

[4418] 専門教育科目 食品流通・サービス系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科									
簿記・会計論			講義	兼平拓道	4年	前期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
2	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の8次産業化プロフェッサー(食PRO)	○	期末試験	70	有				
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》					期末レポート				
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト		
	○	—	—	○	—	○	○	○	—	—	—	○	○	授業内提出物	30	有
											《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	授業内活動				
										計	100					
										フィードバックの方法						
当該科目のキーワード	《知識・理解》		財務諸表										授業内提出物は各講義終了後に回収し評価した上で次回の講義時にフィードバックする			
	《汎用的技能》		資金管理能力													
	《態度・志向性》		会計担当者思考 経営者思考										アクティブラーニングの有無(内容)	無		
授業概要	複式簿記におけるストックとフローの2つのフレームワークを理解させ、実務的な基礎知識を習得させる。会計情報の作成を通じて資金の面から、組織の活動を記録・計算し、その結果を報告し、分析する資金管理能力を育成する。															
授業の到達目標	各種会計事象についての仕訳、総勘定元帳への転記、試算表の作成、精算表への転記ならびに決算整理仕訳を通じた貸借対照表と損益計算書の作成方法を学ぶ。															
単位認定の要件	評価の合計が60点以上であること。															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容														
	1	経営および経営分析の基礎(会計の原理・簿記のしくみ) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	2	諸取引の処理Ⅰ(現金預金・売掛金・買掛金) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	3	諸取引の処理Ⅱ(その他の債権と債務) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	4	諸取引の処理Ⅲ(手形) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	5	諸取引の処理Ⅳ(債権の譲渡) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	6	諸取引の処理Ⅴ(引当金) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	7	諸取引の処理Ⅵ(有形固定資産) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	8	諸取引の処理Ⅶ(収益・費用) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	9	諸取引の処理Ⅷ(税金) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	10	決算Ⅰ(試算表・精算表・決算整理) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	11	決算Ⅱ(決算振替・貸借対照表作成・損益計算書作成) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
	12	財務会計Ⅰ(財務諸表の基本と読み方) 予習:(90分)『会社四季報』からサンプル企業を1社ピックアップし有価証券報告書に目を通す 復習:(90分)サンプル企業の業績動向をまとめる														
	13	財務会計Ⅱ(財務諸表の使い方) 予習:(90分)『会社四季報』からサンプル企業を1社ピックアップし有価証券報告書に目を通す 復習:(90分)サンプル企業のセグメントごとの課題を考える														
	14	財務の基礎Ⅰ(原価計算の目的と方法) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く														
15	財務の基礎Ⅱ(収支計画) 予習:(90分)講義概要を読む 復習:(90分)授業配布のドリルを解く															
教科書・教材	特になし															
参考書・参考文献等	『日本経済新聞(日本経済新聞社)』『週刊東洋経済(東洋経済新報社)』『週刊ダイヤモンド(ダイヤモンド社)』『週刊エコノミスト(毎日新聞社)』『日経ビジネス(日経BP社)』															
履修上の注意等	行政職および大手食品メーカーや大手総合商社を希望する学生は履修することが望ましい。															
実務経験との関連	実務経験の有無	無														

[4419] 専門教育科目 食品流通・サービス系			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科									
フードコーディネーター実習			実習		今村麻里子		4年	前期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件				免許・資格				単位認定の方法と フィードバックの有無							
			必修		選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロデューサー(食PRO)								
1	8	30	1				○			○	期末試験 10 有							
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》							
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク				リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	
	—	○	○	○	—	—	—	○	—	○				○	—	—	—	○
	《知識・理解》		技術の習得 テーブルコーディネートの理解 豊かな食生活への応用															
	《汎用的技能》		共同作業における技術の習得															
《態度・志向性》		共同作業の円滑な運営																
当該科目のキーワード	《知識・理解》		技術の習得 テーブルコーディネートの理解 豊かな食生活への応用															
《汎用的技能》		共同作業における技術の習得																
《態度・志向性》		共同作業の円滑な運営																
授業概要	フードコーディネーター論で学んだことをもとにテーブル・料理・メニューなどを実際にコーディネーターに必要技術スタイリングを身に付ける。 食を企画・演出する実践力を磨いていく。											調査学習、グループディスカッション、グループワーク						
授業の到達目標	実習で学んだことをもとに、食に関するさまざまな要素をつなげてテーマに沿ったコーディネートができるようになる																	
単位認定の要件	実技試験、提出物、実習への取り組みを総合的に判断し、60%以上の習得とする																	
<b>授業計画</b> (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																
	1	オリエンテーション 実習の進め方・レポート・料理写真の撮り方について																
	2	日本茶・紅茶・コーヒーの種類:テイスティング																
	3	フードコーディネーター:カフェメニュー(お菓子)																
	4	テーブルマナーとサービス:テーブルマナー(日本料理・西洋料理・中華料理)																
	5	食企画について テーブルコーディネーター:行事によるコーディネート(企画)																
	6	食企画について テーブルコーディネーター:行事によるコーディネート(準備・写真撮影)																
	7	食企画について テーブルコーディネーター:行事によるコーディネート(プレゼンテーション)																
	8	食企画について まとめ・発表																
教科書・教材	三訂フードコーディネーター論 (公社)日本フードスペシャリスト協会 編(建帛社) フードコーディネーター教本 日本フードコーディネーター協会 柴田書店																	
参考書・参考文献等	日本の美しい食卓歳時記 JTAAGジャパンテーブルアーティスト協会																	
履修上の注意等	日々の食事に関心を寄せ、食のコーディネーターに興味を深め、探求心を持つこと。 時間割では4時間ですが、実習終了時まで行うので実習の後には予定を入れないこと。																	
実務経験との関連	実務経験の有無	無																

[4603] 専門教育科目 総合実践系		授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科								
インターンシップ I		実習		市田淳治・小笠原敦子・兼平拓道・他		4年	前期	フードマネジメント学科								
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格					単位認定の方法と フィードバックの有無					
1			必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエティスト	食の6次産業化プロデューサー(食PRO)		インターンシップ評価書	70	有			
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪汎用的技能≫ コミュニケーションスキル 数量的スキル 情報リテラシー 論理的思考力 問題解決力					≪態度・志向性≫ 自己管理能力 チームワーク リーダーシップ 倫理観 社会的責任 生涯学習力					《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》			
	○		-		-		○		○		○		○		○	
													計		100	
															フィードバックの方法	
当該科目のキーワード		≪知識・理解≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		組織管理 人的資源 マナー コミュニケーション能力 発信力 働きかけ力 状況把握力 傾聴力 計画力 課題発見力 主体性 積極性 規律性 柔軟性					インターンシップ評価書(実習先評価)は事後指導でリフレクションで伝達する。インターンシップ日誌・報告書は実習終了後に担当教員で評価し事後指導のリフレクションで伝達する。			アクティブラーニングの有無(内容)		有		
授業概要		実習先で要求される実務能力を身に付け、組織の中でコミュニケーションが取れるようになるほか、社会人として必須となる心構えや社会常識とマナーを習得させる。3回の事前指導、3日間のインターンシップ実習、2回の事後指導などのプロセスで実施する。実習先は、地方自治体および民間企業とする。										グループディスカッション グループワーク				
授業の到達目標		職業現場での経験を通して自分の長所と欠点を知るとともに、働くことの意義や生きがいを考える。社会人として必要な「社会人基礎力」を身に付ける。														
単位認定の要件		評価の合計が60点以上であること														
授業計画(予習、復習の内容・時間含む)		内 容  (1)事前指導 6時間 ①インターンシップガイダンス 予習:(90分)インターンシップの目的をまとめる 復習:(90分)ガイダンスで大事だと思ったことをまとめる ②インターンシップ実習先の研究 予習:(90分)実習先の情報を調べる 復習:(90分)実習先の情報をまとめる ③応募書類の作成 予習:(90分)志望動機と自己PRをまとめる 復習:(90分)応募書類を清書する (2)インターンシップ実習 20時間 予習:(90分×10回)実習をシミュレーションする 復習:(90分×10回)実習日誌をまとめる (3)事後指導 4時間 ①インターンシップ報告書の提出と担当教員によるリフレクション 予習:(90分)インターンシップ報告書を完成させる 復習:(90分)担当教員とのリフレクションをまとめる ②インターンシップ実習報告会 予習:(90分)実習報告会の資料を作成する 復習:(90分)他の学生の実習報告をまとめる														
教科書・教材		特になし														
参考書・参考文献等		特になし														
履修上の注意等		インターンシップ実習に入る前に、身だしなみを整える。														
実務経験との関連		実務経験の有無	無													

[4604] 専門教育科目 総合実践系			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科									
インターンシップⅡ			実習		市田淳治・小笠原敦子・兼平拓道・他		4年	後期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件					免許・資格					単位認定の方法と フィードバックの有無					
			必修		選択			フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエティスト	食の6次産業化プロデューサー(食PRO)							
1			1										インターンシップ評価書	70	有			
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》			《汎用的技能》					《態度・志向性》					《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》				
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力				
	○	—	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
	計												100					
	フィードバックの方法																	
当該科目のキーワード			《知識・理解》		組織管理 人的資源 マナー					《汎用的技能》					《態度・志向性》			
					コミュニケーション能力 発信力 働きかけ力 状況把握力 傾聴力 計画力 課題発見力					主体性 積極性 規律性 柔軟性					アクティブラーニングの有無(内容)			有
授業概要			実習先で要求される実務能力を身に付け、組織の中でコミュニケーションが取れるようになるほか、社会人として必須となる心構えや社会常識とマナーを習得させる。3回の事前指導、3日間のインターンシップ実習、2回の事後指導などのプロセスで実施する。実習先は、地方自治体および民間企業とする。												グループディスカッション グループワーク			
授業の到達目標			職業現場での経験を通して自分の長所と欠点を知るとともに、働くことの意義や生きがいを考える。社会人として必要な「社会人基礎力」を身に付ける。															
単位認定の要件			評価の合計が60点以上であること															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)			内 容															
			(1)事前指導 6時間 ①インターンシップガイダンス 予習:(90分)インターンシップの目的をまとめる 復習:(90分)ガイダンスで大事だと思ったことをまとめる ②インターンシップ実習先の研究 予習:(90分)実習先の情報を調べる 復習:(90分)実習先の情報をまとめる ③応募書類の作成 予習:(90分)志望動機と自己PRをまとめる 復習:(90分)応募書類を清書する (2)インターンシップ実習 20時間 予習:(90分×10回)実習をシミュレーションする 復習:(90分×10回)実習日誌をまとめる (3)事後指導 4時間 ①インターンシップ報告書の提出と担当教員によるリフレクション 予習:(90分)インターンシップ報告書を完成させる 復習:(90分)担当教員とのリフレクションをまとめる ②インターンシップ実習報告会 予習:(90分)実習報告会の資料を作成する 復習:(90分)他の学生の実習報告をまとめる															
教科書・教材			特になし															
参考書・参考文献等			特になし															
履修上の注意等			インターンシップ実習に入る前に、身だしなみを整える。															
実務経験との関連			実務経験の有無	無														