

## 食品学科 シラバス目次

4年前期

配当年次	ページ数	科目名	ナンバリング
1年～4年	98	スポーツ・リクリエーション	CH103
4年前期	418	応用栄養学	FE701
4年前期	420	醸造調味食品製造学	FK701
4年前期	422	製菓・製パン実習	FK702
4年前期	424	食品開発実習	FK703
4年前期	426	創作メニュー実習	FC701
4年前期	428	マーケティング論	FR701
4年前期	430	フードマネジメント論	FF701
4年前期	432	簿記・会計論	FF702
4年前期	434	経営学	FF703
3年～4年	436	卒業研究	FM502
3年～4年	438	卒業制作	FM503

# スポーツ・リクリエーション

(1単位)

(管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1-4年・前～後期  
 担当者氏名 膳法 浩史

## ◆授業概要

生涯にわたって楽しむことができるスポーツやリクリエーションを身につけると生活が豊かになる。本講座は、下記の内容を行う。

- ①ウォーキングラリーの体験と提案
- ②チームビルディングイベントの体験と提案

実習は、教室、体育館およびイベント会場で実施する。

## ◆到達目標

1. リクリエーション活動に積極的に取り組む。
2. スポーツ・リクリエーションイベントの提案ができる。
3. スポーツ・リクリエーションイベントの運営ができる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス	日時は履修登録者に対してメールで連絡を行う	予習 ウォーキングラリーについて調べる(60分)
			復習 会場までの道順を調べる(30分)
2	ウォーキングラリー①	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 会場周辺の情報を調べる(60分)
			復習 わからなかった用語を調べる(60分)
3	ウォーキングラリー②	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 ルートを確認する(30分)
			復習 わからなかった用語を調べる(30分)
4	ウォーキングラリー③	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 参加者のコメントを確認する(60分)
			復習 わからなかった用語を調べる(60分)
5	ウォーキングラリー④	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 ルートを復習する(60分)
			復習 わからなかった用語を調べる(30分)
6	ウォーキングラリー⑤	ウォーキングラリーイベントを分類し、議論する	予習 ウォーキングラリーの種類を調べる(30分)
			復習 議論した内容をまとめる(60分)
7	ウォーキングラリー⑥	東京聖栄大学を会場としたウォーキングラリーイベントを提案する	予習 ウォーキングラリーイベントを考える(60分)
			復習 提案した内容をまとめる(60分)
8	チームビルディング①	チームビルディングの基礎	予習 チームビルディングを調べる(60分)
			復習 用語をまとめる(60分)
9	チームビルディング②	チームビルディングの種類	予習 チームビルディングの種類を調べる(60分)
			復習 用語をまとめる(60分)
10	チームビルディング③	チームビルディングイベントの運営	予習 イベント運営の方法を調べる(60分)
			復習 イベント運営の心得をまとめる(60分)
11	チームビルディング④	チームビルディングの提案、議論	予習 新しいチームビルディングを考える(60分)
			復習 提案内容をまとめる(60分)
12	チームビルディング⑤	チームビルディングの練習を行う	予習 チームビルディングの方法を確認する(60分)
			復習 流れを再確認する(60分)
13	チームビルディング⑥	チームビルディングの練習を行う	予習 担当と流れを確認する(30分)
			復習 担当と流れを再確認する(60分)

14	レクリエーションイベント運営①	3班に分かれてイベント運営を行う	予習 担当と流れを再確認する (30分)
			復習 各班の発表内容をまとめる (60分)
15	レクリエーションイベント運営②	3班に分かれてイベント運営を行う	予習 各班のイベントを分類する (60分)
			復習 各班の発表内容をまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目  
体育実技

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	80
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートや発表に対してメール、Moodle または対面によって、フィードバックを行う。

◆受講上の注意事項及び助言

本実習は、集中授業であるため可能な限り欠席しないよう心掛けること。万が一、欠席する場合は個別に対応を行う。

◆オフィスアワー

受付時間： 毎回の講義終了後

受付場所： 6号館2階体育学研究室

上記で対応できない場合： 質問用の電子メール (zenpou-h@tsc-05.ac.jp) で対応する。

# 応用栄養学

(2単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期  
 担当者氏名 田中 広美

## ◆授業概要

応用栄養学では、基本的な栄養ケア・マネジメントの概念、食事摂取基準の概要について理解する。次いで、妊娠から高齢期に至るまでのライフステージ別の生理的特徴と栄養及び運動、スポーツ、ストレスなど運動や特殊環境における栄養について理解する。

## ◆到達目標

1. 栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について説明できる。
2. 食事摂取基準策定の概要について説明できる。
3. 妊娠から高齢期のライフステージ別における栄養、運動や特殊環境における栄養について説明できる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	栄養ケア・マネジメント	栄養ケア・マネジメントの概念	予習 シラバスを読んで理解しておく。(30分)
			復習 栄養ケア・マネジメントについて課題プリントをまとめる。(60分)
2	日本人の食事摂取基準の基礎的理解	食事摂取基準策定の策定方針、策定の基本的事項	予習 食事摂取基準の策定の基本的方針を調べて課題プリントにまとめる。(80分)
			復習 食事摂取基準について課題プリントをまとめる、小テストの復習をする。(60分)
3	成長・発達・加齢	成長・発達、加齢の概念、身体的・精神的変化と栄養	予習 成長・発達・加齢の心身の特徴に関する課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 成長・発達・加齢の心身の特徴に関する小テストの復習をする。(60分)
4	妊娠期・授乳期の栄養1	妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養ケア	予習 妊娠期・授乳期について栄養的ケアに関する課題をまとめる。(60分)
			復習 妊娠・授乳期の栄養ケアの実践例をまとめる。小テストの復習をする。(60分)
5	妊娠期・授乳期の栄養2	授乳期の生理的特徴と栄養ケア	予習 葛飾区の行政での栄養ケアの実践例を調べ課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 妊娠期・授乳期に関する小テストの復習をする。(60分)
6	新生児期、乳児期の栄養	新生児期・乳児期の生理的特徴と栄養ケア、	予習 新生児期から乳児期の生理的特徴と母子手帳について課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 授乳支援ガイドを課題プリントにまとめ、小テストの復習をする。(60分)
7	成長期の栄養1	幼児期・学童期の生理的特徴と栄養ケア	予習 幼児期・学童期の生理的特徴をと栄養ケアについて課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 幼児期・学童期の食育について課題をプリントにまとめ、小テストの復習をする(60分)
8	成長期の栄養2	思春期の生理的特徴と栄養ケア	予習 思春期の生理的特徴について課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 思春期の問題食行動について課題プリントにまとめ、小テストの復習をする。(60分)
9	成人期の栄養1	成人期の生理的特徴と栄養ケア(生活習慣病予防)	予習 日本の課題となる生活習慣と食生活について調べ課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 成人期の問題食行動についてまとめ、小テストの復習をする。(60分)
10	成人期の栄養2	更年期の生理的特徴と栄養ケア	予習 更年期の生理的特徴と栄養ケア課題について課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 栄養ケアの課題をまとめ、習テストの復習をする。(60分)

11	高齢期の栄養 1	高齢期の生理的特徴と病態・疾患	予習 高齢者の医療費と不健康寿命について課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 高齢期の疾病・疾患について課題プリントにまとめ、小テストの復習をする(60分)。
12	高齢期の栄養 2	高齢期の食生活の特徴と栄養ケア(介護)	予習 高齢者の介護の実践について調べ課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 高齢者の栄養ケアと介護についてまとめ、小テストの復習をする。(60分)
13	運動・スポーツと栄養	運動時の生理的特徴と栄養ケア	予習 様々な運動別の栄養ケアについて調べる課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 運動時の生理的特徴と栄養ケアについてまとめ、小テストの復習をする。(60分)
14	環境と栄養	ストレス、特殊環境下における栄養ケア	予習 特殊環境におけるストレスについて調べ課題プリントにまとめる。(60分)
			復習 職場の特殊ストレスとその栄養ケアの実際をまとめる。小テストの復習をする。(60分)
15	教科の振り返り・総括	各ライフステージの特徴と栄養について	予習 各単元の小テストの復習をする。(90分)
			復習 定期試験の準備をする。(180分)

#### ◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
Nブックス応用栄養学	津田博子 麻見直美	建帛社

#### ◆参考書

書名	著者	発行所
日本人の食事摂取基準(2015年版)	厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」策定検討会報告書	第一出版
食事摂取基準 理論と活用	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版
応用栄養学 ライフステージ別・環境別	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版

#### ◆関連科目

栄養教育・指導論、臨床栄養学、公衆栄養学

#### ◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	15	実技(発表・コミュニケーション)	15
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

#### ◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

復習プリント、レポート等提出物は添削し、返却する。または、授業内で総評を述べる。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。
- ・課題プリントに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。

#### ◆オフィスアワー

受付時間： 学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所： 4号館：教職課程センター、教育学第2研究室

# 醸造調味食品製造学 (2単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期  
 担当者氏名 北村 義明

## ◆授業概要

調味食品は飲食物に味や香りを、また料理にアクセントをつけるためのものである。素材の味を引出し料理に変化をつけ嗜好性を高める。発酵調味料は微生物の発酵によって生成されるアミノ酸、糖類、有機酸、アルコールなど多様で、これらが複合して調味料の味や香りが形成される。また、現在は発酵調味料から、新しい複合調味料など非常に多様化している。本講座は調味料製造における発酵・熟成中の、微生物並びに酵素作用による原材料の成分変化について解説する。本科目は国立の農林水産研究機関で永年微生物・酵素を利用した食品・食品素材の利用に関する研究および研究管理に携わり、業界団体が主催する全国味噌鑑評会の審査委員等も務めた教員が担当する。応用微生物学では発酵食品の製造に関わる微生物に関して、発酵食品と微生物の関わりの概要を学んだが、ここではより一歩踏み込み、味噌、醤油をはじめとする各種醸造調味食品の製造工程を中心に、それぞれの工程にどのような意味があるのかを理解し、自らが中心となってこれら食品を製造する場合の重要点を把握できるようになることを目指す。

## ◆到達目標

1. 発酵調味料に使用される原料の化学成分と発酵・熟成中の成分変化が理解できる。
2. 発酵調味料に使用される微生物、発酵・熟成中に関与する微生物の働きが理解できる。
3. 調味料を調理・加工に使用するとき、適正な使い方ができるようになる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	醸造調味食品の概説	発酵調味料の沿革、食品加工および調理における調味料の役割	予習 家庭で使われている調味料について調べる。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
2	味噌(1)	味噌の定義、種類、原料処理	予習 味噌の種類、特徴や原料の化学成分について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
3	味噌(2)	米味噌の仕込み、発酵・熟成	予習 味噌の有用微生物、酵素について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
4	味噌(3)	麦および豆味噌	予習 各種味噌の特徴について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
5	醤油(1)	醤油の定義、種類、原料処理	予習 醤油の種類、特徴や原料の化学成分について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
6	醤油(2)	濃口醤油の仕込み、発酵・熟成	予習 醤油の有用微生物、酵素について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
7	醤油(3)	淡口醤油、その他	予習 醤油の特徴、特に淡口醤油その他の醤油について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
8	酸味料(1)	食酢の種類、醸造酢の製造	予習 醸造酢の種類と福山黒酢について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
9	酸味料(2)	クエン酸発酵その他	予習 クエン酸発酵について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
10	調理用酒(1)	みりんの製造	予習 みりんの製造法について、工場見学の復習をし、その特徴について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
11	調理用酒(2)	日本酒、赤酒、ワインその他	予習 酒類の発酵について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)

12	旨味調味料(1)	グルタミン酸、イノシン酸およびグアニル酸製造	予習 グルタミン酸発酵について、応用微生物学の復習をし、その特徴を調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
13	旨味調味料(2)	アミノ酸製造その他	予習 アミノ酸発酵について、応用微生物学の復習をし、その特徴を調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
14	魚醤油、豆板醤他	日本の魚醤油(しよつる、いしる) 東南アジアの魚醤油、豆板醤	予習 日本と世界の魚醤油の種類について調べておく。(60分)
			復習 講義プリントを確認する。(30分)
15	まとめ	試験などについて	予習 まとめプリントを見直す。(60分)
			復習 全講義プリントを確認する。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
調味料・香辛料の事典	福場博保、小林彰夫編集	朝倉書店
天然調味料	越智宏倫著	光琳
醸造学	野白喜久雄、小崎道雄、好井久雄 編著	講談社

◆関連科目

微生物学概論、応用微生物学、食品学各論、食品加工貯蔵学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲(20%)は、授業中の問いかけへの受け答え等を評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

復習プリント内容の解説。

◆受講上の注意事項及び助言

パワーポイントで授業を進行する。各自ノートに要点のみまとめて書く。  
常に食品の機能を意識しながら、日常の食生活を考える。

◆オフィスアワー

受付時間： 月曜日から木曜日までの16:30-18:00

受付場所： 応用微生物学研究室(7号館2階)

上記で対応できない場合：Email kitamura-y@tsc-05.ac.jpでも受け付ける。

# 製菓・製パン実習

(1単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期

担当者氏名 野口 栄、吉田 光一、井上 好文

## ◆授業概要

代表的な菓子及びパンの特徴、製造原理を解説後、種々の菓子、パンを製造し加工技術を修得させる。  
(オムニバス方式)

(野口講師) 和菓子店での勤務、修行経験のある教員が担当する。現場での経験と知識を活かし、和菓子について、あん菓子の製造技術を中心に学ぶ。

(井上講師) パン製品の多様性、パン生地取り扱い方、製パン方法の基本を製パン実習を通じて学ぶ

(吉田講師) 洋菓子の基本的な生地とクリームを組み合わせにより洋菓子の多様性を学ぶ

## ◆到達目標

(野口講師)

1. 製菓・製パンのプロセスを理解することができる。
2. 製菓・製パンの材料とその扱い方を理解することができる。

(井上講師)

1. パン製品の多様性と美味しさの幅広さを理解する。
2. 製パン方法およびパン生地取り扱い方の基本を理解する。

3. 製パン用材料の特徴と取り扱い方を理解する。

(吉田講師)

1. 製菓・製パンのプロセスによる味の違いを理解することができる。
2. パン製品の多様性と美しさの幅広さを理解することができる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	餡の作り方の説明	豆の裏ごし、餅の扱い サワリの使い方	予習 豆の種類、配糖率を調べる (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)
2	餡を包む作業 (餅)	団子について 饅頭の包み方、蒸し	予習 タレ、あんの割合を調べる 饅頭の皮の比率について調べる (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)
3	餡を包む作業 (蒸し物) (平焼き)	葛桜、どら焼き	予習 平焼きについて調べる 葛の種類と品質を調べる (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)
4	流し物について	水羊羹、外郎 (青梅)、色粉の扱い	予習 寒天の扱いと種類を調べる 熱の取り方について調べる (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)
5	練り物について	求肥、練切 (色付け) 三角ベラの扱い	予習 練切の種類と型を調べる (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)
6	シュー・クリーム、 ゼリー	オーブンの特性と扱い方 凝固剤アガーの使い方	予習 生地の種類を理解する 製菓材料を覚える (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)
7	バターケーキ、 ムース	ケーキ型とそれぞれの使い方 ゼラチンの扱い方 (板ゼラチン)	予習 ケーキに使用する型のいろいろ ゼラチンの分類と使い方 (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)
8	タルトレット、 チーズケーキ	麺棒の扱い方、チーズを使う コンポート (フルーツ) を使う	予習 チーズとチーズケーキの分類 コンポートの種類 (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)
9	ジェノワーズ、 ババロア	スポンジケーキを作る 絞りとナッペ	予習 スポンジケーキの善し悪し 絞り口金の種類 (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)



10	フィユタージュ、 チョコ菓子	技術を重ねて使う チョコレートを扱う	予習 チョコレートの種類と分類 ケーキの仕上げと製品包装 (60分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (60分)
11	ソフトロール	基本的製パン法(ストレート法)の特徴 丸めおよび成形工程の機能	予習 製パン方法の種類 (60分)
			復習 製パンのポイント (60分)
12	レーズンロール	レーズン等の固形物の混入方法 トッピングの利用	予習 ミキシング工程の機能 (60分)
			復習 パンに利用される固形物 (60分)
13	菓子パン	菓子パンの特徴とバリエーション パン酵母の発酵と糖類配合量の関係	予習 発酵工程の機能 (60分)
			復習 菓子パンの多様性 (60分)
14	ハードロール	糖類を配合しない生地とパンの特徴 製パンにおける酵素の機能	予習 製パンに利用される酵素 (60分)
			復習 副食(おかず)に合うパン類(60分)
15	フランスパン	リーンな配合の直焼きパン特徴 生地の機械耐性、パンの老化	予習 EU諸国の主食パンの特徴 (60分)
			復習 量販店と専門店のパン製品の特徴 (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント(野口・吉田・井上)		

◆参考書

書名	著者	発行所
パン入門	井上好文	(株)日本食糧新聞社
パンの図鑑	(監修)井上好文	(株)マイナビ

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

実習中に班内で率先した行動を評価する

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う。  
レポート返却時に解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

実習を通して商品製法の難しさと素晴らしさを理解し、製造過程を理解する  
様々なタイプのパンを食べ、パンの多様性に興味を持つ。

◆オフィスアワー

受付時間： 16:10~18:00(月~金曜日)

受付場所： 調理学研究室

野口・井上への質問については吉田に申し出る

# 食品開発実習 (1単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期  
 担当者氏名 谷本 守正

## ◆授業概要

現在種々の加工食品が製造、販売されている。これらは毎週のように新製品としてCVSやスーパーの棚を賑わしている。食品メーカーでは、市場で生き残る商品の開発に鎬を削っている。ここでは穀類、果実・野菜、畜肉、乳、鶏卵、および魚介類などの各種素材を利用して、新しい加工食品を考案し、新製品開発の実態を垣間見ていく。特に賞味期限の長い(1~2ヶ月間保存可能)加工食品の開発を体験する。さらに、試作品について品質評価およびコスト計算も行う。品質改善に向けて、またコストを削減するためにはどのようなことを考え、どう実施すれば良いかを考察する能力を身につける。

本科目は雪印乳業株式会社(現:雪印メグミルク株式会社)に31年間勤務し、その技術研究所において乳製品の構造・物性・化学的特性に係る研究および業務用乳製品(チーズ、バター、マーガリン、原料乳製品)などの開発に携わった教員が担当する。新規な食品を開発した経験を踏まえ、食品の開発実習を指導する。

## ◆到達目標

1. コンセプト、およびスペックを基に、アイデアジェネレーションとその評価を行い、新しい訴求点を持った魅力ある新食品の企画・立案ができる。
2. グループワークにより、協同連携して目的を共有し、それを具現化することができる。
3. 食品メーカーでの新製品開発の実際を推察し、その実施に必要な能力を理解できる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス、および食品開発の意義・目的・手法	授業の進め方、グループ分け、役割とその分担、原材料・資材調達等 アイデアジェネレーションとコンセプト作成、訴求点・差別化ポイントの明確化	予習: CVS、スーパー等の加工食品を調べておく (60分)
			復習: 試作品手順の確認(コンセプト、スペック作成、原材料、資材、道具) (120分)
2	I. 穀類利用食品、果実・野菜利用食品	アイデアジェネレーションとコンセプト作成、スペック作成	予習: 市販加工食品を調べておく (60分)
			復習: 差別化ポイントの明確化 (120分)
3	I. の2	試作方法の確認と試作、試作品の評価と課題設定	予習: 試作の準備 (60分)
			復習: 差別化ポイントの確認 (120分)
4	I. の3	試作方法の確認と試作、および試作品の評価・コスト計算	予習: 試作の準備 品質評価・コスト計算 (60分)
			復習: プレゼンに向けた準備 (120分)
5	I. の4	プレゼンテーションと他班試作品の評価	予習: プレゼンの予行練習 (60分)
			復習: プレゼンの反省 (120分)
6	II. 畜肉利用食品、魚介類利用食品	アイデアジェネレーションとコンセプト作成、スペック作成	予習: 市販加工食品を調べておく (60分)
			復習: 差別化ポイントの明確化 (120分)
7	II. の2	試作方法の確認と試作、試作品の評価と課題設定	予習: 試作の準備 (60分)
			復習: 差別化ポイントの確認 (120分)
8	II. の3	試作方法の確認と試作、および試作品の評価・コスト計算	予習: 試作の準備、品質評価・コスト計算 (60分)
			復習: プレゼンに向けた準備 (120分)
9	II. の4	プレゼンテーションと他班試作品の評価	予習: プレゼンの予行練習 (60分)
			復習: プレゼンの反省 (120分)
10	III. 乳利用食品、鶏卵利用食品	アイデアジェネレーションとコンセプト作成、スペック作成	予習: 市販加工食品を調べておく (60分)
			復習: 差別化ポイントの明確化 (120分)
11	III. の2	試作方法の確認と試作、試作品の評価と課題設定	予習: 試作準備 (60分)
			復習: 差別化ポイントの明確化 (120分)
12	III. の3	試作方法の確認と試作、および試作品の評価・コスト計算	予習: 試作の準備、品質評価・コスト計算 (60分)
			復習: プレゼンに向けた準備 (120分)

13	Ⅲ. の4	プレゼンテーションと他班試作品の評価	予習：プレゼンの予行練習 (60分)
			復習：プレゼンの反省 (120分)
14	総合試作	Ⅰ～Ⅲの取り組みを踏まえの試作品の企画	予習：差別化ポイントの収集 (60分)
			復習：試作の準備 (120分)
15	総復習	試作・評価 (総復習)	予習：商品イメージ明確化 (120分)
			復習：商品イメージ総仕上げ (240分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品加工実習	福澤・筒井 編	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
モノづくり解体新書	1～7巻、他に3巻	日刊工業新聞社

◆関連科目

食品開発論、食品加工実習Ⅰ・Ⅱ、食品加工貯蔵学Ⅰ・Ⅱ、食品学総論Ⅰ・Ⅱ  
食品学各論（動物性食品、植物性食品）

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	
レポート	10	実技（発表・コミュニケーション）	10
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

各課題毎に提出されたレポートはコメントを添えて返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・講義中の私語を禁止する。欠席・遅刻をしないこと
- ・グループワークでは、メンバーとコミュニケーションをしっかりとること
- ・理解できないところ、不明な点は遠慮せずに聞きに来ること
- ・試作時は、装飾品を外し、過度の化粧を避けること（異物混入と移り香を防止するため）

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後

受付場所：食品開発研究室（6号館3階）

上記で対応できない場合：研究室の入口のカゴに、メモ用紙と鉛筆を入れておくので、氏名・内容等を記入してカゴに入れること。折り返し連絡する。

# 創作メニュー実習

(1単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期  
担当者氏名 吉田 光一

## ◆授業概要

料理を商品とする為には、その提供法によりさまざまに加味しなければならない事がある。また、社会のニーズに合せた嗜好性、価格を具現化する為にこれまで学んだ調理実習やその他の教科の知識をベースに自ら献立し、調理していく。

地方・地域自治体の活性化の手段として、学生自身が主体的に商品開発・販売を手掛ける。

## ◆到達目標

1. それぞれのテーマにあった商品を考え、実現させるプロセスを理解し、その実際が出来る
2. 原価計算・栄養価計算が出来る
3. メニュー開発を通して、活性化事業に参加できる

## ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	献立(メニュー)の考え方	創作メニューの考え方①	予習 献立の構成を調べる(60分)
			復習 献立の考え方をまとめる(60分)
2	提供法の考え方	創作メニューの考え方②	予習 市販品の場所、価格率を調べる(60分)
			復習 市販品の場所、価格率をまとめる(60分)
3	料理別、原価別の考え方	創作メニューの考え方③	予習 予定原価と市場を比較してみる(60分)
			復習 予定原価と市場を比較しまとめる(60分)
4	テイクアウト弁当 単品(丼)	丼物弁当を考える	予習 市販の丼物を調べる(60分)
			復習 市販の丼物をまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する(60分)
5	テイクアウト弁当 麺	麺を使った弁当を考える	予習 市販の麺料理を調べる(60分)
			復習 市販の麺料理をまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する(60分)
6	テイクアウト弁当 松華堂タイプ	多種惣菜の弁当を考える	予習 市販の松華堂を調べる(60分)
			復習 市販の松華堂をまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する(60分)
7	食材指定 魚	魚料理を多方面から考える	予習 魚料理を調べる(60分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する(60分)
8	食材指定 肉	肉料理を多方面から考える	予習 肉料理を調べる(60分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する(60分)
9	食材指定 野菜	野菜料理を多方面から考える	予習 野菜料理を調べる(60分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する(60分)
10	料理指定 日本	日本料理を理解し献立する	予習 日本料理を調べる(60分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する(60分)
11	料理指定 西洋	西洋料理を理解し献立する	予習 西洋料理を調べる(60分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する(60分)

12	料理指定 中国	中国料理を理解し献立する	予習 中国料理を調べる (60分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (60分)
13	地方、地域の課題からメニューを考える (1)	課題を解決するためのレシピを作る	予習 課題を調べる (60分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (60分)
14	地方、地域の課題からメニューを考える (2)	試作	予習 課題を調べる (60分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (60分)
15	地方、地域の課題からメニューを考える (3)	商品化を考える。まとめる	予習 課題を調べる (60分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント		

◆参考書

書名	著者	発行所
食品成分表	香川明夫	女子栄養大学出版部
オールフォト食材図鑑	荒川信彦、唯是康彦 監修	調理栄養教育公社

◆関連科目

基礎調理実習Ⅰ、基礎調理実習Ⅱ、応用調理実習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

グループ実習とし、それぞれの役割とコミュニケーションをしっかりと取り、実習を心掛ける

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う。  
レポート返却時に解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

事前学習をしっかりとしておく

◆オフィスアワー

受付時間：16：10～18：00 (月～金曜日)

受付場所：調理学研究室

上記で対応できない場合：個別対応

# マーケティング論 (2単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期  
 担当者氏名 井戸大輔

## ◆授業概要

マーケティングは企業が市場や環境に適応しながら、製品やサービスを開発し、広告、販売する活動が主な内容だが、個人や非営利組織にも適用される概念として認識されている。企業のマーケティングは ICT (情報通信技術) の洗礼を受け、新たな方向へと歩み始めており、マーケティングを効果的かつ効率的に進めつつ、問題の発見と解決に努めることが肝要である。本授業はこうした観点から、適宜マーケティング関連の最新ケース (事例) 等を紹介しつつ、マーケティングの基本を体系的に理解できる授業を展開する。

## ◆到達目標

1. マーケティングの基礎理論および用語を使用して、企業や組織の基本的なマーケティング諸活動を認識し、説明できる。
2. マーケティングの基本的な発想法を単なる知識としてではなく、感覚として体得することができる。
3. 卒業後、実際のビジネス・シーンで役立つように、その理論を十分に理解して、基礎知力および応用力を体得できる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	授業概要の説明 マーケティングとは①	シラバスに沿って授業のねらい、進め方・約束事、成績評価等の説明 伸びる企業・組織	予習 シラバスを読んでおくこと (90分)。
			復習 伸びる企業・組織をノートに整理する (90分)。
2	マーケティングとは②	拡大するマーケティング:4P、ソーシャルおよび関係性マーケティング	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 4P の内容をノートに整理する (90分)。
3	成長分野を探す①	新製品・新事業の探索:5W2H、市場の探索、競争力	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 5W2Hの内容をノートに整理する (90分)。
4	成長分野を探す②	協力と補完関係:バリューチェーン、サプライチェーン	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 協力と補完関係をノートに整理する (90分)。
5	成長分野を探す③	競争業者との相違、セグメンテーション、ターゲティング、ポジショニング	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 STPの内容をノートに整理する (90分)。
6	ニーズの探り方①	消費者の行動を知る:AIDA モデル、商品の選び方、顧客関係	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 消費者の行動をノートに整理する (90分)。
7	ニーズの探り方②	マーケティング調査:情報収集方法、情報のまとめ方:パソコンの活用	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 マーケティング調査の内容をノートに整理する (90分)。
8	製品戦略①	製品開発の進め方:開発のステップ、アイデア評価、ブランドの役割、小テスト	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 製品開発とブランドの役割をノートに整理する (90分)。
9	製品戦略②	小テストの総評、サービスの特徴と類型、発売後のサイクル:製品ライフサイクル、新製品の採用と普及	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 サービス、PLCの内容をノートに整理する (90分)。
10	価格戦略①	価格の決め方:値ごろ感、上澄み吸収価格と浸透価格	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 価格の決め方をノートに整理する (90分)。
11	価格戦略②	価格の管理:希望小売価格とオープン価格、ディスカウントとリベート	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。
			復習 価格の管理方法をノートに整理する (90分)。

12	販売促進戦略①	コミュニケーション: 広告活動、販売員活動、パブリシティ活動、販売促進活動	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。 復習 コミュニケーションの内容をノートに整理する (90分)。
13	販売促進戦略②	レポートの総評、広告目標、予算設定、表現方法、多様なメディア、広告効果測定	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。 復習 多様なメディアの内容をノートに整理する (90分)。
14	流通戦略①	流通の担い手: 商取引流通、物流、リーダーとメンバーの関係①: チャンネルリーダー	予習 配布プリントを読んでおくこと (90分)。 復習 流通の担い手の役割をノートに整理する (90分)。
15	流通戦略②、全体のまとめ	リーダーとメンバーの関係②: 3つのチャンネル、VCとFC、流通系列化、講義内容のまとめ	予習 基本事項をまとめて、授業で分からなかった箇所を確認する (90分)。 復習 3つのチャンネルとこれまでの授業内容を整理する (90分)。

#### ◆教科書及び資料

使用しません。毎回、プリントを配布する。

#### ◆参考書

書名	著者	発行所
ベーシックマーケティング入門	相原修	日本経済新聞出版社
ベーシック・マーケティング	(社)日本マーケティング協会監修	同文館出版
現代商業学	梅沢昌太郎編著	慶應義塾大学出版会
詳しく学ぶ経営学	白土健・宮田純編	八千代出版

#### ◆関連科目

食品学総論、食品学各論、経営学、フードサービスビジネス論、飲料サービス実習、フードシステム論、食品流通技術論、品質管理、食品産業論、食品開発論、食品流通論、フードスペシャリスト論。

#### ◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	10
レポート	10 (2,700分)	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

授業の進め方は、配布するプリント・資料をもとに、板書を中心とした講義形式で行う。また、マーケティング論に関する最新のトピックス等も、随時、授業中に紹介する。レポートの課題や締め切り日時等は、初回の授業概要の説明時に伝達する。

#### ◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト (授業内で総評を述べて、採点し答案を授業内で返却する。)

レポート (授業内で総評を述べて、採点しレポートを授業内で返却する。)

#### ◆受講上の注意事項及び助言

毎回、授業計画の予習欄に記載されている頁は読んでくること。予習時に分からなかった用語については、図書館やネットで調べておくこと。関連資料として、『日本経済新聞』『日経 MJ』『日経ビジネス』等の記事も紹介し、実際のマーケティングに関わる現象も体感してもらおう。配布プリント等は、各自で管理すること。授業中の私語、携帯端末の操作、他科目等の内職、途中の入退席等、授業の妨げになる行為は厳禁。注意しても改善がみられない場合には、教場から退席してもらい、以後の受講は認めない。欠席・遅刻・早退のさいには、公的な証明書の提出を求める。

#### ◆オフィスアワー

受付時間: 出講日

受付場所: 学務課

上記で対応できない場合: 初回の授業概要の説明時に、担当者のメールアドレスを伝達する。

# フードマネジメント論 ( 2 単位) ( 食品学科 )

開講時期 4 年・前期  
 担当者氏名 中富 貴仁

## ◆授業概要

本科目は、ホスピタリティーインダストリーに関連する業務の内、料飲サービス (Food & Beverage) に関わる教育・実務 (ホテル学校・調理師学校・レストラン実務及び経営、コンサルティング等) を 38 年間勤務しつつ、日本フードサービス学会や日本交渉学会、国際観光日本レストラン協会・日本ホテル・レストランサービス技能協会・日本食生活文化財団・日本ホテルレストランコンサルタント協会の会員として日夜サービスマネジメントを産学一体化した研究・開発を続けている実務者 (MBA・1 級レストランサービス技能士・調理師) が教員として担当する。本講義は 3 学年時に履修した「フードサービスビジネス論」をベース (総論) にマネジメントの部分各論に分けて展開していく。そのため前講義で配布した資料を使うことがあるので資料は保管していただきたい。特に本講では飲食店の経営実態をマーケティングの手法を用いてフードマネジメントを分析していくので関連科目である「商学」「経済学」「経営学」「マーケティング」「フードコーディネーター論」を在学中に学習されていると理解が深まるので望ましい。本講では具体的にレストランをはじめとする飲食店舗経営 (管理運営) を教員の実体験を交えて解説し、現状の飲食業界と照らし合わせて授業を進めていく。また、卒業後に必要なビジネスマナーやテーブルマナー (食卓作法) も付随して説明をし、将来のビジネスステージで役立てられるように備えていく。本学は「食」の専門大学でもあるので、「食生活文化」のエキスパートとして本講を通しの知識をより深めていく。よって履修学生の食生活体験をもケーススタディーとして取り扱う参加型の授業となる。学生の活発な発言を期待する。

## ◆到達目標

1. 経営の基本であるヒト (人)・モノ (物)・カネ (金)・情報の仕組みが理解できるようになる。
2. 飲食店経営の基礎構成が理解できるようになる。
3. 食生活文化の構造変化が理解でき食文化の指導者・継承者としての自信が持てるようになる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション	授業概要・受講心得・授業計画	予習 大学4年生としての心構え (40~60分)
			復習 卒業後の進路計画 PDCA (40~60分)
2	外食産業における飲食提供の実態	外食産業の実態・提供スタイル・TPO	予習 外食市場規模の分析 (40~60分)
			復習 業態の種類の理解 (40~60分)
3	フードマネジメントで取り扱う商品	食品はモノ・食事はコト 食事というコト「事」の商品化	予習 レストランの商品を調べる (40~60分)
			復習 「商品」の特徴を把握する (40~60分)
4	商学・経済学・経営学	各学問から考察するフードマネジメント	予習 各学問の相違点を調べる (40~60分)
			復習 多角的観点から業態を再認識する (40~60分)
5	各学問から考察するフードビジネス	ヒト (人)・モノ (物)・カネ (金)・情報	予習 Management を調べる (40~60分)
			復習 四柱の関係を確認する (40~60分)
6	マネジメント基礎Ⅱ	3H (When. Where. Who. What. Why. How to. How many. How much.) 情報処理	予習 「情報」とは何か、調べる (40~60分)
			復習 人は情 (感情・情報) で動くことを再認識する (40~60分)
7	マネジメント基礎Ⅲ	会社のミッション・種類・組織	予習 会社の仕組みを調べる (40~60分)
			復習 就活の企業を再度見直す (40~60分)
8	商品の価格設定	ライフスタイル・立地・needs & wants	予習 現在の食生活を振り返る (40~60分)
			復習 食費を再確認する (40~60分)
9	売上 (3:3:3:1)	販売・セールスプロモーション・タイミング プロダクトアウト・マーケットイン	予習 顧客の立場で飲食を考える (40~60分)
			復習 販売者の立場で飲食を考える (40~60分)
10	経費 (3:3:3:1)	原材料費・人件費・販売費及び一般管理費	予習 アルバイトの人件費を考える (40~60分)
			復習 経営者の立場で人件費を考える (40~60分)



11	支払	出納の現状理解 (時間・期日・不渡り)	予習 支払いの種類を調べる (40~60分)
			復習 期日の重要性を再認識する (40~60分)
12	利益 (価値)	粗利 (売上総利益)・営業利益・経常利益	予習 利益とは何か、調べる (40~60分)
			復習 価値と利益を考える (40~60分)
13	企業の経営戦略	外食産業の経営分析をしてベンチマークしてみる	予習 興味のある外食企業を調べてみる (40~60分)
			復習 企業の社会貢献を確認する (40~60分)
14	未来予測	外食業界での10年後のヒット商品を予測する (モノ商品・コト商品) 「演繹法」「帰納法」を用いて考察	予習 興味のある外食企業の10年後を予測する (40~60分)
			復習 自分の10年後と重ねて予測する (40~60分)
15	まとめ	まとめ・質疑応答	予習 質問を考える (40~60分)
			復習 食事=人+良+事 の式を実践する (40~60分)

#### ◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
フードコーディネーター論	フードスペシャリスト協会	建帛社
資料・プリント配布		

#### ◆参考書

書名	著者	発行所
経営学ファーストステップ	北居明 他	八千代出版
食品業界の仕組がしっかりわかる教科書	松岡康浩 竹田クニ	技術評論社
現代フードサービス論	日本フードサービス協会	創成社

#### ◆関連科目

社会学・商学・経済学・経営学・マーケティング・フードサービスビジネス論・簿記会計論・食品衛生学

#### ◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	50		

欠席は回数により累積減点していきます。

1回目-5点、2回目-5-8=-13点、3回目-5-8-10=-23点、4回目-5-8-10-13=-36点、5回目=-40点

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法  
授業中に指示します。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

人間の基本は挨拶・返事・礼儀作法であると心得ています。授業の開始と終了ははじめをつけ起立して礼をする。礼儀作法 (エチケット・マナー) は厳しく指導する。本学は食品を扱う大学であるので、衛生観念にも厳しく指導する。

#### ◆オフィスアワー

受付時間：出講時に受け付ける

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：学務課に相談してください。

## 簿記・会計論 (2単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期  
担当者氏名 千葉喜之

### ◆授業概要

企業会計における基礎的な収益・費用・利益、さらに資産・負債・資本の理解と関連する一般会計・税務会計との比較から、会計用語・会計処理の実例を中心に仕訳・元帳転記・財務諸表の作成等を講述する。

### ◆到達目標

1. 企業会計上の利益概念と一般会計の利益概念との比較・理解ができる。
2. 企業会計と税務会計との利益・所得の比較・関連性を理解する。
3. 業種別での会計慣習における会計用語・会計処理の実例を理解する。

### ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	企業会計・一般会計・税務会計の概要と区分	企業会計の決算書・一般会計の収支計算書・税務会計の申告書の実例	予習 配布資料の会計用語の理解。(60分)
			復習 実務上の会計用語の理解。(30分)
2	企業会計上の資産・負債・資本と一般会計の財産等の実例	貸借対照表の内容と必要性及び一般会計の財産目録の比較	予習 配布資料の資産・負債・資本を確認する。(45分)
			復習 資産と一般財産を区分する。(45分)
3	企業会計の収益・費用・利益と一般会計の収入・支出他 税務会計上の所得との比較・実例	損益計算書の内容・作成と一般会計の会計慣習との比較	予習 収益・費用の内容を理解する。(60分)
			復習 一般の収入・支出と比較する。(30分)
4	簿記会計上の取引と仕訳・勘定科目及び一般会計の記帳	仕訳帳・総勘定元帳の作成と一般会計の単式簿記	予習 簿記会計上の取引を理解する。(45分)
			復習 一般会計との比較をまとめる。(45分)
5	試算表・決算書の作成と必要性	試算表作成と貸借対照表・損益計算書の作成処理	予習 複式簿記を理解する。(50分)
			復習 複式簿記の借方・貸方を理解する。(40分)
6	企業会計・決算書と税務会計・申告書の実例と関連性	法人・個人企業の決算書と法人税・所得税申告書の実例	予習 利益・所得の内容を理解する。(60分)
			復習 法人税・所得税を計算する。(30分)
7	簿記会計上の取引内容と記帳	現金・預金取引の仕訳と総勘定元帳の転記	予習 配布資料の取引内容を理解する。(30分)
			復習 配布資料の記帳処理をする。(60分)
8	掛け取引の内容と記帳	発生主義の理解と仕訳及び元帳の作成	予習 収益・費用の計上を理解する。(45分)
			復習 一般会計の収入・支出の計上と区分する。(45分)
9	債権・債務の内容と手形取引	金銭債権・債務及び手形取引の仕訳・記帳	予習 特に手形取引を理解する。(60分)
			復習 手形取引の実例をまとめる。(30分)
10	固定資産と減価償却	企業会計・税務会計との減価償却の比較及び関連性	予習 減価償却の内容を理解する。(60分)
			復習 固定資産と減価償却の範囲をまとめる。(30分)
11	個人企業の記帳と税法上の会計処理の実例	個人企業の青色申告及び所得税の内容	予習 事業用取引と家計との区分。(45分)
			復習 単式簿記と複式簿記を比較する。(45分)
12	法人企業の記帳と税法上の会計処理の実例	法人企業の設立時及び設立後の記帳と法人税の会計処理	予習 法人設立時の記帳を理解する。(50分)
			復習 法人・個人企業の相違点をまとめる。(40分)
13	会計伝票・帳簿の記帳処理の実例	伝票と仕訳との会計処理及び総勘定元帳の記帳	予習 伝票の種類と記帳を処理する。(45分)
			復習 会計慣習の伝票作成をまとめる。(45分)

14	業種別からの財務諸表の実例と会計処理	小売業・製造業他 建設・運送業等の財務諸表の比較	予習 業種別の財務諸表を区分する。(60分)
			復習 業種別の会計用語を理解する。(30分)
15	海外取引に関する会計処理と財務諸表の作成	外貨との円安・円高が生ずる為替差益・差損の計上と問題	予習 為替取引の内容を理解する。(45分)
			復習 為替損益の損益計算書への計上。(45分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
資料配布		

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

授業中で実施する問題演習や課題等は、その都度回答を示し解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

積極的に授業に参加し、意欲的に学修に取り組むことを希望する。

◆オフィスアワー

受付時間： 出講日  
受付場所： 学務課

# 経営学 (2単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期  
担当者氏名 横沢泰志

## ◆授業概要

企業経営に関する基本的な知識の習得を目指します。  
将来自ら企業経営をする際や、働いている企業の経営状況を理解する際に役立つように、重要な概念や理論をシンプルに吸収できるように講義します。その際、食品業界を中心として、ビジネスの見方に触れていきます。本科目は、約30年みずほフィナンシャルグループに勤務し、事業性調査分析、持株会社における経営実務等を経験した教員が担当します。

## ◆到達目標

1. 企業経営に関する基本的な知識を身につける。
2. 社会における企業の役割を説明できる。
3. 企業の戦略や組織が持つ独自性を指摘できる能力を身につける。

## ◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	経営学とは	経営、経営学とはどのようなものか	予習 教科書第1章 (P.8-14) を読む(60分)
			復習 経営、経営学についてまとめ、理解する(120分)
2	会社制度	会社とはどのようなものか	予習 教科書第2章 (P.16-27) を読む(60分)
			復習 会社制度についてまとめ、理解する(120分)
3	人事管理制度	よりよく働くための「人事管理制度」とはどのようなものか	予習 教科書第3章 (P.28-40) を読む(60分)
			復習 人事管理制度についてまとめ、理解する(120分)
4	競争戦略	強みを生かして生き残るための「競争戦略」とはどのようなものか	予習 教科書第4章 (P.42-51) を読む(60分)
			復習 競争戦略についてまとめ、理解する(120分)
5	ビジネスシステム戦略	仕組みを工夫して生き残るための「ビジネスシステム戦略」とはどのようなものか	予習 教科書第5章 (P.52-63) を読む(60分)
			復習 ビジネスシステム戦略についてまとめ、理解する(120分)
6	全社戦略	ビジネスを組み合わせる「全社戦略」とはどのようなものか	予習 教科書第6章 (P.64-74) を読む(60分)
			復習 全社戦略についてまとめ、理解する(120分)
7	組織構造	人々が共働する仕組みである「組織構造」とはどのようなものか	予習 教科書第7章 (P.76-85) を読む(60分)
			復習 組織構造についてまとめ、理解する(120分)
8	製品開発とイノベーション	新しいものを生み出す「製品開発とイノベーション」とはどのようなものか	予習 教科書第8章 (P.86-97) を読む(60分)
			復習 製品開発とイノベーションについてまとめ、理解する(120分)
9	組織文化	組織の中の見えない力である「組織文化」とはどのようなものか	予習 教科書第9章 (P.98-108) を読む(60分)
			復習 組織文化についてまとめ、理解する(120分)
10	リーダーシップ	人を動かすための「リーダーシップ」とはどのようなものか	予習 教科書第10章 (P.110-119) を読む(60分)
			復習 リーダーシップについてまとめ、理解する(120分)
11	モチベーション	やる気を引き出すための「モチベーション」とはどのようなものか	予習 教科書第11章 (P.120-129) を読む(60分)
			復習 モチベーションについてまとめ、理解する(120分)
12	キャリア	よりよい仕事人生を考えるための「キャリア」とはどのようなものか	予習 教科書第12章 (P.130-140) を読む(60分)
			復習 キャリアについてまとめ、理解する(120分)
13	ダイバシティ・マネジメント	さまざまな人が共に働く「ダイバシティ・マネジメント」とはどのようなものか	予習 教科書第13章 (P.142-153) を読む(60分)
			復習 ダイバシティ・マネジメントについてまとめ、理解する(120分)
14	国際化	いろいろな国に乗り出す「国際化」とはどのようなものか	予習 教科書第14章 (P.154-164) を読む(60分)
			復習 国際化についてまとめ、理解する(120分)

15	事例研究	企業は実際にどのように戦略、組織、人材をマネジメントしているのか	予習 研究対象企業のHP等を読み(60分)
			復習 研究対象企業の独自性を理解する(120分)

(注) 授業と関連した学外における見学・体験等を通じて、その成果のレポート提出を求める(900分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
経営学ファーストステップ	北居昭 松本雄一 鈴木竜太 上野山達哉 島田善道	八千代出版 ¥2,700

◆参考書

書名	著者	発行所
食品業界のしくみとビジネスがこれ一冊でしっかりわかる教科書	松岡康浩 竹田クニ	技術評論社 ¥1,500

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート	20	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- 小テスト(回答を配布し、解説を行います)
- レポート・課題(コメントを付し、フィードバックします)

◆受講上の注意事項及び助言

経営学に興味がある方、企業経営に興味がある方、企業の役割や仕組みに興味がある方にわかりやすく講義を行いたいと思います。事例研究の対象企業は別途指定します。

◆オフィスアワー

- 受付時間: 出講日
- 受付場所: 学務課
- 上記で対応できない場合: 学務課にご相談ください。

## 卒業研究

(6単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期～4年・後期

担当者氏名 荒木裕子 岡本直也 貝沼章子 片山佳子 北村義明 谷本守正 福田 亨  
藤島廣二 植芝 牧 熊谷美智世 福留奈美 吉田光一 篠原優子 山本直子

### ◆卒業研究の目的

卒業研究はフードサイエンスコースの必修科目で、大学4年間の集大成となる。3年次までの講義・実験実習を通して、食品に関して基礎から最先端までの幅広い知識と技術を学ぶ。それらを基盤として将来各分野に応用していくためには、学生個人が自主的に研究に取り組む経験が不可欠であり、地方・地域自治体の活性化に貢献できる研究等を積極的に取り入れる。

各指導教員の下で、個別の研究テーマについてその背景と目的を理解し、学生自らが研究を計画・遂行し、研究方法の確立、研究結果のまとめ・解析・考察を通して、論理的な論文の作成、問題点の解決法等を修得していく。さらに、文献の読み方、論文の書き方を学び、最終的に研究成果を卒業論文としてまとめる。研究成果の口頭またはポスターによる発表が義務付けられる。

### ◆卒業研究の履修要領

#### 1. 研究室への配属

指導教員による「卒業研究説明会」が行われ、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。研究室配属は、その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け3年前期開始時に決定される。

#### 2. 卒業研究発表会

卒業年次の後期授業の最終週に、食品学科全体の卒業研究発表会を行う。

#### 3. 卒業論文の提出

卒業研究発表会後の所定の期日までに卒業論文を提出する。

#### 4. 卒業研究の評価

卒業研究は、主査による論文審査と口頭試問（研究室ごとの卒論発表会）をもって評価する。主査は指導教員とし、原則として食品学科の専任教員とする。口頭試問は、卒業年次の1月中旬～2月上旬に行う。

#### 5. 卒業論文の内容、書式等

卒業論文の内容、書式等については、「卒業論文作成の手引き」により指示する。

## 卒業制作 (6単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期～4年・後期

担当者氏名 荒木裕子 岡本直也 貝沼章子 片山佳子 北村義明 谷本守正 福田 亨  
藤島廣二 植芝 牧 熊谷美智世 福留奈美 吉田光一 篠原優子 山本直子

### ◆卒業制作の目的

卒業制作は、大学4年間の集大成となるものである。3年次までの講義・実験実習を通して、食品に関して基礎から最先端までの幅広い知識と技術を学ぶ。それらを基盤として将来各分野に応用するために、地方・地域自治体の活性化に貢献できる商品開発等を手掛けることにより、学生個人が自主的に取組む姿勢を修得する。

指導教員の下で、個別のテーマについてその背景と目的を理解し、学生自らが計画・遂行し、方法の確立、結果のまとめ・解析・考察を通して、論理的な論文の作成や作品の制作、問題点の解決法等を修得していく。さらに、文献の読み方、論文の書き方を学び、最終的に作品を制作することで成果をまとめる。

なお、研究をテーマとして選択することも可能である。その際には「卒業研究」の履修要領が適用され、「卒業論文の作成」および「口頭またはポスターによる発表」が義務付けられる。

### ◆卒業制作の履修要領

#### 1. 研究室への配属

各研究室の教員による「卒業研究・制作説明会」が行われ、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。研究室配属は、その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け3年前期開始時に決定される。

#### 2. 卒業研究・制作発表会

卒業年次の後期授業の最終週に食品学科全体の卒業研究・制作発表会を行い、卒業制作作品を発表する。

#### 3. 卒業制作作品の提出

卒業研究・制作発表会後の所定の期日までに卒業制作作品を提出する。

#### 4. 評価

卒業制作は、主査による審査と口頭試問（研究室ごとの発表会）をもって評価する。主査は指導教員とし、原則として食品学科の専任教員とする。口頭試問は、卒業年次の1月中旬～2月上旬に行う。