相関係数の求め方とサンプルデータについての分析実習 |
| 第11週 | データ分析の基礎4 クロス集計の方法とサンプルデータについての分析実習 |
| 第12週 | データ分析の基礎5 単回帰分析の方法とサンプルデータについての分析実習 |
| 第13週 | データ分析の基礎6 データ入力の方法と実習 |
| 第14週 | データの整理とレポート作成 調査結果の解釈からレポート作成の注意点などについての解説 |
| 第15週 | まとめ データ解析のさまざまな問題、課題についての解説 |

成績評価方法・基準

授業への参加度、レポート、定期試験によって評価

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない。講義用資料を毎回配付する。』

参考書など

『講義にて、適宜紹介する。』

データ解析

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位

講義

選択

松原 友子

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

達成目標 Excelを用いてデータ解析の入門的な技術を身につけることを目標とする。他の社会調査士資格科目につながっていくよう、数字の意味やデータの解釈と社会調査の関係についても学んでいく。

教授計画

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

成績評価方法・基準

レポート、定期試験によって評価

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

後半は、データの分析演習を行うことが多くなるため、特に出席を重視する。また、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

食品衛生学実験

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

1単位 実験

選択

滝川 和郎

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

藤田/山田 編『食品環境実験』医歯薬出版、『明解 食品衛生学実験』三共出版、『原色食品衛生図鑑』建帛社、日本食品衛生学会編『食品安全の辞典』朝倉書店、『図解 食品衛生学実験』講談社

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標とします。また、フードファディズムを起こさないために重要な批判的な考え方（クリティカルシンキング）を身につけることも重要な目標です。

教授計画

| | |
|------|--------------------------|
| 第1週 | 食品に含まれる栄養成分 |
| 第2週 | 糖質（単糖、少糖類） |
| 第3週 | 糖質（多糖類） |
| 第4週 | たんぱく質 |
| 第5週 | たんぱく質の栄養価評価法 |
| 第6週 | 脂質 |
| 第7週 | ミネラル |
| 第8週 | ビタミン |
| 第9週 | 食物繊維の種類と機能 |
| 第10週 | 食品に含まれるその他の成分（抗酸化物質を中心に） |
| 第11週 | 三大栄養素の消化、吸収 |
| 第12週 | 三大栄養素の代謝 |
| 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』

カフェ実習

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

1単位 実習

選択

河野 友和

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキストをもとに講義。エスプレッソマシンを使用した実技。

テキスト

『オリジナルテキストを作成する。』

参考書など

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

食文化論

専門科目 フードビジネス学科

2年 前期

2単位 講義

必修

中村 麻理

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

達成目標 日本料理とフランス料理を中心に、それぞれの歴史と献立について、フードコーディネーターにとって必要とされる知識の獲得を目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験（50％）、授業時の課題および参加態度（50％）から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

日本フードコーディネーター協会『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

参考書など

『授業中に適宜指示する。』

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

中村 禎子

概要 食品の安全に対する信頼性に関しては様々な報道がある。一方では、天然物は安心であり、食品添加物など合成化合物は有害であるといった誤解も多い。食品添加物、特定保健用食品、遺伝子組み換え食品、BSE、食品アレルギー、食中毒など食品の安全に関連する法規制とその基礎となる科学について解説する。

達成目標 過剰摂取や食中毒など食品にはリスクがあることを理解できる。リスクの評価とリスクを最小限にして安全を確保するための方法について学ぶとともに、関連する法規制とその基礎となる科学について理解を深める。また、学生自身が食品の安全性についての関心を高め、他の人へ正しい知識を説明できるようになる。

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | 1. 講義の概要説明 2. 食品の安全とは |
| 第2週 | リスクアナリシス1 リスク評価 |
| 第3週 | リスクアナリシス2 リスク評価 食品の安全性の科学的評価 |
| 第4週 | リスクアナリシス3 リスクコミュニケーション |
| 第5週 | リスク管理1 食中毒, アレルギー |
| 第6週 | リスク管理2 放射能 |
| 第7週 | リスク管理3 BSE |
| 第8週 | リスク管理4 発がん物質, 残留農薬 |
| 第9週 | リスク管理5 食品添加物 小テスト |
| 第10週 | リスク管理6 管理の手法1 HACCP, GMP |
| 第11週 | 1. リスク管理7 管理の手法2 トレーサビリティ 2. 食料生産の制度の科学1 食品原料としての農作物, 遺伝子組み換え食品 |
| 第12週 | 食料生産の制度の科学2 生物多様性, サステイナビリティ |
| 第13週 | 新しい食品表示法 |
| 第14週 | 食品表示の制度と科学1 健康表示, 栄養成分表示 |
| 第15週 | 1. 食品表示の制度と科学2 海外の状況 2. まとめ |

成績評価方法・基準

期末試験と小テストの成績、関連記事のプレゼンテーション、授業の出席日数を考慮して、食品安全の基本的な考え方、関連制度、安全を確保するための評価・管理手法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

教科書の輪読、重要な事項に関するPowerPointの内容をノートに筆記、質疑応答を実施することで、安全な食品を選択できる実際的な知識を取得し、理解を深める。

テキスト

清水俊雄 著『食品の法制度と科学』同文書院 2015

参考書など

清水俊雄『食品安全の制度と科学』同文書院、清水俊雄『食品機能の制度と科学』同文書院、清水俊雄『食品バイオの制度の科学』同文書院

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

石川 秀憲

概要

明治以降の近代日本における食品流通は、「市場流通」を中核としてきた。しかしその構造は、戦後日本人の食生活の変化に伴い、大きく崩れている。食生活の変化は所得の増加、産業の整備（流通、販売分野）、食に対する意識の変化などによって引き起こされた。日常的「食生活」を振り返りながら、どうしてそうなっているかを、生産、流通、販売、そして消費場面の現状を検証していきたい。

達成目標

もっとも基本的な人間の営みである「食」に関して、特に食材を中心にその生産体制、流通体制、そして販売体制がどのような構造になっているかを習得してもらいたい。そして、食糧問題は一国で完結するものではないので、世界の「食」の状況と日本の関係を見る目も養いたい。自然と大地の恵みである食料という視点を失わずに現在の食の課題と今後の方向を理解して欲しい。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | 概論 「食品流通」とは 「フードシステム」という考え方 「食生活」を考える |
| 第2週 | 食生活の変化(1) 食生活形態の変化 食生活とその変化 食の外部化をもたらした要因 |
| 第3週 | 食生活の変化(2) 食品消費の変化 食料品の品目別消費の変化 栄養素摂取の変化 加工食品の増加 食生活の変化のまとめ |
| 第4週 | フードマーケティングと食品流通(1) 現代食生活の諸相 食生活の多様化をもたらす4つの社会的要因 21世紀の新しい社会環境の変化 |
| 第5週 | フードマーケティングと食品流通(2) 食生活とフードマーケティング マーケティング・マネジメントの 考え方 事例でみるフードマーケティングの実際 |
| 第6週 | フードマーケティングと食品流通(3) 食品の流通 - 小売と卸売 I 小売流通と卸売流通 食料品の中 間流通・生鮮食料品と「中央卸売市場」 |
| 第7週 | フードマーケティングと食品流通(4) 食品の流通 - 小売と卸売 II 小売流通と卸売流通 食料品の 中間流通・加工食品と食品問屋 食料品の小売流通 I |
| 第8週 | フードマーケティングと食品流通(5) 食品の流通 - 小売と卸売 III 食料品の小売り流通 I I スーパーマーケットとコンビニエンスストア以外の食品小売流通 |
| 第9週 | 食品市場と食品流通(1) 家庭内食と食品小売業 I 業種別の専門小売店 スーパーマーケットの台頭 装備型小売店としてのスーパーマーケット 家庭の台所機能を代替するスーパーマーケット |
| 第10週 | 食品市場と食品流通(2) 家庭内食と食品小売業 II 店舗物流システムの構築 業務の客観化と労働 力の編成 商品仕入れ政策とPB商品 ホームセンターとドラッグストア 外食と外食産業 I 外食と外食施設 チェーンレストランのスタート |
| 第11週 | 食品市場と食品流通(3) 外食と外食産業 II チェーンレストランの発展 外食産業の食材調達 チェーンレストランの食材調達 チェーンレストランの多様化 |
| 第12週 | 食品市場と食品流通(4) 外食と外食産業 III フランチャイズチェーンシステム 外食「商品」の 構成要素 中食と中食産業 I 「中食」の誕生 「中食」市場と「中食」商品 |
| 第13週 | 食品市場と食品流通(5) 中食と中食産業 II コンビニエンスストアの登場 「中食」商品の供給シ ステム コンビニエンスストアのビジネスモデル 食品工学と食品化学の役割 チームマーチャンダイ ジング |
| 第14週 | 新しい食品消費の課題(1) 食品消費と環境問題 フード関連産業と環境問題のかかわり 環境問題と事 業活動 グリーンマーケティングの展開 |
| 第15週 | 新しい食品消費と課題(2) 食品消費と安全 輸入食品の安全性 遺伝子組み換え農産物 新食品加工 技術 食品の安全確保のための行政措置 HACCPとトレサビリティ |

成績評価方法・基準

学期末試験 70%、小試験(3回) 15%、毎回の講義まとめ小レポート 15%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

基本的にテキストの流れに沿って解説するが、変化の激しい分野なので新しい情報や考え方なども付加する予定。できれば、内容理解のための各種資料のコピーなども配布したい。なお、講義全体の構成から、3回ほど小試験(もしくはレポート)を予定している。

テキスト

日本フードスペシャリスト協会編『新版・食品の消費と流通』建帛社 978-4-7679-0364-4

参考書など

『適宜、紹介をします。』

食品貿易論

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

須藤 裕之

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『学修サポートシートを参照のこと』

フードサービス経営論

専門科目 フードビジネス学科

2年 後期

2単位 講義

選択

蔵富 幹

概要 フードビジネスの醍醐味は自らのオリジナリティを生かした飲食店舗を立ち上げ、お客様に喜んでいただく店舗を経営するところにある。本講座は、店舗オープンまでのプロセスを多くの事例をもとに学習する。店舗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 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。
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。

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 | 出店計画 1 出店戦略、コンセプトの考え方 |
| 第4週 | 出店計画 2 商品戦略 |
| 第5週 | 出店計画 3 立地について |
| 第6週 | 出店計画 4 店舗設計、厨房設計のポイント / 店舗設計実習 |
| 第7週 | 出店計画 4 店舗設計、厨房設計のポイント / 店舗設計実習 |
| 第8週 | フードビジネスのもう一方のスキル インテリアコーディネーター、キッチンスペシャリスト / 店舗設計実習 |
| 第9週 | フードビジネスのもう一方のスキル インテリアコーディネーター、キッチンスペシャリスト / 店舗設計実習 |
| 第10週 | 出店計画 5 店舗調査のポイント採用 |
| 第11週 | 出店計画 6 採用、教育、研修訓練の実務 |
| 第12週 | 出店計画 7 出店のための計数管理 |
| 第13週 | 出店計画 8 販売促進について |
| 第14週 | 出店計画 9 フードサービスの関連法規 出店に伴う法規 |
| 第15週 | 出店計画 10 フードサービスの関連法規 営業に伴う法規 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

『適宜、紹介する。』

消費行動論

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

必修

関川 靖

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

達成目標 消費者の行動は多様な面要因が作用して決定されていることもあり、今までいろいろな学問分野で研究が進められてきた。よって本講義では、消費行動要因の多様性に対応するために、消費者行動の決定要因を幅広い視点で勉強することで理解することを心がける。そして、このような消費行動要因の多様性理解することで、実社会において商品開発や販売戦略の現場での対応力向上を目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験80%、レポートや授業後の確認問題などの平常点20%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『使用しない』

参考書など

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

会社法

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

必修

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。

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

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

選択

栗林 芳彦

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

達成目標

- ・企業にとってリスクとはなにかを理解する。
- ・リスクに対する考え方とその基本的な対処方法について学ぶ。
- ・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。

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。』

量的データ解析

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位

講義

選択

田近 一郎

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

達成目標 重回帰分析、因子分析、数量化III類などの各種分析手法を理解し、実際の調査、観測の場面で適切な分析手法を適用できる技能を身に付けることが目標である。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。特にかわりの深い科目として「統計学」「知識情報学」がある。「基本情報技術者試験」で出題される統計学関連の問題（散布図・回帰分析）も講義内容に含む。

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 | データから単回帰分析をおこなうデータ処理についてコンピュータ演習を行い、様々なデータにおける単回帰分析の例を確認する。 |
| 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、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類を分析の容易な単純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類の分析手順について一般的な適用例を挙げて解説する。コンピュータ上で重回帰分析、因子分析等の分析の手順を演習する。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単純なアンケートの例で解説する。 |
| 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

食品官能検査

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。それにより、実際に検査を行う立場になった際に、適切な食品の検査法を選択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1（実習） |
| 第4週 | 官能検査法3：比較して選ぶ2（実習） |
| 第5週 | 官能検査法4：順位をつける（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 | 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11週 | グループに分かれての官能検査実習2（Newll&MacFarlaneの順位法） |
| 第12週 | グループに分かれての官能検査実習3（ケンドールの一致性） |
| 第13週 | グループに分かれての官能検査実習4（評点法） |
| 第14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15週 | 寒天とゼラチンのゲル化とその阻害（実験） |

成績評価方法・基準

レポート提出（50%）および定期試験（50%）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)『食品の官能評価・鑑別演習 第3版』建帛社

参考書など

製菓実習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

1単位 実習 選択

洲浜 達彦

概要 洋菓子、和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、フードビジネスとしての製菓製パン技術を修得する事を目標とします。

教授計画

| | |
|------|-------------|
| 第1週 | ガイダンス、和菓子基礎 |
| 第2週 | 洋菓子基礎 |
| 第3週 | 和菓子基礎 |
| 第4週 | 洋菓子基礎 |
| 第5週 | 和菓子基礎 |
| 第6週 | 洋菓子基礎 |
| 第7週 | 和菓子応用 |
| 第8週 | 洋菓子応用 |
| 第9週 | 和菓子応用 |
| 第10週 | 洋菓子応用 |
| 第11週 | 和菓子応用 |
| 第12週 | 洋菓子応用 |
| 第13週 | 和菓子まとめ |
| 第14週 | 洋菓子まとめ |
| 第15週 | まとめ |

成績評価方法・基準

授業への参加状況、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。

テキスト

『プリントを配布』

参考書など

『適宜指示する』

製菓実習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

1単位 実習

選択

都築 政秀

概要

達成目標

教授計画

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

成績評価方法・基準

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキスト

参考書など

製菓実習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

1単位 実習

選択

都築 政秀

概要

達成目標

教授計画

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

成績評価方法・基準

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキスト

参考書など

フードプランニング

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位 講義

必修

中村 麻理

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

達成目標 卒業後のフードビジネスの現場において役立つプランニングのための基礎知識を習得するとともに、最終的にはフードスペシャリスト資格の取得につなげていくことを目指す。

教授計画

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

成績評価方法・基準

定期試験（50％）、授業時の課題および参加態度（50％）から評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

日本フードスペシャリスト協会編『フードコーディネート論』建帛社

参考書など

梅沢昌太郎・長尾精一『食商品学入門』日本食糧新聞社

食品関連法規

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 講義

選択

中村 禎子

概要 食品に関連する法律についての基本的な考え方を理解した上で、食品安全基本法、食品衛生法、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、最近の制度改正も踏まえて、理解するとともに海外の状況、行政、企業、消費者の役割りを講義する。

達成目標 食品に関連する法律である食品安全基本法、食品衛生法、健康増進法、食品表示法などについて法律の内容とその趣旨を理解するとともに、将来、食品関連の仕事をする際に遭遇する具体的な問題に関して法律に則って対応ができるようにする。問題解決に役立つ、法律と科学に関する知識、海外の関連状況に関する情報を取得する。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | 1. 講義概要説明 2. 法律概要 1) 法と常識、法と科学などの関係を理解することを通して、法とは何かを学びぬ。 |
| 第2週 | 1. 法律概要 2) 食品関連法規の種類とその関連を理解して、個々の法律の意味を学ぶ |
| 第3週 | 食品安全基本法 1) 制定の経緯、基本的考え方 |
| 第4週 | 食品安全基本法 2) リスクの評価、管理、コミュニケーション |
| 第5週 | 食品衛生法 |
| 第6週 | 健康増進法 |
| 第7週 | 1. 健康増進法 2. 食育基本法 |
| 第8週 | JAS法 |
| 第9週 | 5. 薬事法 |
| 第10週 | 新しい食品表示法 |
| 第11週 | 行政・企業・消費者の役割 |
| 第12週 | 1. 景品表示法 2. 小テスト |
| 第13週 | 1. 情報公開法 2. 海外の状況 3. 国際比較 |
| 第14週 | 1. CODEX 2. トピックス |
| 第15週 | まとめ |

成績評価方法・基準

期末試験と小テストの成績、関連記事のプレゼンテーション、授業の出席日数を考慮して、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

教科書の輪読、重要な事項に関するPowerPointの内容をノートに筆記、関連記事のプレゼンテーション、質疑応答を実施することで、食品の関連法規についての実際的な知識を取得し、理解を深める。

テキスト

清水俊雄 著 『食品の法制度と科学』 同文書院 2015

参考書など

清水俊雄 著 『食品機能の制度と科学』 同文書院 ISBN 4-8103-1327-1、清水俊雄 著 『食品安全の制度と科学』 同文書院 ISBN-8103-1343-3、清水俊雄 著 『食品バイオの制度と科学』 同文書院

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

石川 秀憲

概要 生産から流通そして販売までの、食品に関わる全ての市場規模は70兆円ともいわれる（データと取り方によっては90兆円とも）膨大なもの。生産、流通、販売の各分野が複雑にかつ有機的に関連しあいながら、この産業は構成されている。さらに「食品加工」という産業分野がこれに加わり、より重層的な様相を呈している。日本人の食生活を支える、この食品産業の構造と現状を「食品加工」の分野を中心に解説する。

達成目標 複雑多岐に絡み合った食品産業の構造を理解して欲しい。中でも加工食品の世界は、膨大な種類の食品が幅広い分野にわたって広がっている。食品産業の理解はある意味で、この加工食品産業を理解することでもある。13とも15ともいわれる加工食品の分野それぞれの、基本的な理解と課題、今後の方向性を見極める目を養いたい

教授計画

| | | | |
|------|--|-----------------------|---|
| 第1週 | 概論 「フードビジネス」（食品産業）とは 「フードビジネス」に影響をもたらす食糧問題 | 食生活の変化と食品産業 「食料」ってなんだ | 複雑化する食品流通の現場 |
| 第2週 | 国民経済の推移と食品産業の変遷 | 食品産業の市場規模 | 環境変化と食品産業 - 戦後～1950年ころ、1950年代後半～60年代初頭、60年代後半～70年代初頭、73年～80年代前半、80年代後半～2010年、東日本大震災とその後 |
| 第3週 | わが国の食糧生産の状況（1） | 農業 | わが国の農業の構造 農業生産の現状 農産物の流通 |
| 第4週 | わが国の食糧生産の状況（2） | 農業（畜産） | 水産業 畜産物の状況 水産業の構造 |
| 第5週 | 食品産業の特徴（1） | 食品流通の特徴 | 食品産業（食品製造業、食品流通業、食品サービス業）の基本的特質 |
| 第6週 | 食品産業の特徴（2） | 食品産業（所L九品製造業）の経営的特徴 | 食品の特性と産業構造の関係 |
| 第7週 | 食品製造業の構造と現状（1） | 加工食品産業の状況 | 業種分類と市場規模の推移 業種別マーケットの推移 本格低成長時代を迎える加工食品産業の課題 |
| 第8週 | 食品製造業の構造と現状（2） | 業種別マーケットの状況 I | 酒類業界の規模と構造：マーケットの推移・酒類別動向 |
| 第9週 | 食品製造業の構造と現状（3） | 業種別マーケットの状況 I I | 牛乳・乳製品業界の規模と構造：マーケット推移・業種別動向 |
| 第10週 | 食品製造業の構造と現状（4） | 業種別マーケットの状況 I I I | 清涼飲料の規模と構造：マーケット推移・種類別動向 缶・瓶詰食品業界の規模と構造：マーケット推移・種類別動向 |
| 第11週 | 食品製造業の構造と現状（5） | 業種別マーケットの状況 I V | レトルト食品業界の規模と構造：マーケット推移・主な分野別動向 冷凍食品業界の規模と構造：マ-家 T Y と推移・分野別動向 |
| 第12週 | 食品製造業の構造と現状（6） | 業種別マーケットの状況 V | 小麦粉・二次加工品業界の規模と構造：マーケット推移・分野別動向 油脂業界の市場規模と構造：マーケット推移・分野別動向 |
| 第13週 | 食品製造業の構造と現状（7） | 業種別マーケットの状況 V I | 調味料業界の規模と構造：マーケット推移・主な分野別動向 食肉加工品業界の規模と構造：マーケット推移・分野別動向 |
| 第14週 | 食品製造業の構造と現状（8） | 業種別マーケットの状況 V I I | 菓子業界の規模と構造：マーケット推移・主な分野別動向 その他加工品業界の規模と構造：分野別マーケット推移と動向 |
| 第15週 | 食品産業を取り囲む経営環境の変化と課題 | 21世紀に生じた最大の現象 | 21世紀の10年にみられた11の環境変化要因 3つの緊急課題 |

成績評価方法・基準

学期末試験70%、小試験（3回）15%、毎回の講義まとめ小レポート15%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、参考資料を配付の上、解説。モチ-フによっては画像による解説も行う。変化の激しい業界なので、その時々トピックを取り上げての議論なども加えたい。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜、紹介をします。』

社会調査実習

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 演習 選択

中根 多恵

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

達成目標 社会調査の全過程を経験することを通して、調査能力のみならず、社会人基礎力の獲得をも目指す。

教授計画

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

調理学応用実習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

1単位 実習 選択

関 富子

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『必要に応じてプリントを配布』

参考書など

『未定。授業の中、参考になる書物を推薦、紹介する。』

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

石川 秀憲

概要 食品流通業は、直接的に消費者の生活とふれて事業展開を行う。つまり、食品流通業の在り方の変化は、そのまま人々の食生活の変化につながっている。その意味で食品流通業と人々の食生活は、互いに影響を与え合う関係にある。このことが、社会や文化の在り方、国民経済の在り方にまで影響を及ぼす状況を研究する。

達成目標 日本人の食生活の特徴と変遷、食品流通業の変遷を、社会の変化との関連で理解する目を養いたい。そのために、いくつかのフィールドワーク、調査活動、研究発表を通じ、多角的な思考、想像力の醸成を進めたい。さらには、企業活動が時として負の結果を招くことを認識することで、フードビジネスの仕事にかかわるものの基本的な姿勢を各自見出してほしい。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | 概論－テーマと全体構成の解説と前期の計画 |
| 第2週 | 日本人の食生活（特に明治期から21世紀まで）の特徴と変化（1） |
| 第3週 | 日本人の食生活（特に明治期から21世紀まで）の特徴と変化（2） |
| 第4週 | 日本人の食生活（特に明治期から21世紀まで）の特徴と変化（3） |
| 第5週 | 食生活の実態研究 <過去の大学生の食生活調査の紹介と検討>（1） |
| 第6週 | 食生活の実態研究 <過去の大学生の食生活調査の紹介と検討>（1） 課題（1週間の食事調査） |
| 第7週 | 「1週間の食事調査」発表、討論 |
| 第8週 | 食品流通業の歴史と現状（1） |
| 第9週 | 食品流通業の歴史と現状（1） |
| 第10週 | 食品流通業の歴史と現状（1） |
| 第11週 | 食品小売業調査（1） |
| 第12週 | 食品小売業調査（1） |
| 第13週 | 調査集計・レポート作成（1） |
| 第14週 | 調査集計・レポート作成（1） |
| 第15週 | 前期まとめ、夏休み課題 |

成績評価方法・基準

1・授業中の討論への取り組み姿勢と内容 2・課題への取り組み姿勢と内容 3・学外活動への取り組み姿勢

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

グループ討議や課題発表、輪読と感想発表、さらに学外研修（調査等）などによる授業構成となる。したがって、積極的に取り組む姿勢が必要。また、自分の言葉で考え、話す自立性を養おうとする意識を求めたい。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜指示』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 演習 必修

蔵富 幹

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『資料を配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 演習 必修

清水 俊雄

概要 コミュニケーション力、プレゼンテーション力、チームワーク、課題発見力、情報収集力、文章作成力、問題解決力を養成することを目的に、基本的な考え方についての講義と関連テーマごとの実践を行って、その基礎的能力を身に着ける。

達成目標 自己参加型の授業として、自主性、積極性、協調性、行動力を養うとともに、就業力（学生が卒業後自らの素質を向上させ、社会的・職業的自立を図るために必要な能力）を身に着ける。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | 5分間プレゼンテーション（将来の夢の紹介：内容・コメント・質疑応答） |
| 第2週 | ロールプレイ事例研究（先生 - いじめ被害生徒又は企業面接官 - 学生） 実施内容の説明、問題の共有 |
| 第3週 | ロールプレイ事例研究（先生 - いじめ被害生徒又は企業面接官 - 学生） チームで筋書きを作る。 |
| 第4週 | ロールプレイ事例研究（先生 - いじめ被害生徒又は企業面接官 - 学生） 筋書きを基に、個人ごとに即興劇の役者を演じる。 |
| 第5週 | 読書感想（課題図書について、読書感想文を作成） |
| 第6週 | 読書感想（作成した読書感想文をグループ討議、まとめ、発表） |
| 第7週 | 事故事例研究（身近なヒヤリ・ハット、交通事故） 事故防止の考え方の説明 |
| 第8週 | 事故事例研究（身近なヒヤリ・ハット、交通事故） 事故事例の問題点発見からフルブルーフを踏まえた対策をチームで討議する。 |
| 第9週 | 事故事例研究（身近なヒヤリ・ハット、交通事故） 事故事例の問題点発見からフルブルーフを踏まえた対策をチームで発表し、質疑応答を行う。 |
| 第10週 | レストラン評価（レストランの評価チェックシートをグループで作成する） |
| 第11週 | レストラン評価（作成したレストランの評価チェックシートを用いて、レストランで食事後、評価を行う） |
| 第12週 | レストラン評価（レストランで食事、評価後、その結果を発表し、討議後、評価チェックシートの修正を行う） |
| 第13週 | 5分間プレゼンテーション（私の座右銘：調査、レポート作成） |
| 第14週 | 5分間プレゼンテーション（私の座右銘：発表・コメント・質疑応答） |
| 第15週 | グループ討議（課題テーマについてチームで討議し、発表、質疑応答） |

成績評価方法・基準

作成したレポート、資料に加え、授業における自主性、積極性、協調性、行動力を評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

複数回の授業で、一つのグループにおいて同一課題を実施するため、欠席は授業の進捗を遅らせ、他の学生に迷惑をかけることになる。

テキスト

『コピーした資料を配布する。』

参考書など

『特になし』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 演習 必修

須藤 裕之

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

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

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | = 演習の目的と概要 = 演習方法、教科書の選定と役割分担、演習日程の確認 |
| 第2週 | = 現代食品貿易の諸相 = フェアトレードとは一体なんであるか？ |
| 第3週 | = 参考図書解題 = 参考図書を担当者を決めて紹介してもらう |
| 第4週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』(1) = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第5週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』(2) = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第6週 | = 学外研修(1) = 地域フェアトレード関連施設訪問 |
| 第7週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』(3) = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第8週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』(4) = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第9週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』(5) = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第10週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』(6) = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第11週 | = 学外研修(2) = 地域フェアトレード関連施設訪問 |
| 第12週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』(7) = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第13週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』(8) = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第14週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』(9) = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第15週 | = 前期演習活動の総括と後期演習活動内容の確認 = 学園祭ゼミ展示「フェアトレードカフェ」の企画と準備作業内容の確認 |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

FINE編・北沢肯監訳『これでわかるフェアトレードハンドブック』合同出版 2008年

参考書など

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

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 演習 必修

関川 靖

概要 家計が消費を決定する要因は複雑である。このゼミナールではこの要因を経済理論を中心にして考察します。最初に、価格と価値の関係での消費決定を、そして次に新古典派理論を中心とした決定要因を考えます。また、経済理論では説明できない消費者が買い購入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ます。それと共に、資料の収集・まとめる能力と、人に分かり易く伝えるというプレゼンテーション能力・コミュニケーション能力も身につけることを目標にしています。

教授計画

| | |
|------|----------------------------------|
| 第1週 | ガイダンス・・・半年間の演習計画 |
| 第2週 | 値ごろ感の基準 |
| 第3週 | 価値の基準(1)・・・品質・味・機能・趣向、習慣など |
| 第4週 | 価値の基準(2)・・・マズロー、ミッチェル、カトナー等の価値基準 |
| 第5週 | 価値と価格の関係(1)・・・価値の基準 |
| 第6週 | 価値と価格の関係(2)・・・留保価格と価値 |
| 第7週 | 消費関数(1)・・・恒常所得仮説、ライフサイクル仮説 |
| 第8週 | 消費関数(2)・・・相対所得仮説 |
| 第9週 | 値ごろ感の戦略(1)・・・値引きの有効性 |
| 第10週 | 値ごろ感の戦略(2)・・・標語 |
| 第11週 | 値ごろ感の戦略(3)・・・おまけと値引き |
| 第12週 | 値ごろ感の戦略(4)・・・機会費用との関係 |
| 第13週 | ブランドの意義 |
| 第14週 | 学外研修 |
| 第15週 | まとめ |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

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

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 演習 必修

田中 明子

概要 イギリスの小説に見る紅茶文化：イギリスの小説を英語でも読みながら、物語の中に登場する紅茶文化のことを研究する。1日のティータイムやアフタヌーンティー、紅茶の種類について学ぶ。

達成目標 毎回の授業ではテキスト担当箇所のレジュメを作って報告し、期末には各自が選んだ小説の中の紅茶文化について期末レポートを書くことを目標とする。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | はじめに：専門演習の進め方 イギリスの小説と紅茶 |
| 第2週 | 1. 茶葉と茶園(1) インド、スリランカ 1. マザー・グース |
| 第3週 | 1. 茶葉と茶園(2) キーマン、ジャワ、ケニア 2. グリム童話集 |
| 第4週 | 1. 茶葉と茶園(3) 茶葉の分類、茶葉の製造方法 3. ビーター・ラビット |
| 第5週 | 中間発表(1) レジュメをつくって発表する 英文レシビ実習(1) 水色、香り、味 |
| 第6週 | 1. 茶葉と茶園(4) 茶葉のグレード、茶葉のシーズン 4. クマのプーさん |
| 第7週 | 1. 茶葉と茶園(5) 茶葉の保存、紅茶の生産地 5. ヒキガエル屋敷のヒキガエル |
| 第8週 | 1. 茶葉と茶園(6) 茶葉の種類と特徴 6. アリス |
| 第9週 | 2. 紅茶の履歴書(1) 鑑定、紅茶と健康、ブランド 7. ロビン・フッド |
| 第10週 | 中間発表(2) スライドを作って発表する 英文レシビ実習(2) イギリスのお菓子 |
| 第11週 | 2. 紅茶の履歴書(2) 茶器の研究、紅茶論争、茶菓 8. アーサー王物語 |
| 第12週 | 3. 紅茶の淹れ方(1) 茶器、水 9. クリスマス・キャロル |
| 第13週 | 3. 紅茶の淹れ方(2) 茶葉、ジャンピング 10. 黄金詩華集 |
| 第14週 | 3. 紅茶の淹れ方(3) ミルクティー、ティーバッグ 11. ロビンソン・クルーソー |
| 第15週 | 中間発表(3) レポートを書く 英文レシビ実習(3) イギリスの食事 |

成績評価方法・基準

レポーターおよびサブレポーター担当時の作成資料の得点4割、司会進行、質問等の活躍や課題の得点2割、期末レポートの得点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

授業には毎回出席し、レポーター、サブレポーター、司会者、質問者など、自分の役割をきちんと果たすこと。テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。参考となる文献を積極的に読み、映像化された作品も視聴すること。

テキスト

磯淵猛『紅茶の教科書』新星出版社 2014 978-4-405-09221-1

参考書など

金谷展雄『イギリスの不思議と謎』集英社 2012 978-4087206463、ビーター・ミルワード『童話の国イギリス マザー・グースからハリー・ポッターまで』中央公論新社 2001 978-4121016102、出口保夫『アフタヌーン・ティの楽しみ 英国紅茶の文化誌』丸善 2000 978-4621053294、林望『イギリスはおいしい』文藝春秋 1995

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 演習 必修

中村 麻理

概要 本演習は、「フードイベントの企画と運営」をテーマとし、食育イベントの企画から運営に至る全過程を学ぶものである。地元流通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、食のイベント開発・実施に必要とされるスキルの修得である。それに加え、企業とのコラボレーション体験を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。

教授計画

| | |
|------|------------------|
| 第1週 | オリエンテーション |
| 第2週 | 食育に関する情報収集 |
| 第3週 | 食育に関する報告書の作成 |
| 第4週 | プレゼンテーションの練習 |
| 第5週 | 食育発表会(前編) |
| 第6週 | 食育発表会(後編) |
| 第7週 | 食のイベント開発ガイダンス |
| 第8週 | 企画書の作成 |
| 第9週 | 日程表の作成 |
| 第10週 | 食育イベント開発のための情報収集 |
| 第11週 | 食育イベントのための資料調達 |
| 第12週 | 食育イベントのためのツール開発 |
| 第13週 | 食育イベントのためのツール作成 |
| 第14週 | 食育イベントのためのポスター作成 |
| 第15週 | まとめ |

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する(100%)。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 前期

2単位 演習 必修

吉田 洋

概要

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

達成目標

会計学の基礎知識を得た上で、有価証券報告書の概要を把握する。

教授計画

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

成績評価方法・基準

演習へ積極的に取り組む姿勢、適宜行う小テストなど

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

『日経会社情報』日本経済新聞社、『会社四季報』東洋経済

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習

必修

石川 秀憲

概要 食品流通業は、直接的に消費者の生活とふれて事業展開を行う。つまり、食品流通業の在り方の変化は、そのまま人々の食生活の変化につながっている。その意味で食品流通業と人々の食生活は、互いに影響を与え合う関係にある。このことが、社会や文化の在り方、国民経済の在り方にまで影響を及ぼす状況を研究する。

達成目標 日本人の食生活の特徴と変遷、食品流通業の変遷を、社会の変化との関連で理解する目を養いたい。そのために、いくつかのフィールドワーク、調査活動、研究発表を通じ、多角的な思考、想像力の醸成を進めたい。さらには、企業活動が時として負の結果を招くことを認識することで、フードビジネスの仕事にかかわるものの基本的な姿勢を各自見出してほしい。

教授計画

| | |
|------|---------------------------------|
| 第1週 | 後期計画の確認、夏休み課題の討論、参考図書輪読計画の策定 |
| 第2週 | 参考図書輪読・要約・討論 (1) |
| 第3週 | 参考図書輪読・要約・討論 (2) |
| 第4週 | 参考図書輪読・要約・討論 (3) |
| 第5週 | 参考図書輪読・要約・討論 (4) |
| 第6週 | 夏休み課題「1週間の食事調査」結果発表 |
| 第7週 | 夏休み課題「1週間の食事調査」の結果集計 (1) |
| 第8週 | 夏休み課題「1週間の食事調査」の結果集計 (2) |
| 第9週 | 夏休み課題「1週間の食事調査」の結果集計 (3) |
| 第10週 | 夏休み課題「1週間の食事調査」の集計結果のグループ討議 (1) |
| 第11週 | 夏休み課題「1週間の食事調査」の集計結果のグループ討議 (2) |
| 第12週 | ゼミ活動報告書作成 (1) |
| 第13週 | ゼミ活動報告書作成 (2) |
| 第14週 | ゼミ活動報告書作成 (3) |
| 第15週 | 全体総括 |

成績評価方法・基準

1・授業中の討論への取り組み姿勢と内容 2・課題への取り組み姿勢と内容 3・学外活動への取り組み姿勢

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

グループ討議や課題発表、輪読と感想発表、さらに学外研修（調査等）などによる授業構成となる。したがって積極的に取り組む姿勢が必要。また、自分の言葉で考え、話す自立性を養おうとする意識を求めたい。

テキスト

『なし』

参考書など

『適宜指示』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習 必修

蔵富 幹

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『資料を配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習 必修

清水 俊雄

概要 コミュニケーション力、プレゼンテーション力、チームワーク、課題発見力、情報収集力、文章作成力、問題解決力を養成することを目的に、基本的な考え方についての講義と関連テーマごとの実践を行って、その基礎的能力を身に着ける。

達成目標 自己参加型の授業として、自主性、積極性、協調性、行動力を養うとともに、就業力（学生が卒業後自らの素質を向上させ、社会的・職業的自立を図るために必要な能力）を身に着ける。

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | 5分間プレゼンテーション（希望の職業の紹介：内容・コメント・質疑応答） |
| 第2週 | ロールプレイ事例研究（企業面接官・学生） 実施内容の説明、問題の共有 |
| 第3週 | ロールプレイ事例研究（企業面接官・学生） チームで筋書きを作る。 |
| 第4週 | ロールプレイ事例研究（企業面接官・学生） 筋書きを基に、個人ごとに即興劇の役者を演じる。 |
| 第5週 | 読書感想（課題図書について、読書感想文を作成） |
| 第6週 | 読書感想（作成した読書感想文をグループ討議、まとめ、発表） |
| 第7週 | 旅行計画（訪問場所を選択し、その観光資源、歴史、地理等に関する情報を分担して収集し、その土地の魅力をまとめる） |
| 第8週 | 旅行計画（調査した情報をまとめるて、プレゼンテーションを行う。） |
| 第9週 | 旅行計画（調査した土地を訪問して、報告書作成する。） |
| 第10週 | レストラン評価（レストランで食事、評価後、その結果を発表し、討議後、評価チェックシートの修正を行う） |
| 第11週 | 講演聴講卒業生の講演（私の就職活動日誌、大学時代にもっとやっておきたかったこと） チームで予習し、質問を準備する。 |
| 第12週 | 講演聴講卒業生の講演（私の就職活動日誌、大学時代にもっとやっておきたかったこと） 講演後、聴講報告書を作成する。 |
| 第13週 | 希望職業・企業の調査と発表 個人ごとに、希望する職業、企業を調査する。 |
| 第14週 | 希望職業・企業の調査と発表 個人ごとに、エントリーシートを作成して、発表する。 |
| 第15週 | グループ討議（課題テーマについてチームで討議し、発表、質疑応答） |

成績評価方法・基準

作成したレポート、資料に加え、授業における自主性、積極性、協調性、行動力を評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

複数回の授業で、一つのグループにおいて同一課題を実施するため、欠席は授業の進捗を遅らせ、他の学生に迷惑をかけることになる。

テキスト

『コピーした資料を配布する。』

参考書など

『特になし』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習

必修

須藤 裕之

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

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

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』（10）= 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第2週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営準備（1）= 「フェアトレードカフェ」開店に向けた企画案の検討 |
| 第3週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営準備（2）= 「フェアトレードカフェ」開店に向けた必要物・作業の確認と役割分担 |
| 第4週 | = 学外研修（3）= 地域フェアトレード関連施設訪問 「フェアトレードカフェ」開店に必要な資材の購入と協力の依頼 |
| 第5週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営準備（3）= 「フェアトレードカフェ」開店に向けた企画・準備作業（前売りチケットの販売） |
| 第6週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営準備（4）= 「フェアトレードカフェ」開店にむけた最終作業（展示物・店内設営）とポスター貼り |
| 第7週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営（1）= ゼミ生全員で「フェアトレードカフェ」を運営する |
| 第8週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営（2）= ゼミ生全員で「フェアトレードカフェ」を運営する |
| 第9週 | = 学外研修（4）= 地域フェアトレード関連施設訪問 「フェアトレードカフェ」開店協力に対する御礼と報告・借用物の返却 |
| 第10週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」総括= 「フェアトレードカフェ」運営状況の総括と反省点等の整理 当日アンケートの集計と分析 |
| 第11週 | = 「ゼミ活動報告集」編集・作成（1）= 報告集作成のための各自作成原稿の確認 |
| 第12週 | = 「ゼミ活動報告集」編集・作成（2）= 報告集編集と各自作成原稿の作成 |
| 第13週 | = 「ゼミ活動報告集」編集・作成（3）= 報告集編集と作成原稿の提出 |
| 第14週 | = 「ゼミ活動報告集」編集・作成（4）= 報告集印刷と製本 |
| 第15週 | 「ゼミ活動報告集」の学内配布 前・後期演習活動の総括 |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

FINE編・北沢肯監訳『これでわかるフェアトレードハンドブック』合同出版、2008年

参考書など

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習 必修

関川 靖

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

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

教授計画

| | |
|------|-------------------------------|
| 第1週 | ガイダンス・・・半年間の演習計画 |
| 第2週 | 従来の経済学から行動の経済学へ |
| 第3週 | 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

『前期と同じ』

参考書など

『講義中指示する』

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習 必修

田中 明子

概要 イギリスの小説に見る紅茶文化：前期に引き続き、イギリスの小説を英語でも読みながら、物語の中に登場する紅茶文化のことを研究する。後期はイギリスのお菓子やイギリスの料理、イギリスの歴史やイギリスの社会についても学ぶ。

達成目標 前期に引き続き、毎回の授業ではテキスト担当箇所のレジュメを作って報告し、期末には各自が選んだ童話の中の紅茶文化についてプレゼンテーションを行い、修了レポートを書くことを目標とする。また、学園祭で研究成果をポスター展示する。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | はじめに：ポスター発表に向けて イギリスの歴史と英語の歴史 |
| 第2週 | 4. 紅茶の歴史(1) オランダの紅茶文化、コーヒーハウス・ギャラウェイ 12. ガリバー旅行記 |
| 第3週 | 4. 紅茶の歴史(2) キャサリンの興入れ、トワイニング家のスタート 13. 宝島 |
| 第4週 | 4. 紅茶の歴史(3) クイーン・アンと茶、東インド会社の茶貿易 14. ビクウィック・クラブ遺文集 |
| 第5週 | ポスター発表 英文レシピ実習(4) サンドイッチ |
| 第6週 | 4. 紅茶の歴史(4) アフタヌーンティー、ボストン・ティーパーティー 15. 子どものためのイギリスの歴史 |
| 第7週 | 4. 紅茶の歴史(5) 茶税、アッサム茶の栽培 16. 聖書物語 |
| 第8週 | 4. 紅茶の歴史(6) インド茶業委員会、アヘン戦争 17. シェイクスピア物語 |
| 第9週 | 4. 紅茶の歴史(7) ティークリップパーレース、スエズ運河の開通 18. ピーター・パン |
| 第10週 | 中間発表(3) 原稿を作って発表する 英文レシピ実習(5) ブレンドティー |
| 第11週 | 4. 紅茶の歴史(8) セイロンコーヒーから紅茶へ、トーマス・リプトンの登場 19. おとぎの国の倫理学 |
| 第12週 | 5. 紅茶のブレンド(1) ラブサンズーチョン 20. ホビットの冒険 |
| 第13週 | 5. 紅茶のブレンド(2) フレーパーティ 21. ナルニア国物語 |
| 第14週 | 5. 紅茶のブレンド(3) ティーカクテル 22. ハリー・ポッター |
| 第15週 | 修了レポートの作成に向けて 英文レシピ実習(6) アフタヌーンティーパーティー |

成績評価方法・基準

レポーターおよびサブレポーター担当時の作成資料の得点2割、司会進行、質問等の活躍や課題の得点2割、研究発表の得点2割、期末レポートの得点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

授業には毎回出席し、レポーター、サブレポーター、司会者、質問者など、自分の役割をきちんと果たすこと。テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。参考となる文献を積極的に読み、映像化された作品も視聴すること。

テキスト

磯淵猛『紅茶の教科書』新星出版社 2014 978-4-405-09221-1

参考書など

金谷展雄『イギリスの不思議と謎』集英社 2012 978-4-087206463、ピーター・ミルワード『童話の国イギリス マザー・グースからハリー・ポッターまで』中央公論新社 2001 978-4121016102、出口保夫『アフタヌーン・ティの楽しみ 英国紅茶の文化誌』丸善 2000 978-4621053294、林望『イギリスはおいしい』文藝春秋 1995

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習 必修

中村 麻理

概要 本演習は、「フードイベントの企画と運営」をテーマとし、食育イベントの企画から運営に至る全過程を学ぶものである。地元流通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、食のイベント開発・実施に必要なとされるスキルの修得である。それに加え、企業とのコラボレーション体験を通じ、社会人基礎力を身につけることを目指す。

教授計画

| | |
|------|------------------|
| 第1週 | 後半のためのガイダンス |
| 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の作成 |
| 第4週 | 食育イベントツールの完成 |
| 第5週 | 食育イベント全体確認 |
| 第6週 | 第一回リハーサル |
| 第7週 | 第二回リハーサル |
| 第8週 | 第一回イベント実習 |
| 第9週 | 第二回イベント実習 |
| 第10週 | イベントのふりかえり |
| 第11週 | イベントレポート作成に関する概説 |
| 第12週 | イベントレポートの構成 |
| 第13週 | イベントレポートの作成 |
| 第14週 | イベントレポートの報告 |
| 第15週 | まとめ |

成績評価方法・基準

授業時の積極度および課題から評価する（100％）。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

日本フードコーディネーター協会編『新版フードコーディネーター教本』柴田書店

専門演習

専門科目 フードビジネス学科

3年 後期

2単位 演習 必修

吉田 洋

概要

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

達成目標

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

企業研究レポートとプレゼンにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

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

参考書など

『日経会社情報』日本経済新聞社、『会社四季報』東洋経済、『日経業界地図』日本経済新聞社

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 前期

2単位 演習 必修

蔵富 幹

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『プリントを配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する。』

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 前期

2単位 演習

必修

清水 俊雄

概要 特定保健用食品、栄養機能食品、その他の健康食品に関する制度、科学に関する調査、それらに関する消費者認知度および広告宣伝に関する調査研究を行う。

達成目標 特定保健用食品、栄養機能食品、その他の健康食品に関する制度、科学を身に着けるとともに、現状の問題点を見出す。

教授計画

| | |
|------|---------------------------|
| 第1週 | 特定保健用食品、栄養機能食品の制度：制定の経緯 |
| 第2週 | 特定保健用食品、栄養機能食品の制度：現状 |
| 第3週 | 特定保健用食品、栄養機能食品の制度：今後の問題点 |
| 第4週 | 特定保健用食品の科学的根拠となる論文の読み合わせ。 |
| 第5週 | 特定保健用食品の科学的根拠となる論文の読み合わせ。 |
| 第6週 | 特定保健用食品の科学的根拠となる論文の読み合わせ。 |
| 第7週 | いわゆる健康食品の規制制度 |
| 第8週 | いわゆる健康食品の広告の現状 |
| 第9週 | いわゆる健康食品の規制制度の問題点 |
| 第10週 | 特定保健用食品に関する消費者アンケートの作成 |
| 第11週 | 特定保健用食品に関する消費者アンケートの作成 |
| 第12週 | いわゆる健康食品に関する消費者アンケートの作成 |
| 第13週 | いわゆる健康食品に関する消費者アンケートの作成 |
| 第14週 | アンケートの記入と試行 |
| 第15週 | アンケート調査の実施 |

成績評価方法・基準

特定保健用食品、栄養機能食品、いわゆる健康食品の制度とその科学に関する理解度とアンケート評価と解析時の自主性、積極性に基づく貢献度

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回の授業の積み重ねにより、成り立つ授業であり、1回の欠席で、その後の理解が不十分となる。

テキスト

清水俊雄 著 『食品機能の制度と科学』 同文書院 ISBN 4-8103-1327-1、清水俊雄 著 『食品安全の制度と科学』 同文書院 ISBN 4-8103-1343-3

参考書など

『特になし』

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 前期

2単位 演習 必修

須藤 裕之

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

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

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | = 演習の目的と概要 = 演習方法、教科書の選定と役割分担、演習日程の確認 |
| 第2週 | = 現代食品貿易の諸相 = フェアトレードとは一体なんであるか？ |
| 第3週 | = 参考図書解題 = 参考図書を担当者を決めて紹介してもらう |
| 第4週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』1 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第5週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』2 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第6週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』3 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第7週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』4 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第8週 | = 学外研修1 = 地域フェアトレード関連施設訪問 |
| 第9週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』5 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第10週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』6 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第11週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』7 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第12週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』8 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第13週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』9 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第14週 | = 輪読『フェアトレードハンドブック』10 = 担当箇所を熟読した上で、レジュメを作成し発表する |
| 第15週 | = 前期演習活動の総括と後期演習活動内容の確認 = 学園祭ゼミ展示「フェアトレードカフェ」の企画と準備作業内容の確認 |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

FINE編・北沢肯監訳『これでわかるフェアトレードハンドブック』合同出版 2008年

参考書など

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

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 前期

2単位 演習 必修

関川 靖

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

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

教授計画

| | |
|------|---------------------------|
| 第1週 | ガイダンス・・・半年間の講義計画 |
| 第2週 | 食品メーカーの現状 |
| 第3週 | 食品メーカーの戦略の事例研究 |
| 第4週 | 食品流通業の現状 |
| 第5週 | 食品流通業の戦略の事例研究 |
| 第6週 | フードサービスの現状 |
| 第7週 | フードサービスの戦略の事例研究 |
| 第8週 | 消費決定要因(1)・・・従来の経済学 |
| 第9週 | 従来の経済理論と行動の経済理論の差異 |
| 第10週 | 行動経済学の理論研究(1)・・・ヒューリスティック |
| 第11週 | 行動経済学の理論研究(2)・・・プロスペクト理論 |
| 第12週 | 行動経済学の理論研究(3)・・・双曲線型の割引率 |
| 第13週 | 行動経済学の理論研究(4)・・・心の勘定 |
| 第14週 | 行動経済理論の問題点 |
| 第15週 | まとめ |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『講義中にプリントを配布する』

参考書など

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

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 前期

2単位 演習 必修

山本 和子

概要 コンビニエンスストアの組織と、日本におけるフランチャイズの拡大 について、セブンイレブン、ローソン、ファミリーマート、サークルケイサンクスを比較検討する。

達成目標 各コンビニエンスのチェーンの今後の方向についての学生なりの考えをまとめられることを目標とする。

教授計画

| | |
|------|---|
| 第1週 | 演習の学生を。コンビニエンスのチェーンによって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コンビニエンスチェーンの概要、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 | コンビニエンスストアの商品ラインナップとスーパーの商品ラインナップとの違いについて見当するために、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 | 各グループの注目商品を決定する。比較対象するスーパーの数、具体的なスーパーの決定を行うために、スーパーの調査を行う。 |
| 第9週 | スーパー最大手のイオン、地元大手のユニー、アオキスーパー、カネスエなどについて資料を作成する。 |
| 第10週 | グループごとに調査対象スーパーを決め、調査対象商品の品目を決める。調査する日時の決定。 |
| 第11週 | 調査日。 |
| 第12週 | 調査日。 |
| 第13週 | 調査結果のレポート作成。 |
| 第14週 | 各グループの報告を行い、そこから読み取れる事柄を集約する。 |
| 第15週 | 最終レポートの作成。 |

成績評価方法・基準

各グループの調査の共同作業への参加姿勢、及びレポートの作成で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

共同作業であることを念頭において行動すること。

テキスト

『演習時に指示する。』

参考書など

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 前期

2単位 演習 必修

吉田 洋

概要

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

達成目標

有価証券報告書の分析の視点を理解する。
（1）決算情報（2）歴史や事業内容（3）グループ会社の状況（4）従業員の給料（5）倒産の危険性
フード関連企業に関心を持つこと。

教授計画

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

成績評価方法・基準

企業研究レポートとそのプレゼンの中間報告により評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『日経会社情報』日本経済新聞社、『会社四季報』東洋経済

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習

必修

蔵富 幹

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『プリントを配布する。』

参考書など

『適宜、紹介する。』

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習

必修

清水 俊雄

概要 特定保健用食品、栄養機能食品、その他の健康食品に関する制度、科学に関する調査、それらに関する消費者認知度および広告宣伝に関する調査研究を行う。

達成目標 特定保健用食品、栄養機能食品、その他の健康食品に関する制度、科学を基に、消費者の認知度、理解度を調査する。

教授計画

| | |
|------|--------------------------------|
| 第1週 | 特定保健用食品、栄養機能食品に関する消費者認知に関する調査 |
| 第2週 | 特定保健用食品、栄養機能食品に関する消費者の理解度を調査する |
| 第3週 | 特定保健用食品、栄養機能食品に関する消費者行動を調査する |
| 第4週 | いわゆる健康食品の消費者認知に関する調査 |
| 第5週 | いわゆる健康食品の広告についての消費者の理解度に関する調査 |
| 第6週 | いわゆる健康食品の消費者行動に関する調査 |
| 第7週 | いわゆる健康食品の規制制度の問題点に関する調査 |
| 第8週 | いわゆる健康食品の広告の調査 |
| 第9週 | いわゆる健康食品の広告の問題点 |
| 第10週 | 特定保健用食品に関する消費者アンケートの評価 |
| 第11週 | 特定保健用食品に関する消費者アンケートの評価 |
| 第12週 | いわゆる健康食品に関する消費者アンケートの評価 |
| 第13週 | いわゆる健康食品に関する消費者アンケートの評価 |
| 第14週 | アンケートの評価と解析 |
| 第15週 | アンケート調査の評価と解析 |

成績評価方法・基準

特定保健用食品、栄養機能食品、いわゆる健康食品の制度とその科学に関する理解度とアンケート評価と解析時の自主性、積極性に基づく貢献度

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回の授業の積み重ねにより、成り立つ授業であり、1回の欠席で、その後の理解が不十分となる。

テキスト

清水俊雄 著 『食品安全の制度と科学』同文書院 ISBN 4-8103-1343-3、清水俊雄 著 『食品機能の制度と科学』同文書院 ISBN 4-8103-1327-1

参考書など

『特になし』

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習 必修

須藤 裕之

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

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

教授計画

| | |
|------|--|
| 第1週 | = ガイダンス = 成績履修指導、後期ゼミ活動内容及び日程の確認 |
| 第2週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営準備1 = 「フェアトレードカフェ」開店に向けた企画案の検討 |
| 第3週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営準備2 = 「フェアトレードカフェ」開店に向けた必要物・作業の確認と役割分担 |
| 第4週 | = 学外研修2 = 地域フェアトレード関連施設訪問 「フェアトレードカフェ」開店に必要な資材の購入と協力の依頼 |
| 第5週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営準備3 = 「フェアトレードカフェ」開店に向けた企画・準備作業（前売りチケットの販売） |
| 第6週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営準備4 = 「フェアトレードカフェ」開店にむけた最終作業（展示物・店内設営）とポスター貼り |
| 第7週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営1 = ゼミ生全員で「フェアトレードカフェ」を運営する |
| 第8週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」運営2 = ゼミ生全員で「フェアトレードカフェ」を運営する |
| 第9週 | = 学外研修3 = 地域フェアトレード関連施設訪問 「フェアトレードカフェ」開店協力に対する御礼と報告・借用物の返却 |
| 第10週 | = ゼミ展示企画「フェアトレードカフェ」総括 = 「フェアトレードカフェ」運営状況の総括と反省点等の整理 当日アンケートの集計と分析 |
| 第11週 | = 「ゼミ活動報告集」編集・作成1 = 報告集作成のための各自作成原稿の確認 |
| 第12週 | = 「ゼミ活動報告集」編集・作成2 = 報告集編集と各自作成原稿の作成 |
| 第13週 | = 「ゼミ活動報告集」編集・作成3 = 報告集編集と作成原稿の提出 |
| 第14週 | = 「ゼミ活動報告集」編集・作成4 = 報告集印刷と製本 |
| 第15週 | 「ゼミ活動報告集」の学内配布 前・後期演習活動の総括 |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

FINE編・北沢肯監訳『これでわかるフェアトレードハンドブック』合同出版、2008年

参考書など

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習 必修

関川 靖

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

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

教授計画

| | |
|------|-----------------------------|
| 第1週 | 行動経済理論の実験準備(1)・・・ヒューリスティック |
| 第2週 | 行動経済理論の実験準備(2)・・・損失回避性 |
| 第3週 | 行動経済理論の実験準備(2)・・・損失回避性 |
| 第4週 | 行動経済理論の実験準備(4)・・・心の勘定 |
| 第5週 | 行動経済理論の実験準備(5)・・・双曲線型の時間割引率 |
| 第6週 | 学外調査(1)・・・フードビジネス業の戦略の検証 |
| 第7週 | 学外調査(2)・・・フードビジネス業の戦略の検証 |
| 第8週 | 実験結果の検証(1)・・・ヒューリスティックに関して |
| 第9週 | 実験結果の検証(1)・・・ヒューリスティックに関して |
| 第10週 | 実験結果の検証(3)・・・プロスペクト理論に関して |
| 第11週 | 実験結果の検証(4)・・・フレーミング効果に関して |
| 第12週 | 実験結果の検証(5)・・・心の勘定に関して |
| 第13週 | 実験結果の検証(5)・・・心の勘定に関して |
| 第14週 | フードビジネス業の戦略と実験結果 |
| 第15週 | まとめ |

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『講義中にプリントを配布する』

参考書など

『前期と同じ』

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習 必修

山本 和子

概要 コンビニエンスストアとスーパーの競合について、その生き残り戦略の方法を比較検討する。調査や議論の方向によっては演習内容の変更がありうる。

達成目標 これからのコンビニエンスストアやスーパーについて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 | スーパーの小型店とコンビニの新しい業態について学ぶ。 |
| 第3週 | コンビニエンスストアの経営の問題点について、判例を調べる。(1) |
| 第4週 | コンビニエンスストア本部とフランチャイジーの契約。 |
| 第5週 | コンビニエンスストアの変革の適応力。 |
| 第6週 | コンビニエンスストアの独自商品。 |
| 第7週 | コンビニエンスストアの経営の問題点について、判例を調べる。(2) |
| 第8週 | コンビニエンスストアの経営の問題点について、判例を調べる。(3) |
| 第9週 | コンビニエンスストアのオーナーに対する聞き取り調査 |
| 第10週 | コンビニエンスストアのオーナーに対する聞き取り調査 |
| 第11週 | 各グループの調査結果報告 |
| 第12週 | 各グループの調査結果報告 |
| 第13週 | 各グループの調査結果報告 |
| 第14週 | 各グループの調査結果報告 |
| 第15週 | まとめのレポート作成。 |

成績評価方法・基準

グループごとの調査行動の評価と最終レポートで評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

欠席はやむをえない場合に、事前連絡すること。

テキスト

『演習時に各グループごとに指示をする。』

参考書など

卒業演習

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習

必修

吉田 洋

概要

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

達成目標

CSRの基本とCSR経営が理解できること。
CSR報告書が理解できるようになること。また、その結果を分析評価しわかりやすくプレゼンできるようになること。
CSR報告書の諸規則の概要を理解できること。

教授計画

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

成績評価方法・基準

企業研究レポートとプレゼンにより評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

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

研究発表

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習

選択

蔵富 幹

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

卒論の内容、研究報告会でのプレゼンテーションで評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

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

テキスト

『なし』

参考書など

『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

2単位 演習

選択

清水 俊雄

概要 特定保健用食品、栄養機能食品、その他の健康食品に関する制度、科学に関する調査、それらに関する消費者認知度および広告宣伝に関する調査研究を行う。

達成目標 特定保健用食品、栄養機能食品、その他の健康食品に関する制度、科学を基に、消費者の認知度、理解度を調査する。

教授計画

| | |
|------|-----------------|
| 第1週 | 論文の書き方に関する解説 |
| 第2週 | 各自のテーマ設定 |
| 第3週 | 各自のテーマごとの調査 |
| 第4週 | 各自のテーマごとの調査 |
| 第5週 | 各自のテーマごとの調査 |
| 第6週 | 各自のテーマごとの調査 |
| 第7週 | 各自のテーマごとの調査のまとめ |
| 第8週 | 各自のテーマごとの調査のまとめ |
| 第9週 | 各自のテーマごとの調査のまとめ |
| 第10週 | 各自のテーマごとの調査の解析 |
| 第11週 | 各自のテーマごとの調査のまとめ |
| 第12週 | 卒論作成 |
| 第13週 | 卒論作成 |
| 第14週 | 卒論作成 |
| 第15週 | 研修室での卒論発表 |

成績評価方法・基準

特定保健用食品、栄養機能食品、いわゆる健康食品の制度とその科学に関する卒論のレベルを評価する

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

卒論は、卒論演習で得た知識と情報を基に、自ら執筆するものであり、自主性と独立性が求められる。

テキスト

清水俊雄 著 『食品安全の制度と科学』 同文書院 ISBN 4-8103-1343-3、清水俊雄 著 『食品機能の制度と科学』 同文書院 ISBN 4-8103-1327-1

参考書など

『特になし』

研究発表

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習

選択

須藤 裕之

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

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

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

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

本講義（研究指導）の開講は、4年生の後期であるが、担当者の卒業演習では前期中に本稿研究指導への希望者を募り、履修者自身の問題設定をなるべく早い時期から想定、予備調査するよう促している。その意味で、単位的や中途半端な意識での受講はお断りしたい。

テキスト

『なし』

参考書など

『各課題毎に設定指導する』

研究発表

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習

選択

関川 靖

概要

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

達成目標

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

研究報告の内容20%、卒業論文による評価80%

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自らが研究を進める意欲を持つこと。資料などを適宜指示する。

テキスト

『使用しない』

参考書など

『随時指示する』

研究発表

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習

選択

山本 和子

概要 卒業研究の内容を深化させた独自の考察を行う。

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

教授計画

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

成績評価方法・基準

研究内容と発表の出来で評価する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

研究発表を行うにふさわしい勉学態度で臨むこと。

テキスト

『テーマによって指示する。』

参考書など

研究発表

専門科目 フードビジネス学科

4年 後期

2単位 演習

選択

吉田 洋

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

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

教授計画

| | |
|------|-----------------------|
| 第1週 | 問題意識とテーマ設定 |
| 第2週 | 執筆スケジュールの設定 |
| 第3週 | 論文作成に向けての参考文献・資料等収集方法 |
| 第4週 | 執筆要項の説明 |
| 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） |
| 第11週 | 同上 |
| 第12週 | 同上 |
| 第13週 | 同上 |
| 第14週 | 研究発表に向けた最終チェック |
| 第15週 | 研究発表 製本等 |

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 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。

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 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。

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。』