別記様式第2号（その1の1）

（用紙　日本工業規格A4縦型）

基　本　計　画　書

基　本　計　画								
事　項	記　入　欄							備　考
計画の区分	専門職大学の設置							
フリガナ 設置者	ｶﾞｯｺｳﾎｳｼﾞﾝ　ｺｸｻｲﾋﾞｼﾞﾈｽｶﾞｸｲﾝ 学校法人国際ビジネス学院							
フリガナ 大学の名称	ｶﾅｻﾞﾜｼｮｸﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄｾﾝﾓﾝｼｮｸﾀﾞｲｶﾞｸ かなざわ食マネジメント専門職大学 (Kanazawa Professional University of Food Management)							
大学本部の位置	石川県白山市横江町土地区画整理事業施行地区内8街区1番							
大学の目的	かなざわ食マネジメント専門職大学は、教育基本法及び学校教育法に則り、フードサービス事業領域に関する高度な専門性と様々な課題に対して柔軟に対応できる能力、それを支える基盤となる広域な知識を有する人材を社会へ送り出すことを目的とする。また、フードサービス産業における高度な知識と技術、そしてフードサービスビジネスを展開し、持続していく能力を備えた人材を養成することで、フードサービス業界及び地域社会への発展に貢献することを目的とする。							
新設学部等の目的	フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科では、職業人としての能力育成から経営学を基礎としたフードサービス企業の実務までを学ぶ教育課程を編成している。4年間の学びを通して、企業経営を理解し、チェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、将来的にフードサービス企業において経営の中核を担える素養を持つ人材を養成することを目的とする。							
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地
		年	人	年次人	人		年　月 第　年次	
	フードサービスマネジメント学部 (Faculty of Food Service Management) フードサービスマネジメント学科 (Department of Food Service Management)	4	40	—	160	フードサービスマネジメント学士（専門職） (Bachelor of Food Service Management)	令和3年4月 第1年次	石川県白山市横江町土地区画整理事業施行地区内8街区1番
	計		40	—	160			
同一設置者内における変更状況（定員の移行，名称の変更等）	特になし							
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数		
		講義	演習	実習	計			
	ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学部 ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学科	53科目	10科目	9科目	72科目	131単位		

教員組織の概要

	学部等の名称	専任教員等 教授	准教授	講師	助教	計	助手	兼任教員等	
新設分	フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	人 10 (5)	人 1 (1)	人 4 (2)	人 2 (1)	人 17 (9)	人 2 (1)	人 6 (1)	
新設分	計	10 (5)	1 (1)	4 (2)	2 (1)	17 (9)	2 (1)	— (—)	
既設分	該当なし	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	
既設分	計	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	
合計		10 (5)	1 (1)	4 (2)	2 (1)	17 (9)	2 (1)	— (—)	

教員以外の職員の概要

職種	専任	兼任	計
事務職員	人 11 (11)	人 1 (1)	人 12 (12)
技術職員	— (—)	— (—)	— (—)
図書館専門職員	1 (1)	— (—)	1 (1)
その他の職員	— (—)	— (—)	— (—)
計	12 (12)	1 (1)	13 (13)

校地等

区分	専用	共用	共用する他の学校等の専用	計	
校舎敷地	2804.06 ㎡	4935.88 ㎡	1531.10 ㎡	9271.04 ㎡	国際ペット専門学校（収容定員220人）、国際サイクル専門学（収容定員80人）、金沢医療事務専門学校（収容定員80名）、国際調理専門学校（収容定員120名）と共用
運動場用地	0 ㎡	0 ㎡	0 ㎡	0 ㎡	
小計	2804.06 ㎡	4935.88 ㎡	1531.10 ㎡	9271.04 ㎡	
その他	0 ㎡	2893.00 ㎡	0 ㎡	2893.00 ㎡	駐車場 借用面積：2893㎡ 借用期間：20年
合計	2804.06 ㎡	7828.88 ㎡	1531.10 ㎡	12164.04 ㎡	

	専用	共用	共用する他の学校等の専用	計	
校舎	3307.91㎡ (1417.91㎡)	954.90㎡ (954.90㎡)	2588.65㎡ (2588.65㎡)	6851.46㎡ (4961.46㎡)	国際ペット専門学校（収容定員220人、面積基準650㎡）、国際サイクル専門学校（収容定員80人、面積基準380㎡）、金沢医療事務専門学校（収容定員80名、面積基準300㎡）、国際調理専門学校（収容定員120人、面積基準500㎡）と共用

教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設	
	5室	2室	1室	1室 （補助職員0人）	0室 （補助職員0人）	専門職大学全体

専任教員研究室	新設学部等の名称	室数	
	ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学部 ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学科	19 室	専門職大学全体

図書・設備

新設学部等の名称	図書〔うち外国書〕 冊	学術雑誌〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル〔うち外国書〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	
フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	10,283〔1,004〕 (8,283〔804〕)	44〔7〕 (44〔7〕)	9〔9〕 (9〔9〕)	20 (20)	— (—)	— (—)	専門職大学全体
計	10,283〔1,004〕 (8,283〔804〕)	44〔7〕 (44〔7〕)	9〔9〕 (9〔9〕)	20 (20)	— (—)	— (—)	

図書館	面積	閲覧座席数	収納可能冊数	
	448.86㎡	51席	15,000冊	専門職大学全体

体育館	面積	体育館以外のスポーツ施設の概要	
	— ㎡	—	—

経費の見積り及び維持の概要	経費の見積り	区　分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	・図書については２年次まで計画的に整備する為、購入費は第２年次まで記載した。 ・電子ジャーナルの整備運営費は図書費に含まない。
		教員1人当り研究費等		250千円	250千円	250千円	250千円	— 千円	— 千円	
		共同研究費等		1,000千円	1,000千円	1,000千円	1,000千円	— 千円	— 千円	
		図書購入費	33,200千円	4,150千円	4,150千円	0千円	0千円	— 千円	— 千円	
		設備購入費	7,138千円	5,395千円	0千円	0千円	0千円	— 千円	— 千円	

学生1人当り納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次
	1,200千円	1,000千円	1,000千円	1,000千円	— 千円	— 千円

学生納付金以外の維持方法の概要：手数料収入、寄付金、資産運用収入、雑収入等である。

既設大学等の状況

大学の名称	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地
		年	人	年次人	人		倍		
国際ペット専門学校金沢	ペット総合学科	2	80	—	160	専門士	0.79	平成18年度	石川県白山市横江町土地区画整理事業施行地区内8街区1番
	イオンペット社員養成学科	2	30	—	60	専門士	0.62	平成25年度	
国際サイクル専門学校	イオンバイク社員養成学科	2	40	—	80	専門士	0.30	平成26年度	石川県白山市横江町土地区画整理事業施行地区内8街区1番
金沢医療事務専門学校	医療事務総合学科	2	40	—	80	専門士	0.56	平成27年度	石川県白山市横江町土地区画整理事業施行地区内8街区1番
国際ペット専門学校福井	ペット総合学科	2	40	—	80	専門士	0.83	平成23年度	福井県坂井市丸岡町熊堂第3号7番地1の22
国際調理専門学校	高度調理師学科	2	40	—	80	専門士	0.42	平成28年度	石川県白山市横江町土地区画整理事業施行地区内8街区1番
	調理師学科	1	40	—	40	—	0.15	令和2年度	

附属施設の概要	該当なし

別記様式第２号（その２の１）

（用紙　日本工業規格Ａ４縦型）

教　育　課　程　等　の　概　要

（フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科）

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
基礎科目		アカデミックリテラシー	1前	2			○			1						
		キャリアデザイン	1前	2			○						1			
		統計基礎	1前	2			○			1						
		コミュニケーション論	1後		2		○						1			
		プレゼンテーション論	2前		2		○						1			
		ネットワーク基礎論	2前		2		○				1					
		セキュリティ基礎論	2後		2		○				1					
		情報リテラシーⅠ	1前	2				○			1					
		情報リテラシーⅡ	2前	2				○			1					
		英語Ⅰ	1前	2				○							兼1	
		英語Ⅱ	1後	2				○							兼1	
		英語Ⅲ	2前		2			○							兼1	
		小計（12科目）	—	14	10	0	—			2	1	0	2	0	兼1	—
職業専門科目	基盤科目群	経営学概論	1前	2			○			1						
		経済学概論	1前	1			○			1						
		簿記論	1前	2			○			1						
		経営管理論	1後	2			○			1						
		マーケティング論	1後	2			○			1						
		会計学	1後	2			○			1						
		原価計算論	1後	2			○			1						
		法学概論	1前	2			○			1						
		労務管理と法	1後	2			○			1						
		グローバル経営論	2前	2			○			1						
		企業システム論	2前	2			○				1					
		人的資源管理	3後	2			○			1						※演習
	フードサービスマネジメント科目群	フードサービス組織論	2前	2			○			1						
		フードサービス戦略論	3前		1		○			1						
		企業の社会的責任	2後		2		○			1						
		プロモーション論	2後		1		○			1					兼1	
		食品流通論	2後		1		○			1						
		フードサービスマーケティング論	2前	2			○			1						
		マーケティングリサーチ実習	2後	4					○	1				1		
		事業・商品開発論	3前	2			○					1				
		プランニング実習	3後	4					○			2		1		共同
		店舗管理システム論	3前		2		○					1				
		顧客管理システム	3後		2		○								兼1	
		店舗政策・立地論	3前		2		○			1						
		立地分析演習	3後		2			○		1						
		消費者行動論	3後		1		○			1						
		フードサービス経営分析	3通	4				○		1				1		※講義実習等代替
		起業論	4前		2		○					1				
		食品学	1前	2			○			1						
		食品衛生学	1後	2			○			1						
		食品関連法規	2前	1			○			1						
		食文化論	3前	2			○			1						
		食品加工学	3前		2		○			1						
		食品加工学実習	3後		2				○			1		2		
		フードサービス産業論	1後	1			○			1						
		ホスピタリティ論	1後	1			○						1			
		ホスピタリティサービス演習	3通		2			○				1				
		調理学	1後	2			○			1						
		調理学実習Ⅰ	2前	4					○			2		2		共同
		調理学実習Ⅱ	2後	4					○			2		2		共同
		商品開発実習	4前		2				○	2		1		2		共同
		臨地実習Ⅰ	2通	8					臨	1		3	2			共同
		臨地実習Ⅱ	3通	8					臨	1		3	2			共同
		臨地実習Ⅲ	4前	4					臨	5		1				共同
		小計（44科目）	—	80	24	0	—			10	1	4	2	2	兼2	—

展開科目	発想力科目群 考え方と	思考の整理学	2前	2			○			1						
		異文化コミュニケーション	2後		2		○								兼1	
		デザイン思考	2後		2		○								兼1	
		デザイン基礎演習	3前		2			○							兼1	
		カラーコーディネート	3後		2		○								兼1	
		ユニバーサルデザイン	4前		2		○								兼1	
	科目群 情報関連	情報と社会	2前	2			○				1					
		情報セキュリティ	2後	2			○				1					
		リスクマネジメント	3前	2			○			1						
		情報ネットワークと知的財産	4前	2			○			1						
	科目群 地域関連	地域学概論	1後	2			○			1						
		地域と歴史	2前		2		○						1			
		地域と観光	3前		2		○								兼1	
		地域と文化	3後		2		○						1			
		地域と産業	4前		2		○						1			
		小計（15科目）	—	12	18	0	—			3	1	0	1	0	兼3	—
科目総合		卒業研究	4通	4				○		9	1	3	2			共同
		小計（1科目）	—	4	0	0	—			9	1	3	2	0	—	—
合計（72科目）			—	110	52	0	—			10	1	4	2	2	兼6	—

学位又は称号	フードサービスマネジメント学士（専門職）	学位又は学科の分野	経済学関係

卒業・修了要件及び履修方法	授業期間等	
1、基礎科目 必修14単位、選択必修6単位以上 合計：20単位以上 2、職業専門科目 基盤科目群より　23単位 フードサービスマネジメント科目群より64単位以上 （必修57単位、選択必修7単位以上） 合計：87単位以上 ①下記7科目より3単位以上 ・フードサービス戦略論（1単位）　・企業の社会的責任（2単位） ・プロモーション論（1単位）　・店舗政策・立地論（2単位） ・立地分析演習（2単位）　・消費者行動論（1単位） ・起業論（2単位） ②下記2科目より2単位以上 ・店舗管理システム論（2単位）　・顧客管理システム（2単位） ③下記5科目より2単位以上 ・食品流通論（1単位）　・食品加工学（2単位） ・食品加工学実習（2単位） ・ホスピタリティサービス演習（2単位） ・商品開発実習（2単位） 3、展開科目 必修12単位、選択必修8単位以上 合計：20単位以上 ①考え方と発想力科目群より4単位以上 ②地域関連科目群より4単位以上 4、総合科目 必修4単位 卒業に必要な単位数：131単位以上 （履修科目の登録の上限：48単位(年間)）	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週
	1時限の授業時間	90分

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本工業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科）

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基礎科目	アカデミックリテラシー	本講義では、アカデミックリテラシーを「自律的な学びに必要な能力」として位置づけ、生涯にわたり自らの能力やスキルを高めるための具体的な学修方法について、理解することを目的とする。具体的には、大学における学び方、ノートテイキング、論理的思考力、情報収集および活用方法、論理的文章の書き方と理解、プレゼンテーションの初歩、議論の組み立て方やグループディスカッション手法などについて学び、自学自習を可能にする基礎能力を身につける。	
基礎科目	キャリアデザイン	そもそも「キャリア」「キャリアデザイン」とは何かから始め、自分の関心分野の掘り起こし、自分の将来の姿「どんな生き方をしたいか」「どんな仕事をしていきたいか.」を探求していく。日本は有史以来の人口減少時代を迎えており、少子高齢化、情報化、グローバル化など社会環境は複雑かつ加速度的に変化し続けている。その中で、「自分の将来の方向性」をイメージしていくことはとても重要なことである。もちろん、時間とともに方向性は変わってくため「これが正解である」ということには言えないが、近い将来、社会人になってからもキャリアデザインを考え続けていくことができるような方法を提示していく。また、どんな方向性でも社会人として必要な知識やコミュニケーション能力を個人ワークとグループワークを組み合わせ授業を行う。	
基礎科目	統計基礎	私たちの日々の生活やビジネス等あらゆる場面において、様々なデータがあふれている。膨大なデータから、どのデータを選択・収集し、どのような形として活用するかによって、データのもつ意味は大きく変化する。得られたデータを効率よく適切に処理するためには、「統計」が必要であり、データ分析が重要となる。本講義では、日常生活の中であふれる情報（データ）を能動的に収集し、分析することで、データを実務やアカデミックな研究に生かす方法について学ぶ。 まず、確率や初等統計の基礎から学び、統計データを適確に処理できるようになることを目指す。また、また得られた結果を正確に理解し、解釈できるために必要な知識を身につける。	
基礎科目	コミュニケーション論	ビジネスにおける様々な場面において、自分自身を表現でき、また相手を受け入れることができるコミュニケーション能力は必要不可欠である。また、グローバル化とIT化に伴い、私たちを取り巻く「コミュニケーション」は、直接的・間接的を含み、大きく変化し変容しつつある。 本講義では、コミュニケーションについて、言語的な話す力と聞く力、論理的思考力、また、非言語での表現力、観察力を養い、相手とのスムーズな相互理解を深める基礎を身につける。また、それらを日々の生活やビジネス場などでどのように活かしていくか、自分の伝えたい事を相手に伝える手段や方法について解説する。	
基礎科目	プレゼンテーション論	プレゼンテーションとは、自分の意見や情報などを、言語と非言語の手段により聴衆や受け手などの相手に伝え、興味を持たせ、理解・合意させることである。そのためには、自分が相手に伝えたい情報を整理し、伝わりやすいように構成し、効果的な方法で表現することが求められる。ビジネスの場では、日常的にプレゼンテーションを用いる場面が多々あり、プレゼンテーションの成功が、結果に直結する可能性が高いといえる。 本講義では、基本的なプレゼンテーションの準備としての思考方法、自らの主張や知見等を簡潔に伝えて説得するプレゼンテーション能力、ディベートの能力を習得する。学内での研究発表だけでなく、学外でのプレゼンテーションや社会に出てからの様々な発表や交渉に役立つスキルを身につけることを目標とする。	

基礎科目	ネットワーク基礎論	日々の進化が目まぐるしい情報通信技術（IT)は、日常生活やビジネス活動のなかにも浸透し、不可欠な存在となっている。 本科目では、身の回りのインターネットサービスの種類と活用方法など、一般社会人に求められるITに関する活用知識を習得する。まず、情報の量や単位、情報の品質に直結する通信の速度や画像の量的表記方法などの情報ネットワークの基本について学び、ネットワーク機器およびネットワークサービスについて理解する。次いで、インターネットが誕生するまでの歴史を解説し、インターネットを構成する機器が果たしている機能と役割を学ぶ。これからのネットワークの進化について知り、IoTの普及と5Gがもたらす世界、SDGsへの貢献について考える。	
基礎科目	セキュリティ基礎論	現代のネットワーク社会において、情報システムの活用は、ビジネスでは効率的に意思決定を行うことができ、新たな取引の機会がを増加させるなど、非常に重要である。情報活用能力を身につけるためには、ITに関する基礎知識、安全に使用できる情報セキュリティの基礎を身につけることが必要がある。 本授業では、ビジネス現場や日常生活において、安全に情報システムを活用するための情報セキュリティの基本について学び、リスクマネジメントの一環として情報セキュリティマネジメントと個人情報保護の目的や基本的な考え方について理解する。また、様々な事例を通して、多様な脅威への対策と対応方法について学び、安全な手法での情報の利用手順を理解し実践する方法を学ぶ。	
基礎科目	情報リテラシーⅠ	現代社会では、パソコンを用いた文書作成、表やグラフを用いた資料を作成することは必須のスキルであり、資料作成の代表的なソフトウェアであるWordやExcelを使いこなせることは、店舗マネジャーにとって重要である。 本授業では、情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能や操作について学習する。文書の編集、図表や画像の挿入、関数の利用など、これらのソフトウェアで可能な機能を学び、業務資料作成やマニュアル作成の基本的な能力を身につける。また、電子メールやウェブページなど、それらを使用するための基本的な操作方法も含め、演習を通して学ぶ。	
基礎科目	情報リテラシーⅡ	本授業では、情報リテラシーⅠで学んだ内容をふまえて、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelに加えて、プレゼンテーション作成ソフトウェアPowerPointの基本的な機能と操作について演習を通して学び、複合的な情報の作成・発信を行うための基本的な知識・技術を学ぶ。店舗マネジャーとして必要なスタッフシフト管理表や衛生管理表などの業務資料作成やマニュアルの作成、POP制作等の知識を身につける。Zoom等のビデオ会議システムを用いた遠隔会議やテレワークについて学ぶ。また、情報社会において社会人として知っておくべき法規関係についても解説する。	
基礎科目	英語Ⅰ	本授業では、英語の基本的なスキルとコミュニケーションについて習得できるようにする。具体的には。実生活に直結したトピックについて、英語コミュニケーションを行い、自分の考えをまとめ、情報や意思を伝え合う練習を重ねることで、基本的な英文法の理解を深め、単語や短い文章を正確に発音できるようにする。また、簡単な文章について、読解できるようになることを目標とする。	
基礎科目	英語Ⅱ	本授業では、ビジネスの場で使用する英語について、基本的なスキルを習得できるようにする。具体的には、ビジネスの場で使用頻度の高い単語や表現について理解し、商談や会議等の場面を想定したビジネス英語を理解することができるようになる。また、英語の基本的なビジネスメールを作成することができるようになることを目標とする。	

基礎科目		英語Ⅲ	本授業では、これまでの学習で身につけた知識や能力を土台として、ビジネスの場面を想定した応用的な英語力を身につける。具体的には、課題を各自選択し、それに関する英語の資料や情報を収集・整理し、最終的に英語によるプレゼンテーションを行う方法を学ぶ。これらを行うことで、英語の運用能力を向上させることを目指す。	
職業専門科目	基盤科目群	経営学概論	現代社会において、経営の考え方は営利を目的とした企業だけでなく、非営利の学校や病院の組織なども含めて適用されている。本講義では経営学に初めて触れる学生を対象に、経営学の概念や理論に関する基本的な論点を体系的に解説し、経営学とは何かを理解し基礎的な考え方を身につけることを目標とする。	
職業専門科目	基盤科目群	経済学概論	本講義では、最初に経済とは何かを説明し、その上で付加価値や総生産、経済成長率など経済の動きを理解するために必要となる様々な概念について学び、現実の経済構造や経済動向を理解するための視点や考え方の基礎を身に付けることを目的とする。	
職業専門科目	基盤科目群	簿記論	簿記は、業種や業態、企業規模を問わず、企業の日々の経営活動を帳簿に記録・計算・整理し、企業の財政状態と経営成績を明らかにする技術のことを指す。また、会計学の基盤となる重要な科目である。本講義では、簿記に関する基本的な知識と技術の習得を目指すとともに、簿記一巡の流れを学ぶ。具体的には、企業を経営するうえで行われる基本的な取引を用いて、仕訳・転記・試算表作成といった手続きを習得し、記録するために用いられる様々な帳簿や、貸借対照表・損益計算書といった財務諸表の構成について学修する。	
職業専門科目	基盤科目群	経営管理論	本講義では、企業組織を管理していく上での考え方と代表的な理論について学ぶ。経営管理とは、組織を支配し厳密にコントロールすることではなく、いかにして組織が持つ機能を有効に発揮させるかである。そのためには組織の最小単位である人をどのように位置づけるかから始まり、人の持つ欲求と働いてもらうための動機づけとの関連、組織運営や組織形態について学ぶ。また、経営管理論の発展過程を追いながら企業における管理と自由のバランスについて触れ、組織をどのように運営すべきなのかを考えていく。	
職業専門科目	基盤科目群	マーケティング論	マーケティングは、市場（顧客）が求める製品やサービスを適切な形で創り出し、その情報を市場へ提供し、適切に供給して行くためにはどうすればよいかを考える実務的な学問である。その意味を理解し、成否、価格、流通、プロモーションという面を中心に、ブランディングやマーケティングリサーチにおける具体的な手法とその背景にある考え方について理解する。	
職業専門科目	基盤科目群	会計学	会計は私たちの経済社会を支えている制度の1つで、その構造や役割について学ぶのが会計学である。本講義では、様々な会計とその関係性について学び、会社の経営活動を会計情報から読み解く力を身に付ける。まず、1年次前期で学んだ簿記論の内容を含めた財務会計や、1年次後期で学習する原価計算を含む管理会計を中心に、税務会計や非営利会計、会計監査など、現代会計の諸領域について解説する。次に、財務会計の基本的な仕組みをふまえたうえで、財務諸表の構造と関係性、活用方法について学ぶ。	

職業専門科目	基盤科目群	原価計算論	原価計算は、企業が利益を確保するために必要な管理項目の１つで、経営者の意思決定に有用な信頼できる原価情報を提供するため、財務諸表を作成するために重要な役割を担っている。本講義では、企業が合理的に経済活動を行うにあたり必要な原価計算の意義について学び、企業経営の基礎となる会計リテラシーを身に付ける。まず、原価とは何かについて理解し、原価計算がどのような行為であるかを段階的に学ぶ。次に、原価計算の基本的な計算技法の理論を理解し、より正確な原価を測定することができるようにする。最終的には、原価計算から得られた会計情報を用いて、企業の経営課題について考える。	
職業専門科目	基盤科目群	法学概論	法は、社会生活を営む上で、常にかかわりを持つものである。 本講義では、法律が現実社会のなかでどのような役割を果たしているのか身近な法律問題を通じて学び、法律の重要性を理解する。さらに、法的思考を身につけることによって、法学の視点で様々な社会問題について、各自が思考できることをめざす。 フードサービス産業や学生に身近なテーマを取り上げる。	
職業専門科目	基盤科目群	労務管理と法	労務管理は、労働法に基づき行う必要がある。労働法とは、個別的労使関係と集団的労使関係を規律する法律の総称であり、労働者の地位の保護・向上や労働組合の権利等を定める。具体的には、労働三法、職業安定法・最低賃金法・雇用保険法・労働者災害補償保険法などが挙げられる。 本講義では、サービス産業やフード産業において留意すべき法律問題を取り上げる。特に、個々の労働者と使用者との個別的な労働関係（労働契約）に関わる雇用関係法を対象とする。 事例を通じてその具体的な適用の様相を把握し、実務に役立つことを目標とする。	
職業専門科目	基盤科目群	グローバル経営論	本講義は、国際ビジネスの基礎知識を学び、ダイナミックにグローバル展開する企業の活動を理解すると共に、国際経営戦略、リスクマネジメント、マーケティング、M&A、組織形態、人的資源管理等について学ぶ。具体的には、日本企業による海外展開の背景や、進出先、事業内容等を学習し、その内容を体系的に整理することが求められる。また、グローバル経営の諸理論を踏まえて、経営戦略、リスクマネジメント、M&A、マーケティング等、機能別に見た企業経営や海外子会社の経営管理を理解し、グローバル人材として必要な知識・能力(基礎力・応用力)を習得する。なお、業種別、国別に見た企業のグローバル経営における相違を踏まえ、様々なグローバル経営のあり方をケーススタディにて学習し、課題探求・問題解決ができる能力(実践的課題解決能力)を身に付けることを目的とする。なお、事例分析は、飲食業、食品業界、サービス業などの事例を取り上げて行う。	
職業専門科目	基盤科目群	企業システム論	本授業では、職場や企業で情報のもつ役割について学ぶ。現場での課題を発見し解釈するための道具、組織を運営するための情報技術、商品やサービスを多くの人に伝えるためのコミュニケーション手段としての情報技術を学ぶ。さらに、代表的な経営情報分析手法について理解し、オフィスツールを身近な業務に適用し活用する方法について理解する。また、マーケティングにおける情報活用の考え方を理解し、各種ビジネス分野における代表的なシステムの特徴について解説する。	
職業専門科目	基盤科目群	人的資源管理	企業を取り巻く経営環境はグローバル化の速度を速めている。それに伴い、企業経営のあり方も変化し、また変化することを社会から求められている。雇用面に関しては、例えば、社会における人口構成の変化、人々の職業意識や価値観の変化は、企業としての雇用のあり方に大きな影響をもたらす。そのような状況を背景として、経営資源として必須の“人”を扱う人的資源管理が果たす役割は大きくなっている。 本講義では、企業経営、人的資源管理の基礎、モチベーション、リーダーシップなど、企業や組織における人的資源管理の仕組みと実際を学ぶ。その勉学を通じて、企業とは何か、企業の目的、労働組合などのステークホルダーとの関係、職業生活、企業のグローバル展開における諸問題、などについて習得する。 なお、飲食業、食品業界、サービス業の事例分析を取り上げると共に、学生の臨地実習に関連付けた演習を行う。	講義28時間 演習4時間

職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	フードサービス組織論	部活動やアルバイトなど、日々の生活の中で「組織」は身近な存在である。本講義では、組織の中でもフードサービス企業における組織論に特化して学習し、組織戦略やマネジメントに与える影響について解説する。また、組織論の基礎知識として、組織の成り立ち、構造、運営、人材といった側面について学び、フードサービス企業における経営管理能力について理解する。さらに、フードサービス企業において人材確保や従業員間の対人関係に関する課題が多い中、本授業ではチームワーク、コミュニケーション、コーチング、ストレスの管理、モチベーションなどの内容についても触れていく。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	フードサービス戦略論	市場の環境変化が激しい中で、フードサービス企業は常に新たな事業分野の開拓と事業化が求められている。新しいアイデアや研究成果を基に、採算の取れるプロセスへと組み上げていかなければならない。本授業では、フードサービス市場の変化をとらえ新事業の機会を見いだすための考え方を学ぶ。また、フードサービス産業論で学んだ基礎知識をもとに、最新の業種別の業界動向を把握し、各業種における特徴的な課題についてディスカッションを行うことで、フードサービスに対する洞察力を養う。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	企業の社会的責任	企業が自由なビジネス活動を行い、事業を継続するためには、顧客・株主・取引先・従業員・地域等、企業を取り巻くあらゆる関係者・環境等に対する配慮が必要になる。 本講義では、企業の社会的責任（CSR)とは何か、今、企業に問われている社会的責任とは何か、また企業に期待されている役割と責任の歴史的変遷について学ぶ。まず、企業とステイクホルダーとの関係の変化について理解し、「社会的に責任のある企業」の意義について、CSRの取り組み事例を交えながら解説する。また、世界の企業の行動指針やガイドラインなども紹介する。受講生と関連するフード産業やサービス産業における社会的責任も取り上げる。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	プロモーション論	プロモーションとは、消費者にサービスを認識させ、購買へと誘導するための活動のことを指す。本活動は、マーケティングを構成する４P〔製品（product)、価格（price)、流通（place)、プロモーション（promotion)〕の１つであり、またマーケティング・ミックスの1つでもある。また、近年ではデジタルコミュニケーション技術が発展し、プロモーションに幅広く活用されている。本授業では、具体的なプロモーションの方法（広告宣伝、人的販売、販売促進、広報など）の特徴を理解し、デジタルコミュニケーションを活用し、カスタマー・エクスペリエンス・ジャーニー（顧客経験の旅）を踏まえた上でどのような広告宣伝を行うのか、さらにはフードサービス産業において、どのように生かすことができるのかを分析・考察する。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	食品流通論	本講義では農業生産から消費まで、これらを繋ぐ流通に関して、種々のデータやトピックの紹介を通し、日本における歴史と現状、変化について知り、今後の在り方について考察する。流通においては企画・開発から販売・サービスまで一貫して戦略的に価値のある食を提供する「バリューチェーン」の全体最適が必要である。マーケットの変化を分析し、それに応じた財・サービスを提供するこの能力はフードサービス業界に従事する者にとって必要であり、本講義を通してそれを身につけることを目的とする。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	フードサービスマーケティング論	フードサービス企業は、企業内に調理や加工などの製造的機能を有しているだけではなく、店舗において商品を提供する小売機能を持つ。さらに、物的な商品と無形のサービスを融合させることにより、最終的な付加価値を生み出すという、製造・小売・サービスの複数の機能を複合的に備えている。また、店舗形態や顧客管理の面でも多様性があり、一般的な消費財のマーケティングとは異なった要素が含まれる。本講義では、マーケティング論の内容を踏まえつつフードサービス企業のマーケティングについて解説し、その特性を理解することを目的とする。	

職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	マーケティングリサーチ実習	本実習は、フードサービス企業のビジネスにおけるリサーチの重要性を理解し、実際にフィールド調査を行うことを通じて理論と手法を使いこなすことを学ぶ。その内容は、大きく3つに分かれる。第一は、リサーチの目的と基本手法を学び、フードサービスに関連する調査テーマ設定を行う段階、第二は、学んだ手法により実際に調査をデザインし。リサーチを行いデータを収集する段階、第三は、収集した各種のデータを分析し、結果についてまとめを行う段階である。調査テーマごとにチームを組み、段階的に発表とディスカッションを行いつつレベルアップを図る。最終的な結果は、チームごとに発表を実施し、評価を行う。具体的には、注目すべき活動を行っている企業、団体、施設などから調査対象を選定し、課題設定を行い、ケース・メソッドの手法に基づいて事前資料収集、実地見学、ディスカッション、まとめまでの一連のプロセスを実行する。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	事業・商品開発論	これまでフードサービスは、調理食品や加工された料理の供給・販売といった「モノの消費」が主なサービスとされてきた。しかし、近年は、フードサービス産業が他の分野や産業と結びつき、産業そのものが広がりを見せている。本講義では、消費の質が「モノの消費」から「コトの消費」へ変化しつつあるフードサービス産業において、新たな事業や商品が市場に出るまでのプロセスについて解説をする。具体的な企業の取り組みを上げ、実例を踏まえて講義を進めていく。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	プランニング実習	フードサービス産業は、参入障壁が他産業と比較して低く、他業種からも新規参入しやすいこともあり、非常に競争が激しい業界である。常に他社との「差別化」を図るため、各社それぞれ綿密なマーケティング戦略を立て、生き残りをかけている。本授業では、その戦略のひとつである「メニュー開発」について具体的な事例をもとに、リサーチからコンセプト企画、試作、検証に至るまでの企画力とプロデュース力を身に付けることを目的とする。 □	共同
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	店舗管理システム論	店舗管理システムとは、多店舗展開をしている企業向けの様々な管理機能をもったシステムを指す。このシステムは、各店舗での売上・勤怠・在庫・顧客など、様々な項目に関する管理が可能となっており、企業の業態・サービス形態などに合わせたカスタマイズや、マルチメディアを活用した独自のシステムを構築している企業もある。 本講義では、フードサービス企業が店舗システムを導入したことにより、具体的にどのように業務効率が向上し、生産性に影響を与えたのか、またシステム導入後の課題などを含め、各企業の事例について解説し、理解を深める。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	顧客管理システム	顧客管理（CRM：Customer Relationship Management）システムは、顧客データベースを活用し、顧客のニーズを細分化し、最適なマーケティング・ミックスを適用していく仕組みや考え方をさす。CRMは、顧客ごとの情報を集めて分析し、長期的な視点で顧客との関係性を高めることで、より高い収益を挙げようとするものであり、対象となる分野は非常に広い。 本講義では、CRMの概念を理解し、顧客情報の収集から分析まで、概念と共に実際の企業における成功例と失敗例を通じて本質を突きつめる。また、将来のAIの活用、および企業全体での顧客管理システムの位置付けを明確にし、収益改善、事業モデルの変革に繋げるための具体的手法について分析・考察する。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	店舗政策・立地論	店舗の新規出店にあたり、各企業はあらゆるリサーチをして、そこから分析をすることで戦略を練る。長く地域に愛される店舗作りをするためには、出店する地域の地理的特徴や特色のある食材、お客様が好む味覚の傾向、店舗周辺地域における人材採用に関する動向、商品戦略など、様々な情報とプロセスが必要となる。本授業では、新規出店のために必要な知識の習得と各々が理想とする店舗のイメージについてヴィジュアル化することを目標とする。	

職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	立地分析演習	新たな店舗を出店する場合、立地場所の決定は、将来にわたって安定的な店舗経営を行うにあたり非常に重要な意思決定になる。また、出店にあたり、店舗の建設や内装、設備投資など、膨大な費用がかかるため、一度判断した意思決定を変更することは不可能である。このように、立地戦略を考えることは、様々な情報を収集・分析し、意思決定を行う必要があるといえる。本演習は、商圏分析を用いていくつかの数理的なモデルを扱うことにより、シミュレーションを通して立地分析の重要性について理解することを目指す。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	消費者行動論	本授業では、消費者が購買や所有、使用といった消費心理・行動に影響を与える要因について考察すると共に、その要因を理解するために必要となる市場調査の企画設計までを行う。まず、消費における消費者としての行動の概念をはじめ、消費者行動のプロセスなどについて理解する。次に、消費者行動と商品・サービスとの関係をはじめ、消費者のセグメント化（類型化）などを学んでいく。さらに、消費者の購買に影響を与える要因（属性や関係性など）を検討し、消費者の関与について考えていく。その際、以下の近年の特徴的な事象を取り上げる。 ・消費実態やコミュニケーション（家族・友人・隣人等の関係）、生活に関する価値観の変化 ・現代の居住や就労スタイル、ＩＴサービス（インターネット、電子マネー等）利用状況　など また、消費者心理の把握方法として、いくつかの市場調査の手法を学び、実際にその簡易な設計を行いながら、消費者心理とその行動を考えていく。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	フードサービス経営分析	本講義では、損益計算書及び貸借対照表の理解を深めて、経営を正確に把握できる力を養うことを目的とする。損益計算書を見て営業収益、経費、利益の推移を時系列で分析することで、計画（予算）と実績の比較を行い経営の優劣を計ることを学ぶ。更に経営には資本の有効活用と資金繰りが欠かせない。調達したお金が有効に使われているか否かを見るのが貸借対照表になる。本講義では数値に強くなれるように、演習を通じて豊富なケース事例をもとに実践的な経営分析能力を学ぶ。また、国内の代表的フードサービス企業の経営分析を正確に行うことで、競争戦略を正しく立案し推進する技術及びその評価技術を学ぶ。本講義は3分割で構成する。前半は経営分析の実務的手法を学び、中盤ではケース事例を基に演習を中心に行いながら経営分析訓練をチーム単位で行い、分析評価の相互評価を通じて多角的分析の能力を学ぶ。後半は仮想企業を設立するところから、事業運営を行うところまで模擬起業演習を行い、経営目標、経営戦略、中期経営計画、年度予算（計画）の策定、目標経営指標を財務諸表（損益計算書と貸借対照表）に設定し、実践的な経営分析の学習を通じて問題発見能力と課題形能力を育成する。講義終盤では、経営目標（ゴール）からの遡って計画（予算化）して、幾つかの中間通過点の数値目標の進捗をチェックして経営計画の修正ポイントを発見する評価体系を組み立てる方策を学ぶ。	講義40時間 演習80時間
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	起業論	本講義では、アントレプレナー教育を通じて、産業界のニーズに対応したイノベーションの創出、および製品開発・顧客開拓のマインドを習得することを目標に置く。ベンチャーの起業の方法とその過程について学び、起業のリスク・コストとベネフィット、重要となる成功要因、必要プロセスについて学ぶ。 特に近年は、起業のスタートアップから成長までの過程が早く、eビジネスに代表されるように起業の障壁が少なくなってきている。そこで、オンラインとオフライン（実店舗）の連携も必要となっており、その過程を事例として取り上げ、必要となる条件・スキルについて、実践的な内容を概説する。	

職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	食品学	生物由来産物である食品は、摂取することにより栄養は代謝・吸収されエネルギー源や生体構成成分となる。またエネルギーとはならない栄養素も種々の生理機能の役割を果たしている。食品の一次機能・栄養機能、二次機能・嗜好機能、三次機能・体調調節機能について理解することを目指し、食品の成分や機能などを総合的に学ぶ。総論の本講義では、食生活を理解し、食品表示制度と規格基準を学ぶとともに、生化学や基礎栄養学を取り入れながら食品を機能面から理解することが出来るよう解説する。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	食品衛生学	フードサービスを取り扱う企業にとって、食品の安全を担保する管理体制の徹底や食品を取り扱う職業従事者としての倫理観や使命感は、常に念頭に置いて作業を行う必要がある。実際に、食品の大量生産や流通経路の広域化、製造技術の高度化に伴い、食中毒をはじめとする食品事故が発生している。 本講義では、食品衛生の現状を見つめ、食品の安全と衛生の重要性を認識し、食品の腐敗、変質等、食品による感染症、寄生虫、食品汚染物、異物等の知識や対策技術を習得するとともに、飲食に伴う疾患を理解し、食品衛生の管理を担う店舗管理者としての自覚を養う。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	食品関連法規	安全な食品を顧客・消費者に提供することは、フードサービス企業にとって最低限の義務だといえる。 本講義は、フードサービスの現場における衛生管理や品質管理はどのようにあるべきかを、食品関連法規と食中毒事件の事例および経過を参考に考察し、将来フードサービス企業に携わる人や飲食店舗管理者を目指す人の理解を深める。また、飲食店舗責任者として直面する法的問題や法的責任への対応方法について解説する。特に、実際に起こった事例を用いて、これらの法的責任を回避・防止する方法を学ぶ。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	食文化論	我が国も含め、世界各地の食文化は、時代の変遷とともに変化してきている。しかし、継承されてきた食文化は、先人の知恵の賜物であり、人類に共通した財産でもある。本講義では、食に関わる事象を文化と捉え、事例として世界各地域の食文化の概略および日本の各時代の食生活と食文化の変遷を取り上げる。また、食文化を地域特性や他国の食文化と比較し、日本のみならず世界の食文化を学び、その中から見える和食の特徴についても捉え、知識を活かした持続可能な社会への貢献・食育活動にも携わることが出来る力を養う。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	食品加工学	食品加工は、食品の保存性・貯蔵性を高め品質の劣化を防ぐ他、栄養価・消化及び吸収性・安全性等を高める味や色などの嗜好性の向上、さらには社会のニーズに合わせて調理性を変化させ、簡便性や利便性を高めること、製造におけるコストダウンや輸送性の向上等による経済効果を付与することにより持続可能な社会形成の一端を担う役割を果たしている。また、近年の健康嗜好へのニーズから機能性を高めることも食品加工の一つであり、食品加工の技術は進歩し続けている。 本講義では、食品加工の原理と製造について理解し、食品素材を加工して保存するための様々な方法論、代表的な加工食品の製造原理・製造技術を学ぶ。さらに、各自が選んだ食品に関してその加工法をまとめたプレゼンテーションの計画の立案、資料の作成、プレゼンテーションやディスカッションが出来るようになるための理解を深める。	

職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	食品加工学実習	食品加工学の講義で学んだ基礎知識をもとに、様々な加工食品の特性をふまえ、実際に自分で食品加工を行うことにより、原料処理、加工・包装・殺菌方法などの食品加工技術を習得し、食品の加工法が食品に果たす役割について理解を深める。また地産地消の観点から北陸地方の特産物を含めた各種食品について、農産食品（加賀野菜）・米粉、水産食品（いしる等）、畜産食品（能登豚、能登牛、ジビエ等）、微生物利用食品材料、嗜好品（加賀棒茶・加賀紅茶）などの食品加工の技術を学び、食品加工についての理解を深め、商品開発にも応用出来る発想力を身につける。また、加工条件の違いによる変化や市販品との違いなどについて比較・評価することで、自分なりに変化の要因について考察できるようにする。レポートとしてまとめ、グループ内でプレゼンテーション、ディスカッションさらに全体でのプレゼンテーションを行うことで、各自の学びと気づきを共有し、解説を交えながら実習のまとめとする。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	フードサービス産業論	国内における「食」に関わる産業の生産額は、116.8兆円といわれており、フードサービス産業は、その中の約25兆円の市場とされている。我々の生活において、フードサービス産業は密接にかかわりをもっており、それはフードサービスの提供を受ける消費者としての関わりだけでなく、サービスを提供する従事者としも関わる機会が多い。本講義では、フードサービス産業の業種と業態、基本的な産業構造、メニューと食材仕入、特徴、外食産業史など、フードサービス産業（中食も含む）の基本的な知識を体系的に学修する。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	ホスピタリティ論	近年、顧客満足（CS）の向上にホスピタリティを活用しようという動きが盛んになってる。しかしホスピタリティとは本来、お客様との関係においてのみ求められるものではなく、職場内や日常の生活でも求められるものである。また、企業におけるコンプライアンスやハラスメント、メンタルヘルス等にも深く関係している。ホスピタリティを実践することでこれらの課題にどう向き合うかを考え理解することを目的とする。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	ホスピタリティサービス演習	ホスピタリティは、ビジネスの場面だけでなく日常生活においてもコミュニケーションを円滑にし、またホスピタリティを実践するための具体的な手法を学ぶことは、相手の立場に立って考えながら行動・対応できる人材となるための基礎力を養うことができる。 本演習では、フードサービス企業におけるホスピタリティの在り方について考察し、スタッフとしていかに行動に移すのか、またスタッフのモチベーションをどう保つのか、具体的なフードサービス企業の取り組み事例をもとに、グループディスカッションを通して理解を深める。さらに、これらの手法を体験することで、専門職業人として必要とされる実践的なマナーについて理解する。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	調理学	フードサービス産業の中でも、飲食店を中心とした外食産業や中食産業において、調理や調理補助を担当するキッチンスタッフは、調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面等から、科学的に理解するとともに、食品のもつ様々な情報について理解していることが求められる。本講義では、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得することを目的とする。また、食べ物と健康の関連を理解するために、主に「おいしさの評価」「調理の基礎」「食事設計」について学び、食べ物の特性を踏まえた食事設計および調理の役割を身につける。	
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	調理学実習Ⅰ	本授業は、フードサービス産業の中でも、飲食店を中心とした外食産業や中食産業において、店長やマネージャーなどの管理職に必要とされる調理の基礎知識と技術について修得することを目的としている。本実習では、店舗を円滑に運営するために必要な業務知識とオペレーションを中心に、店舗運営に必要な調理作業について学ぶ。さらに、食材管理、品質管理、衛生管理、健康管理などの食品安全対策について学修する。	共同

職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	調理学実習Ⅱ	本授業は、フードサービス産業の中でも、飲食店を中心とした外食産業や中食産業において、店長やマネージャーなどの管理職に必要とされる調理の基礎知識と技術について修得することを目的としている。 本実習では、調理学実習Ⅰで修得した知識と技術を応用し、調理作業の効率性を意識した実習に取り組む。 レシピに沿ってオペレーションを構築し、振り返りと改善を行い調理場での迅速な対応力を身につける。 また、メニューに必要な食材単価を理解しマーケティングにあった販売価格の設定と原価率のシミュレーションを行い、店舗運営に必要なコストコントロールについて学修する。	共同
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	商品開発実習	本授業では、フードサービス産業の中でも、飲食店を中心とした外食産業や中食産業で必要とされる効率的な大量調理技法とオペレーションについて学び、多様な顧客に応じた商品の企画、開発、試作を行うことができるようになることを目的とする。調理学実習Ⅰ・Ⅱで修得した知識と技術を発展させ、大量調理のレシピの作成や衛生管理計画に沿った調理作業について学ぶ。また、チームで調理作業に取り組むうえで、チームワークや協力体制の大切さについて理解する。	共同
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	臨地実習Ⅰ	本実習は、主にフードサービス企業がチェーン展開する店舗において、店舗マネージャーとしての実務と役割を理解し、現場で求められるマネジメントを体験することを目標とする。臨地実習Ⅰでは、店舗マネージャーや店長などの指示に従いながら、店舗ブランドの特徴、店舗の施設設備、作業やサービスの流れ、現場のオペレーションを理解し、店舗スタッフとしての実務を把握し、日々の業務について理解する。また、フードサービスに従事する者として必須となる衛生管理に関する知識について、具体的な実践方法を身につける。	共同
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	臨地実習Ⅱ	本実習は、主にフードサービス企業がチェーン展開する店舗において、店舗マネージャーとしての実務と役割を理解し、現場で求められるマネジメントを体験することを目標とする。臨地実習Ⅱでは、店舗マネージャーや店長としての業務を体験し、店舗全体の構造、収益確保の仕組み、店舗内の組織を理解する。また、働き方改革や労働関連法規等を意識し、スタッフが安心して働ける環境を整備するための視点を身に付ける。さらに、原材料費や販売費等の経費とスタッフの勤務状況を考慮し、生産性を高めるために何ができるのか考える思考力を養う。	共同
職業専門科目	フードサービスマネジメント科目群	臨地実習Ⅲ	本実習は、飲食店舗をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）において、臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習を通して学生が気づいた店舗内の課題や企業側から提示された課題について、学生が解決するための具体策について企画書を作成し、最終日にプレゼンテーションを行う。実習指導者（企業）からは、企画書の実用性や汎用性の観点、プレゼンテーションを通して情報の伝え方やコミュニケーションの観点から評価をうけ、実務に即した実践的かつ効率的な仕組みやアイデアを創造、開発できる能力を身につける。	共同
展開科目	考え方と発想力科目群	思考の整理学	ビジネスのあらゆる局面において、状況を俯瞰的にとらえ、戦略的な思考をもって対応できる能力が求められる。 本講義では、ロジカル/論理的な問題解決を行う思考を体系的に理解し、使えるようにすることを目的とする。特に、問題が発生した局面において、あらゆる思考が必要とされるが、そのいくつかの考え方、方法論ついて理解し、基礎的な思考力を鍛えることを目的とする。基礎的思考力を身につけるため、講義内では様々なテーマから、グループで思考や発言の機会（ワークショップや疑似体験）を設け、フィードバックしあうことを繰り返し行ったり、複雑な（複合的な）問題点のケーススタディなどを通じて、思考技能（スキル）を高める。	

展開科目	考え方と発想力科目群	異文化コミュニケーション	本講義では、社会や世界との関わりの中で、他者とのコミュニケーションを行う力を育成する観点から、コミュニケーションと文化の関係性について学ぶことを目的とする。異文化コミュニケーション研究の基礎的な事柄を学びながら、様々な国や地域の文化的特徴と、それらがコミュニケーション活動に及ぼす影響について学ぶ。また、アクティブ・ラーニングの一環として、ロールプレイなどによるグループ・ワークを通し、多様な文化的背景を持つ人々との交流場面を疑似的に体験しながら、文化の多様性および異文化交流の意義について学ぶ。	
展開科目	考え方と発想力科目群	デザイン思考	デザイン思考は、様々な場面においてイノベーションを起こす有効な手段のひとつである。消費者のニーズの多様化が進み、その在り方も目まぐるしく変化する社会において、顧客ニーズの真意を正確に読み取ることは難しい。 本講義では、デザイン思考の考え方や手法を学び、社会の様々な課題について解決するための基礎的な考え方を理解することを目的とする。さらに、デザイン思考の考え方や手法を学ぶことで、他社に自分の考えや思いを提案できる能力を身につけるために、グループでの演習を通じて具体的に提案をしていけるようにする。	
展開科目	考え方と発想力科目群	デザイン基礎演習	本授業では、デザインを行う為に必要な基礎知識について、演習を通して学ぶ。日々の生活の中で、色や形は意識せずとも視覚でとらえている。これらを改めてじっくりと観察し、実際に描くことで、イメージをより具体的に表現できるように繰り返し行う。また、観察したものをアウトプットする体験を繰り返すことで、対象物に対する理解をより深めることができるようにする。	
展開科目	考え方と発想力科目群	カラーコーディネート	社会のあらゆる場面において、色彩感覚や感性は人生を豊かにするための重要な要素である。 本授業では、感性を高めるための基本原理を学び、実用的な配色法とデザインテクニックを習得する。また、実践的に色彩を活用するための造形、テクスチュアや素材など、多彩なビジュアル資料を併用しながら授業展開をしていく。	
展開科目	考え方と発想力科目群	ユニバーサルデザイン	バリアフリー法や障害者差別解消法により、社会全体でのバリアフリー化が求められている。 本授業では、ユニバーサルデザインの基本的な考え方や思想の歴史的背景について、各種実例等を通してその本質を理解することを目的とする。また、企業においてユニバーサルデザインを取り入れることで期待できる効果を、ケーススタディから学ぶ。	
展開科目	情報関連科目群	情報と社会	情報社会において、スマートフォンなどの情報端末は、日常生活やビジネスの場において欠かせないツールとなっている。また、今後も新たな技術の開発により、情報端末はウェアラブル端末などの新しい形に進化し続けており、今後益々私たちの生活に浸透していくと予想される。 本講義では、情報端末の歴史や変遷、ネットーワークの活用、サービスの仕組み、ICTの可能性について学習する。また、スマートフォンによるアプリやインターネットサービスの活用、画像や動画などのマルチメディアコンテンツの作成方法などを通じて、ビジネスへの有効活用ができることを目指す。また、ネットワークによるサービスを実現するために必須となったコンピューター技術についても学びを深める。	

展開科目	情報関連科目群	情報セキュリティ	ITやIoTの浸透とともに、情報セキュリティへの対策は、企業レベルだけでなく個人の生活レベルにおいても喫緊の課題となっている。ウイルスプログラムや不正送金を目的としたマルウェアなど、新たな脅威が日々発生しており、情報セキュリティに関する知識は、私たちの日々の生活において不可欠であるといえる。 本講義では、これらセキュリティ上の脅威に関する基礎知識と対応策について学習し、具体的な事例を基にしたセキュリティ対策の修得を目指す。また、通信の暗号化などのネットワーク・セキュリティ技術、暗号解読法や量子暗号、ブロックチェーンを用いた暗号通貨など、情報セキュリティに関連する最新の技術動向についても解説を行う。	
展開科目	情報関連科目群	リスクマネジメント	本授業では、厳しくなる一方の経営環境の中で、企業のリスク対応はどうあるべきか、理論・実務の両面からこれからの企業におけるリスクマネジメントの姿を探り、自ら備え、考える力を育成する。特に、グローバル化の進展、法令・規制の変更など、事業環境の変化は企業に新たなリスクを増やす可能性がある。リスクへの対応を誤った企業は、予想以上の損失を被り、企業価値にも大きく影響を与えるため、リスク対策の重要性を理解し、そのあり方を検討し実践する能力を身につけることを目的とする。 まず、リスクおよびリスクマネジメントとは何か、を知ることで管理する対象を把握し、そのマネジメント方法を学習する。さらに、リスクマネジメントの考えをもとに、その基本方針の策定、予防・事後対策、その体制について、実践例を検証しながら考える。また、情報管理に代表される内部統制や品質・顧客対応（サービス業に特に関わる個人情報保護も含む）、ＢＣＰ（事業継続計画）など、リスクマネジメントに関連して企業実務において要求されるいくつかの課題についても概説すると共に、リスクをできるだけ少なくしようとする従来型のリスクマネジメントだけでなく、不確実性をチャンスととらえるアプローチを含め、企業とリスクマネジメントの関りについて概観する。	
展開科目	情報関連科目群	情報ネットワークと知的財産	近年、注目されている経営資源の一つに、知的財産がある。知的財産とはどのような特質を持つのか、また情報ネットワーク化の進展は、知的財産を社会的に共有し活用の範囲を広げることになる。それはどのような影響を及ぼし、知的財産を利用するにあたってはどのような留意点があるのかについて、著作権を中心に利用方法と権利の尊重の必要性について学ぶ。	
展開科目	地域関連科目群	地域学概論	地域が活性化すると、人の往来が活発になり小さな経済が回り出す。その結果、地域には経済的なゆとりが生まれ、そこに生活を営む人々の暮らしにゆとりが生まれ、心も豊かになる。 「地方の時代」と言われてひさしく、今この時点でも全国各地で多様多彩な地域活性化活動が展開されている。 本講義では、取り扱い範囲の広い「地域」を「歴史」「文化」「産業」に「情報」を加えた4つの視点からアプローチする。 本講義は、地域系科目の導入科目として、次年度以降に開講される科目の選択に際して、ナビゲーターの役割を担う。	
展開科目	地域関連科目群	地域と歴史	石川県は加賀・能登と２ヶ国にまたがり多様な歴史文化を有している。近世において加賀藩に統一された後も、加賀藩政下では地域毎の特性に応じた政策が実施されていたことが指摘されている。石川県の基本的な歴史の流れを講義することによって、多様な特色・文化など現在の石川県を形づくる諸要素がどのように形成されていったのかを理解することを目指す。 前半では，古代から近世社会の成立過程における能登・加賀の動向を、古墳、治承・寿永の乱、畠山文化、一向一揆、前田利家の支配までを中心に講義する。 後半では、近世の加賀藩政の展開、明治期の石川県成立期の政治動向、士族授産、軍都金沢の成立までを中心に講義する。	

展開科目	地域関連科目群	地域と観光	近年、訪日外国人の増加に伴い、観光ビジネスに注目が集まっている。訪日外国人が日本を訪れる目的として、ショッピングや日本食、観光地など非日常を味わいたいというニーズがある一方で、その地域独特の暮らしや風景といった日常を見たいというニーズも高まりつつある。 本講義では、地域の中でも北陸や石川県における観光ビジネスの特徴について理解し、各地域によって異なる観光資源の特徴を理解し、観光マーケティングにかかわる基礎知識を身につけることを目的とする。それに伴い、データ収集や分析手法などを学び、地域における観光ビジネスの成功事例や先行事例を通して、そのマーケティング戦略を分析・考察していく。さらに、ひとりひとりが分析の結果を踏まえ、最終的には北陸または石川県における新たな観光マーケティング戦略の提案をプレゼンテーションする。	
展開科目	地域関連科目群	地域と文化	各地域には、それぞれ独自に発展した固有の文化が存在し、気候や風土の違いにより、長い歴史を経て形成されてきた。 本講義では、石川県を中心とした北陸の文化に着目し、それらが形成・発展してきた背景について理解し、さらに伝統工芸や歴史的建造物などの文化遺産を、現代社会でどのように活用していくことができるのか、具体的な方法について検討する。また、様々な事例を紹介しながら、地域と文化との関係について理解を深め、まちづくりや地域の活性化へつながる文化の可能性について考察する。	
展開科目	地域関連科目群	地域と産業	近年、地域活性化ビジネスによる「地域おこし」や「地域振興」の取り組みや、地方創生にむけてた各自治体独自の取り組みなど、国をあげて活気あふれる地域づくりが盛んにおこなわれている。地域づくりにおいて、その地域性を生かして発展した産業は重要な役割を担う。 本講義では、石川県を中心とした北陸地域における産業の基本的な捉え方や特色について、実例を踏まえながら解説をする。さらに、地域産業の特徴を活かした地域づくりの方策について、住民の努力や自治体等の政策の意義を考えていく。その中で、現代社会における地域経済や産業にある課題を確認し、格差問題についても触れていく。	
総合科目		卒業研究	これまでの教育課程の中で、学生個人が修得した知識や技能をもとに、各自の定めた研究テーマに沿って、研究計画書を作成し、実験、観察、調査などを行い、論文指導教員のほかに、そのテーマに関連する実務家教員から指導を受けながら、分析結果やデータなどを論文としてまとめる。卒業研究は通年で開講し、最終授業において学生全員がプレゼンテーションを行い、研究成果を発表する。その一連の過程を通して、生涯にわたって専門職業人として探求心を持ち続けるための基盤となる思考力と研究に対する基本的態度を養う。	共同

学校法人　国際ビジネス学院　設置認可等に関わる組織の移行表

令和2年度	入学定員	編入学定員	収容定員	令和3年度	入学定員	編入学定員	収容定員	変更の事由
				かなざわ食マネジメント専門職大学				大学新設
				フードサービスマネジメント学部				
				フードサービスマネジメント学科	40	—	160	
				計	40	—	160	
国際サイクル専門学校				国際サイクル専門学校				
イオンバイク社員養成学科	40	—	80	イオンバイク社員養成学科	40	—	80	
計	40	—	80	計	40	—	80	
金沢医療事務専門学校				金沢医療事務専門学校				
医療事務総合学科	40	—	80	医療事務総合学科	40	—	80	
計	40	—	80	計	40	—	80	
国際ペット専門学校金沢				国際ペット専門学校金沢				
ペット総合学科	80	—	160	ペット総合学科	80	—	160	
イオンペット社員養成学科	30	—	60	イオンペット社員養成学科	30	—	60	
計	110	—	240	計	110	—	220	
国際ペット専門学校福井				国際ペット専門学校福井				
ペット総合学科	40	—	80	ペット総合学科	40	—	80	
計	40	—	80	計	40	—	80	
国際調理専門学校				国際調理専門学校				
高度調理師学科	40	—	80	高度調理師学科	40	—	80	
調理師学科	40	—	40	調理師学科	40	—	40	
計	80		120	計	80		120	

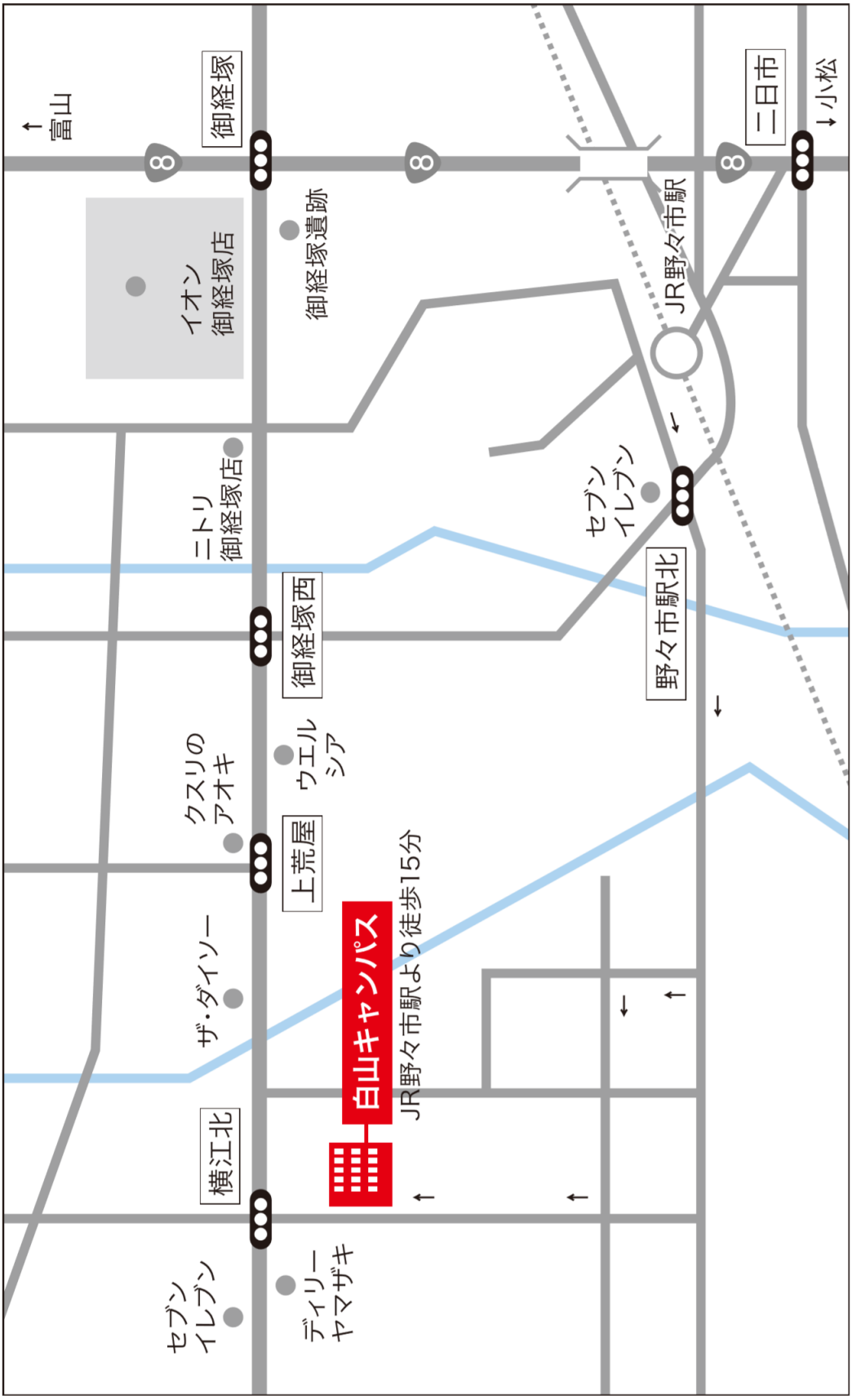
石川県広域の地図



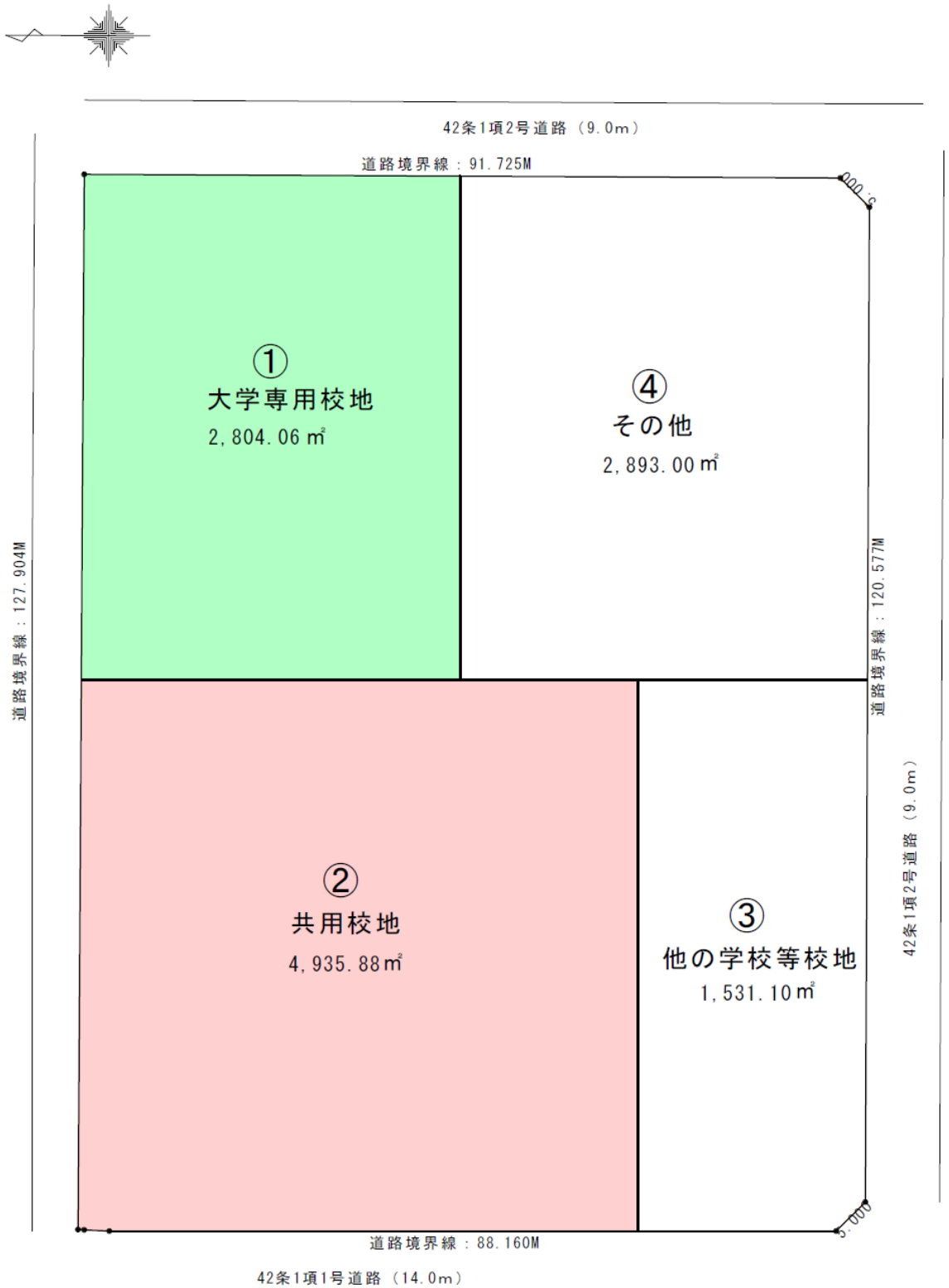
かなざわ食マネジメント専門職大学　白山キャンパス

所在地：石川県白山市横江町土地区画整理事業施工地区内8街区1

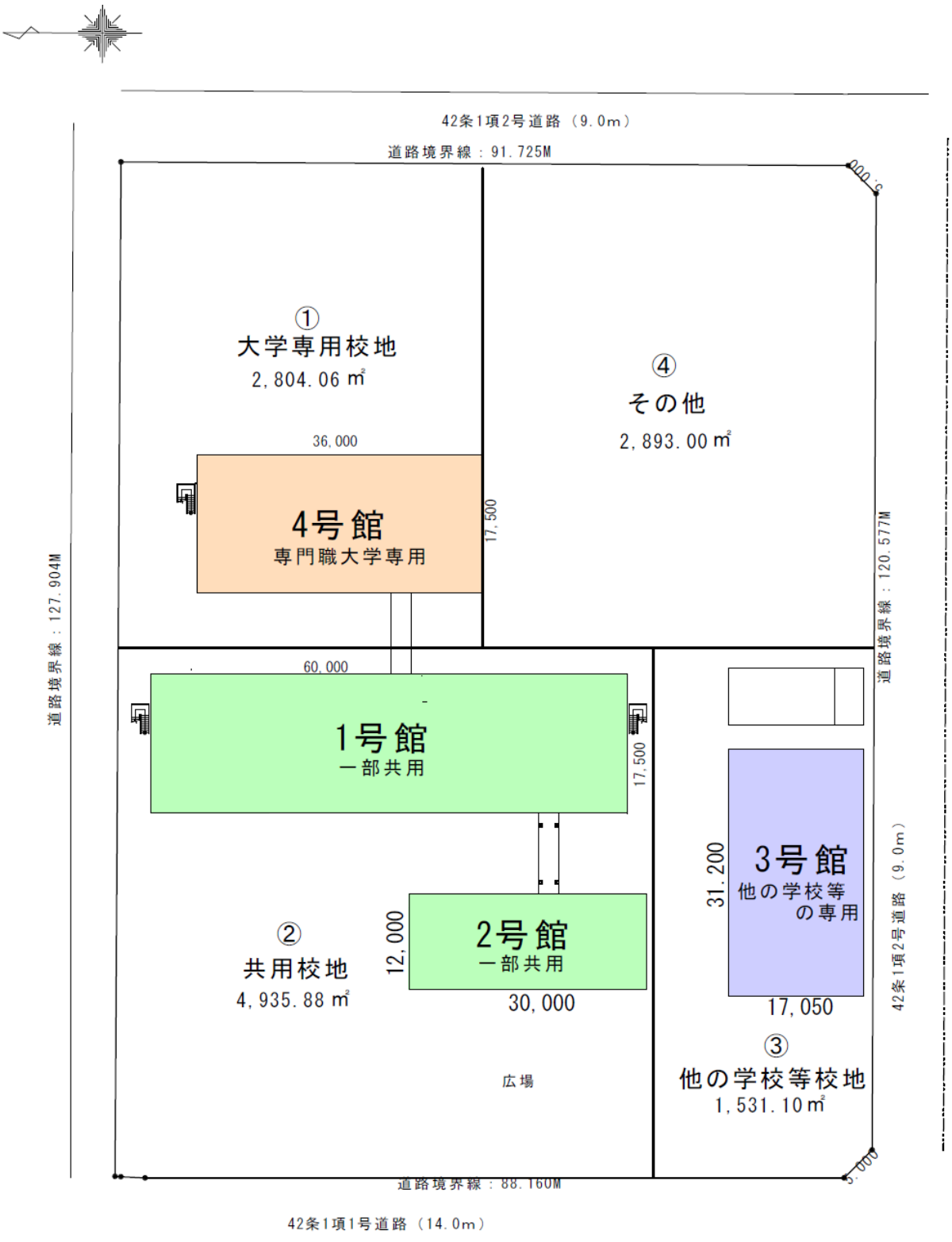
野々市駅から白山キャンパスまでの地図



配置図１


42条1項2号道路（9.0m）
道路境界線：91.725M
①
大学専用校地
2,804.06㎡
④
その他
2,893.00㎡
②
共用校地
4,935.88㎡
③
他の学校等校地
1,531.10㎡
道路境界線：127.904M
道路境界線：120.577M
42条1項2号道路（9.0m）
道路境界線：88.160M
42条1項1号道路（14.0m）

配置図２


42条1項2号道路（9.0m）
道路境界線：91.725M
①
大学専用校地
2,804.06㎡
④
その他
2,893.00㎡
36,000
4号館
専門職大学専用
17,500
道路境界線：127.904M
道路境界線：120.577M
60,000
1号館
一部共用
17,500
3号館
他の学校等
の専用
31,200
②
共用校地
4,935.88㎡
12,000
2号館
一部共用
30,000
17,050
③
他の学校等校地
1,531.10㎡
広場
42条1項2号道路（9.0m）
道路境界線：88.160M
42条1項1号道路（14.0m）

かなざわ食マネジメント専門職大学学則（案）

目次

第１章　総則
第２章　組織
　第１節　教育研究組織
　第２節　職員等
　第３節　教育課程連携協議会
　第４節　会議及び委員会
　第５節　事務組織
第３章　学生
　第１節　学年等及び休業日
　第２節　修業年限及び在学年限
　第３節　入学
　第４節　教育課程、履修方法等
　第５節　卒業
　第６節　休学、復学、転学、留学、退学及び除籍
　第７節　賞罰
　第８節　検定料、入学料及び授業料等
第４章　雑則
附則

第１章　　総則

(目的)

第１条　かなざわ食マネジメント専門職大学(以下「本学」という。)は、実践的な職業教育、研究及び社会貢献に対する産業界・地域等の要請にこたえるため、深く専門の学芸を教授研究するとともに、専門性が求められる職業を担うための実践的かつ応用的な能力が展開できる高度な職業人の養成並びに学術及び文化の発展に寄与することを目的とする。

(自己点検評価及び組織的な研修・研究等)

第２条　本学は、教育研究水準の向上を図り、本学の目的及び社会的使命を達成するため、教育研究活動等の状況について自ら点検及び評価(以下「自己点検評価」という。)を行うとともに授業の内容及び方法の改善を図るための組織的な研修及び研究を行うものとする。

２　自己点検評価及び組織的な研修・研究等に関し必要な事項は、別に定める。

(情報の積極的な提供)

第３条　本学は、教育研究活動等の状況について、刊行物への掲載その他によって、積極的に情報を提供するものとする。

２　情報の提供に関し必要な事項は、別に定める。

第 2 章　　組織

第 1 節　教育研究組織

(学部及び学科)

第 4 条　本学に、次に掲げる学部及び学科を置く。

フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

2　学部及び学科の入学定員及び収容定員は次のとおりとする。

学部	学科	入学定員	収容定員
フードサービスマネジメント学部	フードサービスマネジメント学科	40 名	160 名

(学部及び学科の目的等)

第 5 条　学部及び学科に係る人材の養成に関する目的その他の教育上の目的は，次のとおりとする。

フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

企業経営を理解し、チェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、将来的にフードサービス企業において経営の中核を担える基盤を持つ人材を養成することを目的とする。

第 2 節　職員等

(学長及び副学長)

第 6 条　本学に、学長を置く。

2　本学に、副学長を置くことができる。

(学部長等)

第 7 条　第 4 条に定める学部及び学科に、それぞれ学部長及び学科長を置く。

2　学部長は、学科長を兼ねることができる。

(教員)

第 8 条　本学に、教授、准教授、講師、助教及び助手(以下「教員」という。)を置く。

(事務職員等)

第 9 条　本学に、事務職員、技術職員その他の職員(以下「事務職員等」という。)を置く。

(名誉教授、客員教授等)

第 10 条　本学の学長、副学長又は教授として勤務した者に、名誉教授の称号を付与することができる。

2　本学の常時勤務の教員以外の職員に、客員教授又は客員准教授の称号を付与することができる。

第 3 節　教育課程連携協議会

(教育課程連携協議会)

第 11 条　本学並びに産業界及び地域社会との連携による教育課程の編成・実施等に関する事項を審議する機関として，教育課程連携協議会を置く。

2　協議会の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。

第 4 節　会議及び委員会

(運営会議)

第 12 条　学長の補佐体制として、学長の諮問に応じて理事会と大学教学・事務との意見調整を図るために運営会議を置く。

2　運営会議の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。

(教授会)

第 13 条　学部の教育及び研究に関する重要事項を審議するため教授会を置く。

2　教授会の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。

(委員会)

第 14 条　本学に、大学運営に必要な委員会を置く。

2　委員会に関し必要な事項は、別に定める。

第 5 節　事務組織

(事務局)

第 15 条　本学に、事務局を置く。

2　事務局に関し必要な事項は、別に定める。

第 3 章　学生

第 1 節　学年等及び休業日

(学年等)

第 16 条　学年は、4 月 1 日に始まり、翌年 3 月 31 日に終る。

2　学年を次の 2 学期に分ける。

前期　4 月 1 日から 9 月 30 日まで

後期　10 月 1 日から翌年 3 月 31 日まで

(休業日)

第 17 条　休業日は、次のとおりとする。ただし、休業日にも登学を課すことができる。

(1)　日曜日及び土曜日

(2)　国民の祝日に関する法律(昭和 23 年法律第 178 号)に定める休日

(3)　別に定める夏季休業、冬季休業及び春季休業

2　前項に定めるもののほか、臨時に休業日を定めることができる。

第 2 節　修業年限及び在学年限

(修業年限)

第 18 条　修業年限は、4 年とする。

(在学年限)

第 19 条　在学年限は、8 年とする。

第 3 節　入学

(入学時期)

第 20 条　入学の時期は、学年の始めとする。

(入学資格)

第 21 条　本学に入学することのできる者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

(1)　高等学校を卒業した者

(2)　外国において学校教育における 12 年の課程を修了した者又はこれに準ずる者

(3)　専修学校の高等課程(修学年限が 3 年以上であることその他の文部科学大臣が定める基準を満たすものに限る。)を修了した者

(4)　高等学校卒業程度認定試験規則による高等学校卒業程度認定試験に合格した者

(5)　本学において、個別の入学資格審査により、高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると認めた者で、18 歳に達したもの

(入学の出願)

第 22 条　本学に入学を志願する者は、所定の出願書類に別表第一に定める検定料及び別に定める書類を添えて、願い出なければならない。

(入学者の選抜)

第 23 条　前条の入学を志願する者については、選抜を行う。

2　入学者の選抜に関し必要な事項は、別に定める。

(入学手続及び入学許可)

第 24 条　前条の結果に基づき合格の通知を受けた者は、所定の期日までに、所定の書類を提出するとともに、別表第一に定める入学料を納付しなければならない。ただし、入学料の免除又は徴収猶予を受けようとする者は、入学料に代えてその免除又は徴収猶予の申請書を提出しなければならない。

2　学長は、入学の手続を完了した者(入学料に関しては、その免除又は徴収猶予の申請書を受理された者を含む。)に、入学を許可する。

第 4 節　教育課程、履修方法等

(教育課程の編成方針等)

第 25 条　教育課程は、本学、学部及び学科の教育上の目的を達成するために必要な授業科目を、産業界及び地域社会と連携しつつ、自ら開設し、体系的に編成するものとする。

2　教育課程の編成に当たっては、学部及び学科に係る専門の学芸を教授し、専門性が求められる職業を担うための実践的な能力及び当該職業の分野において創造的な役割を担うための応用的な能力を展開させるとともに、豊かな人間性及び職業倫理を涵養するよう適切に配慮するものとする。

3　学部及び学科は、授業科目の内容、教育課程の構成等について、当該学部及び学科に係る職業を取り巻く状況を踏まえて必要な授業科目を開発し、当該職業の動向に即した教育課程の編成

を行うとともに、当該状況の変化に対応し、不断の見直しを行うものとする。

4　前項の規定による授業科目の開発、教育課程の編成及びそれらの見直しは、第 11 条に規定する教育課程連携協議会の意見を勘案するとともに、適切な体制を整えて行うものとする。

(教育課程の編成方法等)

第 26 条　教育課程は、各授業科目を必修科目及び選択科目に分け、これを各年次に配当して編成するものとする。

2　教育課程については、別表第二のとおりとする。

(授業科目及び履修方法等)

第 27 条　授業科目として、次の各号に掲げる科目を開設する。

(1)　基礎科目(生涯にわたり自らの資質を向上させ、社会的及び職業的自立を図るために必要な能力を育成するための授業科目をいう。)

(2)　職業専門科目(学部及び学科に係る特定の職業において必要とされる理論的かつ実践的な能力及び当該職業の分野全般にわたり必要な能力を育成するための授業科目をいう。)

(3)　展開科目(学部及び学科に係る特定の職業の分野に関連する分野における応用的な能力であって、当該職業の分野において創造的な役割を果たすために必要なものを育成するための授業科目をいう。)

(4)　総合科目(修得した知識及び技能等を総合し、専門性が求められる職業を担うための実践的かつ応用的な能力を総合的に向上させるための授業科目をいう。)

2　授業科目の履修に関する事項については、かなざわ食マネジメント専門職大学履修規程において別に定める。

(単位の計算方法)

第 28 条　授業科目の単位の計算方法は，1 単位の授業科目を 45 時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし，次の基準によるものとする。

(1)　講義については，15 時間の授業をもって 1 単位とする。

(2)　演習については、30 時間の授業をもって 1 単位とする。

(3)　実験及び実習については，30 時間の授業をもって 1 単位とする。

(4)　一の授業科目について、講義、演習、実習のうち二以上の方法の併用により行う場合については、その組み合わせに応じ、前 2 号に規定する基準を考慮して学部が定める時間の授業をもって 1 単位とする。

2　前項の規定にかかわらず、卒業論文、卒業研究、卒業制作等の授業科目については、これらの学修の成果を評価して単位を与えることが適切と認められる場合には、これらに必要な学修等を考慮して単位数を定めることができる。

(授業の方法)

第 29 条　授業は、講義、演習、実習のいずれかにより又はこれらの併用により行うものとする。

2　前項の授業の一部は、文部科学大臣が別に定めるところにより、校舎及び附属施設以外の場所で行うことができる。

(単位の授与)

第 30 条　授業科目を履修し、その試験に合格した者には、所定の単位を与える。
2　試験に関して必要は事項は別に定める。
(成績評価基準等の明示等)
第 31 条　学部及び学科は、学生に対し、授業の方法及び内容並びに一年間の授業の計画をあらかじめ明示するものとする。
2　学修の成果に係る評価及び卒業の認定に当たっては、客観性及び厳格性を確保するため、学生に対してその基準をあらかじめ明示するとともに、当該基準にしたがって適切に行うものとする。
3　授業科目の成績評価については、S(100 点から 90 点)、A(89 点から 80 点)、B（79 点から 70 点)、C（69 点から 60 点)、D（59 点以下）とし、S、A、B、C を合格とし、D を不合格とする。
(他の大学等又は短期大学等における授業科目の履修等)
第 32 条　学生は、学長の許可を得て、本学が定める他の大学等又は短期大学等において、当該大学等又は短期大学等の所定の授業科目を履修することができる。
2　前項の規定により履修した授業科目についての修得した単位は、学部の定めるところに基づき、合計 60 単位を超えない範囲で、これを本学の単位として認定する。
3　前項の規定は、留学及び外国の大学又は短期大学が行う通信教育における授業科目を我が国において履修する場合について準用する。
(大学等以外の教育施設等における学修)
第 33 条　本学が教育上有益と認めるときは、短期大学等又は高等専門学校の専攻科における学修その他文部科学大臣が別に定める学修を、本学における授業科目の履修とみなし、学部の定めるところに基づき、単位を与えることができる。
2　前項により与えることのできる単位数は、前条第 2 項及び第 3 項により本学の単位として認定する単位数と合わせて 60 単位を超えないものとする。
(長期にわたる教育課程の履修)
第 34 条　学生が職業を有している等の事情により、当該学生に係る修業年限を超えて一定の期間にわたり計画的に教育課程を履修し卒業することを希望する旨を申し出たときは、教授会の議を経て、学長は、その計画的な履修を許可することができる。
2　前項に定めるもののほか、長期にわたる教育課程の履修に関し必要な事項は、別に定める。

第 5 節　卒業

(卒業時期)
第 35 条　卒業の時期は、本学の定める卒業要件を満たした者は 4 年の学期の最終日を卒業日とし、そうでない者は卒業要件を満たした学期の最終日を卒業日とする。
(卒業要件)
第 36 条　本学に 4 年以上在学し、学部の定める授業科目を履修し、131 単位以上(基礎科目及び展開科目に係るそれぞれ 20 単位以上、職業専門科目に係る 87 単位以上並びに総合科目に係る 4 単位以上を含む。)で学部の定める単位数を修得した者については、教授会の議を経て、学長が卒業を認定する。

(学位の授与)

第 37 条　本学を卒業した者には、以下の学位を授与する。

学　部	学　科	学　位
フードサービスマネジメント学部	フードサービスマネジメント学科	フードサービスマネジメント学士（専門職）

第 6 節　休学、復学、転学、留学、退学及び除籍

(休学)

第 38 条　疾病又はその他の事由により、1 月以上修学を中止しようとする者は、学長に届け出て、休学することができる。

2　前項に定める休学のほか、学長は、疾病のため修学に適しないと認められる者に対しては、休学を命じ、又は登学を停止させることができる。

3　休学の期間は、休学の開始日から、その年次の各学期又は学年の終わりまでとする。ただし、前項の休学の期間は、この限りでない。

4　休学期間は、在学年限に算入しない。

5　休学期間は、通算 4 年を超えることができない。ただし、第 2 項の休学の期間は、この限りでない。

(復学)

第 39 条　休学期間中に復学しようとする者(前条第 2 項により休学を命じられた者を除く。)は、事由を記し、学長に届け出るものとする。

2　復学の時期は、学期の始めとする。

(転学)

第 40 条　他の大学等へ転学を志願する者(懲戒対象行為を行った者は除く。)は、所定の願書に志望の大学等、学部、学科及び志望の事由を記し、学長に届け出るものとする。

(留学)

第 41 条　学生は、外国の大学等で学修するため、学長に届け出て、留学することができる。

2　前項の留学期間は、修業年限に含まれるものとする。

(退学)

第 42 条　退学しようとする者は、事由を記し、学長に届け出るものとする。

2　前項の規定にかかわらず、懲戒対象行為を行った者が当該処分の決定前に退学を届け出た場合等、特別の事由がある場合については、別に定めるところにより学長は当該届出を受理しないことがある。

(除籍)

第 43 条　学生が次の各号のいずれかに該当するときは、学長は、これを除籍する。

(1)　入学料の免除若しくは徴収猶予を不許可とされた者又は半額免除若しくは徴収猶予を許可された者であって、納付すべき入学料を納付しないもの

(2)　第 18 条に定める在学年限に達して、なお卒業の認定を得られない者

(3)　授業料納付の義務を怠り督促を受けてもなお納付しない者

(4)　疾病その他の事由により、第 37 条第 5 項に定める休学期間を超えてもなお成業の見込がないと認められる者。ただし、同条第 2 項に定める休学は、この限りでない。

第 7 節　賞罰

(表彰)

第 44 条　学長は、本学在学中の学業の成績、課外活動等の成績に優れた者又は本学の名誉を著しく高めたと認められる者に対して、卒業時又はその都度、表彰を行うことができる。

2　表彰に関し必要な事項は、別に定める。

(懲戒)

第 45 条　学長は、学生が本学の秩序を乱し、その他学生の本分に反した行為をなしたときは、教授会の議を経て懲戒する。

2　懲戒は、退学、停学及び訓告とする。

3　懲戒に関し必要な事項は、別に定める。

第 8 節　検定料、入学料及び授業料等

(検定料及び入学料の不返付)

第 46 条　既納の検定料及び入学料は、返付しない。

(入学料の免除又は徴収猶予)

第 47 条　学長は、特別の事情により入学料の納付が著しく困難であると認められる者に対しては、入学料を免除し又は徴収猶予することができる。

2　入学料の免除又は徴収猶予に関し必要な事項は、別に定める。

(授業料等)

第 48 条　入学を許可された者は、所定の期日までに、別表第一に定める授業料及び教育充実費(以下「授業料等」という。)を納付しなければならない。

(授業料等の不返付)

第 49 条　既納の授業料等は、返付しない。ただし、学期の始まる前に入学を辞退する旨の申し出があった場合には、当該授業料等は、返付する。

2　休学又は退学した学期に係る授業料等は、第 54 条又は第 55 条の定めるところにより、当該授業料等の全額又は一部を返付することがある。

(授業料等の徴収方法等)

第 50 条　各年度に係る授業料等は、3 月に徴収するものとし、納付期限は当月末日とする。ただし、授業料の徴収は、前期及び後期に区分して行うものとし、それぞれの学期において徴収する額は、年額の 2 分の 1 に相当する額とする。

2　前項の授業料のうち、後期分については 9 月に徴収するものとし、納付期限は当月末日とする。

3　前 2 項の規定にかかわらず、学生から申し出があったときは、前期に係る授業料を徴収するときに、当該年度の後期に係る授業料を併せて徴収するものとする。

(授業料の免除、月割分納及び徴収猶予)

第 51 条　学長は、授業料の支弁が困難な学生に対しては、授業料を免除し、又は月割分納若しくは徴収猶予を認めることができる。

2　前項に定めるもののほか、学長が特に必要があると認める学生に対しては、授業料を免除することができる。

3　授業料の免除又は月割分納若しくは徴収猶予(以下「免除等」という。)は、各期ごとにこれを認める。

4　授業料の免除等に関し必要な事項は、別に定める。

(免除等の取消し)

第 52 条　授業料の免除等を認められた者が、次の各号のいずれかに該当するときは、免除等を取り消すことができる。

(1)　申請に係る事由が消滅したと認められるとき。

(2)　申請について虚偽の事実が判明したとき。

(3)　第 44 条の規定により懲戒を受けたとき。

(免除等の取消しの場合の授業料)

第 53 条　前条第 1 号の規定に該当し授業料の免除を取り消されたときのその期の授業料は、その月分から月割額(年額の 12 分の 1)により、免除を取り消された日の属する月に徴収する。

2　前条第 2 号及び第 3 号の規定に該当し免除等を取り消されたときは、免除等に係る授業料の全額をその月に徴収する。

(休学及び復学の場合の授業料等)

第 54 条　学期の始めから休学した場合には、既納の授業料を返付する。

2　学期の途中から休学した場合には、当該学期の授業料は徴収する。

3　前期の始めから復学する場合にあっては 3 月、後期の始めから復学する場合にあっては 9 月に授業料を徴収するものとし、納付期限はそれぞれ当該月末日とする。

(退学及び停学中の場合の授業料等)

第 55 条　学期の始まる前に退学した場合には、既納の授業料等を返付する。

2　学期の途中に退学した場合には、既納の授業料等は返付しない。ただし、第 49 条第 3 項に基づき当該年度の授業料を既納している場合には、当該学期の授業料は徴収する。

3　停学中の授業料等は徴収する。

(死亡等の場合の授業料)

第 56 条　死亡又は行方不明により除籍した場合には、未納の授業料等の全額を免除することができる。

第 4 章　雑則

(学則の改廃)

第 57 条　本学則の改廃に当たっては、理事会の承認を得なければならない。

附　則

1　この学則は、令和 3 年 4 月 1 日から施行する。

2　令和 3 年度入学者に係る出願、選抜及び入学手続き並びに検定料、入学料及び授業料等については、前項の規定にかかわらず、本学則を準用し施行する。

別表第一

検定料、入学料及び授業料等の額（円）

	費　目	納　付　額		
		前　期	後　□期	合計（年額）
出　願　時	検　定　料	30,000		30,000
1　年　次	入　学　料	200,000		200,000
	授　業　料	350,000	350,000	700,000
	教育充実費	300,000		300,000
	小　計	850,000	350,000	1,200,000
2 年次以降	授　業　料	350,000	350,000	700,000
	教育充実費	300,000		300,000
	小　計	650,000	350,000	1,000,000

備考

1　その他教材費、実習費、学生生活援助費（保険代）、学友会費及び同窓会費を、別途徴収する。

別表第二

教育課程

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		
			必修	選択	自由
基礎科目	アカデミックリテラシー	1前	2		
	キャリアデザイン	1前	2		
	統計基礎	1前	2		
	コミュニケーション論	1後		2	
	プレゼンテーション論	2前		2	
	ネットワーク基礎論	2前		2	
	セキュリティ基礎論	2後		2	
	情報リテラシーⅠ	1前	2		
	情報リテラシーⅡ	2前	2		
	英語Ⅰ	1前	2		
	英語Ⅱ	1後	2		
	英語Ⅲ	2前		2	
	小計（12科目）	－	14	10	0

職業専門科目	基盤科目群	経営学概論	1前	2		
		経済学概論	1前	1		
		簿記論	1前	2		
		経営管理論	1後	2		
		マーケティング論	1後	2		
		会計学	1後	2		
		原価計算論	1後	2		
		法学概論	1前	2		
		労務管理と法	1後	2		
		グローバル経営論	2前	2		
		企業システム論	2前	2		
		人的資源管理	3後	2		
	フードサービスマネジメント科目群	フードサービス組織論	2前	2		
		フードサービス戦略論	3前		1	
		企業の社会的責任	2後		2	
		プロモーション論	2後		1	
		食品流通論	2後		1	
		フードサービスマーケティング論	2前	2		
		マーケティングリサーチ実習	2後	4		
		事業・商品開発論	3前	2		
		プランニング実習	3後	4		
		店舗管理システム論	3前		2	
		顧客管理システム	3後		2	
		店舗政策・立地論	3前		2	
		立地分析演習	3後		2	
		消費者行動論	3後		1	
		フードサービス経営分析	3通	4		
		起業論	4前		2	
		食品学	1前	2		
		食品衛生学	1後	2		
		食品関連法規	2前	1		
		食文化論	3前	2		
		食品加工学	3前		2	
		食品加工学実習	3後		2	
		フードサービス産業論	1後	1		
		ホスピタリティ論	1後	1		
		ホスピタリティサービス演習	3通		2	

		調理学	1後	2		
		調理学実習Ⅰ	2前	4		
		調理学実習Ⅱ	2後	4		
		商品開発実習	4前		2	
		臨地実習Ⅰ	2通	8		
		臨地実習Ⅱ	3通	8		
		臨地実習Ⅲ	4前	4		
		小計（44科目）	－	80	24	0
展開科目	考え方と発想力科目群	思考の整理学	2前	2		
		異文化コミュニケーション	2後		2	
		デザイン思考	2後		2	
		デザイン基礎演習	3前		2	
		カラーコーディネート	3後		2	
		ユニバーサルデザイン	4前		2	
	情報関連科目群	情報と社会	2前	2		
		情報セキュリティ	2後	2		
		リスクマネジメント	3前	2		
		情報ネットワークと知的財産	4前	2		
	地域関連科目群	地域学概論	1後	2		
		地域と歴史	2前		2	
		地域と観光	3前		2	
		地域と文化	3後		2	
		地域と産業	4前		2	
		小計（15科目）	－	12	18	0
総合科目		卒業研究	4通	4		
		小計（1科目）	－	4	0	0
合計（72科目）			－	110	52	0

かなざわ食マネジメント専門職大学教授会規程（案）

（趣旨）

第 1 条　この規程は、かなざわ食マネジメント専門職大学学則第 13 条第 2 項の規定に基づき、かなざわ食マネジメント専門職大学に置く教授会（以下「教授会」という。）の組織、運営等に関し必要な事項を定める。

（組織）

第 2 条　教授会は、教授をもって組織する。

2　教授会は、必要があると認めたときは、准教授及び専任の講師を加えることができる。

（審議事項）

第 3 条　教授会は、次に掲げる事項（法人の経営に関する部分を除く。）を審議し、学長に意見を述べるものとする。

（1）教育課程の編成に関すること

（2）学生の入学、休学、復学、転学、留学、退学、除籍、卒業その他在籍に関すること

（3）学生の厚生補導に関すること

（4）学生の賞罰に関すること

（5）学位の授与に関すること

（6）その他、管理運営及び教育研究に関し、教授会が必要と認める重要事項

2　教授会は、前項第 1 号に規定する事項を審議するに当たり、教育課程連携協議会での意見を勘案の上、その水準の向上を図ることに努めるものとする。

（議長）

第 4 条　教授会に議長を置き、学部長をもって充てる。

2　議長は、教授会を主宰する。

3　議長に事故があるときは、議長があらかじめ指名する者が、議長の職務を行う。

（会議の開催）

第 5 条　教授会は、原則として毎月定例日に開催する。ただし、必要に応じて臨時に開催することができる。

（議事及び議決）

第 6 条　教授会は、構成員（海外渡航者及び休職者を除く。）の 3 分の 2 以上が出席しなければ、議事を開き、議決することができない。ただし、特別の必要があると認められるときは、4 分の 3 以上の出席を必要とすることができる。

2　議事は、出席した構成員の過半数をもって決し、可否同数の時は、議長の決するところによる。ただし、特別の必要があると認められるときは、3 分の 2 以上の多数をもって議決することができる。

（構成員以外の者の出席）

第 7 条　教授会は、必要があると認めたときは、構成員以外の者を会議に出席させ、意見を聴くことができる。

（委員会）

第８条　教授会に、専門的事項を審議するため、委員会を置くことができる。

2　委員会に関し必要な事項は、別に定める。

（雑則）

第９条　この規程に定めるもののほか、教授会に関し必要な事項は、別に定める。

附　則

この規程は、令和３年４月１日から施行する。

設置の趣旨等を記載した書類

かなざわ食マネジメント専門職大学

学校法人　国際ビジネス学院

目　　次

第1章　専門職大学設立の趣旨及び必要性・・・・・・・・・・・・・・・・・1
1.1　設立の社会的背景
1.1.1　フードサービス産業の現状
1.1.2　近年のフードサービス産業における変化
1.1.3　フードサービス産業の課題と今後
1.2　専門職大学設置に関して
1.2.1　設置の必要性
1.2.2　石川県に設置を計画する理由
1.2.3　国際ビジネス学院による専門職大学設置の意義
1.2.4　養成する人材像
1.2.5　フードサービスにおける能力水準
1.3　教育課程の考え方
1.3.1　教育の目標
1.3.2　ディプロマ・ポリシー
1.3.3　対象とする中心的な学問分野
1.3.4　既存の専門学校・大学と専門職大学との違い
1.3.5　想定される進路及び職務内容

第 2 章　学部・学科等の特色・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・34

第 3 章　大学、学部、学科の名称及び学位の名称・・・・・・・・・・・・・36
3.1　専門職大学名称
3.2　学部、学科の名称
3.3　学位の名称

第 4 章　教育課程の編成の考え方及び特色・・・・・・・・・・・・・・・・38
4.1　教育課程の体系
4.2　カリキュラム・ポリシー
4.3　科目設定の考え方
4.3.1　基礎科目の考え方
4.3.2　職業専門科目の考え方
4.3.3　展開科目の考え方
4.3.4　総合科目の考え方

4.4　学習方法と評価の在り方

第 5 章　教員組織の編制の考え方及び特色・・・・・・・・・・・・・・・・50
5.1　基準専任教員数と配置専任教員数
5.2　教員組織編制の考え方
5.2.1　教員の配置
5.2.2　教育上主要と認める科目の教員配置
5.2.3　中心となる研究分野及び研究体制
5.2.4　年齢構成
5.3　教員の任用方針

第 6 章　教育方法、履修指導方法及び卒業要件・・・・・・・・・・・・・56
6.1　教育方法
6.1.1　学期、授業期間及び授業時間
6.1.2　実践を多く取り入れた授業
6.1.3　担任制と学校生活のサポート
6.2　履修指導の方法等
6.2.1　履修ガイダンスの実施
6.2.2　履修モデルの提示
6.2.3　GPA 制度
6.2.4　履修科目の年間登録上限（CAP 制）
6.3　卒業要件と履修方法
6.3.1　卒業要件の考え方
6.3.2　卒業要件

第 7 章　教育課程連携協議会・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・59
7.1　教育課程の編成方針等
7.2　教育課程連携協議会の構成員
7.3　審議事項

第 8 章　施設、設備などの整備計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・61
8.1　校地及び運動場の整備計画
8.1.1　校地の整備計画
8.1.2　運動場の整備計画
8.2　校舎等設備の整備計画
8.2.1　専門職大学の校舎等設備

8.2.2　実習・研究環境
8.2.3　図書館の整備計画

第 9 章　入学者選抜の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 67
9.1　入学者の受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）
9.2　入学者の選抜区分
9.3　入学者の選抜方法
9.3.1　総合型選抜
9.3.2　学校推薦型選抜
9.3.3　一般選抜
9.3.4　社会人選抜

第 10 章　取得可能な資格・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・72

第 11 章　臨地実務実習の具体的計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・75
11.1　実習の目的
11.2　実習内容
11.3　実習先の確保の状況
11.4　実習水準の確保の方策
11.5　実習指導先との連携体制
11.5.1　臨地実習Ⅰ・Ⅱの指導体制
11.5.2　臨地実習Ⅲの指導体制
11.6　成績評価体制及び単位認定方法
11.7　実習水準の確保
11.8　実習中の事故及び個人情報保護
11.8.1　オリエンテーションの実施
11.8.2　健康管理・感染予防対策
11.8.3　守秘義務について
11.8.4　保険などの加入状況

第 12 章　管理運営・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・102
12.1　管理運営体制の概要
12.2　運営会議
12.3　教授会
12.4　教学委員会・専門委員会

第 13 章　自己点検・評価・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・104
13.1　実施体制及び実施方法
13.2　主な評価項目
13.3　結果の公表・活用

第 14 章　情報の公表・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・105
14.1　提供する情報の内容
14.2　情報提供の方法

第 15 章　授業改善を図るための組織的な取組み・・・・・・・・・・・・106
15.1　FD・SD 委員会の設置
15.2　学生による授業評価
15.3　学内外への研修参加

第 16 章　社会的・職業的自立に関する指導等及び体制・・・・・・・・107
16.1　キャリア教育・職業教育の方針
16.2　教育課程内における取組み
16.3　教育課程外における取組み
16.4　適切な体制の整備

第 1 章　専門職大学設立の趣旨及び必要性

1.1　設立の社会的背景

1.1.1 フードサービス産業の現状

日本国内における食に関わる産業の生産額は 116.8 兆円の規模を持ち、全経済活動の 11.4%に達している（農林水産省「農業食料関連産業の経済計算」平成 29 年概算値【資料 1-1】）。その約 1／4 を占めるのがいわゆるフードサービス産業（従来は家庭の外における施設において食品・食事の提供を行うことから「外食産業」と呼ばれてきた）であり【資料 1-2】、農畜水産物の最終的な需要および消費段階として、国内経済の中でも重要な位置づけにある。

本文では、食とサービス[1]が結びつき価値形成を行う形態をフードサービス、食の供給に関わる生産・調達から流通、調理、販売、消費までの全体をフードサービス分野、フードサービス分野の中心的存在であり企業体として最終的な食の提供を消費者に行い、対価を得る活動を行っている組織をフードサービス企業、それら企業の集合全体をフードサービス産業とする【資料 1-3】。特に、近年のサービス産業化の進展により、フードサービス産業は単なる調理食品や加工された料理の供給・販売に留まらず、様々なサービスとの組み合わせにより付加価値を高める工夫が行われているため、店舗による料理提供を中心概念とする従来の外食産業と呼ばれていた内容とは形を変えつつある。

フードサービス産業においてもインバウンド増大の影響、調理技術や栄養学・健康学などの分野における研究開発や技術の進歩、ICT の導入などにより、流動的な消費者ニーズへの柔軟な対応と企業経営の仕組みの確立が求められており、単なる「食」の供給機能だけでフードサービス産業を捉えることはできなくなりつつある。レストランなどにおいて同じ料理を提供する場合であっても、提供の仕方や見せ方などのプロセス、従業員の意欲、メニュー構成や価格帯設定、接客の手法、店舗の雰囲気づくりなど、提供商品そのものに加えて付帯する無形のサービス要素により、付加価値が大きく異なってくる。しかも、サービスは、提供と消費が同時であり、通常の工業製品のように在庫による調整ができないという特性を持つ。食の供給という限られた面だけではなく、もっと広い視点から「フードサービス」産業を考える必要がある。その意味で「外食産業」という呼称ではなく、モノとしての食とサービスを融合した「フードサービス」産業なのである。

このような状況変化に対応して、フードサービスに関わる企業の経営形態も、大きく変わりつつある。前近代的な徒弟制度の影響や労働集約的体質は、一部にまだ残っているも

[1] サービスの定義は様々であるが、例えば「サービスとは、人と人、人とモノが関わる場面において、受け手にとって価値あるものを生み出すための機能やそれを体現する行為や過程（プロセス）、さらにそれによってもたらされる効果」（サービス科学・工学の推進に関する検討会、第 5 回議事録・配布資料 1「サービスに新たな可能性を求めて」、文部科学省、2008 年 12 月）とされている。

のの、新たな発展のためにはフードサービスの特性を踏まえて企業経営を変えていく創造的な人材の育成が求められている。このように、食の供給において重要な役割を果たしているフードサービス産業であるが、中小零細の経営体が多く、サービスそのものの概念や重要性の認識も曖昧であったことなどから、研究者も少なく高等教育における専門家育成は遅れていた。関連する分野も農畜水産業から観光業、情報産業、設計・建築業、設備機器関連業など、広い裾野があり、それらを総合した教育や研究が必要とされる。業界に対する人材供給は大学においては家政系学部や経済・経営系学部から、専門学校では調理師養成などを目的とした調理師専門学校などから人材の獲得が行われてきたものの、フードサービス産業に焦点を絞った教育体系の構築は遅れている。フードサービス産業のレベルアップとイメージの一新を行うためにも、専門職大学の設立が必要とされている。

日本のフードサービス産業は、様々な変化を経てきた。その中でも、戦後の食糧不足の時期を経て、多様な発展を遂げた現在まで、構造変化と消費ニーズの点で大きな二つの流れがみられる。

一つは、食の外部化の進展である。これは、過去に家庭内において行われていた様々な食の調理活動を、費用を支払って家庭外部のサービスを購入するようになっていることである。所得の上昇に伴って、種々のサービス購入が増加してきた中に、外食も含まれている。

家計調査から見た食の外部化比率（食料飲料費支出に対する外食費・調理品購入費など外食関連支出の比率）は44%ほどに達している【資料1-4】。他の費目に分類されている外食関連支出もあると考えられることから、実際には外部依存度はさらに高いと推定される。つまり、経済成長の過程において家事労働の社会化などが進んだことやそれに伴う家庭内の省力化ニーズが加わって、国民の食生活におけるフードサービス産業の位置づけは高まり、不可欠なものとなってきている。

近年の市場規模そのものは、経済動向や人口構造変化の影響を受けて伸び悩み傾向にあるものの、食に対する一定の安定した需要が存在する。今後はサービス経済化の傾向が一層高まることにより、単なる飲食の提供に留まらず他の産業と結びついた多様な方向で発展が期待できる分野となっている。

二つは、量的充足重視から質的充足重視への転換である。第二次世界大戦終結後の食糧不足の時期における需要増大の時代を経て、グローバル化に伴う原材料調達先の広がり、海外からの輸入拡大、産地における生産技術の向上により、食の需給バランス面では供給力が高まった。その結果、消費者の選択幅が広がり、最終的に提供される商品には一定の質的レベルが求められるようになってきた。それは、食材の品質や料理の味といった面だけではなく、原材料の生産方法、原産地や生産者表示などの食品トレーサビリティ[2]、健

[2] 食品トレーサビリティとは、各事業者が食品を取扱った際の記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのかを調べたり（遡及）、どこに行ったかを調べ

康のために成分やカロリー表示を行うことに対する要求など食の安全衛生面に及んでいる。

このような動きには、消費者が単なる量的充足から食の供給に対する信頼性や安心といった質の向上を求める傾向が強くなっていることが背景にある【資料 1-5】。さらには、楽しみのための食としてのエンターテイメント性、料理のデザイン性などへの欲求[3]も強い。このように質的充足と多様化の時代に入りつつあり、生活シーンに適合した複雑な消費者ニーズへの対応が求められている。

現在のフードサービス産業は、消費者にとって昔の「ハレ」の日のイベントのようなニーズではなく、多様なフードサービスの中から顧客は目的や状況に応じて形態を選択するという形が一般化している。それだけ日常の食生活の中に溶け込み、食生活における重要性は増しているといえる。

また、フードサービス産業では、少子高齢化や単身世帯の増加、女性の社会進出、国際化によるインバウンドの増加など、社会構造変化を踏まえて商品供給の形態や商品特性にも工夫を凝らすことが求められ、ターゲットを絞ったきめ細かなマーケティング展開が行われている。様々な環境状況の変化に対応して、新たな供給システムや新商品の開発、組織運営の仕組みを適切に改革していくことが求められている。また、きわめて人材の流動性が高いといった業界特性を持つ。

現在のフードサービス産業の市場規模は、約 25 兆 6 千億円と推定されている（料理品小売業を含む）【資料 1-2 参照】。市場規模そのものは、景気動向などの影響を受け変動するものの、需要のベースとなるのは国内人口とインバウンドなどの流動人口である。フードサービス産業の市場構造面では、通常の産業分野とはやや異なり、多様な形態・業態の集合体で構成されており、経営形態も個人経営から大規模チェーン企業までが含まれている。

総体としての市場規模は大きいものの、まだまだ労働集約的で経験主義的傾向が強く、個人経営の店舗と企業的経営の事業体が併存する状態にある。市場競争も激しく、次々に新たな業態やサービスが開発され参入している業界である。半面で、一定の安定した需要が存在するだけに、効率的な企業的経営システムの浸透とそれを担う人材の育成により更なる発展が期待できる分野でもある。インターネットの活用や食材調理の新技術導入により、地場の産品を使用したフードサービスの展開や、新たな新製品開発が地域の経済振興に貢献している例も多くある[4]。

たり（追跡）すること。　農林水産省、「食品トレーサビリティとは」（平成 31 年 4 月）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/　（最終閲覧日　令和 1 年 6 月 30 日）

[3] 例えば、インスタグラムへの投稿など。

[4] 例えば、島根県海士町の「CAS」（Cell Alive System）急速冷凍システム導入による岩ガキ「春香」の輸出事業、地場の料理・ワインと観光ルート・宿泊を結びつけ地域進行につなげようという長野県の千曲川ワインバレー構想など。

また、フードサービス自体は、多様な要素の組み合わせにより創出されるものであり、新たな視点から工夫を加えることにより付加価値を生み出せる余地が大きい。食の安全・安心財団により公表されている市場規模の推計値は業種別に区分表記されている【資料1-2 参照】が、実際のフードサービス企業の事業分野においては、その業種の境界は非常に曖昧である。飲食店の店舗をチェーン展開している企業が小売業や宿泊業に進出する、もしくは逆に他の食関連産業（例えば食料品卸売業や加工食品製造業）からフードサービス産業へ進出する、建築やデザインの業界からフードサービス分野へ参入するなど、産業区分の境界を超えた事業展開も頻繁に行われている[5]。

フードサービス産業においては、多業態化という水平展開だけではなく、生産段階から消費段階という流れにおいて、流通の川上側へ進出していく垂直統合なども行われている。逆に 6 次産業化の形態のように、生産者が流通や加工、川下の最終消費市場へ参入することにより、高付加価値化を試みる場合がある。市場の参入障壁が比較的低く、比較的小資本で事業経営を行うことが可能なことから、常にダイナミックに動いている産業分野であり、特徴を打ち出した企業的経営手法の工夫次第では短期間の間に高い成長を実現できる可能性も大きい。

具体的に言えば、フードサービス企業の経営は、原材料の質、保管技術、調理技術、店舗の業態や立地条件、人材の資質や労働条件、顧客サービス内容、提供商品の種類、設備投資、経営戦略の考え方など多くの要素が複合的に影響している。そのため、それらの広範な知識を持ち経営に活用して新たな仕組みを創造できる人材が必要とされる。しかし、これまでの人材育成は OJT を主体とした現場教育に重点があり、そのような多様な要素とその組み合わせの総合としてのフードサービス企業経営に焦点を当てた教育体制の整備は行われてこなかった。

フードサービス企業に対する人材の供給源となっている調理専門学校では調理師の育成、大学の家政系学部では栄養士養成に主眼がある。また、経済や経営関係の学部では、経済の仕組みやマネジメントに関わるカリキュラムは存在するが汎用的内容である。フードサービス産業を特定した能力育成の体系ではない。加えてフードサービスそのものに絞った教育体系をもつ大学は限られている。さらに、それらの殆どの学部は、従来の家政系や経営系の学部の 1 学科として設置されており、大学自体も業界との連携は弱く、理論教育に重点が置かれてきたのが現状である。

今後のフードサービス産業においてサービスやシステムの多様化による高付加価値化を図り、業界のイメージアップにより優秀な人材を獲得し、今後の産業発展につなげていくには、優れた企業経営者のみならず、それを支えるミドル層としての中核人材の層が厚い

[5] 例えば、小売業の無印良品が展開する飲食店 Café&Meal MUJI、健康器具メーカーのタニタが開設した「丸の内タニタ食堂」、中華料理店を展開していた株式会社東秀が母体となった料理品小売業「オリジン東秀」（現在はイオングループ）など。

ことが重要である。そのような人材は、しっかりした経営理論を身につけているだけではなく、調理のプロセスに関する知識・技能に加えて、新しいフードサービス形態を見いだすためには感性に関わるデザイン分野の知識やICT、地域の文化など幅広い知識や技術を持っていることが望ましい。フードサービス産業が発展することにより、そこに食材や機材を供給している周辺産業を含めたフードサービス分野への経済的波及効果も期待できる。

特に、AI化などICT導入が進めば、人手不足の解消に役立つだけではなく、最も基本的な課題である需要と供給の間に存在するギャップの縮小を図り、食品ロスの減少にもつながる。また、そこから得られる様々な情報を活用することができれば、フードサービス企業の業務体系や経営の効率を大きく向上することが可能になるとみられる。そのような状況に対応していくためには、フードサービス企業に特化した経営能力（ICT能力を含むマネジメント力）と食に関する幅広い知識・技術を併せ持ち、それらを総合して革新的な仕組みを創出する能力を持つ人材の育成が求められるのである。

1.1.2 近年のフードサービス産業における変化

フードサービス産業は、経営形態や商品提供の手法や商品そのものの変化が速いという特徴があり、企業のM&Aも盛んに行われているなど流動性が高い。また、参入障壁が比較的低いことから、小規模な単独店から事業をスタートし、成長していくような事業機会にも恵まれている。しかし、たとえ単独店であっても、企業経営的な感覚が必要なのであり、さらに事業拡大とともに経営体制を変えていくことが求められるにもかかわらず、それを担う人材は不足している。事業機会を逃がさないために急速な店舗展開で対応しようとし、逆に人材不足に陥りサービスレベルを落として業績不振となる企業はこの典型である。

フードサービス企業は、新たな事業スタイルを生み出すことで事業成功に結び付けやすい環境に置かれている。企業経営の効果・効率の視点からは、まだまだ改善の余地が多いだけにビジネスチャンスに恵まれているのである。国内の市場規模としては横ばい傾向であり成熟化と言われているが、斬新な仕組みや商品の工夫・開発に成功すれば、企業として成長する可能性が大きい市場である。

最近の国内市場の大きな変化は、ディジタル化（コンピュータ化）の進展と、インバウンドの増大によるグローバル化、「日本食」の世界的普及である。特に、人手不足やコスト削減の視点から、店舗運営における顧客の商品需要変化の予測や決済システムのキャッシュレス化など、多様な局面でのコンピュータシステムの活用が進みつつある。いわば、勘と経験の比重が大きかった世界から科学的な数値分析による体系的業務処理の世界へと進化しており、単なる食の供給ではなく産業としてのあり方が変わり始めている。これは、内部的な業務処理面に留まらず、調理レシピの作成と共有、食材コストのコントロール、味覚センサーによる味の分析、加工調理手法に関する情報収集、個別顧客管理ときめ

細かなプロモーションまで、多方面でのディジタル化が行われコンピュータネットワーク活用が進みつつある[6]。

設備面では、AI テクノロジー・ICT と食関連サービスが融合した「スマートキッチン」などの実験も開始されている。つまり、科学的調理法の導入や消費者データの見える化、それによるきめ細かなニーズ対応などが推進されており、従来の労働集約的側面が強かったフードサービス産業が、総合的な知識集約産業へと大きく変わる時代を迎えているのである。

情報システムによる顧客データ活用の事例としては、最近一部フードサービス企業で導入されている「サブスクリプション方式」[7]である。これは、その商品アイテムのみで見れば明らかに赤字であり、採算が取れない。しかし、コンピュータによる顧客情報管理を行い、行動パターンを把握することで、個々の顧客に対する的確なプロモーションや新商品開発につなげることが出来るだけではなく、来店頻度を向上させ、他の商品の販売機会を増加させることができるなど、工夫次第では店舗効率を高めることが可能である。

また、店舗の現場では、パート・アルバイトが人員の 9 割以上を占めており【資料 1-6】、外国人労働力の導入も進んでいることから、一般的なチェーン店では短期間で習熟できるオペレーションの工夫や教育の方法が常に模索されており、それらを開発し改善する、もしくは店舗の従業員に浸透させるといった様々な課題に対応できるレベルの人材が求められている。

フードサービス産業と他の業界（典型的には観光・レジャー業界、コンピュータ業界、デザイン業界など）との融合が促進され、フードサービス自体のパラダイム転換を創出し新たな産業形態へと発展する可能性が見えはじめたのが現在の段階であるといえる。中でも「観光立国」のスローガンにより政策的に海外からの観光客を呼び込む動きの中で、日本のフードサービス分野は外国人にとっての魅力の一つであり、地域観光振興上の重要な位置づけとなりつつある。

また、グローバル化の進展は、日本国内への外資進出および海外発の新たな業態の導入が行われているだけではなく、日本の食文化に対して世界的な評価が高まっていることを背景に、日本国内で確立された経営の仕組みや商品を海外展開へつなげている企業[8]もみられる。海外の食文化と融合した新たな食のジャンルを確立する例もある。原材料調達の面でも、コスト重視の点からグローバルな調達システム構築に動く企業もある半面で、国

---

[6] Uber Eats などは、異なる経営体間においてネットワークにより調理とデリバリーの機能を組み合わせ顧客にフードサービスを提供する形態と言える。

[7] サブスクリプションとは「製品やサービスなどの一定期間の利用に対して代金を支払う方式」（大辞林第三版による）。もともとの意味は予約購読。コンピュータソフトなどで一般化した、所有せずに一定期間の利用権を持つ考え方である。フードサービスにおいても一定期間の定額制を導入し、その期間であれば無制限に商品購入が可能などの導入例が見られる。

[8] 日本の外食チェーンが東南アジアや中国へ進出している事例や、最近ではカレーのチェーン企業がインド進出などを発表している。

産品調達による安全安心面の強化を戦略的に目指す企業があるなど、企業による戦略の違いがある。

国際的には、クールジャパンのブームに後押しされ、和食をはじめとしたヘルシーなイメージを持つ「日本食」への関心が高まりつつあり、アジアやアメリカなど海外へ進出する日本のフードサービス企業も増加している。その反面で人材不足は顕著になりつつあり、十分な人材確保ができている企業は限られている。

観光面では、日本国内での食事を観光の一つの目的に日本を訪れる外国人観光客も増えている【資料 1-7】。加えて、日本国内の食に関連するサービス水準は、海外からも一定の評価を得ていることから、サービス面の一層の充実による付加価値増大の工夫が望まれる。

日本政府の観光振興策とも関連し、国内のフードサービス産業において今後グローバル化への対応は不可欠である。それには難しさもあり、食そのものや食習慣は地域的な保守性が強く食材も地域独特のものがあること、さらに世界的に見れば宗教的な観点からコーシャやハラルなど異文化圏の社会的慣例にも配慮する必要があることから、グローバル化に伴って地域的特色を打ち出した食の価値形成をどのように行うのか、食材の入手や調理法をどのように工夫すべきなのか、それらの情報をどのような方法で顧客に伝えるべきなのかなど、これまでとは違った創造性を求められる局面が多くなる。

それらの環境変化を理解し、事業展開に反映させていくことがますます重要となることから、経営的観点からフードサービスを理解し、広い食の知識・技術を身につけ、産業としてのフードサービスを支える人材育成が急務となっている。

1.1.3 フードサービス産業の課題と今後

これまでは、一般的に外食産業と呼ばれていたフードサービス産業は、飲食店・レストランなどの店舗による食の提供のイメージが強かった。現在は、地産地消、スローフード、食育、6 次産業化、ヘルスケア、ツーリズム対応といった動きと結びついて、様々な方向へ発展していく可能性を見せている。また健康や疾病予防における基本としての食に対する関心も高くなりつつある。それらを反映した複雑な食のニーズに対応していくことが求められており、既存の概念でフードサービス産業を考えるのではなく、境界領域の産業分野を含めた新たな事業スタイルを発想し模索していく必要がある。

現在のフードサービス産業における最大の課題は、労働集約的面が強い産業であるとともに、接客対応、レシピ開発・新製品開発能力や調理技術などは、定型化できない部分が多いため属人的ノウハウの面が大きい。それらの経験的な熟練技術の修得には、〝修行〟と呼ばれる長い時間が必要、などの問題がある。加えて、調理現場や食材の特性など経営上重要な事業現場を理解していなければ、シフトなどの労働管理をはじめフードサービス企業における組織デザインや組織マネジメントが難しい。例えば、店舗における各種のオペレーションを効率化する、店舗の従業者のモティベーションを上げる、さらにはそれら

の効果を持続するというのは、重要な経営的課題であるが、現場のプロセスやそのプロセスが出来上がっている背景的理由を理解していなければ、改善プランは机上の空論になってしまう。

つまり、企業経営の視点だけではなく、現場に関する理解、具体的には調理プロセスに関する知識や技術といった実践的な経験と結びついて、経営課題を見いだし解決方法を実行していく能力が、フードサービス企業の管理者的立場の人間に求められるのである。このようなフードサービス企業の特性を考慮した経営能力向上の体系的教育システム、人材育成の仕組みが十分に確立されていない点の改善がフードサービス産業の発展にとって大きな課題である。

また、一般的なフードサービス企業の仕事には、きつい労働環境、徒弟制的な仕組みと接客の難しさといったイメージが先行しているため、大学において経営を学んだ学生の就職先としては、明確な意思を持ってフードサービスを志向する人以外にはあまり人気がなく、フードサービス企業の経営を担う中核人材の確保が難しいことが大きな問題となっている【資料 1-8】。

現在は、多くの企業において実務経験の中から経営能力を身につけた人材が組織の主力となっている。それを反映して、新入社員の採用においてはコミュニケーションや持続力の面など業務遂行の基礎的能力の面が重視されている傾向にある【資料 1-9】。即戦力となる人材は、育成に長い時間と多大なコストが必要となることから、中途採用により充足することが多いのである。企業にとっては、採用段階においてフードサービス企業の経営に対する基本的な知識、技術、能力を身につけ、将来の経営陣を担える可能性を持つ人材を獲得し、自社の中核人材として早期に育成できるのであれば、経営的にも大きなメリットがある。さらに、業界の発展に貢献する上でも、今後そのような広くフードサービスに関わる知識を身につけて入社してくる人材が求められていくと考えられる。

食に対するニーズの多様化という社会的変化を背景に、フードサービス分野は今後大きな変化を経ていくと考えられる。典型的には、HACCP[9]導入のほか、安全安心面からのトレーサビリティやアレルギー対応のための成分表示サービスなどに加えて、ICT を組み込んで他産業との融合により特徴を打ち出すなど、食を核としながらもその事業展開の形を変えていくとみられ、観光、宿泊、小売り、調理機器、食品製造の分野などを巻き込みつつ業界の境界や産業分類の枠を超え、融合した新しい形のサービス産業へ発展していく可能性を持っている。

[9] HACCP…食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようする衛生管理の手法。　農林水産省、「HACCP とは」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/haccp/index.html

さらに、ディジタル化によるICTの浸透は、現在のフードサービス業の仕組みを革新し、供給と需要の間のタイムラグを徹底して縮小する手法[10]により、食材の品質管理の徹底、調理段階におけるロスの減少、需給バランス推進によるコスト低減を図ることが可能になり、一定のコスト削減・利益確保と省力化において効果的な役割を果たすとみられる。

今後におけるフードサービス産業発展のための重要な課題としては、このような変化の可能性を認識でき、フードサービス企業の経営を担えるマネジメント能力を持つ人材の育成が求められる。

1.2 専門職大学設置に関して

1.2.1 設置の必要性

フードサービス産業が今後より発展していくためには、明確な職業意識を持ち考え行動する人材が求められる。労働集約的な業界体質を変え、企業的経営により存在価値を高めていくことがフードサービス産業の将来的発展につながると考えられるからである。

これまで、フードサービス企業において中核的立場を担う新卒人材の供給は、調理師資格取得を目的とした専門学校、大学新卒者としては栄養士資格取得を主たる目的とする家政系学部、一部のフードサービスやホスピタリティ関連のカリキュラムを持つ学部、農学部の食品系学科や経済・経営系の学部により担われてきた。

これまでの専門学校における1～2年間の教育の中では、調理実習を中心に食品の安全と衛生、栄養の特性などを学び最終的には調理師資格を取得することが具体的目標とされており、調理技術面の教育が中心である。

また、4年制大学において行われている教育内容は、専門学校で修得する知識や技術を学問的側面から学ぶことを重視している。また、家政系学部では食の分野における資格である栄養士などの取得が中心であり、在学中にフードサービスの現場に接することができるのはアルバイトやインターンシップなど限られた機会に過ぎず、製造機能（加工・調理）から販売（提供）機能までを含むフードサービス産業の特性を踏まえた教育体系は考慮されていない。

これまでは、フードサービス企業の特徴である経験的な知識・技術の修得が必要とされる部分、特に現場におけるノウハウの面などは、企業入社後に、キャリアパスに沿ったOJTによって教育を行うことが一般的であった。さらに、新卒では能力的に不十分なことから即戦力として中途採用も盛んであり、業界における人材の流動性も高い。そのこと

[10] 例えば、植物工場と店舗の組み合わせ、自動調理機導入、キャッシュレス決済化、それらにより収集される顧客ビッグデータ活用、AIの導入といったような内容

は、属人的ノウハウの組織的継承が難しいことを意味している。現在、業界全体としては、慢性的に人手不足で、労働集約性の高さに対する抜本的解決手段が限られていることから、調理や接客の現場ではパート・アルバイトへの依存度が非常に高いことも、接客ノウハウ継承を難しくしておりサービスの質が問われている面がある。

さらに、フードサービスの業務現場におけるノウハウ蓄積と継承の仕組みは、一部の企業を除き十分整備されているとはいえない。多くのフードサービス企業では、基本的には入社後に企業内部において店舗などの現場配属により実態を学ぶことから始め、マニュアルの活用や OJT により実務教育を行っていく。その中から職位に適した人材を選抜し中核ポストに配置していくというパターンが一般的である。

また、厳しい労働環境と、過去の流れを引きずった徒弟制的人材育成を行っているというマイナス面の業界イメージが残っており、大学新卒者の就職先としてのフードサービス企業の人気ランキングは決して高くはない。新卒者は、フードサービス分野に関心がないわけではなく、大手の食品製造企業には志望者が集まっている。それに比較してフードサービス企業に対する希望者が少ないのは、そのマイナスイメージが影響している。

明確な目的意識を持ってフードサービス企業を選択する新卒者も存在するものの、全体的に見て大学卒業者の就職先としての人気度は低いと言わざるを得ない。最も大きな原因は、労働集約的で経験の蓄積が必要な仕事の内容と給与水準にあり、将来に向けてはその改善と新たな仕組みづくり、産業としての成長可能性を広く認知してもらうことが求められている。しかし、現状では、フードサービス企業運営のプロとして、企業組織において重要な中核(ミドル)のポジションを担える人材、特に一般的な経営理論教育とフードサービスに関する実務的教育を融合させた人材育成に焦点を当て、長期の企業実習と組み合わせた体系的教育を行っているカリキュラムの高等教育機関は、ほとんどない。

農畜水産業や加工食品産業の需要先であり、食の最終消費段階を担うフードサービス産業は、経済的に見ても重要な分野であり、経済のサービス化の流れの中で発展の潜在的可能性が高い。それにもかかわらず、そこに明確に焦点を当てて創造性豊かでイノベーティブな人材の育成を行おうという仕組みの整備は遅れているのである。

このような状況を踏まえ、フードサービス分野の特性を理解しフードサービス企業組織のマネジメントを担える人材育成のためには、理論と実践を組み合わせて学ぶ教育体系の工夫が必要であり、専門学校や大学とは異なった教育内容の特徴を持つ専門職大学の設置を計画する。それにより、フードサービス産業のイメージ転換および産業としてのレベルアップと、今後の発展につながる潜在可能性を広く知ってもらうことにもつながる。

1.2.2 石川県に設置を計画する理由

石川県において専門職大学設置を計画する理由は、第一に地域の豊かな食文化の存在であり、第二に国内外を結ぶ交通条件、第三に県内に存在する多様な大学との交流が可能な点である。

石川県は、地域に根付いた文化を有し、加賀料理をはじめ伝統的な独自の食文化が形成されている。また、食材に関しては日本海からの海産物、能登半島や白山地域および加賀平野における農産物の入手が可能で、鮮度の高い良質で豊かな食材に恵まれた地域である。加賀野菜、能登牛、国造ゆずなど、地域の特産品も多く、それらを活用したさまざまな商品化や事業化とブランド構築の試みが行われている。

さらに、白山を水源とする良質の水を得ることができ能登杜氏で知られた日本酒を生産している地元醸造メーカーが存在する。そのほか、最近ではビール、ワインのメーカーも県内に定着し、レベルの高い製品を生み出している。また、県内では茶の湯が盛んなことから、それと関係する和菓子製造においても優れた技能を持つ職人が多い。

豊富で地域特性を持つ原材料のほかには、料理に不可欠な食器であれば、九谷焼、輪島塗、山中塗などの伝統工芸技術が継承されている。他にも金箔工芸、加賀友禅などがあり、それらの分野に関する専門技術者や研究者も地元に多数存在している。

このような石川県の地域の特性は、料理やその原材料だけではなく、世界にもアピールできる食を核とした文化的内容を備えており、食に対する感性を養う上で、日本の中でも恵まれた環境条件にある。

また、石川県の交通網は整備が進んでいる。県内にアジア各国と定期便で結ばれている小松空港がある。金沢まで北陸新幹線が通り、さらに延伸される計画が進められており、将来は北陸経由で関東圏と関西圏を結ぶルートが構築される。海運では、大型クルーズ船の寄港が可能な港湾である金沢港を備えている。

近年は、このような交通ルートを活用して石川県を訪れる海外からの観光客やビジネス客が増加しており、日本海側における国際交流の拠点となっている。世界的に評価の高い兼六園をはじめとして金沢 21 世紀美術館や金沢城址など観光資源も多く、新幹線の開通をきっかけに海外から石川県を訪れる観光客が増え、開業効果が持続している。今後はリピーターが増えることにより、交流人口のさらなる拡大が見込まれている。このように、食に関連したグローバルなビジネスを展開する上では、好条件が整っている特色を持つ地域なのである。

石川県は、人口に対して大学および大学生の数が多く、教育面の基盤が整っている。大学コンソーシアム石川などを通じて、異なる教育分野をカバーしているそれらの大学との相互交流が可能な環境にある。石川県の人口十万人当たりの大学・短期大学数は 1.74 校であり、全国平均の 0.92 を大きく上回る。都道府県のランキングでは、京都について第二位となっている【資料 1-10】。このような高等教育機関の多さは、大学間の交流や連

携、教員間の研究機会の拡大、地域における共同プロジェクト、単位互換による学生の選択幅の拡大など、教育・研究の両面において多様な機会がある。

これらの県内大学の学問分野は、社会学系、芸術系、農学・環境系、理工学系、医薬看護系、栄養学系まで幅広いが、現在の段階ではフードサービス経営に焦点を当てた大学および学部は存在しない。このため、今後はフードサービスを核に、それぞれの大学と横断的な教育・研究体制を組むことにより、境界領域の新たな学問分野を開拓できる可能性も高い。

このようなフードサービスとそれを補強する資源に関して恵まれた環境にある地域において学ぶことは、学生にとってフードサービスに関する理解を深め、感性を磨き、創造性を養う上で効果的であると考えられ、フードサービス分野の高等教育機関として、専門職大学を石川県内に設置する意義は大きい。さらにフードサービスを中心とした地域社会・企業との連携も可能である。

1.2.3 国際ビジネス学院による専門職大学設置の意義

国際ビジネス学院は、調理と製菓を含む 8 校の専門学校を北陸地域において展開し、産学連携による実践教育を行ってきている。【資料 1-11】フードサービス分野に関わる調理及び製菓の専門学校における教育の主たる目的は、調理師や製菓衛生師の国家資格取得を主とした調理技術の習得に重点が置かれている。いわばフードサービス企業における現場技術者の基本的な能力と応用力を身につけることを狙いとし、2 年間のカリキュラムによる人材育成を実施している。専門学校において修得した知識・技術をベースに、卒業後に実社会での経験を積み一層のレベルアップが可能となるような能力育成を目的に、産学連携のシステムを構築し、実践的な技術教育体系による調理師資格取得の仕組みを整備してきた。

しかし、今後のフードサービス分野における発展を担う人材を育成する上では、専門学校の教育体系では不十分である。経営に関する知識を持ち、店舗の仕組みに対する理解があり、それらを支える ICT など、幅広い分野に関わる専門的な知識・技術を身につけ、専門技術者集団である調理や調達のスタッフをマネジメントできる能力が必要になる。また、近年のフードサービスを巡る環境の変化から、専門学校におけるような「調理」の技術習得による専門技術者育成だけでは、将来的に経営を担う中核的職位につくことは難しい。フードサービス分野の専門知識と技術知識の融合により新たな形を創造できなければならない。

現在のフードサービス企業においてマネジメントの中核を担うためには、斬新な視点から市場分析や企業戦略立案を行えるような経営的資質を備えた人材が必要である。そこでは、ビジネスとしてフードサービスを展開し持続していく能力（いわゆるビジネスモデル

の開発と確立を行える能力）が必要とされている。フードサービスにおける付加価値創造のためには、発想・創造力が鍵になるが、それらの源としては専門学校において目的としているような調理技術の熟練、調理師資格取得では限界がある。

このような背景から、国際ビジネス学院では、第一線の調理技術習得と調理師資格取得を目的とする 2 年間のカリキュラムでは不十分であると考え、食とサービスが融合したフードサービス分野の教育体系を新たに構築することとし、企業経営に関する教育とこれまでの専門学校で培ったフードサービス業界との産学連携教育とを結びつけた専門職大学設置を計画するものである。なお、この計画にあたっては、実務を踏まえた実践的な教育を行うためにフードサービス業界と緊密な連携を図り、業界団体である一般社団法人日本フードサービス協会と包括連携協定を締結している【資料 1-12】。

1.2.4　養成する人材像

専門職大学においては、フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材（「経営中核人材」）となりえる基盤を持つ人材を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することが目標である【資料 1-13】。

（1）経営中核人材と店舗マネジャーの関連

経営中核人材とは、フードサービス企業において、戦略立案、市場開発、組織運営など、企業全体の方向性を立案し実行していく立場の人材である。中核人材となるための素養とは、企業経営およびフードサービス企業経営に関する知識に加え、幅広い視野を持って体系的に物事を考え、企業変化に対応できる力であり、いわば経営を担うための知見を身につけていることである。

店舗マネジャーとは、一般的にはいわゆる店長もしくはストア・マネジャーと呼ばれている。チェーン企業の店舗において、店舗の範囲内における管理運営の責任を担う業務ポジションである。主要な職務は、人的資源（スタッフ）管理（指導・育成、ワークスケジュール、モチベーション等）、財務的資源管理（売上、コスト、目標設定、損益分析等）、物的資源管理（在庫、店内衛生、食材品質、設備メンテナンス等）、その他管理（販売促進、顧客対応、オペレーション等）である。

チェーン企業の「店舗マネジャー」を具体的な職位として選択した理由は、以下の通りである。店舗は一つの施設を管理し、人を使い、売り上げ・利益の収支管理を行っている組織単位であり、企業経営の基本要素を備えていることによる。店舗は、企業組織の雛形として、事業利益を生む現場のプロセスを経験し理解する場であり、その後に企業内で職位を上げていくためのキャリア・パスにおいて重要な位置づけにある。フードサービス企業では 2〜3 年の OJT トレーニングを経て店舗マネジャーとなるのが一般的である。

ただし、フードサービス企業においては、経営に関する知見を有しているだけではなく、企業環境の変化をとらえるうえでデータを読む力や地域の文化や産業について柔軟な視点を有することなど、フードサービスに関する専門的で深い知識に加えて、関連する周辺分野の知識やツールを使いこなせることが望ましい。これからのフードサービス産業の経営には、発展可能性を広げるうえでこのような関連する多彩な分野の知識とフードサービスを結びつけ活用する力が求められる。

（2）フードサービス企業において求められる人材

環境変化の激しい時代において高等教育機関が育成していくべき一般的人材像については、流動的な社会環境を踏まえて「予測不可能な時代の到来を見据えた場合、専攻分野についての専門性を有するだけではなく、思考力、判断力、俯瞰力、表現力の基盤の上に、幅広い教養を身に付け、高い公共性・倫理性を保持しつつ、時代の変化に合わせて積極的に社会を支え、論理的思考力を持って社会を改善していく資質を有する人材」[11]（【資料1-14】）と記述されている。これを踏まえれば、事業領域に関する高度な専門性と様々な課題に対して柔軟に対応できる応用能力、それを支える基盤となる広範な知識が求められていることがわかる。端的に言えば専門性に加えてマニュアルや上司の指示に忠実に従うのではなく「考え、実現する力」を有する人材である。

フードサービス企業にあてはめて考えれば、これまで求められてきた専門性とは、主として調理など技術的側面、特に調理現場経験の蓄積による熟練技術が重視されていた。しかし、企業化・産業化のプロセスの中においては、むしろそのような技術的専門家集団の仕事の内容やプロセスを理解し、企業組織をうまくマネジメントできる人材が求められる。つまり、自身も企業経営の知識のみならず、食に関する知識を持ち、調達や調理の過程に詳しく、第一線の現場（特に店舗の仕組み）に対する理解があり、フードサービス企業の運営に専門的に携わる人材である。

これらの点を踏まえ、本法人が計画している専門職大学では、社会人・職業人としての教養に加え、経営および食全般に関わる知識と、ツールとしてのICT及び分析に関する知識を身につけ、それらに実習による体験的知識を融合させることを目指している。特に、物理的な商品に加えてサービスという無形の要素を扱う企業経営の特性を理解したうえで、企業組織のかじ取りを行えるような人材を育成することを意図している。要約すれば、フードサービス分野に特化した経営能力を持つプロフェッショナルな人材像を描いている。

その育成のためには、理論を踏まえた実践的な教育体系を構築し、教育機関と産業界との連携をとって人材育成を進めていくことが不可欠である。具体的には、調理の専門技術

11 （「2040年に向けた高等教育のグランドデザイン（答申）」文部科学省2018年11月、中教審第211号【資料1-14】）

職ではなく、フードサービスの業務現場を理解している管理職であり、将来的には経営の幹部候補となりうる人材である。それには 3 つのクラスが考えられる。

第一は、店舗単位の組織運営ができる店舗マネジャークラスである。店舗は、管理部門である本社本部とは違い、具体的な企業収益を生みだす最前線の部署である。その重要性を認識したうえで、店舗スタッフの管理、食材調理・接客オペレーションの工夫、施設の維持、店舗の予算計画作成から収益計算等の財務管理、食材調達、顧客管理など、一連の業務のコントロールを行う立場を担える人材である。少なくとも、店舗を一つの事業単位（プロフィット・センター）とみなして運営を行う必要があるが、企業の急成長とともに短期間に急速な店舗拡大を行わざるを得ない場合はこのクラスの人材が不足がちとなる。専門職大学では理論教育と実習を通じて、店長レベルの業務に対しては即戦力として対応できる人材育成を目標とする。

第二は、フードサービス企業において中堅を担うエリアマネジャーやスーパーバイザーである。このクラスでは、店舗レベルよりマネジメントする範囲が広く、複数の店舗や地域をマネジメントする経営的視点を持つ必要がある。また、特定の店舗や部署といった狭い範囲ではなく、全体的な課題発見と、その改善のために人をどう動かすのかを知っている必要がある。大学においては、そのために必要とされる知識や手法の修得を行い、企業入社後に仕事を通じてその応用を図り、経験を深めてレベルアップしていく。そのための基礎的素養を大学において修得することを目指す。

第三は、企業全体の事業戦略や経営企画、新商品開発など企業経営上重要な意思決定に関わる部署においてリーダーを担える人材である。将来的には、企業の経営陣の候補となる人材であり、自社だけではなく企業環境など関連する経済や産業に関する広い視野と洞察力が求められる。大学においては、そのバックボーンとなる理論や分析手法を学び、多様な見方考え方を身につけ、入社後の実践経験を経ることにより発想力・創造力を磨く。

まとめると、専門職大学における教育では、卒業時点において店舗マネジャーの業務を担える能力育成および第二、第三のレベルへステップアップしていくための素養となる能力の育成を図る。その理由は、第二、第三のクラスは、企業により業務内容が異なるため、専門職大学において修得した能力の応用発展となるからである。

1.2.5 フードサービスにおける能力水準

フードサービス企業の経営において求められる知識・能力は、それぞれの企業特性と事業分野によって多少異なるが、経営という側面からはある程度の共通性を持って体系化することが可能である。

大きく分ければ、下記の 3 点となる。

（1）職業人として企業組織内において活動していくための一般的な基礎力

（2）フードサービス企業の経営理論・考え方の理解と応用力

（3）フードサービスに関わる食材や調理技術や情報技術に関する知識・理解と修得

本学では、これら 3 点の知識・能力をフードサービス企業における「実践力」と定義し、4 年間の教育課程の中で理論に裏打ちされた実践力の修得を目指す。それに加えて、将来の成長のために必要となる考え方や広い視野を養う。

第一の職業人としての一般的な基礎とは、社会人としての教養、経済、企業経営などに関わる基礎知識、コミュニケーションに必要な表現力（言語力を含む)、他人との協調性などである。これは、業務遂行上の前提となる能力である。

第二のフードサービス企業の経営理論・考え方とは、一般的な企業経営に関わる基礎理論の修得に加えて、フードサービス産業の特殊性である物的商品とサービスの融合という点を踏まえ、マクロ・ミクロの両面からの分析視点を備え、適切に組織を運営し戦略や事業企画を立案し、それらを具体化できる能力である。

第三のフードサービスに関わる食材や調理技術や情報技術に関する知識とは、フードサービス産業において利益創出の核となっている調理現場や店舗運営のほか、食材に関する知識・経験、企業システム構成上不可欠な ICT に対する理解能力である。これらを総合した能力に関して一定のレベルに達していること、少なくとも、最低限店舗単位の運営を担える能力が求められる。

（1）職業能力

フードサービス産業の経営において求められる能力は、企業と事業分野によって異なるため、到達水準の具体的な評価数値設定は難しい。一般的な能力・スキルとしては、厚生労働省「職業能力評価基準」に記載されている内容がひとつの参考となると考えられ、それを以下に記述する【資料 1-15】。

この職業能力評価基準は、仕事をこなすために必要な「知識」と「技術・技能」に加えて「成果に繋がる職務行動例（職務遂行能力)」を、業種別、職種・職務別に整理したものである。この基準は、2005 年に策定され公表されており、この基準策定にあたっては、業界団体である一般社団法人日本フードサービス協会及びその会員企業で検討が行われており、業界の意見が反映されている。フードサービス産業の職種・職務を網羅していると考えられ、その能力・スキルは、下記のレベル 1 ～ 4 に分けられている。

◇レベル 1

店舗におけるスタッフとして、店長等の指示・助言を踏まえて担当する店舗業務を確実に遂行するために必要な能力水準。

◇レベル 2

本社・本部における店舗開発、商品開発等の実務担当者として、創意工夫を凝らし、自主的な判断・改善・提案を行いながら職務を遂行するために必要な能力水準。または、店舗において、店長として、店舗運営全般を遂行する能力水準。

◇レベル 3

本社・本部において、中規模組織の責任者として、部門方針に従った運営計画を立案し、組織及び業務の統括を行う能力水準。または、本社・本部において、店舗開発、商品開発など担当職務における高度専門職として、高度な企画・立案及び問題解決を行い、会社業績の向上に貢献を行うために必要な能力水準。または、フランチャイズ店経営者等として、店舗経営を行うために必要な能力水準。

◇レベル 4

本社・本部において、大規模組織の責任者として、全社最適化を志向した統合的な判断及び意思決定を行い、企業利益を先導・創造する業務を遂行する。

これらの基準にあてはめた場合、少なくとも専門職大学卒業時点では、レベル 2 に位置づけられる即戦力、少なくとも短期間で店舗運営全般を担える店舗マネジャーとなりえる能力を身につけていることが目標である。また、入社後にレベル 3 以上の職位を担える素養を身につけることを目指して、フードサービス経営に関する理論教育と実習を融合させる教育体系を確立し、密度の高い少人数教育システムにより修得を図ることが狙いである。

（2）店舗マネジャーに求められる能力

店舗マネジャーは、店舗の組織、施設・設備、資金等の管理運営全般を担う職位であり、具体的には、以下のような能力・知識が求められる。

①人的資源（スタッフ）の管理能力

人を使って業務を分担させることにより店舗を運営していく人的面のマネジメントである。フードサービス企業の店舗は、パート・アルバイトの比率が高いため、組織運営においては店舗マネジャーが適切にスタッフの管理を行うことが需要な役割である。スタッフのモチベーションや業務レベルを上げるために、コミュニケーション（声掛け、説明、面談等）を行い、スタッフとの信頼関係を築き、店内における指導・教育的役割を果たすことが求められる。また、スタッフの配分（シフト管理、勤怠管理、評価）、作業手順の改善などの事務的管理を行う。

②物的資源の管理能力

主として原材料と施設・設備のマネジメントである。原材料や必要な設備を見積もり、その発注・検収を行う。原材料については、適切な衛生管理と保管条件（温度や湿度）をコントロールし、食材の品質維持を図る。また、キッチン設備ほかの店内設備についての状態を管理し適切な衛生および清潔さの管理を行う。

③財務的資源の管理能力

店舗の運営状況を数値から読み取り、改善していくマネジメントである。店舗の収益状況（売上、利益、現金収支、コスト構成内容等）の数値を把握し、それらを分析し、改善を図る。

④その他の活動の管理能力

集客のためのプロモーション企画および実施、店内接客状況の把握と改善、POP ほか各種ツール作成など、店舗における顧客対応面のマネジメントである。

⑤職業人としての基礎能力

社会人としての一般的教養や働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）を身につけており理解できること。

⑥食の知識

フードサービス企業の店舗は、食べ物を調理しお客に商品として提供するサービスを行っているため、食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を持っていること。

①から⑥のような「店舗マネジャー」の能力を前提として、本学のディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと具体的な教育課程における科目を設定する。

1.3　教育課程の考え方

1.3.1　教育の目標

本学の教育目標は、フードサービス企業において活躍し得る経営の専門的知識と実践的な技術を身につけた「店舗マネジャー」の育成である。

本学に定められた期間在学し、能力育成のために設定された科目を履修し、基準となる一定の単位数を取得し、卒業に必要な単位数を満たした学生に対し、学位を授与する方針である。

習得すべき科目の区分には、講義、演習、実習に加えて、臨地実習および学びの集大成としての総合科目（卒業研究）が含まれる。科目編成は、社会人・専門職業人として必要な基礎的能力を身につけるための基礎科目（教養科目を含む)、職業専門科目としては企業経営に対する知識を身につけるための科目とフードサービス企業に特化したマネジメント科目、それらの知識を実践に応用するとともにフードサービスにおける調理などの必要な技術を学ぶための演習、実習、臨地実習科目を設定する。

さらに、フードサービスに関連した科目との組み合わせにより、その応用範囲を広げていくための重要な科目として、展開科目を設定する。展開科目は、実践的ツールや手法の習得と応用、豊かな感性、ICT の理解、地域社会など企業環境に対する広い視野の育成を図る目的で設置している。

本学における教育上の目標については、より具体的に以下に記述する。

（1）フードサービスの経営特性を学ぶ

フードサービスにおける最終的な市場価値（貨幣的価値）の形成は、様々な要素により左右される。現在のフードサービス産業は、過去に飲食を供給する店舗を主体とする「外食産業」と言われていた概念からは大きく様変わりしている。顧客のニーズを考えても、空腹を満たすという量的側面を重視するものから、味の質を求めるもの、栄養配分やヘルスケアを重視するもの、もてなしの演出など「食」と関連分野の結びつきにより市場領域が拡大している。

このようなフードサービス産業においてイノベーティブな事業や商品開発を行うためには、アイデアを具体化する手法や、活動をバックアップする情報システム（特にセキュリティ、社会的影響の面)、地域社会に関する知識といった多面的な学びの深みが新発想を導く上で有効である。創造性や新規性に加えてコスト感覚などの経営的視点と、直接的なフードサービスに関する知識との組み合わせにより広い視野の育成を図ることが重要である。

さらに、最終的に提供される商品は、それまでの原材料生産から流通、調理、提供までを含む商品化プロセスの集大成であり、集約化された結果である。たとえば、良質な原材料を使用することは、顧客の評価を高める要素の一つである。しかし、調理の方法やその技術レベルにより、最終商品の価値は全く違ったものになる。また、同じ原材料であっても、時間経過や保存技術により品質が大きく変化する。最終消費における商品提供の場（例えば店舗）がどのようなコンセプトで作られているのかによっても価値が異なる。このように多様な要素が結びつき総合されて商品が創り出され、提供の際のサービスと結びついて価値を生み出しているのがフードサービス産業の大きな特徴である。その全体像をしっかり理解しておく必要があり、本学では経営学、食品学、情報学の分野に属する科目を、フードサービス企業経営という観点から体系化している。

これまでのフードサービス産業における人材育成では、それらのすべてを短期間で教えることができないため、ロジックやデータよりも、とりあえず現場における職人的経験と勘を重視し、見せてやらせてみて覚えさせるという、いわば徒弟的手法による教育を行う風潮が強かった。近年はそれらの暗黙的・経験的知識の部分をできるだけ形式知化し、体

系的で具体的な教育の仕組みを作り上げることにより、企業の成長を担う人材育成を図ろうとする流れにある[12]。

フードサービス企業における個人の能力は、経験の比重が高くすべての要素を目に見える形で具体化できない特性を持つために、企業経営や組織マネジメントを行うにあたっては、理論の修得・理解のみならず、現場経験を含む実践的知識の修得が求められることとなる。そこにおいて重要な意味を持つのは、理論教育と結びついた演習・実習であり臨地実習の制度である。特に臨地実習は、理論的な知識を踏まえてフードサービス企業の仕組みを体験的に理解する機会となり、学生にとって業界を理解する貴重な活動経験の場となる。

また、フードサービス企業では、オーダーエントリーシステムや決済システムをはじめ、顧客管理、経理業務処理などにおいて各種のアプリケーションが使用されるなど ICT の導入が進んでいる。ICT 化は、従来の仕組みを刷新し効率化する上で有効な手段であり、同時にそこから得られる様々なデータを企業マネジメントに活用していくことができる。そのため ICT リテラシーは、経営理論と並び本学の教育における重要な柱となる。

（2）フードサービス産業の多様性を学ぶ

食べ物を得ること、つくりだし消費することは、生命を維持する上での基本であり、不可欠な社会的仕組みである。この食物の供給の仕組みは、古来の自然環境における採集生活から始まり人工的な栽培や養殖などの技術の発展により安定的な食糧調達が可能となってきた。供給力が増大するに伴い、食に関わる仕事は専門分化し、社会の発展とともに現在のような多様な食の世界をつくりだしている。

このような食に関わる産業の多様性の背景には、地域的な自然環境の特性に加えて、社会的慣習や文化があり、食に影響を与えていることが指摘できる。フードサービスを理解する上では、このような背景的要素を形成している自然環境や食の文化性、特に世界的に評価され広がりつつある日本食のバックグラウンドとなっている地域の歴史や文化の形成、産業構造を学ぶことにより、フードサービスの社会的意義を理解し、学ぶ側の興味関心を呼び起こすことができる。また、それらはフードサービス企業において新しい商品やサービスのアイデアを生み出すうえでの参考となる。そのため、多様な要素の組み合わせで成立しているフードサービス産業の特性を知っておく必要がある。

[12] 例えば、昔の料理人はレシピを自分のノウハウとして公開しなかった。近年は、料理技術ノウハウ修得までの時間短縮や料理の具体的な理解のため、秘匿せずにレシピを用いるようになっている。

1.3.2　ディプロマ・ポリシー

教育目標とフードサービスの特性を踏まえ、本学においては次のようなディプロマ・ポリシーを設定する。

このディプロマ・ポリシーに基づき、フードサービスの社会的・文化的背景を理解し、フードサービス分野の企業経営と、ICT および調理技術や食材調理食品衛生の基本を学び、所定の単位を修得し求められる資質・能力を身につけた学生に対し、学位を授与する。

DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力

DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力

DP3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力

DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT 化や調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力

DP5. 企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力および変化対応能力の素養を育成

それぞれのディプロマ・ポリシーに関する説明を、以下に記述する。

DP1 は、一般的・汎用的な能力である。ビジネスに携わる社会人の基礎能力とは、企業において業務を行ううえで不可欠な「論理的思考力」「コミュニケーション能力」「協調性」である。論理的思考力は、業務において発生してくる様々な物事や課題を、体系的に考え整理していくうえで必要な力である。また、考え整理した内容を他人に伝えていくうえで必要な能力がコミュニケーション能力である。さらに、組織的内においては単独ではなく協働して仕事を行うことから、協調性が求められる。

DP2 は、企業経営に関する原理原則を学び、それらを業務へ応用することができる能力である。この場合の事業組織とは、利益単位としての店舗レベルの組織を前提にしている。「マネジメント能力」とは、現実の業務に対し理論的考え方をあてはめて分析し、より良い方向へと組織を調整・運営・推進していく能力である。

DP3 は、ビジネスの基礎能力を土台として、顧客との接点である店舗を中心に改善点を見出し、具体的な改善提案として形にできる能力である。店舗マネジャーであれば、会議等を通じてオペレーションや調理マニュアルの改善に携わることができる。例えば、現

場における機材の配置と調理手順や動線の関係を観察し、そこから最適化するための改善点を見出すことは可能である。

DP4 は、社会的な変化をもたらす兆候を感じ取ることができるだけではなく、フードサービスに関係した分野の技術進歩が、事業にどのような影響をもたらす可能性があるのかを理解できることである。将来的には経営中核人材として企業を変革するような創造性の発揮が望ましいものの、初期の店舗マネジャーレベルでは、技術の専門家である必要はなく、その技術が業務にどのような影響を与えるかを理解していれば十分である。

ICT は、技術進歩により、経営分析への応用のほか、顧客来店予測や売れ行き予測の正確性も向上しているなど、活用の範囲が広いことから、今後はそのような技術の利用価値を理解していることも求められる。コンピュータ化によって調理技術や厨房機器などは日々進歩しており（例えば油の温度管理が難しいと言われていたフライヤーの自動化など)、新技術の導入によって厨房内の配置や調理手順が大きく変わる場合があり、どのような変化が生ずるのかを理解できていることが重要である。

DP5 は、企業も社会の一員であることを踏まえ、利益追求だけではなく広い視点から企業の社会的課題を導き出し、事業を通じた解決の方向を考え、妥当な解決策に結び付けることができる洞察力と実行力を備えていることである。近年は社会的視点から企業経営を考え、持続的な事業展開の方向を見出していくことが重要になりつつあるからである。経営の中核人材には、社会的な意義を踏まえた中長期的な視点が求められることから、単なる課題発見ではなく「広い視野と柔軟な発想により」とした。「店舗マネジャー」を通過点として将来像を「経営中核人材」に置いていることから、その中核人材となるために身につけておくべき素養として「変化対応能力の素養」を位置づけている。具体的には、教育課程において物事に対する俯瞰的で柔軟な見方・考え方を身につけ、それが「店舗マネジャー」以後のキャリアアップにおける実務経験を通じて、経営中核人材に成長していく基盤を形成する。

フードサービスと関連する例としては、食材ロス率の減少、食の安全性管理、労働環境改善などの社会的課題がある。これらは、フードサービス業界・企業の社会的存在価値にかかわる課題であることから、その観点を含む。

まとめると、本学が目指すのは、フードサービスの専門的・全体的知識を有するだけではなく、店舗の立地する地域の歴史、文化、産業、観光など関連する分野への理解があること、さらに単なる理解のレベルにとどまらず斬新な発想のもとにそれらを組み合わせ融合させて新しい事業や商品を創造できる力の育成、将来的に企業人として成長していくための素養を身につけることにある。

1.3.3　対象とする中心的な学問分野

本学が対象としているのは、従来の大学における経済学部経営学科や経営学部において展開されてきた学問分野である経営学を主たる基盤とし、その中でもフードサービス産業に絞った経営学に位置づけられる。

フードサービス産業は、学問分野としては発展途上にあり、これまでの学問体系の中では、食物という点では食品学や栄養学、調理学などの家政学の分野の一部として扱われて来ている。また、企業経営という切り口からは経営学（サービスを含む）、食材の供給面からは農畜水産学など、それぞれの専門分野において独立的に扱われてきた。

例えば、家政学は、人間の生活全般、いわゆる衣・食・住の分野を科学的に捉えて、その向上を追究する学問であり、もともとは家庭生活を中心とした人間の生活環境の改善と向上に寄与するところから始まっている。その中で、食生活についての正しい知識を習得し、材料の実験・調理などの技術を養う分野がフードサービス分野とは関連が深い。さらに、生産や流通の面では、農学部系の農業経済学などの一部においてフードサービス分野が対象とされていた。

しかし、食のかなりの部分が家庭生活から外部サービスである「外食」と呼ばれる分野へ移行し、多様な業態の出現により消費者の選択幅が拡大している状況になりつつある中では、経営学、家政学、農学などこれまでの学問分野の成果を踏まえつつ、それらをフードサービスの分野に適した学問体系に組み替え、これまでとは異なった新たな視点からフードサービス企業を考える必要がある。また、ICT は企業経営において不可欠なものとなっていることから、ICT の知識も必要である。本学は、フードサービス企業の中核経営人材の育成を目指していることから、これらの複合的な学問領域を考慮に入れつつ、経営学を教育体系の柱としている。

フードサービス分野の研究は、学会としては日本フードサービス学会、フードシステム学会【資料 1-16】があり、多数の研究者が所属しているものの、フードサービスの専門的研究者の数はまだまだ少ない。既存の大学においては、フードサービス関連の教育活動を行っている「食産業学部フードビジネス学科」、「食マネジメント学部食マネジメント学科」、「栄養科学部フード・マネジメント学科」などが存在する【資料 1-17】。これらは、家政系や経営系の学部の中に位置づけられており、フードサービスに絞った大学は存在しない。

現在のフードサービスは、「食」の供給・消費という面だけではなく、多様な形態や仕組みが存在しており、企業・産業の研究という観点からは、今後広い学問領域の知見を融合させていく必要がある。また、産業としてのフードサービス企業がさらなる発展をしていくためには、市場競争や ICT 化という要因を考慮しなければならないため、経営学分野を基盤とした複合的で多彩なアプローチが必要である。

また、物理的な商品の提供とサービスの組み合わせという、ハードとソフトの複合的なフードサービス企業の特性を理解し企業組織の円滑な運営を可能にするためには、経営学の基本的理論だけではなく、企業組織とその企業に対する理解、食に関する知識・技術の

修得、創造性を養うための思考方法やデザインの感性、ベースとなるICTなど、経営学とフードサービスに関わる学問分野を取り入れ、フードサービス企業に焦点を絞った実践的なマネジメント体系を組み立てることが求められる。むろん、フードサービス企業のマネジメントを行う上では、食品や調理に関する知識は不可欠であるが、本学では調理師や栄養士育成が目的ではないためそれらに関連する必要最低限の科目のみを配置している。

その中心となる既存の学問分野としては、企業にとって不可欠な「ヒト、モノ、カネ」（人材、施設・設備、資金）や組織に関する分野を扱い、かつ「情報、ノウハウ 」及びサービス分野の科目など、主として「経営学」や「経営情報学」分野の科目が多く含まれることから、学問分野としては「経営学」が属する「経済学」分野とするのが適切であると考えられる。

1.3.4　既存の専門学校・大学と専門職大学との違い

既存の教育システムと専門職大学の違いについては、下記のような項目ごとに比較検討を行い、本学の構想と最も類似しているとみられる立命館大学に関しては、別区分として記述する。最後に専門職大学でなければならない理由について説明する。

項目１．養成する人材像について
項目２．学位について
項目３．教員について
項目４．教育課程について
項目５．実習について
項目６．就職先について

（１）大学、専門学校との比較

比較する対象としては本学が構想する専門職大学が経営分野及びフードサービス分野を学修することを踏まえ、石川県内地域における経営系と家政系の４年制大学の学部学科と、ビジネス系および調理系の専門学校を比較対象として用いた。

	区　分	校　　名
1	本　　学	かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科
2	経営系の４年制大学	金沢星稜大学　経済学部　経営学科
3	家政系をもつ４年制大学	金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科
4	ビジネス系の専門学校	大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科
5	調理系の専門学校	スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科

①養成する人材像の比較

校　　名	養成する人材像
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	現在社会の変化やグローバル化する国際社会に対応し得るようコミュニケーションの素養と技能を養成し、地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成する。
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	人間健康学部健康栄養学科は、建学の精神および教育理念に基づき、健康づくりを最新の栄養学の観点から学び、専門的かつ高度な視点から地域の健康と栄養に関わる課題を捉え、生涯に亘る健康の維持・増進に貢献できる管理栄養士の育成を目指す。より具体的には、地域のニーズに応える管理栄養士の養成を図り、医療、福祉、学校における食育など様々な場面で高度な栄養ケアマネジメントおよび栄養教育の中核となって地域の健康増進に資する管理栄養士を育成する。
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	一般的に商業実務で必要とされる、会計知識、マーケティング知識、パソコンスキルなどを修得する。特に会計分野に関連する業務で必要とされる、より深い会計知識・技能の修得を通じて、自立した社会人の育成を目的とする。
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	調理師の資格取得に必要な基礎知識と調理現場で求められる基本的な技術の修得を目的とする。

養成する人材像は、各校の特徴である専攻分野や卒業後の職業に応じて設定されている。金沢星稜大学は「地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成」であり、進路は幅広く特定の産業分野を対象としていない汎用型の人材育成であ

る。金沢学院大学では、最終的に管理栄養士試験に合格し、栄養学分野の専門技術者としての「管理栄養士の育成」が目的となっている資格重視型である。

大原簿記法律観光専門学校の総合ビジネス学科は、会計分野（いわゆる商業実務）という特定の業務内容をベースとした職業人能力の育成が主眼となっており、どちらかと言えば産業分野を問わない汎用型である。スーパースイーツ調理専門学校は、フードサービス産業と密接な関連があるものの、調理師資格取得を目的とした資格重視型といえる。

いずれにおいても、目指す人材像は汎用的人材育成か資格取得を重視しているのであり、フードサービス分野かつ経営中核人材育成に特化してはいない。職業分野を明確に絞り込んでいる、という点で本学は既存の大学・専門学校とは異なる。

②学位についての比較

校　　名	学　　位
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービスマネジメント学士（専門職）
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	学士（経営学）
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	学士（栄養学）
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	専門士（商業実務専門課程）の称号
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	専門士（衛生専門課程）の称号

既存の 4 年制大学と専門職大学では、学士の称号が取得できる点では同じである。両者の違いは、既存大学は「学士(専門分野)」となるのに対し、専門職大学では、専門となる職業・産業分野を学位の前に付記し後ろのカッコ内を専門職とする。本学では「フードサービスマネジメント学士（専門職)」となる。

また、専門学校で授与される「専門士」の称号は、法令上は称号であり学位ではないため、国際通用性を保証するものではなく、あくまで日本国内でのみ通用するものとされる。この点が学位については本学と専門学校の違いとなる。

③教員についての比較

校　　名	教　　員
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置（実務家教員 8 名、研究者教員 10 名を予定）
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	経営分野の理論系教員中心

金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	家政分野の理論系教員中心
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	実務に関する知識・技能を有した教員 専任 3 名
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	調理実務に関する知識・技能を有した教員 専任 4 名

教員構成は、専門職大学、大学、専門学校についてそれぞれ異なった法的根拠があり、それに定められた基準を満たす教員配置となっている。専門職大学と既存の大学や専門学校が大きく異なる点は、理論系教員に加え全教員数の 4 割以上を「実務家教員(専攻分野における実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者)」」を配置するという基準がある点である。これに従い、本学では経営分野、家政分野、ICT 分野など、教育分野に応じ一定割合の実務家教員を配置している。なお、既存大学や専門学校では、実務経験のある教員の採用が行われているものの、あくまでアカデミック系教員が主体である。それに比較して専門職大学の実務家教員 4 割という比率は高い。専門職大学の講師陣は、アカデミック系教員と実務系教員の二本柱により構成されている、というのが大きな違いである。

④教育課程についての比較

校　　名	教育課程
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	卒業単位数 131 単位以上。店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	124 単位以上。企業経営またはビジネス全般に関する幅広い知識を身につけるための科目と、マネジメント、会計、観光の 3 つの観点からの専門知を学ぶ科目で構成
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	128 単位以上。主に管理栄養士取得に必要な科目により構成されている
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	1700 時間以上の履修。様々な職業に応じたコースがあり、それぞれに応じた知識・技術を学ぶ
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	1700 時間以上の履修。調理師資格取得をベースとして、調理師として活躍するために必要な調理技術・知識を総合的に学ぶ

経営系の既存大学・専門学校では理論系の教育に重点を置き、講義と演習により構成されている。管理栄養士や調理師を目的とする資格系の大学・専門学校は、講義と資格取得に必要な演習・実習を組み合わせている。

教育課程において、本学と既存の大学・専門学校と最も異なるのは、実習時間である。専門職大学は、理論系の教育科目に加えて、600 時間の臨地実務実習を含む 1200 時間の実習が必須とされ、在学中に実務に踏み込んだ学びが可能となる。また、フードサービス企業への就職を前提としているため、一般的な経営学科目に加えて、フードサービス企業の経営に関する科目、食品や衛生学分野の科目、時代に対応した ICT に関する科目、演習科目、実習科目を組み合わせ、従来の学問領域とは異なるフードサービスに焦点をあてた教育体系を採用している（カリキュラム内容については、後述する）。

本学では「フードサービス企業の店舗マネジャー」を卒業後の最初のステップとし、それに必要な能力に加え、将来の「経営中核人材へ成長していくための素養」を修得するための教育課程を編成しており、店舗マネジャーに必要な店舗内のマネジメント業務、将来の中核人材に必要な素養である組織内のマネジメント業務にかかわる科目を教育課程に組み入れている。この本学におけるキャリア・マップの描き方が、卒業時点を中心に考えている既存の大学・専門学校と異なる。

⑤実習についての比較

校　　名	実習について
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習であり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4 単位）を学修する。
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	教育課程上「実習」がつく科目は選択実習科目で 2 科目。その他、自由科目の教職科目で実習がある。 （共通教育科目） http://www.seiryou.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmztw.pdf （専門教育科目） http://www.seiryo-u.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmzwf.pdf

金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士取得のための実習で構成されている。 https://www.kanazawa-gu.ac.jp/wp-content/uploads/2019/09/curriculum_ningenkenkou2019.pdf
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	インターン実習 120 時間。 https://www.o-hara.ac.jp/about/jissen/pdf/45_02.pdf
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	1190 時間。うち 150 時間が校外実習として、フードサービス店舗の現場を経験する。

既存の大学では講義・演習科目が中心であり、実習科目は少ない。金沢星稜大学は選択必修で 1 科目と学部選択 1 科目のみ、金沢学院大学は臨地実習としてⅠ~Ⅴの 5 科目各 1 単位が設置されているものの、必修 1 科目選択 4 科目であり、本学とは必修としている実習単位数で大きな差がある。また、専門学校では「インターンシップ」として現場実習を行うが、教育という観点より職場体験及び就職活動の意味合いが強く、学修内容はコースにより差異がある。

専門職大学では学内で理論科目を中心にバランスよく学び、臨地実習により実際の現場の知識と技術を身につけ、理論学習と現場経験の両面から学べることが大きな特徴である。

⑥就職先についての比較

校　　名	就職先
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	製造業、観光産業、情報通信産業、サービス業、卸売・小売業、広告・出版業、公務員など
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士として、病院や学校、企業などへ就職
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	経理系、事務系として様々な企業へ就職
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	主に調理師として、ホテル、ブライダル施設、飲食店、レストランなど

就職先は、本学がフードサービスチェーン企業に絞り込んでいるのに対し、既存の大学・専門学校は、幅広い産業分野へ就職し、資格取得目的の大学・専門学校であっても、それを生かした関連分野へ就職している。目指す分野が入学時点から明確であるのが本学の特徴である。

（2）立命館大学食マネジメント学部と本学の違い

4 年制大学の中で本学の構想と最も近いと考えられるのは、立命館大学食マネジメント学部である。教学理念は、「経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する」であり、経済学・経営学をベースとし「マネジメント能力」を育成するという点は、本学の構想と類似している。

立命館大学食マネジメント学部との比較

学校名	かなざわ食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ専門職大学 ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学部	立命館大学　食マネジメント学部
養成する人材像	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。	経済学・経営学を基盤としながら、食に関する深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する。
教員組織	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置 18 名中、実務家教員 8 名、研究者教員 10 名	経営分野・家政分野の研究者教員中心
教育課程	卒業単位数 131 単位以上。 店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置	124 単位以上。語学、経営学、食品科学、食文化学等の科目が中心
実習	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習で	実習はなく、演習のみ www.ritsumei.ac.jp/gast/can/curriculum/

	あり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4 単位）を学修する。	
就職先	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。	商品企画・開発、マーケッター、バイヤー、コンサルタント、行政職、起業家、ジャーナリスト、非営利団体スタッフ、プロデューサー、編集者等。農業、製造業から金融業まで産業全般の見込み。

本学との違いは、食マネジメント学部では「人文科学、社会科学、自然科学の三つの分野から総合的に研究する学問」としての「食科学（Gastronomic Arts and Sciences）」の確立を目指した教育を構想している点である。まだ卒業生は輩出されていないが、卒業後の進路自体は、直接的に「食」を扱う食品製造業にはじまり「食」を全体の業務の中で扱う宿泊、交通、観光から農業、さらには金融保険や出版、コンサルティングまで非常に幅広く設定し網羅的である。これに対し、本学はフードサービス企業の将来を担う「経営中核人材」を育成することに主眼があり、そのためのステップとしてチェーン企業の「店舗マネジャー」に絞り込んでいる。

また、教育内容は、食マネジメント学部では語学系の科目に加え「フードマネジメント領域（基幹科目、展開科目）」「フードカルチャー」「フードテクノロジー」に「総合科目」と「小集団科目」という体系になっており、人文・社会・自然の 3 分野をバランスよく配置している。

これに対し、本学のカリキュラム、特に職業専門科目は、経営学科目をベースにフードサービス分野を中心において構成している。講義・演習科目として企業経営関連、フードサービス企業経営関連、食品関連を柱とし、世の中の動きに沿って ICT や地域社会などの関連する分野の科目を加え、臨地実習を組み合わせることにより、講義や演習で学ぶだけではなく現場実習により体験的に理解することを重視し、フードサービス分野に特化した教育体系を組んでいる点が食マネジメント学部とは大きく異なる。

（3）専門職大学でなければならない理由

概観すれば、4 年制大学において「フードサービスチェーン企業」に焦点を絞って「経営」の中核人材を育成する教育課程は、これまでほとんど例がない。大学の経営系学部では、様々な局面から企業経営に関する知識を学ぶことができるが、どちらかと言えば理論教育重点で汎用的内容のカリキュラム構成であり、卒業後の進路も非常に広く、フードサービス分野に絞った人材育成ではない。カリキュラムに含まれている企業での実習は、短期のインターンシップ程度であり、しかもその単位は必ずしも必修とは限らない。

また、家政学部や栄養学部などは、栄養士資格取得を目的としており、食品分野の科目や実習は充実しているが、企業経営やサービスに関する科目は少なく、消費生活関連の科目が設けられている程度である。

長い歴史を持つ家政学分野は、もともと生活者を起点として社会環境を含めたよりよい生活領域の実現を目指す学問であり、企業活動を対象とする経営学とは視点が異なる。また、卒業後の進路は、フードサービス産業も含まれているものの、食品製造業から教諭、公務員まで、食品に関連した幅広い分野へ進んでいる。どちらかと言えば、食の専門知識を生かせる職業にすすむ人が多い。

専門学校は、大学よりも短い時間の 2 年間に特定の職業・仕事に就くための専門的な勉強を行うカリキュラムが組まれており、職業別コースに分かれているのが特徴である。

経営専門学校の場合は、オフィス事務や経理のコースであればビジネスマナー、パソコンスキル、簿記など、ビジネス系のコースであればマーケティング、ビジネスコミュニケーション、販売管理、ビジネス実務マナーなどの科目があり、入学当初から就職する職業を前提として実務に沿った教育が行われるため、一般教養や理論教育の比重は低い。就職先として設定した職業に役立つような教育内容である。本学と異なるのは「経営中核人材」ではなく、現場業務をこなせる人材育成である。当然のことながら、目標とするところが異なるので、経営専門学校のカリキュラムに食品関連分野の科目は組み込まれていない。実習時間も 120 時間ほどであり、本学の 600 時間に比べて少ない。

また、調理専門学校では、将来「調理師」として活躍するために必要な知識と技術を学び、調理師資格を取得することが目的である。調理師として必要な食に関する知識を身につけることを重視し、調理技術や食品衛生の教育に重点が置かれている。具体的には、食品栄養、食品衛生、調理理論、食文化などについて学ぶ科目や調理実習が設定されている。いわば、調理の専門技術者育成であり、経営理論系や ICT 系の科目は少なく、卒業後の進路も調理師資格を生かした職種が多いのである。

このような理由から、職業に対する明確な意識をもち、必要な知識や技術を習得するのは、講義科目と実習科目を含めて実務教育を重視したカリキュラムを有し、実務家教員の比率が高い専門職大学が適していると考えられる。

まとめると本学が計画する専門職大学は、既存の大学に比較して次のような違いがある。

◇フードサービス企業経営の専門職育成に焦点を絞ったカリキュラム構成。

◇理論と実践を融合させた教育内容。具体的には、実務家教員とアカデミック教員による教育組織、企業と連携した 600 時間の実務教育（臨地実習）の設定。

◇企業システムに不可欠な ICT 教育の強化。

◇創造性を養うための思考方法、分析手法に関する科目の設定。

◇地域の歴史、文化、産業、観光などフードサービスと関連する周辺分野を理解し、広い視野を養うための科目の配置。

これらの点から、本学の計画する専門職大学では、対象範囲をフードサービス分野の企業経営に関わる内容に絞り、従来の 4 年制大学とは大きく異なった臨地実習など企業との連携を含めた実践的カリキュラムによる教育を行うことを想定している。

1.3.5　想定される進路および職務内容

本学卒業後に想定している進路・職務は、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」となることである。店舗マネジャーは、フードサービス企業における第一線の重要なポジションであり、店舗という組織単位において、人、施設設備、資金などの管理運営責任を負う。店舗という一定の範囲内ではあるが、戦略プランを立て、ビジョンを示し、具体的な戦術を考えてスタッフのやるべき仕事をマネジメントし、業績を上げるという職務である。

すなわち、フードサービス企業における店舗マネジャーとは、現場を知り、店舗運営を任されることによって経営感覚を磨き、将来企業内においてキャリアアップしていくための経験を積む職位として位置づけられる。現在は一般的に入社後 2-3 年の期間をかけて企業内で OJT により育成しているが、専門職大学の教育課程を修了することによりその期間を大幅に短縮することができ、早期に実践的な経営を学ぶことができる。

ただし本学としては、店舗マネジャーが最終到達目標ではなく、あくまでその後の段階的な成長過程を経て将来の「経営中核人材」に成長していくことを見据えている。店舗マネジャーの次の段階としては、一定範囲の地域（エリア）を担当しそこに属する店舗の業績改善や効率アップなど、経営をより良い方向へと動かすための活動をサポートする「エリアマネジャー」、店舗の経営指導や監督、本部方針の実行指導などを行う「スーパーバイザー」、新しい商品の開発を行う「開発スタッフ」、企業のブレーン的部門である本社・本部の「企画スタッフ」「人事スタッフ」などを想定している。

これらの職務では、現場理解という意味で店舗運営に関する経験が不可欠であることから「店舗マネジャー」を経て進んでいく次の職位として位置づけている。例えば、経営指導を行うには店舗業務フローを理解していなければならない。新商品を開発し実際に店舗において提供する場合は、一定レベルの品質・味を保てるよう店舗内オペレーションまで考慮して開発しなければならない。その際に「店舗マネジャー」の経験が生きる。

これらの段階を経て、より広い範囲のマネジメント、すなわち企業全体の経営を担う「経営中核人材」へ成長していくプロセスを想定し、そのために必要となると考えられる社会人の基礎能力の充実とともに、ICT の知識、企業経営に関する知識、フードサービス企業

経営の知識、実践的教育を行う実習、柔軟な視点を養うための考え方などの育成を、ディプロマ・ポリシーに掲げている。

フードサービス企業における店舗マネジャーとしての職務行動を「人的資源の管理」「物的資源の管理」「財務的資源の管理」「その他管理」「社会人基礎」「食の知識」として大別した。これはあくまでも店舗内のマネジメントレベルであり、最低限必要であると考えられる職務である【資料 1-18】。

フードサービス企業は、業態や店舗規模によって多少の運営手法の違いはあるものの、店舗経営の本質、原理原則は同じである。講義と実習の連動によりその点に関する理解を深めることができれば、専門職大学の教育課程を修了することにより、入社後店舗マネジャーに就任するまでの期間を短縮できる。それが本学の特徴といえる。

卒業後にまずは店舗マネジャーを目指し、将来的には店舗マネジャーの経験を生かしてエリアマネジャーやスーパーバイザーを経て経営中核人材となることを想定している。このようなキャリア・パスにおいて必要となると考えられる能力要素を考慮した。教育体系を設定する教育課程については、ディプロマ・ポリシーを踏まえた上でカリキュラム・ポリシー、授業科目と整合させている。カリキュラムの科目は、店舗マネジャーを目指すための「理論と実習」と、店舗マネジャー以降の職位を目指すうえで素養となる「知見と実践」の科目に分類される【資料 1-19】。

第 2 章　学部・学科等の特色

日本の産業構造がサービス業などの第三次産業に大きく移行している中で、フードサービス産業は農畜水産物の最終消費市場としての重要性が高まっているにもかかわらず、その経営主体は個人営業が過半を占め、企業的経営の浸透が遅れている分野である。産業としての一層の発展のためには、物理的な商品と無形のサービスの組み合わせにより価値を生み出していくというフードサービスの特性を踏まえて、経営を変えていく創造的な人材を育成することが求められている。具体的には中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」の提言する「高等教育の多様な機能と個性・特色の明確化」を参考に、本学部では専門職大学として特に「高度専門職業人養成」、「社会貢献機能（地域貢献、産学官連携)」に比重を置いて計画している。

「食の外部化の進展」や「量的充足重視から質的充足視点への転換」、「消費構造の変化」など、近年のフードサービス市場や企業環境の動態的変化に対応できる人材の育成を行うことが将来のフードサービス産業発展のカギを握ると考えられる。このような認識は、現実のフードサービス産業界からの期待を反映したものであり、切実な人手不足の現

状からも経営と実務の知識に富むマネジメント人材養成の必要性は高い。また、フードサービス産業は、立地する地域の一次産品の最終消費市場としての役割や、地域社会と結びついた 6 次産業化などの仕組みの形成、観光への対応など、多様な地域貢献の可能性を有しており、産官学などの連携携帯を工夫することにより、地域社会の振興・発展に貢献することも可能である。

本学は、このような視点からフードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科という 1 学部 1 学科により構成し、企業経営分野に食品分野と ICT 分野を複合させた多面的な教育内容を持ち、少人数教育を大きな特色とする専門職大学として設置を計画するものである。

フードサービスマネジメント学科は、社会人・職業人としての基礎力育成から始まり、一般的な経営学を基礎としてフードサービス企業の経営実務までを学ぶように、専門職大学としてのカリキュラム体系を構築している。全体的には、フードサービス企業の経営に焦点をあて、理論系科目と演習・実習科目を結びつけることによる実践的な教育体系を有していることに特徴がある。また、企業経営の理論科目に加えフードサービス産業の特性を踏まえた科目、および近年の企業経営では必須である ICT 関連の科目を基礎科目および展開科目に配置して強化している。

カリキュラムにおいて中核の科目である職業専門科目の中のフードサービスマネジメント科目群では、フードサービスに焦点を絞った組織論、事業・商品開発論、ホスピタリティ論などのほか、食品分野の知識が必須であることから、食品学、食品衛生学、調理学などを習得できる。また、現実の企業業務における仕組みを実習により学ぶことができるのが特徴である。

企業経営に限らず、産業発展において最も基本となるのは、イノベーティブなアイデアを導き、それを体系化し、具現化していく能力である。漠然としたアイデアでは実用性に乏しいため、論理的に考え、発想を導き、整理していくプロセスを身につけることは、事業の遂行や変革において重要である。それが可能になることにより、職業専門科目において学んだ内容も柔軟に応用することができるようになる。そのような視点から、展開科目の中に人間の思考に関わる科目や地域社会に関する科目を配置し、今後のフードサービス産業の新たな事業展開を見出せる俯瞰的能力を培うよう配慮している。

つまり、直接的には「店舗マネジャー」を目指すが、将来的に企業経営の中核を担う人材となることを見通して、4 年間の在学期間のうちに一般的な経営学とフードサービスに関する経営学、情報学、食品学など一連の知識を身につけることができるだけではなく、広い視野と柔軟な考え方を養うことができるのである。

フードサービス産業を持続的に発展させていくためには、単にフードサービスの分野に関する知見だけではなく、関連する広い分野についても知り、企業経営を牽引していくことができる人材を養成する必要がある。特に、近年では、社会的な課題（例えばフードロスや労働環境改善の問題など）に対してフードサービス産業が果たす役割が大きくなっていることから、個別的には企業的経営、システム的発想の必要性が高まっており、経営管

理能力やサービス分野の知識、新技術への対応力などを備え、経営革新を推進する人材の養成が求められている。さらに、そのような人材には、フードサービスの関連分野の知識を活用して、新たな事業展開を可能とするような創造力も求められている。

人間にとって不可欠である食の供給を担う役割のフードサービス産業には、潜在的に大きなビジネスチャンスがある。それを理解し、チャレンジしていくことができるような人材育成が産業界からも期待されている。そのような人材が産業界を変えていくことができる。

専門職大学としての本学の教育においては、これまで経営学や家政学、農学など、異なった既存の学問分野から多様な形で行われてきたフードサービス分野に対するアプローチを、経営学を幹としてフードサービスという観点から体系化・総合化した教育を行うことにより、専門職としての人材を育てていくことが学部・学科の主眼である。

第 3 章　大学、学部、学科の名称及び学位の名称

3.1　専門職大学名称

大学名称は、立地する地域及び食と食に関連するサービスを学ぶ新しい大学であることの意味と石川県では最初の専門職大学設立となることの期待を込めて「かなざわ食マネジメント専門職大学」とする。

地域の文化や食習慣は行政の境界によって区切られるものではないことから、地域の表象としての「かなざわ」を用いる。「かなざわ」は、大学が立地する地域をイメージするだけではなく、一種の地域ブランド的な名称として、その歴史的由来と豊かな食文化を背景とした地域であることを連想させる名称として位置づけている。

石川を代表する地名の「金沢」を、漢字ではなくあえてひらがなの「かなざわ」とした理由は、ひらがなは漢字に比べて柔らかな印象を与え、読みやすく親しみを感じることができるためである[14]。さらに、柔らかい表現により「本学」と「入学者」や「保護者」との距離感を縮めたいという思いが込められている。また、外部への情報発信を行う場合、ひらがな・漢字一文字・カタカナの組み合わせは、外国人にとっても読みやすいというメリットがある。石川県内において「金沢」を大学名称に含む大学は、金沢大学（金沢市）、金沢医科大学（河北郡内灘町）、金沢工業大学（野々市市）、金沢星稜大学（金沢市）、金沢学院大学（金沢市）、金沢美術工芸大学（金沢市）があり、すべて漢字の「金沢」が用いられていることから、フードサービスという新しい分野の大学としての印象を与えるためにひらがなを用いる。

[14] ひらがなの大学名としての先例は「ものつくり大学」がある。

「食」と「マネジメント」は、大学が掲げる目標が、フードサービス企業経営における中核的人材育成であることを示す。専門職大学として食に関する職業分野の人材育成を目指す教育内容であることを一般に印象付け、わかりやすく示すためと今後の発展性を込めて、一般性があり広い概念である「食」と、それに関わる企業運営を表現しており経営やサービスに関する内容を含む言葉としての「マネジメント」を組み合わせた名称とする。

この「かなざわ」というひらがなに「食」という漢字、「マネジメント」というカタカナの組み合わせにより、地域の専門職大学としてのユニークさを印象付けることができる。

名称：かなざわ食マネジメント専門職大学
英語名称：Kanazawa Professional University of Food Management

3.2　学部、学科の名称

学部・学科の名称は、大学が目標とする育成したい人材像および大学名との整合性を踏まえ、学部名を「フードサービスマネジメント学部」、学科名を「フードサービスマネジメント学科」とする。フードサービス企業のマネジメント人材を養成するためにこの名称とした。

学部の名称：フードサービスマネジメント学部
英語名称：Faculty of Food Service Management
学科の名称：フードサービスマネジメント学科
英語名称：Department of Food Service Management

3.3　学位の名称

本学が定める卒業要件を満たした者には、「学士（専門職）」の学位を授与する。

企業経営の基本とフードサービス企業の経営全般を学び、その特定分野に関する専門職として位置付けられることから、学位の名称は「フードサービスマネジメント学士（専門職）」とする。

学位の名称：フードサービスマネジメント学士（専門職）
英語名称：Bachelor of Food Service Management

第 4 章　教育課程の編成の考え方及び特色

4.1　教育課程の体系

本学が目指すのは、フードサービス企業において将来は経営の中核を担う人材となりえる「店舗マネジャー」の育成である。このような人材は、フードサービスにおける調理の専門技術職である調理師や栄養士とは異なり、食に関わる豊かな知識を持ちつつ、自ら企業の経営課題を見いだし、主体的にその解決を行える能力を持つ人材である。そのためには、フードサービス企業経営の特性を理解しており、経営に関する広い視野と高い感性、論理的思考力を持ち、実践力を備えていなければならない。本学では、このような、理論と実践の融合、創造力育成という観点から、講義、演習、実習を組み合わせた教育体系を組む。

本学における科目設定は、大別して社会人として必要な教養および実務基礎の教育科目（即ち仕事をするうえで業務に必要な基礎能力育成の教育科目）である「基礎科目」、専門職として求められる知識・技術を身に付けるための「職業専門科目」、学んだ知識・技術を、他分野の視点を通して応用・発展させていくための「展開科目」、学びの集大成として、学んだ内容を応用し自らテーマを設定し体系化していくプロセスを含んだ「総合科目」に区分される。

そのうち「職業専門科目」は、企業経営の一般的な理論を身につけるための「基盤科目群」とフードサービス企業経営に関する専門的科目としての「フードサービスマネジメント科目群」に区分される。「フードサービスマネジメント科目群」は、フードサービス企業に焦点を当てた企業経営の科目、食品の調理・商品化に関する科目、それらを応用・発展させていく上で必要な経験を積む実践的科目（演習、実習を含む）により構成されている。このような教育体系を編成し、実施することで、フードサービス企業における将来の経営中核となりえる人材の育成を図る【資料 4-1】【資料 4-2】。

本学における主要科目は、本学が養成する人材に必要な実践力を身につけるための科目を指す。学内での講義、演習、実習での学びと現場での体験を結び付け、実践力を総合的に身につける実習科目として、臨地実習Ⅰ～Ⅲを配置している。各実習へ臨むにあたり、科目の目標を達成するために必要な知識と技術を習得するための科目を、主要科目として位置付けている。必修科目の履修を通して、本学が養成する人材像の基盤となる理論と実践力を身につけることができ、学生の興味・関心やキャリアデザインに応じて選択科目を履修することで、ディプロマ・ポリシーを達成できる教育課程とした。

4.2　カリキュラム・ポリシー

本学における教育目標を達成するため、以下のようなカリキュラム・ポリシーを設定し、教育課程を編成・実施する。また、ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの対応関係について記述する。

（1）カリキュラム・ポリシーの内容

カリキュラム・ポリシーを、次のような内容として設定する。

CP1. 社会人として必要な基礎能力である論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性を身につけさせるための教育を実施する。

CP2. 経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、マネジメントに必要な組織運営の仕組みや流れを理解できる能力を身につけさせるための教育を実施する。

CP3. フードサービス企業の特性を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。

CP4. フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。

CP5. 持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。

CP 1 は、社会人、職業人として一般的に求められる基礎能力の育成である。社会人として必要な基礎力の内容を、物事を体系的に考えまとめていくうえで求められる論理的思考力、相互理解のために必要なコミュニケーション能力、組織人として業務遂行において必要な協調性と位置づけた。

CP2 は、社会における経済や経営の様々な事象について理解し、組織がどのような仕組みにより動いているのかを理解することができる能力の育成である。いわゆる経営を学ぶ上で必要な理論的知識の習得と理解を目指す。

CP3 は、フードという物理的商品と在庫ができないサービスという無形要素が結びついているフードサービス企業の経営は、製造業や小売業などとは異なる特性を持つ。その企業経営における特性を理解し、企業が抱える様々な課題に気づくことができ、課題の解決策を見出し実行できる能力の育成である。

CP4 は、企業の事業環境（競争、顧客、技術など）の大きな流れを捉え、経営学などの知識と組み合わせて、新たな組織構造や運営の仕組み、新事業や新商品などの発想を導く力の育成である。

CP5 は、企業経営において重要な課題を洗い出し、明確化し、広い視点から解決の方針を提案できる能力の育成である。

（2）ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの対応関係

DP1 については、社会人の基礎能力を身につけるための CP1 と連動する。中心となる科目区分は「基礎科目」に該当する。社会人の基礎能力は、仕事をしていくうえでの汎用的で基礎的な能力であり、論理的に考え、体系的にまとめ、他人にそれを伝えられるように表現することができる能力を習得するねらいがある。

DP2 を反映しカリキュラム目標として具体化したものが CP2 である。対応する科目区分は「職業専門科目の基盤科目群」である。この科目群は、フードサービスを学修する際に必要となる企業経営の理論的考え方を学ぶことを目的として、一般的な経営学の中心分野を学修する。DP3 は、DP4、DP5 とも関連して CP3 につながる。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」である。ここでは、一般的な経営学の内容学習に加えて、フードサービスの特性を踏まえた経営学を学ぶ。さらに、フードサービス企業経営を理解するうえで必要となる食品や衛生管理、サービス面での学習を行い、実習を通じて理解を深め身につける。つまり、企業経営とフードおよびサービスに関する知識を結び付けて体系的に学ぶことにより「店舗マネジャー」に求められる能力を修得する。

DP4 は、CP3 と関連するだけではなく DP5 と連動して CP4 に結び付く。企業を取り巻く環境変化を認識・理解し、適応していくことにより持続的に事業を展開していく発想力、柔軟性を育成する。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」及び「展開科目」である。

DP 5 は、前に述べたように DP3、DP4 と連動し、CP 5 につながる。企業経営において、単なる経済性重視にとどまることなく、社会的視点を踏まえた広く多面的な視野を養う。科目区分は「展開科目」及び「総合科目」である。

以上のような関係を概念図として示す【資料 4-3】。

4.3　科目設定の考え方

4.3.1　基礎科目の考え方

基礎科目は、社会人として必要な教養を身につけるための科目と、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する科目により構成される。本学ではそれらの能力を「社会人の基礎能力」として下記のとおり定義した。

＜社会人の基礎能力を構成する３つの能力＞
①論理的思考力
②コミュニケーション能力
③協調性

社会において自立した個人として組織の中で仕事をしていくためには、いくつかの基本的な能力要素を備えていなければならない。社会人としての基礎的な能力については、経済産業省が「社会人基礎力」を提唱している。社会人基礎力とは「これまで以上に長くなる個人の企業・組織・社会との関わりの中で、ライフステージの各段階で活躍し続けるために求められる力」と定義されており、内容として「前に踏み出す力」「考え抜く力」「チームで働く力」が挙げられている。この定義と内容は、ライフステージ全体を視野に入れているため、かなり広範なものとなっている。

本学における「社会人の基礎力」とは、経済産業省が提唱する「社会人基礎力」を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力に限定し、３つの能力をそれぞれ分解し、再構成し作成したものである。

経済産業省「社会人基礎力」と本学の定義する「社会人の基礎力」

経済産業省 「社会人基礎力」	社会人基礎力の分解	本学の 「社会人の基礎能力」
「前に踏み出す力」	・目的が設定できる力 ・自律的な活動力	①論理的思考力 ②コミュニケーション能力 ③協調性
「考え抜く力」	・論理的・体系的に考える力 ・まとめ、表現できる力	
「チームで働く力」	・コミュニケーション力 ・協調性	

経済産業省「社会人基礎力」の３つの能力を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力として、「前に踏み出す力」を「目的が設定できる力と自律的な活動力」とし、「考え抜く力」を「論理的・体系的に考える力」と「まとめ、表現できる力」、「チームで働く力」を「コミュニケーション力と協調性」と捉え、本学の定義する「社会人の基礎力」として再構成した。これらの能力は、基礎科目で主として育成され、カリキュラムの中に組み込まれているグループワークやプレゼンテーション、ディスカッション等の活動を通じて修得する。さらに、2 年次より履修する臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。

また、本学の定義する「社会人の基礎能力」の具体的な水準については、以下のレベルを想定し、科目の中でそれらの能力やスキルを身につけることができるような授業構成とした。

「社会人の基礎能力」の水準（修得を目指す能力やスキル）について

社会人の基礎能力	水準（修得を目指す能力やスキル）
①論理的思考力	・情報を整理し、筋道を立てて自分なりの結論を導き出すことができる。 ・入社後に必要とされる各種書類（報告書類や企画書等）を作成することができる。
②コミュニケーション能力	・企画提案や会議等の場において、自己の考えや主張をプレゼンテーションすることができる。 ・多様な価値観を受け入れ、円滑にコミュニケーションを図ることができる。
③協調性	・チーム全体を俯瞰し、状況を判断しながら、グループディスカッションやグループワークを行うことができる。

（1）社会人の基礎能力に関する科目

社会人は、読み書き、具体的に表現し、他の人に伝えるということが重要であるという観点から、最も基本となる「アカデミックリテラシー」のほか、対人関係を学ぶ「コミュニケーション論」を設置する。また、国際化時代に対応して、世界的に共通言語となりつつある「英語」を集中して学ぶ。英語がインターネット上や世界の共通言語として浸透しつつあることから、「英語Ⅰ」と「英語Ⅱ」を必修とし、更に学修したい学生は選択科目で「英語Ⅲ」を設置する。

（2）職業人として必要な基礎能力に関する科目

すべてにICTが関わる情報化社会の流れに対応して、情報技術の基礎を学び使いこなすための「情報リテラシーⅠ」、「情報リテラシーⅡ」、「ネットワーク基礎論」、「セキュリティ基礎論」、数値分析の基礎を学ぶ「統計基礎」を設定する。

4.3.2　職業専門科目の考え方

職業専門科目は、企業経営と食品学など食に関する科目に分かれる。特に、一般的な経営学部において開講されている主要な経営科目を基盤科目として設定し、相対的な企業経営の基本を学ぶ。それらの内容を踏まえた上で、フードサービス企業の経営科目と、食品

分野の科目を学び、さらに関連した演習・実習・臨地実習を行う流れを系統的に設定している。

（1）職業専門科目のうち基盤科目群

基盤科目は、企業経営の一般的な理論・考え方に関する科目であり、4年制大学の経営学部における開講科目と共通性を持つ。基本的には、企業経営において不可欠な3要素であるヒト、モノ、カネに関わる仕組みを学ぶ。

基本的な経済の仕組みを学ぶ「経済学概論」、経済主体としての企業活動を学ぶ「経営学概論」、社会や産業構造の規定因となる法的制度の知識を身につけるための「法学概論」を、企業人となったのちに成長していくための「素養」の根幹として位置づけ、これらの内容を踏まえて、地域社会の分析視点を醸成し、地域の産業構造や文化の形成・変化要因に関する理解力を身につける。いわば、経済や産業というマクロ的視点と、企業や地域社会というミクロ的視点の両面から、様々な物事や事象を理解できるようになることが目的である。このような視点・考え方を身につけることは、環境変化に対する感覚を磨き、諸産業の将来的な展開を含む企業変化を読み取るための素養を構成することにつながる。

組織において最も重要な人に関しては、働く環境と密接に関連する「労務管理と法」、「人的資源管理」、償却やコストの考え方を学び分析・管理するための「原価計算論」、会計の構造を理解する「簿記論」、企業のキャッシュフローや決算の仕組みを学ぶ「会計学」、市場に対する企業の対応を学ぶ「マーケティング論」などのほか、グローバル化時代の企業の在り方を学ぶ「グローバル経営論」などの科目を設置する。

（2）職業専門科目のうちフードサービスマネジメント科目群

この内容は、フードサービスの企業経営に特化した科目と、食材調理や衛生管理および関連する法律などの食関連の技術面を学ぶ科目、それらの実践としての演習・実習により構成されている。中心的な科目として、フードサービス企業のマネジメントに必要な科目を柱として配置する。具体的にはフードサービスの特性を踏まえた企業組織の構造を学ぶ「フードサービス組織論」、業界における企業全体の経営方向や競争を考える「フードサービス戦略論」、近年重要になっている企業の行動原理のあるべき姿やコンプライアンスを学ぶ「企業の社会的責任」、新たな企業・事業を興すことを学ぶ「起業論」、食材調達の仕組みを学ぶ「食品流通論」、市場展開を学ぶ「フードサービスマーケティング論」、店舗進出地域の選定や地域特性を考えた店舗設置を行うための「店舗政策・立地論」、顧客対応の考え方やサービスの重要性を学ぶ「ホスピタリティ論」、新規の市場開拓のために不可欠な「事業・商品開発論」、顧客の意識や行動を学び適切に対応するための「消費者行動論」の科目などである。また、企業システムについては、個々の店舗に関する「店舗管理システム論」、関連して「顧客管理システム」を設置する。

これらは、すべてフードサービスの視点から講義内容が設定される。例えば、フードサービス企業の組織運営においては、エリアフランチャイズ方式と直営方式もしくはその併用があり、それぞれで組織運営の仕方は大きく異なる。プロモーションも個別顧客のニーズを踏まえてマス媒体より個別媒体・口コミ、スマートフォンによるターゲット別のプロモーションなど、一般的な製造業や卸小売業の企業とは大きく異なっていることから、より専門的に事業体としての動きを知る必要がある。

このように、4 年制大学経営学部で開講されるような科目とは異なり、フードサービス分野に絞って専門性を高めた科目が大部分を占める。また、4 年制大学の経営学部と大きく異なるのは、食に関わる科目である。本学では、調理師免許の取得を目標にしてはいないものの、フードサービス企業で仕事をするうえでは食品に関する知識や技術が必要になると判断し、調理と食の安全・衛生の知識を身につけるための「食品学」「食品衛生学」「食品加工学」「調理学」「食品関連法規」等の科目を設定する。現実のフードサービス企業におけるキャリア・パスは、大卒新入社員をまず店舗などの現場に配置し、数年で店長への昇格、その後は適性を見ながらエリアマネジャーや本社本部の管理部門にステップアップしていくのが標準的である。最初に店舗等の現場に配置するのは、調理技術を身につけさせることに重点があるのではなく、少なくとも厨房における調理プロセスやメニューとの対応関係(メニューが変われば調理プロセスや効率が変わる)、店舗のオペレーションなどを経験的に理解していないと、その後の管理的立場になった時や企画を考える際にマネジメントができないという理由からである。このような現状を踏まえて科目を設定する。

（3）職業専門科目のうち演習、実習科目

演習や実習科目は、講義で学んだ内容を基盤として実体験を行うことにより理解を深めていく科目である。理論を学び、それを現実に応用するためには、自ら考え実行し、その結果をフィードバックして考え直していくという、実践的教育プロセスを経ることが内容の効果的な理解につながる。そのために講義科目と連携した実習・演習を設定する。

講義科目と連携する形で、実践的な経験を積むために演習・実習科目として「立地分析演習」「ホスピタリティサービス演習」「マーケティングリサーチ実習」「プランニング実習」を設定している。さらに、調理に関しては「調理学実習Ⅰ～Ⅱ」「商品開発実習」によりフードサービスの現場や厨房内で必要な調理技術の習得を図る。

これらの科目のうち「マーケティングリサーチ実習」では、フードサービス分野だけではなく他産業や社会を含めた広い視野を身につけることを目的に、業態や商品の開発において特徴のある経営を行っている地元企業や団体等の協力を得ることにより、事前情報収集、企業訪問による見学とインタビュー、リサーチ結果のまとめ、ディスカッションまでを行う一連の内容を組み込むこととした。これは、単なる「見学」のみでは教育的効果が低く大学の教育課程としては不十分であることを考慮し、リサーチの目的と基本手法を学び、その後に調査対象の選定、それに対する調査計画立案や調査課題・項目を明確化した

うえで、対象企業・団体を訪問し、結果のまとめとそれに関する発表・ディスカッションをすることで多様な視点を身につけるプロセスを設定している。この目的は、対象の分析を通じて、人材像の将来的に「経営中核人材」として成長していくための素養の一つである柔軟な「ものの見方・考え方」を育成するためである。

講義科目および演習・実習科目と関連させて、企業と連携して学外において行う「臨地実習Ⅰ～Ⅲ」を配置する。これは、実際に企業の現場で業務を体験し、それまでの学びから得られた視点に沿って、業務の組み立てや企画などに関する知識を蓄積する目的で設けられている。この臨地実習は、現実の企業活動を経験する場であり、フードサービスについて深く考え、仕事のやり方を学び、レベルアップすることが期待できる。

（4）職業専門科目の履修設定

本学の卒業時点では、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」を務められるようになる人材育成を目標にしている。それにより、次のように科目体系と履修方法を設定した。

職業専門科目は、厚生労働省「外食産業の人材育成のために」の「外食産業における職業能力評価基準の全体像」に記載されている職務および評価能力ユニットの内容を参考に、本学が養成する人材像を踏まえて2段階に整理した。

職業能力水準としては、店舗マネジャーに必要な「1、店舗内のマネジメントレベル」能力と、将来のステップアップにより必要となる「2、責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル)」能力に分類した。

＜人材像と職業能力水準（教育課程での位置づけ）＞

人材像	職業能力水準	教育課程での位置づけ
店舗マネジャー	店舗内の マネジメントレベル	店舗内のマネジメントを 実践できる能力の修得
将来の経営中核人材	組織内の マネジメントレベル	組織内のマネジメントを 担うことができる素養の修得

これらの二つのレベルに基づき、教育課程における職業専門科目は、店舗マネジャーに必要な能力を前提とした科目と、将来の経営中核人材となるための素養（を修得する将来の職位を見越して在学中に身につける）科目により構成している。

職業専門科目を、先に述べた二段階の職業能力水準に分け、さらに教育内容に応じて「マネジメント」「フードサービス」「ＩＣＴ」「複合型」に分類・整理した。基本的な考え方は、店舗マネジャーの業務内容から見て必要不可欠と考えられる科目と、それに関連

して大学において学んでおいたほうが将来役立つ科目を必修科目とし、一定範囲の科目の中で学生が自らのキャリア・パスに対する考え方や興味関心により学ぶ科目を選択必修科目とした。また、フードサービスマネジメント科目群の選択必修科目の履修については、マネジメントに関する科目、ＩＣＴに関する科目、フードサービスに関する科目からそれぞれ2単位もしくは3単位以上を履修させることにした。

職業能力水準を踏まえた教育内容に応じ、職業専門科目の履修パターンは、別紙のようになる【資料4-4】。

また厚生労働省の外食産業における職業能力評価基準を参考として、先に記述した店舗マネジャーの主要業務である店舗運営（オペレーション、キッチン、フロアサービス）項目を「店舗内のマネジメントレベル」、営業・店舗管理（営業サービス、エリア別店舗管理、フランチャイズ企画管理、店舗従業員教育）、食材・商品購買（商品調達計画、商品仕入れ、セントラルキッチン、商品管理）、商品開発（マーケット・食材研究、メニュー開発）、店舗開発（出店管理、物件、店舗）の項目を、将来経営中核人材へと成長していくための素養を構成する「人材組織内のマネジメントレベル」と位置づけた。

それに基づき、厚生労働省の職業能力評価基準、本学が構想している人材像と職務行動、基礎科目および職業専門科目との対応関係を整理した【資料4-5】。

4.3.3　展開科目の考え方

専門職大学設置基準第13条においては、展開科目とは、専攻する「特定の職業分野に関連する分野の応用的な能力」であり「創造的な役割を果たす」ために必要な能力育成の科目として記述されている。この趣旨を踏まえて、展開科目には「考え方と発想力科目群」「情報関連科目群」「地域関連科目群」を設定し、フードサービス産業に関係した周辺分野を学ぶことにより、柔軟な発想と広い視野を養うことを目的とする。これらは、卒業後に経営中核人材へと成長していくための素養を構成する。

なお、労働政策研究・研修機構の調査[15]によれば、サービス業において求められるビジネス力の中で、「情報収集」「状況変化の把握」「問題発見力」「ビジネス創造」「革新性」「戦略性」「客観視」などが挙げられている。これらの能力を支えているのは、幅広い知識と「ものの見方・考え方」に基づく体系的思考である。特にフードサービスにおいては、状況の変化を読み、発想するだけでは不十分で、それを実行可能なレベルにまで具体化できることが求められる。職業専門科目がフードサービス企業に焦点を当てているのに対し、展開科目は、より広く企業が置かれた状況を知り、そこから事業構想へと発展させていくために必要な視点を導くための科目を設置する。

---

15 労働政策研究・研修機構「サービス業に求められる能力、適性、意識、行動」『日本労働研究』No.666.January,2016.

（1）考え方と発想力科目群

これまで、家政系学部や経済・経営系学部では、あまり重視されてこなかった思考のプロセスや発想のツールを学ぶ科目である。講義および実習の内容を、自分なりに整理し、体系化していく流れを学ぶことで総合科目へつなげていく。「思考の整理学」「デザイン思考」に加えて、企業としての店舗外装、企業のロゴマークなどの開発などと関連する「デザイン基礎演習」「カラーコーディネート」「ユニバーサルデザイン」、国際化に伴う「異文化コミュニケーション」の６科目からなる。

フードサービス産業の場合、あるちょっとした「気づき」であっても、そこから発展的に新たな商品開発や組織設計に結び付けられる可能性があり、それを見逃さない感覚が必要である。そのためには、まず事象を論理的に考え分析し、明確なアイデアとして整理すること、事象の関係を読み取ること、固定観念を持たず批判的に検討してみること、全体を見通して体系を創り上げられること、といった「考え、まとめる」さらに俯瞰的に「全体を見据える」プロセスを学んでおくことにより、フードサービスの専門知識がより生きてくることになる。

また、近年「デザイン」という言葉は、造形的な意味合いだけではなく物事を体系的に考える意味合いで用いられていること、フードサービス企業に関わらず企業もしくは企業グループの表象としての色彩や造形の企画などを考えていく必要があることを踏まえて、これらの科目を通じて「考える」「体系化する」「表現する」ことを学ぶことを意図している。それらの考え方を踏まえ、発想・思考プロセスを学ぶ「デザイン思考」、デザインの基礎を身につける「デザイン基礎演習」「カラーコーディネート」、習慣・文化・宗教などが異なる人々とのコミュニケーションが拡大していくことに配慮した「異文化コミュニケーション」、今後の高齢化やインバウンドの増大など社会情勢変化の流れを踏まえて、企業の在り方として誰にでもわかりやすく使いやすい最適さを工夫していく「ユニバーサルデザイン」の科目を設置する。

これらの科目では、体系的な考え方を身につけるための「思考の整理学」を必修とし、そのほかの科目については学生の興味関心により履修を決める「選択科目」として配置する。

（2）情報関連科目群

基礎科目に配置した情報リテラシー科目に加えて、社会における企業活動という広い視点からテーマ性を持って情報分野を学ぶための科目である。情報システムは、あくまでツールであって考え判断するのは、それを使う人間の側であるため、情報化が社会に与える影響、どのような情報がありどのように使うことができるのか、また情報漏洩や目的外使用を防ぐために何をすべきなのか、ICT は、サービス分野におけるレベルアップにどのように活用できるのか等を発展的に学び、情報化社会の大局的な見方を身に付けるための科目としての「情報と社会」、情報管理の重要なポイントである「情報セキュリティ」及び企業の事業活動全般に関わる重要な課題である「リスクマネジメント」、著作権をはじ

めとしてネットワーク活動において意識しなければならない知的財産の扱いについての「情報ネットワークと知的財産」を設置する。これらは、フードサービス産業にとどまらず、情報システムによって社会や企業がどのように変化していくのかについて広く理解するとともに、専門科目の応用を業際的に可能にするための科目である。

社会における急速な情報ネットワーク化の流れを踏まえ、職業専門科目において学ぶフードサービス企業内の情報システムに関する内容だけではなく、関連分野を学ぶ必要があることから、これらの科目は必修として配置する。

（3）地域関連科目群

近年は、企業の社会貢献や社会の持続可能性からSDGs（持続可能な開発目標）に対する取り組みなどが重視されつつあり、それらの流れを踏まえて、フードサービス企業は、生命に直接かかわる食べ物を提供する企業として、商品の安全性や品質維持だけではなく、社会とのかかわり方を考えていく必要がある。ミクロ的には企業実績に直接的に関わる店舗展開を行う際に最も重視される立地条件や、地域に合わせた店舗形態であるが、これは職業専門科目のほうで扱うことになるため、展開科目においてはマクロ的に地域社会を理解し、社会貢献の必要性や持続性の視点から考えることが、地域に関する科目の目的である[16]。

地域に関する科目は、地域を分析する切り口や考え方など基本を学ぶ「地域学概論」、歴史的な社会形成プロセスから地域を考えてゆく「地域と歴史」、地域の経済的面から産業構造特性を学ぶ「地域と産業」、地域のコミュニティや社会慣行、消費性向、食文化形成に大きく影響を与える文化的基盤を学ぶ「地域と文化」、近年のインバウンド増大などを受けて、フードサービス分野と観光の関係を考える「地域と観光」の5科目を設置する。社会変化をとらえるうえで重要となる「地域学概論」の位置づけを明確にするため、シラバスの中に人口構造の見方、地域の産業形成とその構造変化を理論に考える内容、地域の文化や歴史と現在の地域社会構造との関連、観光と地域創生など、理論的な面からの学習内容を組み込み、「地域と歴史」「地域と観光」「地域と文化」「地域と産業」の導入科目として位置づけた。これにより経済学概論、経営学概論、法学概論の内容を踏まえて、地域社会の分析視点を醸成し、地域の産業構造や文化の形成・変化要因に関する理解力を身につける。いわば、経済や産業というマクロ的視点と、企業や地域社会というミクロ的視点の両面から、様々な物事や事象を理解できるようになることが目的である。このような見方・考え方を身につけることは、環境変化に対する感覚を磨き、諸産業の将来的な展開を含む企業変化を読み取るための素養を構成することにつながる。

16 考え方としては「地域学」（リージョナル・サイエンス）に近い。この分野は、交通学、都市計画学、経済学、などの分野から、地域問題について統合的に研究しようとする学問であり、それにフードサービスと関連が深い歴史や文化的視点を加えて展開科目に設定している。

なお、〝地域〟という意味は、厳密に定義されてはいないが、自然や人間社会のコミュニティや企業などがある地理的範囲に存在するすべてを包含する総体をいう。それをフードサービス企業経営の視点と知識を前提に理解し、事業活動を通じて社会的な課題解決に結び付けようとするものである。学際的な要素を含むため「展開科目」として設定し、地域社会を理解するための枠組みを学ぶ。また、フードサービスの地域社会への位置づけや意義を考えるうえで、職業専門科目において学んだ内容の応用範囲を拡大し、広い視点を身につけることを目指す。

（4）展開科目の履修設定

展開科目における必修の考え方は、各科目群の基本となる科目もしくは社会的な流れなどから今後必要度が高まると考えられる科目を、必修科目として位置付けている。

「考え方と発想力科目群」は、物事を体系的に考え整理していくことが基本であることから「思考の整理学」を必修に、それ以外の科目を選択とした。「情報関連科目群」は、社会的な情報システムの役割、セキュリティ、リスク、知的財産のいずれも近年のトピック的な分野であり、今後の企業経営を考えていくうえで必要であることから、すべて必修科目として設定した。「地域関連科目群」は、地域を知るうえで基本となる「地域学概論」を必修科目とし、それを発展させていく方向として歴史、観光、文化、産業の 4 つの切り口に基づく科目から選択可能な形とした。

4.3.4　総合科目の考え方

総合科目は、大学 4 年間の学びの集大成として、卒業研究を設定する。それまでの教育課程の中で、学生が修得した知識や技能などを基に、学生自らがフードサービスに関わる研究テーマを設定し、自律的に考え、それまで学んだ内容を組み込み、結果までを導くプロセスである。その設定したテーマにより、関連する専門分野の教員から指導を受けつつ、卒業論文を完成させる。

具体的には、フードサービス産業・企業を対象とし、ケーススタディなどによる事業の仕組みや戦略の研究、新たなコンセプトに基づくビジネスモデル立案・設定、新事業プランや新店舗開発プランの計画書作成などが考えられる。

なお、指導教員は、学生が行うテーマでの設定段階から関わり、不適切なテーマや曖昧性をもった研究計画とならないように配慮し、学生の研究プロセスに対する支援を行う。この指導は、少人数のゼミ（演習）形式によって行われることで、密度の高い教育を行う。

それぞれの教員における専門分野は異なるため、必要に応じ主担当教員とそれを補佐する副担当教員を組み合わせ、学生の多様なテーマに対応する。

4.4　学習方法と評価の在り方

科目は、大学の人材育成方針に従って全員が必ず履修すべき「必修科目」と、学生が自らの目的に応じて一定範囲の科目から選ぶ「選択科目」に分かれ、それらを組み合わせつつ年次に沿って段階的に学んでいく仕組みである。

基礎科目は、主として 1 年次から 2 年次の前半に履修し、それ以降の学修における基盤形成を図る。職業専門科目は、講義と実習・演習を組み合わせ、学年が上がるに従って専門性を高めるように年次に従って割り当てている。

学習成果の評価は、学位授与の方針に掲げる能力育成および単位取得の状況を検討し、最終的な卒業判定を行う。特に、職業人としての能力育成、フードサービス企業の経営理論・考え方の理解、ICT や調理技術の修得などを目的として各年次に体系的に配置した職業専門科目を履修し、卒業要件の基準を満たす単位数の取得を求める。

各科目の履修・学修方法、学修過程、学修成果（成績評価）については、あらかじめシラバス等により提示する。各科目の成績は、評価の客観性を担保するように基準をシラバスに記載し、その基準に基づき評価し、合否を判定する。成績評価の結果は、各学期の定められた時期に開示する。

学生の学修過程と成績評価の記録は、カリキュラム改訂や教育指導方法の改善等に活用する資料とする。

第 5 章　教員組織の編制の考え方及び特色

5.1　基準専任教員数と配置専任教員数

（1）フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科の入学定員及び収容定員は、次のとおりとした。

学部	学科	入学定員（人）	収容定員（人）
フードサービスマネジメント学部	フードサービスマネジメント学科	40	160

（2）当該学部の種類は、専門職大学設置基準別表第一(第 35 条関係)のイにより「経営関係」に該当することから、専任教員数は、同別表一のイ及びロに基づき、次のとおりとなる。

別表第一イ	学部の種類	専任教員数	必要教授数	備考
	経営関係	10	5	別表第一イ 備考一、三
別表第一ロ	大学全体の収容定員	専任教員数	必要教授数	
	160	6	3	

（3）上記（2）に基づき、同設置基準 36 条に定める「実務の経験等を有する専任教員」の数及び本学部専任教員配置数を、次のとおりとした。

	専任 教員数	必要 教授数	実務家教員数		
			（36 条 1 項）	（36 条 2 項）	（36 条 3 項）
設置基準 専任教員数	16	8	7	4	3
学部配置 専任教員数	17	10	8	4	2

（4）本学では、専門職大学として専門性の高い知識や技術、実践的、発展的な知識・技術を学べるように、かつ、質の高い教育の実現を図るための教員配置を行っており、専任教員を 17 人体制とした。職位構成は、教授 10 人、准教授 1 人、講師 4 人、助教 2 人となっている。また、実習科目を補助する助手を 2 人配置する。

本学が定義する実務家教員は、担当する科目における 5 年以上の当該職業実務の経験を有する者である。そのうえで、実務家教員として、「業界での実績」や「業界における知名度」のある者、その業界の職種において長年継続して勤め地盤を支えた者等を 10 人配置した。

なお、実務家教員のうち、大学での教員歴や、修士以上の学位を持つ者や研究業績のある者として実務家教員 8 名のうち 4 人を配置する。この位置づけは、理論と実践を架橋することを実現する。また、みなし教員として 2 人を配置した。みなし教員に該当する者は、本務が当該業界において成果を上げ、高い評価を受けている人材であり、1 名は、専門技術はもちろんのことフードサービス企業における事業家としても実績を有する。残る 1 名についても当該業界において長い実務家としての経験を有し、実務家教員として適格な人材である。これらの教員は、時間的な制約があるものの教育上支障がないことと、本学にとって学生が学ぶ上で貴重な経験を教授できるという観点から配置している。

実務家教員以外にも産業界から多彩な兼任教員を配置することで、フードサービス産業における最先端の技術と知識を学生に指導できる体制を整える。

5.2　教員組織編制の考え方

5.2.1　教員の配置

本学では、各授業科目を必修科目及び選択科目に分け、これを各年次に配当した。また授業科目として、次の科目を開設し、それぞれの科目に係る教育実績や実務経験を有する教員を配置した。教育課程の特色として、フードサービス企業の経営における中核人材を養成するため、フードサービス産業におけるマネジメント科目を学習し、実践の場として臨地実習を行うことから、ふさわしい教員を配置した。また、科目の特色として、既存の経営学を基盤としながらもフードサービスという特定の産業における学修を行うことや、多くの産業分野が複合しているフードサービス企業において、関連する分野についても学修する計画である。そのうえで急速に変化・発展をし続ける業界において、常に教育課程も変革を求められることは想像に難くない。そのため、教育課程の編成や科目の開発について、本学では不断の見直しを行うために適切な体制として、教授会及び臨地実務実習委員会、そして教育課程連携委員会を設置する。この体制の運用を適切に行うため経験と実績のある教員等を適切に配置する計画である。

（1）基礎科目は、自らの資質を向上させ、社会的地位及び職業的自立を図るために必要な能力を育成する科目であり、社会人としての素養を身に付ける内容、職業人としての使命感ややり甲斐を明確にもてるように、職業専門科目、展開科目との連動性を図っている。このため、それぞれの担当科目についての専門知識や教育実績を持った教員を配置した。

（2）職業専門科目は、フードサービス産業に従事するマネジメント人材に必要な実践力や応用力を修得させる科目であり、経営の基盤となる科目に加えて、経営の軸となりフードサービス産業における応用的な内容を修得する講義や実習、食に関するサービス全般に精通するために必要な能力を身につけるための科目とした。このため、それぞれの担当科目についての専門知識や教育実績及び実務経験を持った教員を配置した。特に経営系の理論教員については５名配置した。実習については、経営系の実務家教員や調理に係る専門分野で十分な実務経験を積んでいる教員を配置した。

（3）展開科目は、フードサービス産業のマネジメント分野に関連する分野で、応用的な能力を修得する科目であり、考え方や発想力を身につける科目や、情報関連の科目や、地域関連の科目で構成されている。このため、それぞれの分野に係る専門知識や高度な技術・技能等を持った教員を配置した。

（4）総合科目は、専門性が求められる職業を担うための実践的かつ応用的な能力を総合的に高めるための授業科目であり、4 年間の集大成として配置している。このた

め、本学の専任教員において、それぞれの分野に係る専門知識や高度な技術・技能等を持った教員を配置した。

5.2.2　教育上主要と認める科目の教員配置

本学の教育目標を達成するための主要科目は、原則として准教授以上の専任教員が担当する。

主要科目のうち、理論系科目については当該分野における博士号・修士号の学位や、十分な研究実績を有する教員を配置した。なお、一部の必修科目に関しては、講師以下及び兼任が担当している科目がある。その点については十分な実務経験または研究実績、教育経験が認められる人材を配置しており教育上支障がないという判断に基づいている。

5.2.3　中心となる研究分野及び研究体制

フードサービス産業は、研究対象としてはまだ新しい分野であり、明確に「フードサービス学」もしくは「フードサービス論」といった形で定義され学術的に認知されてはいない。これまでは、フードサービスを主とする明確な学問分野は確立されておらず、経営学、経済学、家政学、農畜水産学など様々な学問分野から研究が行われてきた複合的で学際的な領域である。

本学においてこの研究領域を確立するためには経営学を主軸とし、関連する他の分野の学問領域からの研究成果を応用して、フードサービス産業としての学問分野を体系的にまとめていく必要がある。さらに、実務を取り入れた理論体系の構築が求められる。

研究体制については、本学においてはアカデミック系の教員と実務家教員が存在していることから、これらの教員間の交流を推進し、同時に大学内外の研究会やプロジェクトなどの促進を通じてフードサービス研究に寄与することが可能である。

また、県内の他大学との研究交流および情報交換のために、県内大学がすべて加盟している「大学コンソーシアム石川」への加盟を申請する予定である。

各教員は、個別の教員研究室を設置し、年度ごとに研究活動のための個人研究費を割り当てる。また、研究の共用施設として大学図書館や論文検索に使用可能な情報ネットワークを整備する計画である。さらに、科学研究費補助金をはじめとする研究のための外部資金獲得を積極的に推進する。これまでに外部資金獲得実績のある教員を中心に、申請書類作成や手続きの要領の共有化を進めていく。

5.2.4　年齢構成

本学の完成時における教員 17 名の年齢構成は、40 代が 2 名、50 代が 4 名、60 代が 6 名、70 代が 5 名である。

新設大学として開学時から 4 年間は基盤づくりに取り組まなければならないため、学校法人国際ビジネス学院就業規則【資料 5-1】（に定める定年 65 歳）を超えて在職する教員が 9 名在職することについては、専門職大学の設置に際して、本学の設置の趣旨に即した質の高い教育研究の展開と実績を積み上げるために、特に専門とする分野において豊富な実務経験を有する教員を必要としたためであり、学校法人国際ビジネス学院の理事会において、実務上の実績もしくは教育研究の業績上、特に必要がある者として認められたものである。

なお、同就業規則の規定では、「本学設置に当たり、質の高い教育研究の継続性確保のため、満 65 歳を超えて新たに採用した者の定年年齢は満 75 歳」とし、更に、完成年次までに 75 歳を超える教員については、完成年次まで継続して雇用するとしている

【資料 5-2】。

完成年次以降は、教育体系に影響を及ぼさないように配慮し、昇格や新規採用により年齢の若い教員への交代を促進する。

5.3　教員の任用方針

教員の任用は、原則、公募によるものとし、広く候補者を求め、適任者を確保する。退職者の後任は、①既存の授業科目は変更せずに、その科目を担当するに適した教員を任用する。②特定の年齢層に偏らない年齢構成を目指すためにも、教育の質を担保した上で、高齢教員の採用を控えるよう努め、バランスのとれた年齢構成となるよう考慮する。特に採用を申請している教員候補に応じ、30 代から 40 代の若手教員を完成年度の早い段階から公募し、応募者の中から慎重に採用を検討する。また、完成年後以降については高齢教員の採用は控え、世代交代を促す。また、若手教員が応募しやすい環境づくりに配慮する。具体的には以下を計画している。

①30 代から 40 代の教員への研究費増額の枠を設ける

研究費については、教員 1 人あたり 25 万円を予定しているが、40 代までの教員については、研究内容に基づいて必要な場合には、本学で設定している共同研究費 100 万の使途に対して優先的に拠出できる仕組みを設けるものとする。拠出額については、研究委員会で検討を行い、全体の５０％まで優先的に割り当てられるように仕組みを作り、いわゆる若手教員の研究業績がつめるような配慮を行う。

②外部資金（科学研究費など）獲得をサポートする体制の構築

本学の事務職員が外部資金獲得に向けて必要となる、書類作成などの業務への協力を本学の事務職員が行うことで、研究活動に注力できる体制を整える。また、特に実務家教員における科学研究費等に提出する書類作成に関しては、研究委員会を中心として、外部資金獲得のための書類の作成方法などを指導する。

③上位の学位取得の奨励

本学では上位の学位取得を奨励し、積極的に取得できる体制を構築する。本学の運営会議にて必要と認められる場合に、例えば就業時間に係る際での単位取得のためのスクーリング授業への参加など、学位取得に係る活動への支援を行う。

④共同研究を推進するサポート体制の構築

本学は実務家教員が 4 割強在籍することから、アカデミック教員との共同研究や、他大学等の教員との共同研究を推進するものとする。そのため、共同研究の実行に伴う業務のサポートを事務職員でサポートする体制を整える計画である。

⑤地元自治体及び企業との共同研究を推進する体制の構築

本学は白山市に位置することから、特に地元自治体やフードサービス企業との共同研究を推進することが、地方への貢献と考える。そのため、教員の研究支援として白山市及び企業との共同研究への取り次ぎや、事務作業をサポートする体制を整える計画である。

これらの体制を整え、公募することによって、研究業績の少ない若手教員や研究者が応募しやすい環境となることを整える。また、公募については 30 代から 40 代の候補者を積極的に採用することで、本学就任後から研究業績を積める環境を整えるものとする。具体的には、学問的業績を積むために研究実績として認められるような査読付き論文誌への投稿の支援を研究委員会及び事務局としてサポートし、若手教員の研究活動への支援を行う。なお、教員の採用及び昇格等に当たっては、専門職大学設置基準第 7 章の教員の資格の第 37 条から第 42 条に規定されている基準を基に本学基準を作成し適用していく。

第 6 章　教育方法、履修指導方法及び卒業要件

6.1　教育方法

6.1.1　学期、授業期間及び授業時間

本学の授業は、セメスター制を採用し、1 年間を 4 月から 9 月の前期、10 月から翌年 3 月までの後期の 2 期に分ける。なお、1 週間に 1 回の授業を 15 週(1 学期)にわたり開講し、1 時限当たりの授業時間は 90 分とする。

6.1.2　実践を多く取り入れた授業

「職業専門科目」においては専門知識と高度な技術を体系的に学習できるように授業科目を配置し、演習及び実習を多く取り入れた教育により、学生が効果的に学習できるようにする。

特に、演習及び実習に関する科目については、就職後の業務を行う現場を想定し、様々な課題を発見する視点とそれらの課題を解決するために仮説を立て、検証・実証できる力を身につける過程を通じて、自立した専門職業人として自ら学び続ける姿勢を醸成するカリキュラムとする。

6.1.3　担任制と学校生活のサポート

専任教員による学年ごとの担任制を導入する。学生のアドバイザー的役割として、各学年において定期的なホームルームの開催と個人面談で、個々の学生の学校生活全般及び学業面における学生の状況を把握し、必要に応じた種々のサポート及び指導を行う。各学年において、主担任 1 名と副担任 1 名で構成し、学生の状況等の情報は関係する教職員間で共有し、対応に齟齬が生じないように配慮する。

6.2　履修指導の方法等

6.2.1　履修ガイダンスの実施

履修ガイダンスは、学習の段階ごとに設定する。カリキュラムの狙いや内容の理解を促進するとともに、学生自身が計画的な学習と能力向上の具体的目標を設定することができるだけではなく、学習の動機づけに寄与することとする。

入学時の履修ガイダンスにおいて、全科目のシラバスを配布し、学習の目的や教育目標を説明するとともに、教育課程の全体像を説明し、4 年間の履修計画を立案する上で必要な説明を行う。また、2 年次以降も学年開始時に履修ガイダンスを実施し、各自の 4 年間の履修計画をもとに、当該学年において適切な履修ができるガイダンスを実施する。ガイ

ダンスにあたっては、各科目の年次シラバス等、適切な資料を準備するとともに、学生が適切な履修が行えるように情報の共有や学生への面談などにおいて教員と事務局が連携した指導・相談体制を整える。

6.2.2　履修モデルの提示

4 年間に必要な科目を段階的に着実に履修することができる履修モデルを示し、学生の指針とする【資料 6-1】。履修モデルでは 1 年次では、経営の基本や教養を中心に学習し、2 年次から段階的に専門的な科目となり、4 年次の集大成である総合科目に到達することで、フードサービス企業への就職に対応する教育課程である。

6.2.3　GPA 制度

本学では、成績評価に GPA（Grade Point Average）制度を導入する。成績評価を科目ごとに 5 段階（S,A,B,C,D）で評価を行い、それぞれに 4 ポイントから 0 ポイントまで付与し、この単位当たりの平均（GPA）を算出する。成績評価は、下記の通りとする。

点　数	グレード	ポイント
90－100 点	S	4
80－89 点	A	3
70－79 点	B	2
60―69 点	C	1
59 点以下	D	0

評価については、S から C までを合格として単位を認定し、D については不合格する。GPA のポイントは半年ごとに算出し、基準のポイントを設ける。基準のポイントは 1.0 とする。ポイントが 1,0 未満に該当する学生は、各学年の担任より個別に学習指導を行い、2 学期連続した場合は学部長から当該学生へ指導を行う。

6.2.4　履修科目の年間登録上限（CAP 制）

学生が 1 年間に履修登録できる単位数の上限を 48 単位とすることで、学生が各年次において、過剰に履修登録することなく、適切に科目を履修修得できるようにする。

6.3　卒業要件と履修方法

6.3.1　卒業要件の考え方

学則規程に則り、本学に 4 年以上在籍し、卒業に必要な単位取得数 131 単位を修得した者に対し学長が卒業を認定する。本学において修得すべき授業科目には、講義、演習、実習、臨地実習、卒業研究が含まれるが、基礎科目における教養教育から各専門分野における職業専門科目、展開科目、総合科目を適切に履修修得できているかが学士の学位を授与する要件となる。

なお、カリキュラム編成は、学修が円滑に進みかつ履修が達成できるように全体的に整合を図るものとする。学部が定めたカリキュラムを履修し、卒業に必要な単位を修めて卒業を認定し、学士の学位を授与する。

6.3.2　卒業要件

卒業に必要な単位数は、次のとおり定める。

学　　科	必要単位数	その他要件
フードサービスマネジメント学科	131 単位以上	履修科目の登録の上限は年間 48 単位

卒業要件は、次のとおり定める。

（1）基礎科目

必修 14 単位、選択必修 6 単位以上取得

合計 20 単位以上

（2）職業専門科目

基盤科目群より　必修 23 単位

フードサービスマネジメント科目群より 64 単位以上

（必修 57 単位、選択必修 7 単位以上）

①下記 7 科目より 3 単位以上

・フードサービス戦略論（1 単位）　・企業の社会的責任（2 単位）

・プロモーション論（1 単位）　・店舗政策・立地論（2 単位）

・立地分析演習（2 単位）　・消費者行動論（1 単位）

・起業論（2 単位）

②下記 2 科目より 2 単位以上

・店舗管理システム論（2 単位）　・顧客管理システム（2 単位）

③下記 5 科目より 2 単位以上

・食品流通論（1 単位）　・食品加工学（2 単位）

・食品加工学実習（2 単位）　・ホスピタリティサービス演習（2 単位）

・商品開発実習（2 単位）

（3）展開科目
必修 12 単位、選択必修 8 単位以上
①考え方と発想力科目群より 4 単位以上
②地域関連科目群より 4 単位以上

（4）総合科目
必修 4 単位

第 7 章　教育課程連携協議会

本学並びに産業界及び地域社会との連携による教育課程の編成・実施等に関する事項を審議する機関として、教育課程連携協議会を置く【資料 7-1】。

7.1　教育課程の編成方針等

本学における教育課程の編成方針として、本学学則で、次のとおり定めている。

（1）教育課程は、本学、学部及び学科の教育上の目的を達成するために必要な授業科目を、産業界及び地域社会と連携しつつ、自ら開設し、体系的に編成すること。

（2）教育課程の編成にあたっては、学部及び学科に係る専門の学芸を教授し、専門性が求められる職業を担うための実践的な能力及び当該職業の分野において創造的な役割を担うための応用的な能力を展開させるとともに、豊かな人間性及び職業倫理を涵養するよう適切に配慮すること。

（3）学部及び学科は、授業科目の内容、教育課程の構成等について、当該学部及び学科に係る職業を取り巻く状況を踏まえて必要な授業科目を開発し、当該職業の動向に即した教育課程の編成を行うとともに、当該状況の変化に対応し、不断の見直しを行うこと。

（4）授業科目の開発、教育課程の編成及びそれらの見直しは、教育課程連携協議会の意見を勘案するとともに、適切な体制を整えて行うこと。

7.2　教育課程連携協議会の構成員

協議会は，次に掲げる協議員で組織し、任期は 2 年とする。また、協議会は年 2 回の開催を予定しており、別に必要に応じて臨時で開催する。構成員は以下の者をもって構成する。

（1）　学部長

（2）　学長が指名する教員その他の職員

（3）　本学の教育課程に関連する職業に従事する者又は事業を行う団体のうち、広範囲の地域で活動する関係者であって、かつ、当該職業の実務に関し豊富な経験を有する者

（4）　地方公共団体の職員、地域の事業者による団体の関係者等

（5）　本学が開設する授業(臨地実習)の実施において、本学と連携する事業者

（6）　本学の職員以外の者であって学長が必要とする者

（1）及び（2）については、本学の学部長に加え、フードサービス分野で豊富な経験を有する実務家教員 1 名、合わせて 2 名を任命する。

（3）については、フードサービス業界の関連団体である「一般社団法人日本フードサービス協会」の理事から 2 名任命する。両名とも、広範囲の地域で活躍するものの関係者であり、当該職業の実務に携わっているため、産業界のニーズを明確に反映できる者である。

（4）については、本学を設置する石川県白山市の市職員を 1 名任命する。

（5）については、臨地実習先の代表者として、北陸を中心として多店舗展開している企業より各 1 名、合わせて 3 名を任命する。

7.3　審議事項

協議会は、次に掲げる事項を審議し、学長に意見を述べる。

（1）産業界及び地域社会との連携による授業科目の開設その他の教育課程の編成に関する基本的な事項

（２）産業界及び地域社会との連携による授業の実施その他の教育課程の実施に関する基本的な事項及びその実施状況の評価に関する事項

第８章　施設、設備等の整備計画

8.1　校地及び運動場の整備計画

8.1.1　校地の整備計画

本学のキャンパスは、石川県白山市に位置し、金沢市の中心地である香林坊より車で約20分の場所にある。白山市は金沢市の南西部に位置し、総面積は754．93㎢あり、石川県全域の18%を占め、県内最大の広さである。白山国立公園や、県内最大の流域を誇る一級河川手取川、白砂青松の日本海など、山・川・海の豊かな自然に恵まれた石川県の中核都市の１つである。

キャンパスのある地域は、白山市内でも大規模な商業施設と住宅地がある地域であるが、緑が多く残されている。今後、近隣にさらに商業施設の建設が予定されており、将来的に活性化が予想される地域である。

また、キャンパスまでの交通手段は、ＪＲ金沢駅から普通列車で２駅先のＪＲ野々市駅で下車し、徒歩15分である。ＪＲ小松駅からも普通列車約30分でＪＲ野々市駅に着くことができるため、通学しやすい環境である。さらに、本学の隣地に借地の駐車場もあるため、車での登校も可能である。駐輪場も備えており、自転車での通学も可能である。

以上のことから、本キャンパスは周辺の緑に恵まれた環境ながら、交通の便がよいことや商業施設が近隣に面すること等から、学生生活や本学が地域と連携した活動を行うのには適した環境である。

校地面積は専門職大学専用で2804.06㎡、専門学校と共用で4935.88㎡の合計7739.94㎡を有し、学生定員160名に対して必要な校地面積1,600㎡(大学設置基準で定める校地面積)を十分満たしている。

8.1.2　運動場の整備計画

体育施設については、周辺に的確な用地の確保が困難であることから、近隣の白山市営の既存施設を借り受けて使用する【資料8-1】。体育館の仕様については、1800㎡のメインアリーナ及び500㎡のサブアリーナ、トレーニング室を有し、また、施設に附属する陸上競技場についても借り受けることとしている。

なお、施設利用に関しては本学が主となる行事は、原則本学からバス等移動手段を確保して送迎を行う【資料8-2】。また、学生の施設利用に関しては自由に使用できる環境を整えている。

8.2　校舎等設備の整備計画

8.2.1　専門職大学の校舎等設備

校舎は開学初年度においては 1 号館から 3 号館を有し、段階的整備を行い開学 2 年目の 3 月までに 4 号館を増設する計画である。1 号館は 3 階建て、2 号館及び 3 号館は 2 階建て、4 号館は 3 階建てを計画している。

また、開学初年度より本学の学生に加え、専門学校の学生も同じ校舎で学ぶことになるため、校舎については大学の専有と専門学校の専用、共用の区分に分かれるが、各々の教育活動に支障が無いように工夫している。

校舎面積は専用及び共用の合計で 4262.81 ㎡を有し、定員 160 名に対して必要な校舎面積 2,512 ㎡(大学設置基準で定める校舎面積)を満たした環境となっている。

1 号館には、1 階は理事長室、学長室、教員研究室 2 室、事務室、会議室、図書館を有し、2 階は専門学校の専用教室及び専門職大学専用の実習室 1 室を有する。3 階は、教室 1 室、教員研究室 7 室、コンピュータ室（40 名収容)、自習室、医務室、カウンセリングルーム、学生控室（令和 3 年度のみ、令和 4 年以降は会議室とする）を有する。2 号館の 1 階は食堂として専門学校との共用とする。また 3 号館は、専門学校の専用として教室、実習室、教職員室を有する。

なお、4 号館は、専門職大学の専用として、令和 4 年 3 月に向けて整備し、1 階を教員研究室 10 室、ゼミ室 2 室、学生控室を有し、2 階は、教室 4 室、将来用の教室 2 室を整備する。3 階は大学の専用として将来的に自由に区画できるようにしている。

専用と共用の区分については、以下の通りとする。

1 号館の 1 階及び 3 階の一部は大学の専用とする。2 階の調理実習室 1 室及び共同研究室 1 室は大学の専用とし、調理実習準備室、倉庫、2 階の廊下、トイレ、階段フロア、更衣室を共用とする。それ以外は専門学校の専用とする。3 階の階段フロア及びトイレは共用とし、それ以外は専門職大学と専門学校でそれぞれ専用とする。2 号館の 1 階の食堂は専門学校と共用とし、それ以外は専門学校の専用とする。3 号館は専門学校の専用とする。4 号館は大学の専用とする。

なお、授業で使用しない教室は学生へ開放し、自由に使用できるような空間とする【資料 8-3】。また、全館に無線 LAN によるインターネット接続環境を整備しており、複数の学生が同時に無線 LAN に接続しても、十分対応できるように配慮している。

号館	階数	名　　称	専用・共用の別	面積	整備時期
1	1	ロビー、トイレ、階段フロア	共用	298.39 ㎡	開設時（令和 3 年 4 月）
		事務室		155.69 ㎡	
		給湯室		22.68 ㎡	

		理事長室		20.00 ㎡	
		会議室１		36.00 ㎡	
		学長室		19.95 ㎡	
		教員研究室１		14.70 ㎡	
		教員研究室２		14.70 ㎡	
		書庫		7.97 ㎡	
		図書館		448.86 ㎡	
	2	調理実習室	専用	127.07 ㎡	
		倉庫	共用	28.12 ㎡	
		調理実習準備室	共用	29.23 ㎡	
		更衣室１	共用	22.96 ㎡	
		更衣室２	共用	34.72 ㎡	
		トイレ、階段フロア、通路	共用	199.76 ㎡	
		共同研究室	専用	42.30 ㎡	
	3	トイレ、階段フロア	共用	110.9 ㎡	
		講義室１	専用	65.87 ㎡	開設時 （令和３年４月）
		コンピュータ室		77.50 ㎡	
		会議室２ ※令和３年度のみ学生控室		55.80 ㎡	
		自習室		65.87 ㎡	
		医務室		11.07 ㎡	
		カウンセリングルーム		6.08 ㎡	
		教員研究室３		24.57 ㎡	
		教員研究室４		23.40 ㎡	
		教員研究室５		23.40 ㎡	
		教員研究室６		23.40 ㎡	
		教員研究室７		23.40 ㎡	
		教員研究室８		23.40 ㎡	
		教員研究室９		23.40 ㎡	
2	1	食堂	共用	230.82 ㎡	
4	1	教員研究室１０	専用	27.00 ㎡	令和４年４月
		教員研究室１１		27.00 ㎡	
		教員研究室１２		27.00 ㎡	
		教員研究室１３		27.00 ㎡	
		教員研究室１４		27.00 ㎡	

		教員研究室１５		27.00 ㎡	
		教員研究室１６		27.00 ㎡	
		教員研究室１７		27.00 ㎡	
		教員研究室１８		27.00 ㎡	
		教員研究室１９		27.00 ㎡	
		学生控室		21.75 ㎡	
		ゼミ室１		81.00 ㎡	
		ゼミ室２		76.50 ㎡	
	2	講義室２	専用	67.50 ㎡	
		講義室３		67.50 ㎡	
		講義室４		67.50 ㎡	
		講義室５		67.50 ㎡	
		将来用		67.50 ㎡	
		将来用		157.50 ㎡	
	3	将来用	専用	630.00 ㎡	

8.2.2　実習・研究環境

本学が対象とする学問分野は、主として経営学であり、その中でもフードサービス分野に絞った経営学に位置づけられる。フードサービス分野では、経営学分野に加え、家政学分野や農学分野等にもかかわるため、教員研究室に加えて、家政系の実験等の研究活動が行えるように配慮する。

本学における教員の研究室は、1 人あたり十分な広さを確保した、施錠のできる個室を専任教員全員へ準備することで、教員の研究活動及び学生への指導などへの対応について配慮し、今後も不断の見直しを行いつつ、教育環境の充実を図る。また、教員専用の共同研究室を 1 室準備し、実験を伴う食関連の研究活動に対して施設設備を備える。

学生の学習環境については、講義を行う全教室に学生 1 人に対し机、椅子を用意し、講義ごとの最大収容人数に対応できる環境を整える。また演習や実習を行う場合には、個別の机の配置を変更し合わせることで演習や実習の授業を行える仕組みとしている。更に、教室の稼働を概ね 50%以下に設定していることから、空き時間の教室は学生が自由に使用できるように有効活用することを計画している。専用の実習室については、調理実習室を 1 室有し、調理学実習Ⅰ及びⅡ、食品加工学実習、商品開発実習、プランニング実習、卒業研究で使用する計画である。調理実習室の設備については、冷凍冷蔵庫 1 台、デッキオーブン 1 台、冷蔵コールドテーブル 1 台、ドゥコンディショナー1 台、電気サラマンダー 1 台、ブラストチラー1 台、シングルラック 2 台、スパイラルミキサー1 台、作業台 1 台、調理実習台 8 人用 5 台、スチームコンベクションオーブン 1 台、教師

用調理実習台 1 台、キャビネットホイロ 1 台、製氷機 1 台、リバースシート 1 台を配置し、40 名が調理実習を行う際に十分な設備を整えている。

調理実習に係る施設設備については専門職大学及び専門学校と一部共用するが、各校の実習については時間割上の授業時間が 50 分ずれていること、曜日によって使用する実習室の偏りが殆ど無いこと、専門職大学としての実習室の使用頻度が 50%を下回っていること等の観点から共用する部屋について問題はない【資料 8-4】。更に共用する部屋については専門職大学と専門学校で明確に棚等が区分けされていることと、十分な広さを確保している観点からも各々の実習に支障はないように配慮している【資料 8-5】。また、調理実習を行う上で、専門職大学及び専門学校の各実習科目の実施にあたり、同エリア内であるが導線等についても上記のことも含め、授業前の準備から片付けまでに関して支障はない【資料 8-6】。

8.2.3　図書館の整備計画

本学は 1 号館に図書館を設置する。面積は 448.86 ㎡を有し、図書や学術雑誌などの資料を揃えて整備を行う。図書館の開館時間は平日の 8 時から 19 時とし、設備として閲覧席 51 席（収容定員 160 名の 31.8%）、蔵書検索用タブレット端末 2 台、電子ジャーナルを閲覧できるタブレット端末 6 台、レファレンスコーナーを設置する。蔵書の検索については図書館の蔵書検索システムも導入し、校内において自由に検索できるように整備する。また、館内には全館無線 LAN が整っており、グループワークのできる学習空間の設備を計画している。そのうえで、専用のテーブルや専用ホワイトボード、複数のテーブルを管理できるステージなどを設置する。なお、図書の管理等については、図書職員(司書)が配架・整理・貸出の管理を行う。

図書の整備の基本的考え方について、図書館は大学の教育研究活動を支える重要な学術情報基盤であり、学生や教員をはじめとする利用者の多様なニーズに的確に応えていく必要があることを踏まえる。蔵書の充実のためには、毎年計画的・体系的な図書の整備を進め、限られた資源を効果的・効率的に活用するため、本学の経営分野及び家政分野の特色を出しながら選択と集中の原則に立った図書の整備を進め、図書選定にあたっては、教員と連携し、学習・教育研究支援のために必要な図書の充実を図る。学術雑誌についても本学の教育課程に沿って整備を行う【資料 8-7】。

電子ジャーナルについては、令和 3 年度より国内雑誌 2 誌、外国雑誌 7 誌の合計 9 誌を導入する。

導入する電子ジャーナル 9 誌（令和 3 年 4 月から導入開始）

分野	NO	雑誌名	出版社
国内雑誌	1	フードシステム研究	日本フードシステム学会

	2	Jurist	有斐閣
国外雑誌	3	Academy of Management Review	Academy of Management
	4	Administrative Science Quarterly	Sage
	5	Academy of Management Journal	Academy of Management
	6	Journal of Marketing	Sage
	7	Journal of Marketing Research	Sage
	8	Journal of Food Science	JOHN WILEY & SONS LIMITED
	9	Journal of Nutrition	SPRINGER DISTRIBUTION CENTER

今後の選定方針については上記に加え、①今後の電子化や収容スペースの狭隘化に対応して、電子ジャーナルの導入を図書・紀要委員会を中心に慎重に検討する。②図書選定にあたっては、学生選書等の学生ニーズに積極的に応える方策を検討し、学習用図書の充実を図ることも含めながら図書の選定していく。

開学後の具体的な整備方針及び整備方法は以下のとおりとする。

区分	整備方針	整備方法
外国雑誌	本学の学術研究に必要な基本的コアジャーナルを収集する。	開学時に選定したものを完成年度までは継続して購入する。以後、年度ごとに図書・紀要委員会にて選定する。
国内雑誌	学習・教育・研究に必要な基本的なものを計画的・系統的に収集する。	
図書	（1）教育、研究用図書の充実を図る。	本学において学習・教育・研究支援のために必要な基本的図書を選定する。
	（2）学生希望図書への対応を検討する。	学生の希望について、可能なものは最大限対応できるように検討する。
	（3）学生用の教養図書について新刊書を中心に充実を図る。	図書・紀要委員会にて各種書評や新刊情報をもとに検討する。
電子図書機能の強化	電子ジャーナル等の充実を将来的に検討し、管理ツールや検索支援ツール等の機能強化についても検討する。	図書・紀要員会にて検討し、新しい機能の導入についても検討する。

区　分	開学時	1 年目末	2 年目末	合　計
図書 （うち外国図書）	8,283 冊 （804 冊）	1,000 冊 （100 冊）	1,000 冊 （100 冊）	10,283 冊 （1,004 冊）
学術雑誌 （うち外国図書）	44 誌 （7 誌）	―	―	44 誌 （7 誌）

図書の内訳として、学生の自発的学習と教員の調査研究を支援するための、専門的・学術的資料を収集する。収集した資料は本学の資産として長く活用されていくものであるため、個々の資料の価値に基づき、適正に保管する。全図書の 10,283 冊の蔵書構成については、以下のとおりとなる。本学の教育研究分野に関する図書については、経営・経済系関連図書で国内 5,109 冊、国外 591 冊で合計 6,100 冊。食関連図書で国内 2,089 冊、国外 164 冊で合計 2,253 冊。合わせて 7,953 冊が関連図書となる。

区分	種　類	冊数
国内書	経営・経済関連図書	5,109 冊
	食関連図書	2,089 冊
	一般図書	2,085 冊
国外書	経営・経済関連図書	591 冊
	食関連図書	164 冊
	一般図書	245 冊
合　計		10,283 冊

上記図書のうち、10,000 冊を購入する予定であり、開学 1 年目末及び開学 2 年目末に整備する各 1,000 冊についての選書はリストの中及び、今後発行される図書より吟味し、各年の 1 月には確定し、3 月に図書館へ納品できる体制を整える。

視聴覚等の資料については、ビジネス関連の視聴覚資料約 20 点の DVD 等を整備する。

第 9 章　入学者選抜の概要

9.1　入学者の受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

専門職大学において養成しようとする人材像は、企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナルである。本学では、デ

ィプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、以下のような資質を持つ人を求める。

入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

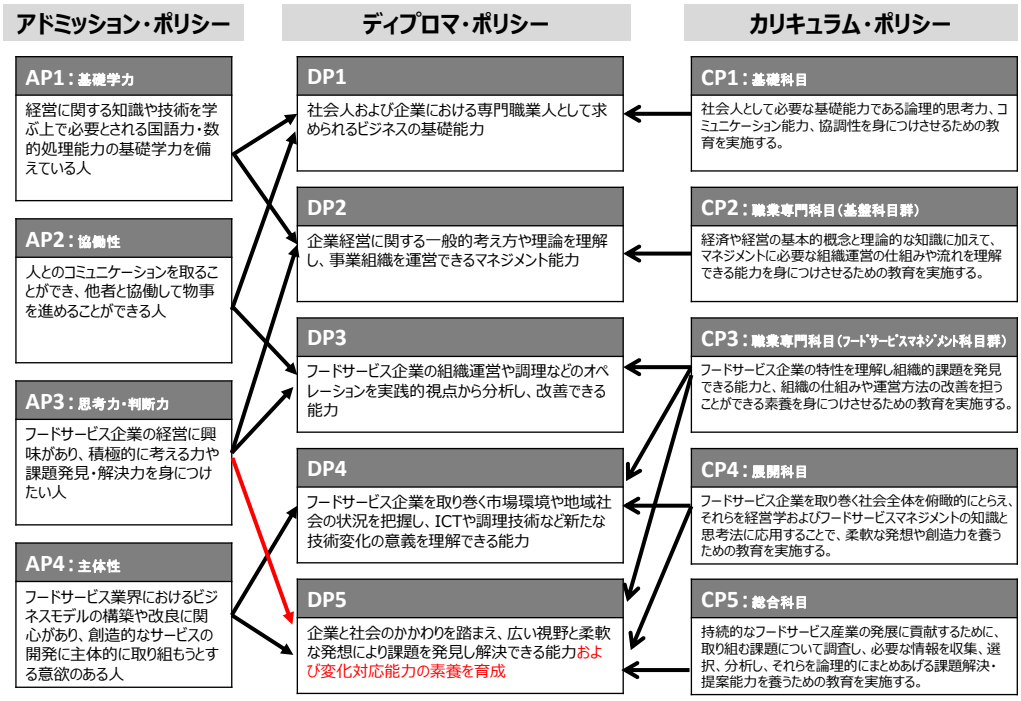
ＡＰ１．経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人（基礎学力）

ＡＰ２．人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人（協働性）

ＡＰ３．フードサービス企業の経営に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人（思考力・判断力）

ＡＰ４．フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人（主体性）

アドミッション・ポリシーとディプロマ・ポリシーの関連性については次の通りである。



アドミッション・ポリシーは高大接続答申（2014）で示された「学力の 3 要素」を踏まえ、本学が求める素養に「知識・技能（本学では基礎学力と呼ぶ)」「思考力・判断力・表現力等」「主体性・多様性・協働性」をもとに作成した。

それぞれの素養について、AP1「経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人」は 3 要素の「基礎学力」として、DP 1 及び DP2 を達成するための基盤となる能力である。社会人としての基礎および経済や経営の基本を学ぶ上での基盤となる学力を示している。

AP 2「人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人」は、3 要素の「協働性」として、DP1 及び DP3 を達成するための能力となり、フードサービス業界において人と関わる上で必要な素養を示している。

AP 3「フードサービス産業に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人」は、3 要素の「思考力・判断力」として、DP2 及び DP3、DP 5 を達成するための能力となり、企業経営について興味をもち、将来的な展開を含むフードサービス企業に対して調査研究したいという意欲を求めている。

AP 4「フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人」は、3 要素の「主体性」として、DP 4 及び DP 5 を達成するための能力となり、今後の産業構造の変化を見据えて、フードサービス業界を志願者自身が改良改善したいという意欲を求めている。

以上の素養を持った志願者を求めることで、ディプロマ・ポリシーを達成する人材となり、卒業後にフードサービス企業において活躍できる人材となると考えている。

9.2　入学者の選抜区分

選抜区分については次の通りとする。なお、社会人選抜で応募者がいた場合は、一般選抜の 10 名の内数に含むものとする。

学　部	学　科	募集定員	選抜区分と募集人員			
			総合型選抜	学校推薦型選抜	一般選抜	社会人選抜
フードサービスマネジメント学部	フードサービスマネジメント学科	40	10	20	10	若干名

9.3　入学者の選抜方法

上記のアドミッション・ポリシーに基づき、本学においては各選抜区分に応じて広く学生を受け入れる。選抜区分は、総合型選抜、学校推薦型選抜、一般選抜、社会人選抜の複数枠での実施を計画している。また、1 年以上の社会人経験を有する 18 歳以上の人を社

会人と定義している。各選抜は 200 点満点とし、各アドミッション・ポリシーに基づき判断基準を設けるものとする。また、選抜区分に応じて重視する項目を設定し、受験生自らの判断により、能力が十分発揮でき、評価できるように計画する。
選抜内容は、アドミッション・ポリシーに基づき、学力を構成する特に重要な 3 要素である「知識・技能（本学では「基礎学力」と呼ぶ)」「思考力・判断力」「主体性・協働性」を適切に把握できるように選抜区分に応じて設定するなお、本学でいう「基礎学力」とは、高等学校で身につける「国語力・数的処理能力」の基礎学力を指す。本学の教育課程において設定している、経営・会計系科目や統計基礎、調理系科目を履修するにあたり必要となる学力である。入試の各選抜では基礎学力を下記の方法で測定する。

総合型選抜では、文章表現力等を測定する要素とするために、調査書及び小論文を用いて確認を行う。あわせて調査書を用いた書類審査でも確認を行う。

学校推薦型選抜では、調査書を用いた書類審査をもって確認を行う。

一般選抜では、申請時はモノの考え方や捉え方を測定する「国語総合」及び数的処理能力を測定する「数学Ⅰ」の 2 科目とする。範囲は国語総合については現代文のみとし、数学は数学Ⅰの範囲とし、数的処理能力及び国語力で基礎学力を測定する要素とする。

社会人選抜では、志望理由書における書類審査に加え、面接時のヒアリングにより適正を判断する。

そのうえで、高等学校等での調査書では評定平均に加え、高校時代の学習実績や特筆すべき課外活動（クラブ活動、表彰・顕彰など、ボランティア活動など）の実績も加味する。また、大学での学修に対する意欲を問うエントリーシート、入学への意欲を判定する面接、小論文を選抜区分に応じて計画している。また、社会人選抜ではこれまでの実務経験を評価するために履歴書の提出を計画している。

なお、留学生について本学では現時点で受け入れを想定していないため、留学生が本学を志願する場合は、一般選抜を受験することになる。その場合には、通常の基準に加え、日本語能力の適正を図るために、以下の観点に基づいて適切に選考するものとする。日本語能力については、以下の選抜方法にて十分な日本語能力を有するかどうかを判断する。

経費支弁能力の確認方法については、①面接時での質疑、②入学から卒業に係る学費を保有していることが確認できる通帳のコピー提出及び身元保証人の保証書などの手段により、慎重に選考を行う。

選抜方法	配点	留学生に対する確認要件
筆記試験	100 点	他の受験生と同じ問題を受けることで、日本語の理解力を確かめる。
面接	50 点	日本語での質疑に十分応対できるかを観点として確認を行う。質疑内容については他の受験生に対してと同様の内容もしくは準ずる難易度とする。

調査書	50 点	—

9.3.1　総合型選抜

総合型選抜では、本人の意欲及びキャリア構想を選抜で重視するため、エントリーシートに基づく面接および小論文と設定し、各 50 点を配点する。また、調査書や志望理由書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○
小論文	50 点	○	○	

9.3.2　学校推薦型選抜

学校推薦型選抜では、高等学校等での学習状況や学習態度、クラブ活動、委員会活動、学内外での諸活動及び評定平均等で示される学力について、調査書を通じた内容を最も重視する項目と設置し、100 点を配点する。また、面接や志望理由書については各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
調査書	100 点	○		○
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○

9.3.3　一般選抜

一般選抜では、フードサービス業界で必要とされる国語の基礎能力及び数的処理能力確認するために、国語総合及び数学Ⅰの筆記試験を設定し、各 50 点を配点する。試験範囲は、国語総合は現代文分野のみとし、数学Ⅰは全範囲とする。また、面接及び調査書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験（国語総合、数学Ⅰ）	各 50 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

9.3.4　社会人選抜

社会人選抜では、実務経験などを評価基準とするため、志望理由書に加え、履歴書兼職務経歴書を提出することで、本学への意欲や適性を判断する。その部分を最も重視する項目として設定し、100 点を配点する。また、履歴書・業務経歴書、面接について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
志望理由書	100 点	○	○	○
履歴書、職務経歴書	50 点		○	○
面接	50 点	○	○	○

第 10 章　取得可能な資格

本学で養成する職種において必ず必要となる資格は特にないが、以下の資格を目指すことで学生への学習意欲の向上を図り、就職後に修得した能力への付加価値として資格取得を推奨してゆく。

（1）在学中に受験することで取得可能な資格

資格名称	資格の概要	履修が望ましい科目
1．中小企業診断士 （国家資格）	中小企業診断士とは、中小企業の経営課題に対応するための診断・助言を行う専門家であり、国家資格として「中小企業支援法」第 11 条に基づき、経済産業大臣が登録する。学習範囲は広く、財務・会計、経営戦略、マーケティング、生産管理、運営管理、物流、ＩＴ、経営法務など、幅広い知識やスキルについて学ぶ。本資格は、フードサービス業に限らず、様々な業種に対応できるマネジメントの知識とスキルを修得することができるため、資格取得を目指すことで、幅広くマネジメントに関して学びを深めることができる。	経営学概論 経済学概論 簿記論 会計学 原価計算論 法学概論 労務管理と法 マーケティング論 経営管理論 食品流通論 企業システム論 ネットワーク基礎論 セキュリティ基礎論 情報セキュリティ 情報ネットワークと知的財産

２．日本商工会議所及び各地商工会議所主催　簿記検定	簿記とは、企業規模の大小や業種、業態を問わずに、日々の経営活動を記録・計算・整理して、経営成績と財政状態を明らかにする能力であり、そのスキルを測るための試験が簿記検定試験となる。本検定は、経営状況を整理し判断するために必要な知識と経営における数字の重要さについて学ぶことができるため、企業経営の基礎知識の理解度を計る上で有効な検定である。	簿記論 会計学 原価計算論
３．一般社団法人日本経営協会主催　経営学検定（マネジメント検定）	経営学検定試験(マネジメント検定)は、経営に関する基礎的・専門的知識やその応用能力としての経営管理能力や問題解決能力が一定水準に達していることを全国レベルで資格認定する検定試験のことを指す。本検定の合格を目指すことで、学内で学んだマネジメントに関する科目（企業システム、経営戦略、経営組織、経営管理、経営課題）の理解度を計る上で有効な検定である。	経営学概論 経営管理論 企業の社会的責任
４．公益社団法人日本マーケティング協会主催　マーケティング検定	内閣府認定の検定であり、マーケティングに関する概念（基本概念、市場環境、マーケティング戦略、マーケティング・リサーチ、消費者行動、製品戦略、価格戦略、コミュニケーション戦略等）について、それらの能力を測定する。本検定の合格を目指すことで、学内で学んだマーケティングに関する科目の理解度を計る上で有効な検定である。	マーケティング論 消費者行動論

5．IT パスポート （国家資格）	IT を利活用するすべての社会人・これから社会人となる学生が備えておくべき、IT に関する基礎的な知識が証明できる資格であり、ＩＴスキルを図るための試験を指す。本資格は、ＩＴに関する知識だけでなく、企業活動、経営戦略、会計や法務など、ＩＴを活用する上で前提となる幅広い知識に関して学ぶため、学内で学んだ経営学や会計学、情報リテラシー等での学びの理解度を計る上で有効な資格である。	情報リテラシーⅠ 情報リテラシーⅡ ネットワーク基礎論 セキュリティ基礎論

（2）在学中に一定時間講習を受講することで取得可能な資格

1．食品衛生責任者 （公的資格）	食品営業を行う場合、店舗の衛生管理について、許可施設ごとに食品衛生責任者を配置しなければならない。食品衛生責任者になるためには、各都道府県食品衛生協会が実施する養成講習会の受講が必要になる。受講内容は、公衆衛生学、衛生法規、食品衛生学を 5 時間以上受講することで、修了となる。	食品衛生学 食品関連法規
2．防火管理者 （国家資格）	防火管理者とは、多数の人が利用する建物などの「火災による被害」を防止するため、防火管理に係る消防計画を作成し、防火管理上必要な業務（防火管理業務）を計画的に行う責任者のことを指す。市町村の消防長が主催する講習を受講する必要があり、種別によって、5～10 時間の講習を受講することで修了となる。	店舗政策・立地論

第 11 章　臨地実務実習の具体的計画

11.1　実習の目的

本実習は、2 年次から 4 年次前期の期間において、600 時間の企業内実習を通して、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的としている。具体的には、主にフードサービス企業のうち、飲食サービスを提供する飲食店舗（以下、飲食店舗）をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）およびそれらの飲食店舗にて、店舗マネジャーやスーパーバイザー、経営企画マネジャーなど、フードサービス企業における管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につけ、さらに今後の産業構造の変化を見据えて、将来的な企業変化に対応できる「変化対応能力の素養」を育成することを目的とする。

本実習では、実践力を修得するために、「店舗内のマネジメントレベル」と「組織内のマネジメントレベル」の 2 つの職業能力水準に分け、それぞれの職務行動・実務内容から、臨地実習ⅠおよびⅡは主にディプロマ・ポリシー 3 の能力習得を目指した「店舗内のマネジメントレベル」、臨地実習Ⅲは主にディプロマ・ポリシー 5 の能力習得を目指した「組織内のマネジメントレベル」とし、各レベルに応じた講義・演習・実習科目を適切に配置した教育課程を編成した。

また、本実習は、フードサービス企業の経営に特化したプロフェッショナルとして必要とされる経営学の知識・技能の学修段階および思考力・発想力の修得段階に合わせた実践的経験の機会として配置し、学内での学びと実践的経験による学修を繰り返し積み重ねることで、学生が自ら思考し、実践し、改善することができる能力を身につけることを目指す。特に、「リーダーシップ」や「モチベーション」に係る内容は店舗マネジャーの職務において中核的な課題であることから、臨地実習を通して実際の現場での運用や工夫などを体験することができる貴重な学修の機会とする。さらに、現実社会に関する情報を収集・分析・処理する能力や多様な組織の中で働く人たちとのコミュニケーションを通して、洞察力や観察力を養うとともに、社会人としての立ち居振る舞いや心構え、就労への理解や職業観を育成し、卒業後の進路や社会人としての意識を高める。

11.2　実習内容

（1）実習の流れと教育課程

臨地実習ⅠおよびⅡは、飲食店舗内で店舗マネジャーとしての実務について実践的経験をすることで、店舗レベルのマネジメントに関する実践力を身につける。臨地実習ⅠおよびⅡは、240 時間（30 日間）の実習とし、年間 2 クールとして運営する。1 クール 120 時間（15 日間）として、臨地実習Ⅰ・Ⅱでは、1 か所ないし 2 か所の店舗で実習を行う。

臨地実習Ⅲは、チェーン店舗を運営・経営する企業内において、店舗内や企業内における課題を解決するために仮説を立て検証し、最終的にプレゼンテーションを行う実習をとおして、組織レベルのマネジメントに関する実践力と新たな仕組みやサービスなどを開発できる能力を身につける。実習時間は、120 時間（15 日間）とし、1 か所の企業内で実習を行う。

また、1 年次後期（12 月）に臨地実習に関するオリエンテーションを行い、臨地実習の流れや学びの目的、評価方法や実施スケジュール、実習先の案内等を行い、実習に対する学生の意欲を喚起する。

特に、評価方法については、4 年間の教育課程と臨地実習との関連性がわかるよう、丁寧に説明を行う。具体的には、臨地実習で修得する「実践力」と「変化対応能力の素養」を踏まえたうえで、それらの能力を修得することができるよう、「実習評価表」において、各能力習得に関連する評価項目を設定する。評価は、評価表の項目ごとに 3 段階で行い、最終的な総合評価として 3 段階（3＜優秀＞、2＜普通＞、1＜努力が必要＞）で到達度を判定する。それにより学生自身が各評価項目に対する到達度を明確かつ端的に理解することができるようにした。なお、到達度については、各項目について以下の基準を設定し、実習指導者と情報共有を行いながら、実習指導者の違いによる評価の差ができるだけ生じないように配慮した。

●到達度の基準

評価	到達度の基準
3＜優秀＞	実習期間の 8 割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について 8 割以上達成できていた。
2＜普通＞	実習期間の 6 割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について 6 割以上達成できていた。
1＜努力が必要＞	実習期間の 6 割未満の日数しか評価の視点を達成できなかった。 または、評価の視点について達成度が 6 割未満であった。

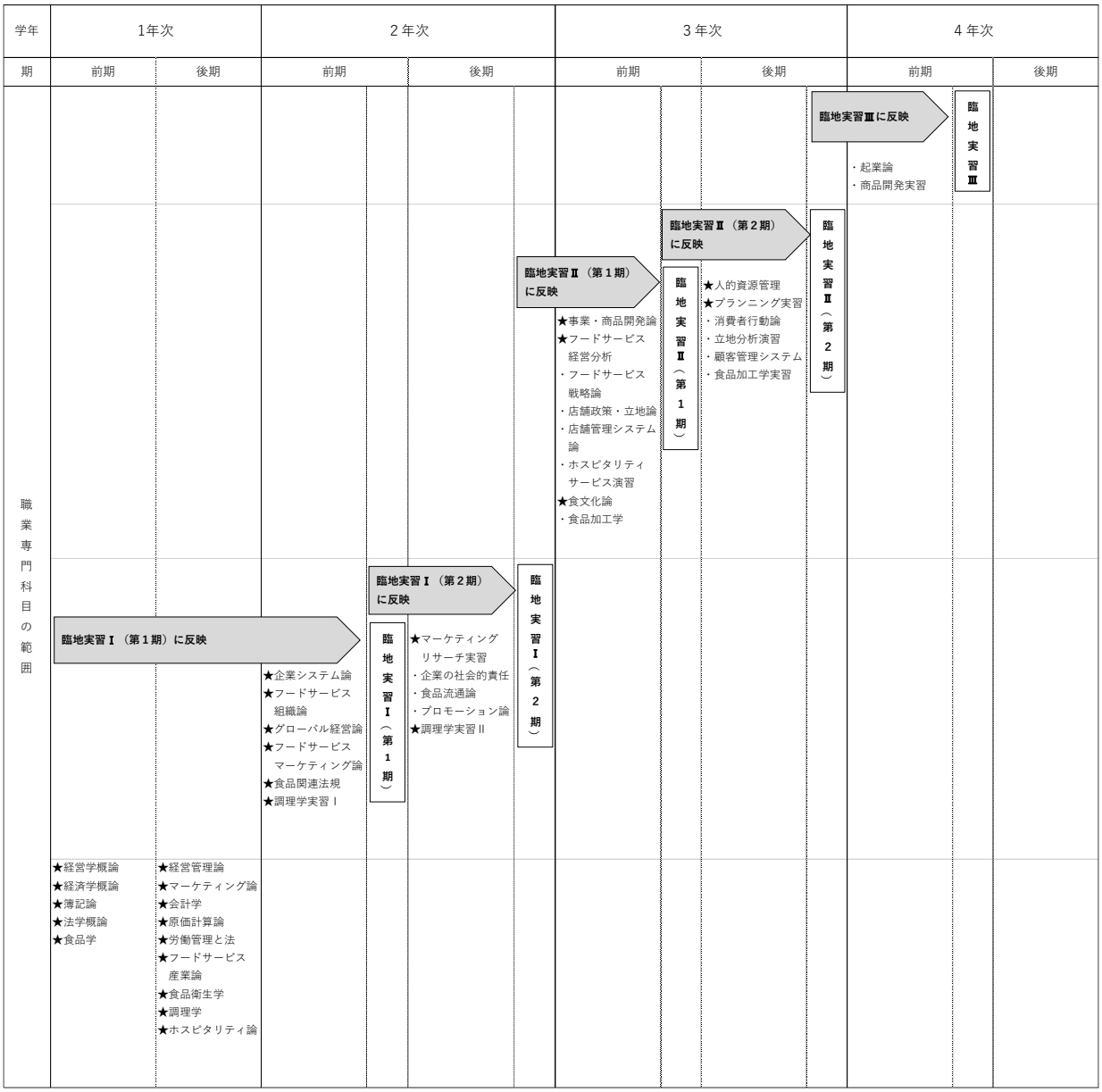
●到達度を確認する実践力と評価項目

到達度を確認する実践力	評価項目		
	臨地実習 I	臨地実習 II	臨地実習Ⅲ
①職業人として企業組織内において活動していくための一般的な基礎力	・職業人としての基礎力 ・企業・店舗に対する理解		・積極性 ・職業人としての基礎力
②フードサービス企業の経営理論・考え方の理解と応用力	・店舗での実務 ・マネジメント		・プレゼンテーション
③フードサービスに関わる食材や	・食品衛生	・労働環境に対	・情報収集・活

調理技術や情報技術に関する知識・理解と修得		する理解	用能力

到達度を確認する実践力と評価項目について、臨地実習に直接的に反映される職業専門科目の配当年次は以下のとおりとなっている。

●実習評価表の項目と配当年次　　※★は必修科目



上記をふまえ、学生が４年間の学修において目的意識をもって実習に臨むことができるようにする。

実習先については、事前に学生に実習先の希望をアンケートで確認した上で、最終的には自宅からの移動時間を考慮し、実習指導教員が調整・決定する。その際、アンケートには複数希望を記載してもらうことで、できる限り学生の希望を満たすことができるように配慮する。

実施期間については、臨地実習ⅠおよびⅡは、夏期休暇期間中および春期休暇期間中に行い、臨地実習Ⅲは夏期休暇期間中に行う。

実習生の受け入れ人数については、実習先から指定された定員数に合わせて学生を配置することで、充実した教育環境と指導体制を整えることができるようにする。

各店舗および企業での実習開始前に、学生に企業分析シート【資料 11-1】を配布し、実習先の概要や経営理念、事業展開等に関する情報収集に取り組ませることで企業分析を行い、実習先に対する理解を深めさせたうえで、実習に臨ませることとする。実習指導者には、事前学習としての企業分析の状況も、評価項目として含まれていることを事前に伝えたうえで、事前学習の状況についても評価をもらう。

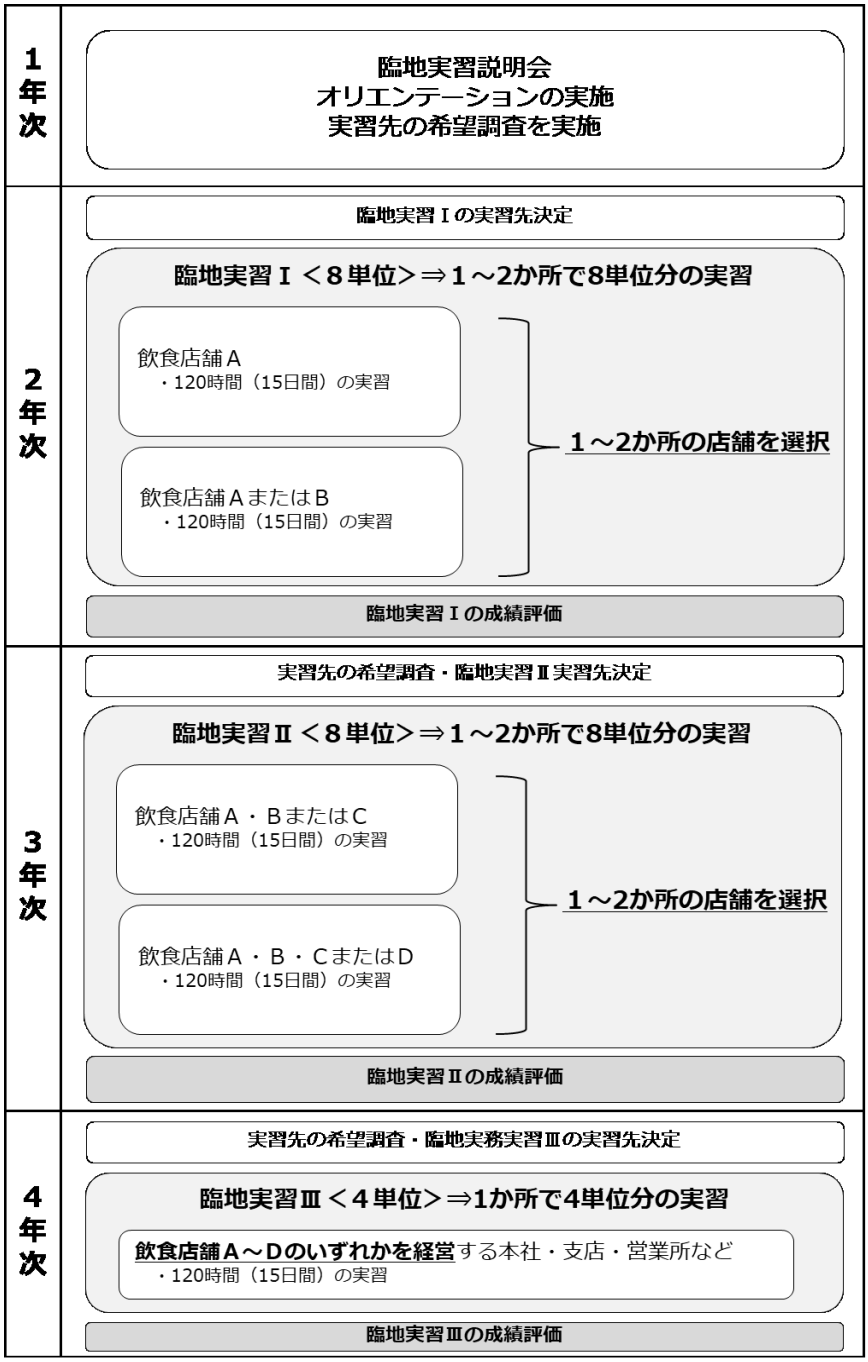
実習終了後は、事後学習として、実習レポートを作成する。レポートの内容としては、実際の現場での気づきや発見、店舗内における改善点やオペレーションや商品に関する疑問点、そして次の臨地実習での目標などを、論理的な文章としてまとめ上げることで、実習での学びの振り返りとする。実習レポートは、各実習期間終了後に実習日誌の内容をふまえて作成する。実習期間中に日々記録する実習日誌への記載内容は、各実習における到達目標を達成できたのかを判断する評価の大きな要素となる。本実習での学修内容に対する理解の深化・定着を図るためにも、論理的思考で情報を整理し、文章として自己の考えや気づきを表現する実習レポートは、学生ひとりひとりの理解度を量る上で、重要な学修方法として位置付けている。

実習日誌には、「本日の目標」「実習内容」「感想・考察等」に加え「実習指導者の所見」の欄を設けている。実習開始前のオリエンテーションで、実習日誌や実習レポートの記入上の注意、記録のポイント等のアナウンスを行い、各実習の到達目標やポイントとなる視点について、シラバスや臨地実習指導要項について説明を行うことを予定している。その際、実習指導教員から学生たちに、人材の管理・活用に関する内容が店舗マネジャーの中核的な課題の 1 つであることを伝え、実際の現場を通して体感したことや経験したことを、実習日誌に記録として残し、実習終了後の実習レポートにも、それらの視点を踏まえたうえで、文章として簡潔にまとめるように指示を出すことで、学生の理解度を量ることとする。

人的資源の重要性やリーダーシップ等に関する科目は、1 年次後期に開講する「経営管理論」および「労務管理と法」で人の管理に関する基礎理論と考え方を理解するとともに労働環境に関する法制度を学習する。人的資源管理は、「経営管理論」や「労務管理と法」で学んだ企業の組織運営に関する基礎的な理論や考え方を基盤とし、それらを応用し、経営資源として必須である人材の管理・運営・活用の重要性について理解を深める学修内容とし、経営管理論の発展・応用的な科目として位置づけている。よって、臨地実習

Ⅰ（第１・２期）と臨地実習Ⅱ（第１期）は、これらの科目で学んだ知識を生かし、実際の現場における人的資源の役割についての経験と知見を重ねたうえで３年次後期に人的資源管理を履修するカリキュラム構成となっている。そのうえで次のステップである臨地実習Ⅱ（第２期）と臨地実習Ⅲに臨むことで、人的資源の管理・運営・活用について理解を深め、さらに臨地実習Ⅲでの課題発見や情報収集の基盤となる視点を養うことを想定している。

●臨地実習に関する４年間の流れ



（2）臨地実習Ⅰ・Ⅱと関連科目について

臨地実習Ⅰに臨むにあたり、1年次から2年次の職業専門科目における必修科目として、全ての学生が簿記・会計やマーケティングに関連する科目、経営管理に関する科目、フードサービス業界の特徴を理解するための科目、食品衛生や食品関連法規、調理に関する基礎を理解するための科目を履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識を実際の現場での実務と結びつけ、店舗運営の仕組みや食品衛生の重要性を理解できるような実習構成としている。

臨地実習Ⅱに臨むにあたり、既に臨地実習Ⅰで体験した実務と修得した知識に加え、2年次から3年次までの職業専門科目における必修科目として、全ての学生がフードサービスに関するマーケティングについて実習を通して学ぶための科目、人的資源管理に関する科目、調理に関する理論と技術に関する科目は履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識と技術を基盤として、店舗運営管理の仕組みやフードサービス業界における労働環境の特色について理解できるような実習構成としている。

（3）臨地実習Ⅲと関連科目について

臨地実習Ⅲは、飲食店舗をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）において、臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習を通して学生が気づいた店舗内の課題や企業側から提示された課題について、学生が解決するための具体策について企画書を作成し、最終日にプレゼンテーションを行う。実習指導者（企業）からは、企画書の実用性や汎用性の観点、プレゼンテーションを通して情報の伝え方やコミュニケーションの観点から評価をうけ、実務に即した実践的かつ効率的な仕組みやアイデアを創造、開発できる能力を身につける。

本実習に臨むにあたり、既に臨地実習ⅠおよびⅡで店舗マネジャーとしての実務や店舗運営の仕組み、またそれらに関連する知識に加え、3年次の必修科目として、全ての学生がフードサービス企業に関する経営分析について理解するための科目、フードサービス企業における商品やメニュー開発をするための科目、様々なデータを収集し分析できる能力を身につけるための科目は履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識と技術を応用し、組織運営や企業経営の仕組みについて理解できるような実習構成としている。また、フードサービス企業や店舗で働く社員や従業員、スタッフの方々とのコミュニケーションを通して、フードサービス従事者としての心構えや日々の業務における視点、職業観などを直接見聞きすることで、卒業後のキャリアについて具体的にイメージすることができるようにする。

なお、実習期間中は仮説の証明・検証にあたり、各々の課題に応じて学生の動きについて下記が想定される。

・複数のチェーン店舗を訪問し、店舗マネジャーからのヒアリングを通して各店舗の現状を把握する。
・同業他社の傾向や近隣出店店舗の情報を収集し分析を行う。

・実習指導者や社内の関連部署の方からヒアリングを行う。
・実際の商品を試作する。

個々の学生の目標に応じて、仮説を検証するための方法や手段は異なるが、限られた実習期間内においては、学生一人あたり１～２つの手段を選択することが想定される。

また、本実習は 120 時間（15 日間）として、臨地実習ⅠおよびⅡで実習へ行った店舗の中から、それらの店舗をチェーン展開している 1 か所の企業で実習することとする。実習先については、学生から 4 年次 4 月に実習先の希望に関する申請書を提出させる。実習希望申請書【資料 11-2】には、実習を希望する第 1 希望から第 4 希望の企業名とともに、臨地実習Ⅰ・Ⅱを通して学生が気づいた店舗内における課題およびそれらを解決するための仮説を記入させる。その際、課題の内容については、店舗マネジャーとしての視点で気づいたものとし、仮説については、企業・組織レベルで改善に向けて取り組むことが可能なものとする。

なお、実習指導教員は、学生が仮説の設定を行うにあたり、店舗マネジャーに必要な 6 つの能力に関する領域において設定するよう指導を行うが、その際に以下の 3 つの科目等を関連付けて、フードサービス企業が喫緊に直面している課題を踏まえ、今後の社会や産業構造の変化を見越し、実習先企業が取り組むべき課題と仮説を設定するように促す。

●課題設定にあたり関連づける 3 つの科目等
① 臨地実習と直接的に関連する職業専門科目
② 臨地実習Ⅰ・Ⅱでの経験
③ 俯瞰的視野を育成する展開科目

さらに、課題と仮説の設定にあたり、学生には以下のポイントを伝えることで、変化対応能力の素養を育成する。

●変化対応能力の素養を育成するポイント
① 変化の兆候を敏感に感じ取ること。
② 小さな気づきから改善点へつなげること。
③ ①および②を積み上げること。

また、実習希望申請書の作成にあたり、実習指導教員はその内容を確認し、本実習の目的を達成するにふさわしい内容になっているかを判断し、各々の学生の学修状況や卒業後の進路希望に合わせて、適切な指導を行うこととする。履修済みの職業専門科目と課題と仮説の例は、下記を想定している。

●６つの能力に関する領域別履修済み職業専門科目と課題と仮説の例　※★は必修科目

領　域	履修済み科目	想定する課題と仮説の例
①人的資源（スタッフ）の管理能力	★経営管理論 ★労務管理と法 ★法学概論 ★フードサービス組織論 ★ホスピタリティ論 ・ホスピタリティサービス演習 ★人的資源管理	（課題例） ・人件費構成と労働力配分に関する効率化を考える。 （仮説） ・来客の時間帯・曜日変動や季節変動に対する人（パート・アルバイトを含む）の確保と配分を、より適切に行うことができる。 （対応） ・来店客数や売上データと人の時間帯別・曜日別配置、年間の労働力配分と人件費構成を見直す。
②物的資源の管理能力	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・店舗管理システム論	（課題例） ・店舗投資額と回収期間を分析する。 （仮説） ・店舗にもライフサイクルがあり、適切な改廃のタイミングを設定する必要がある。 （対応） ・店舗の新設や改装の投資額と、売上・利益や来店客数の時系列分析から適切な設備投資と回収の期間を設定する。
③財務的資源の管理能力	★簿記論 ★会計学 ★原価計算論 ★経営学概論 ★経済学概論 ★フードサービス経営分析 ・顧客管理システム	（課題例） ・財務諸表分析による他社との比較 （仮説） ・固定資産投資を少なくし流動性を高めたほうが経営の弾力性が高く競争力がある。 （対応） ・財務諸表の時系列分析と指標化により、他者と比較し仮説の妥当性を証明する。
④その他の活動の管理能力	★企業システム論 ★マーケティング論 ★ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ★ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ★プランニング実習 ★事業・商品開発論 ★フードサービス産業論 ・消費者行動論	（課題例） ・プロモーション手段と来店客数の関係分析 （仮説） ・複数のプロモーション手段を地域に合わせて展開することが効果的 （対応）

	・店舗政策・立地論 ・立地分析演習 ・食品流通論 ・プロモーション論	・プロモーションの展開と来店客数および売り上げの変動から、プロモーション手段の有効性を検証する。
⑤職業人としての基礎能力	※基礎科目で履修済み	（課題例） ・現場提案型制度の有効性 （仮説） ・現場からのボトムアップ型で提案を受け付け、フィードバックしていくことにより、売上が改善される。 （対応） ・現場提案の制度の有無、提案の導入状況、活発な店舗とそうでない店舗の時系列的な売り上げ変動の比較を行う。
⑥食の知識	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・食品流通論 ・食品加工学 ・食品加工学実習	（課題例） ・現場における衛生管理の重要性分析 （仮説） ・衛生管理を行うことがサービスの質や顧客評価の向上につながる。 （対応） ・現場における衛生管理マニュアルの内容、衛生教育・指導、実施状況等の現状を確認し、衛生管理を徹底している店舗の売上や顧客評価との関連を分析し、改善につなげる。

また、フードサービス企業における課題および仮説については、6つの領域の垣根を超え、複合的な視点や要素から設定することが求められる。そのためにも、それぞれの科目で学んだ学修内容を結び付け、組み合わせて発想する思考力や新たなものの見方が必要となる。

なお、6つの領域における到達度については、ルーブリック評価手法を用いて3段階にて評価を行う。本評価は、シラバスの「成績評価の方法」の「企画書（３０%)」の一部に該当するものとし、実習指導教員と実習指導者と連携し、最終的な企画書の成績評価として考慮するものとする。

具体的な6つの領域におけるルーブリック評価の基準は以下のとおりとする。

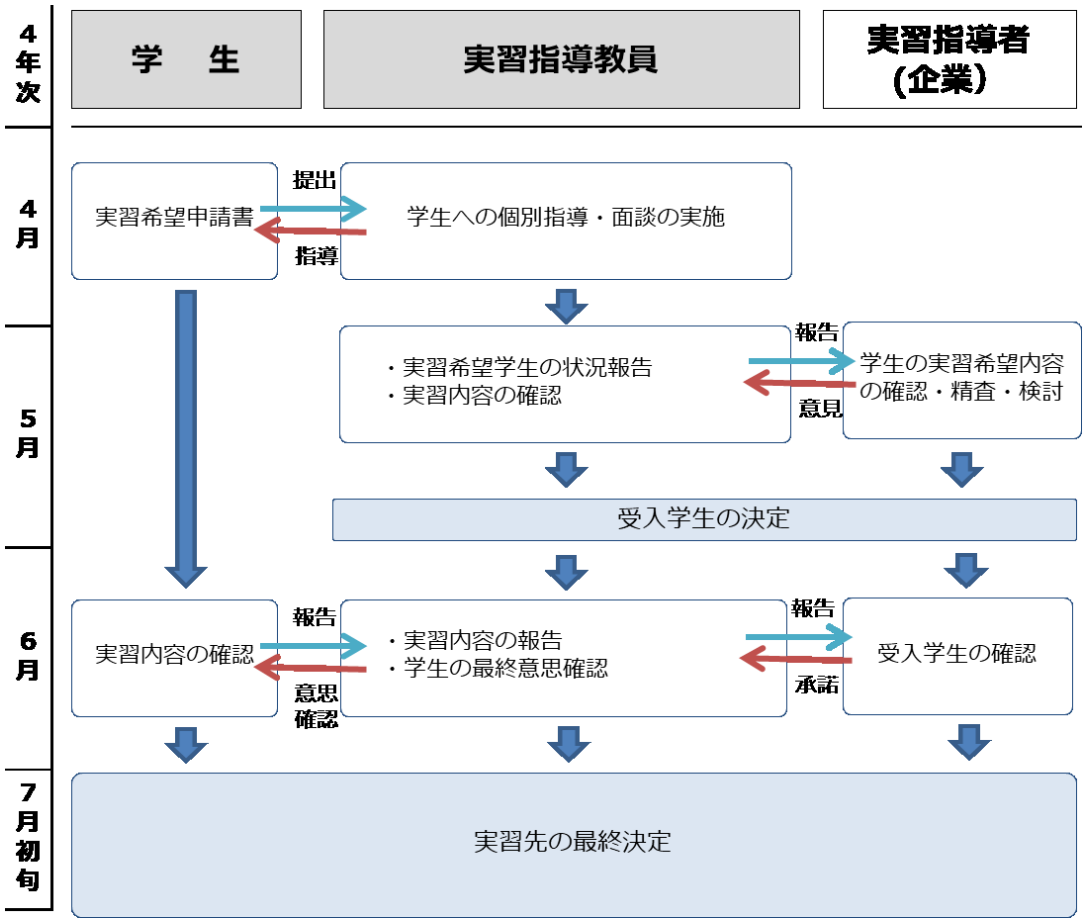
●６つの領域におけるルーブリック評価の基準

領域	ルーブリック評価の基準		
	３＜優秀＞	２＜普通＞	１＜努力が必要＞
①人的資源（スタッフ）の管理能力	企業の実情を把握し、人事課題への対応について、的確なテーマを設定することができている。	人事課題への対応に関するテーマを設定することができている。	人事課題を的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
②物的資源の管理能力	施設・設備に関する具体的なマネジメントやオペレーションに関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	施設・設備のマネジメントに関する課題について、テーマを設定することができている。	施設・設備のマネジメントに関する課題について的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
③財務的資源の管理能力	店舗や企業の運営状況に関する数値を把握し、財務的な課題について、的確なテーマを設定することができている。	店舗や企業の財務的な課題について、テーマを設定することができている。	店舗や企業の財務的な課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
④その他の活動の管理能力	店舗における顧客対応面の具体的なマネジメントやオペレーションに関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	店舗における顧客対応面のマネジメントに関する課題について、テーマを設定することができている。	店舗における顧客対応面の課題ついて、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
⑤職業人としての基礎能力	働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）や社会人としての一般教養に関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、テーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
⑥食の知識	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの食に関する知識を総合的に生かし、的確なテーマを設定することができている。	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かし、テーマを設定することができている。	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かしたテーマへの落とし込みができていない。

実習先については、学生の希望と受け入れ先企業の意向を実習指導教員が確認し、個人面談と実習指導者との打ち合わせを行いながら、臨地実務実習委員会で最終的に決定する。なお、臨地実習の実施・運営・評価を行う体制については、「11.5　実習指導先との連携体制」で記載する。実習先の希望について、学生の希望に偏りが生じた場合には、3

年次後期までの成績（GPA）と実習希望申請書の内容を総合的に評価し、総合評価の上位の学生から希望企業先を決定する。

●臨地実習Ⅲの実習先決定までの流れ



（４）総合科目（卒業研究）との関係性について

臨地実習Ⅲは、配当年次が４年次前期のため、４年次通年で開講する総合科目である「卒業研究」と関連づけた実習を希望する学生も想定される。

卒業研究については、前半（4 月～9 月）で研究テーマの検討・決定・中間発表を行い、後半（10 月～3 月）で研究テーマについて仮説・検証・最終発表を行う。ゼミの決定は４年次４月に希望調査を行い、卒業研究担当教員が協議し、最終決定する。研究テーマに合わせて臨地実習Ⅲでの実践内容や結果を、卒業研究結果の一部として使用したい学生がいれば、学生の研究テーマと受け入れ先企業の意向を実習指導教員が確認し、個人面談と実習指導者との打ち合わせを行いながら、最終的に決定する。

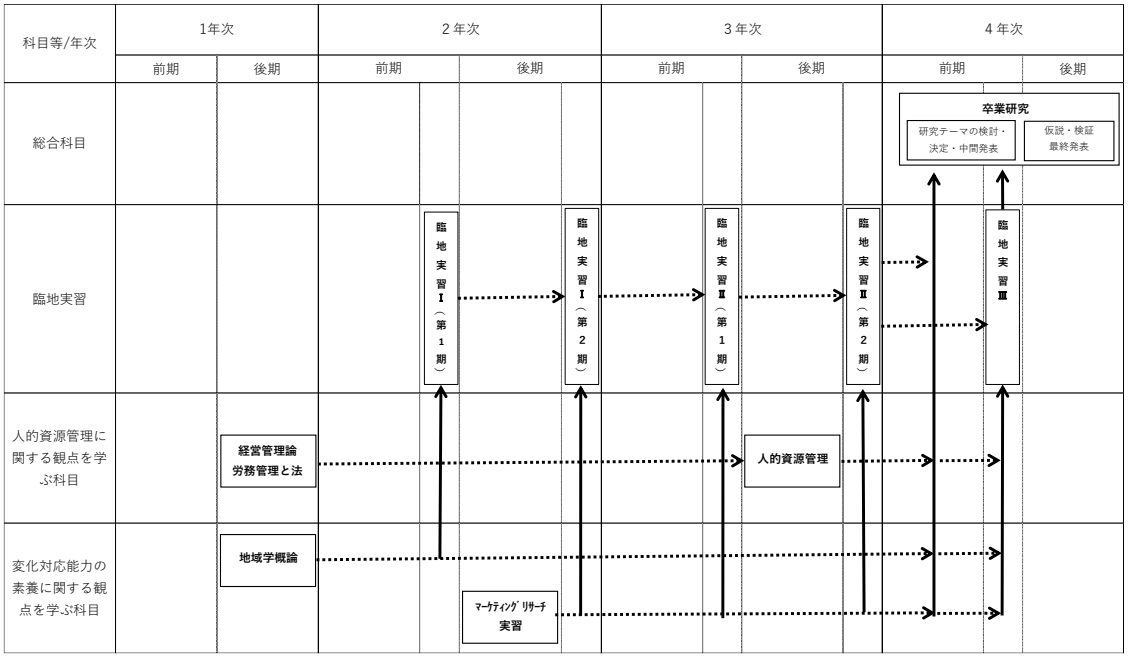
また、テーマの選定にあたり、人的資源に関連する事項は、フードサービス業界において慢性的な課題であり、また店舗マネジャーの職務においても中核的な課題であることから、卒業研究のテーマとして希望する学生が多いことが予想される。さらに、ディプロ

マ・ポリシー５の「変化対応能力の素養」についても、今後の産業構造の変化を見据えた視点で課題意識をもち、テーマとして取り上げることを希望する学生がいることも想定される。

これらを踏まえ、卒業研究のテーマを決定する４年次前期までに、人的資源に関する視点を学ぶ科目である「経営管理論」「人的資源管理」と、これらの科目に関連する「労務管理と法」、そして、変化対応能力の素養に関する視点を学ぶ科目である「地域学概論」と「マーケティングリサーチ実習」を履修し、さらにこれらの科目での学びを中心に、段階的にフードサービス企業のマネジメントを理解し実践を積み重ねていくことができる臨地実習を履修することができる科目配置としている。

臨地実習Ⅲと総合科目および関連する科目における配当年次および関係性については、以下とおりとする。

●臨地実習Ⅲと総合科目および関連する科目の関係図



上記より、臨地実習Ⅲを総合科目と効果的に結びつけ、研究を深めていくことも可能である旨を、学生へ希望調査を行う際に丁寧にアナウンスし、臨地実習Ⅲと総合科目の双方の学修をより深めることができるよう配慮する。

11.3　実習先の確保の状況

臨地実習の受け入れを承諾した店舗・企業については、臨地実習ⅠおよびⅡは実習の目的と実習指導教員の指導の観点、また学生の実習に関わる費用負担の観点から、北陸に出店している店舗に限定し、確保をしている。ただし、臨地実習Ⅲについては、本社や本部

での実習になるため、北陸に出店をしている所在地が北陸以外の企業も一部含まれる【資料 11-3】。

石川県内の臨地実習受け入れ先店舗・企業は、店舗で 92 店舗、企業で 9 社である。また、石川県以外の臨地実習受け入れ先店舗・企業は、店舗で 20 店舗、企業で 11 社である【資料 11-4】。

実習先の配置については、可能な限り学生の希望に配慮するように努めるが、学生の希望や居住地の状況を踏まえたうえで、臨地実務実習委員会が最終決定を行う。担当指導教員は、担当学生に対して、決定した実習先について報告を行う。なお、学生に対する報酬については、臨地実習の主たる目的として、企業理解や職業理解という学修に重きを置いていること、一定期間で実施することから非雇用型（無給）とする。なお、学生には、原則、公共交通機関にて通うよう指導するが、立地の状況や公共交通機関の利便性を考慮し、通勤方法については事前に個々の学生に確認し、円滑な実習への参加を促せるようにする。

また、宿泊先を伴う実習については、本学が提携している不動産業者より、実習先周辺のウィークリーアパートを紹介・斡旋することで、学生の円滑な実習参加を支援する。

11.4　実習水準の確保の方策

実習先の選定については、実習の目的を担保できるよう、養成する人材像と実習の質の担保の観点から下記条件に全て該当することとする。また、臨地実習の受け入れについて、実習先と事前に実施協定書を交わすことで、実習の条件について双方で確認できるようにする。

≪実習先について≫

●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて

・本学の教育理念に共感をしている。
・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である。
※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。
・臨地実習Ⅲの受け入れも可能である。
・各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。
・従業員数が 5 名超であること。

●臨地実習Ⅲについて

・本学の教育理念に共感をしている。
・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られているチェーン店舗を展開するフードサービス企業である。
※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。
・本社や本部としての機能を有している。
・各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。
・従業員数が 5 名超であること。
・セントラルキッチンを有していること。

（1）マニュアルの重要性について

選定方針の一つとして、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である」という条件を設定した背景として、養成する人材像と実習の質の担保の観点が挙げられる。

本学が養成する人材は、卒業後の進路や職務内容として、個人で飲食店を経営する店舗での店舗マネジャーではなく、組織としてフードサービス事業を展開する企業への就職を想定しており、そのような組織で必要とされる「店舗マネジャー」としての基礎的な知識や技術を 4 年間の教育課程において修得することを目的とする。

以上のことから、養成する人材像をふまえて、チェーン店舗を展開するフードサービス企業であることを前提とし、なおかつ店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが明文化されている「マニュアル」が導入されていることを臨地実務実習施設の選定方針として設定した。

チェーン店舗を展開するフードサービス企業では、提供するメニューやサービス方法、衛生管理やオペレーションなど、各店舗での質を一定保つことが求められるため、主に「マニュアル」と「社員研修」によって同質性を確保している。マニュアルが導入されていることで、業務内容が明文化・可視化され、誰にでも同じ業務を行うことが可能となる。また、業務が標準化されていることで、基準・規定が明確になるため、店舗内のあらゆる場面において適切な行動を迅速に判断することができる。よって、同質性を確保するうえで「マニュアル」は非常に重要な役割を果たしているといえる。

本学が養成する人材は、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に中核経営人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を修得した人材であり、卒業後の進路についても「マニュアル」に基づいて業務を行い、店舗を運営しているフードサービス企業を想定している。

店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが可視化・明文化されている「マニュアル」が導入されていることで、初めてフードサービス企業で実習に臨む学生にとっては業務内容や店舗内における基準・規定等が明確になり、また初めて実習生を指導

する実習指導者にとってもマニュアルに基づいた指導になるため、双方にとって情報伝達の齟齬が少なくなることが期待でき、実習の質を担保できることにもつながっているといえる。

フードサービスには、多様な業態があり、それに伴い提供するサービス内容も異なる。どのような業態の実習先においても、実習の質を担保することができるよう、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている」ことを選定方針の一つとして設定し、学生・実習先の双方がより充実した実習を行うことができるようにした。

また、「マニュアル化が図られている」ことについては、アンケートを用いて確認をする【資料 11-5】。アンケートについては、12 項目に関するアンケートの導入状況を確認し、さらにアンケート結果を数値化することで、各店舗のマニュアル化がどの程度図られているかを具体的に把握し、実習施設の選定方針に従い、実習施設としての条件を満たせていることを確認した。

アンケートの 12 項目については、以下のとおりである。

＜マニュアルの導入状況について＞

①衛生管理
②食材（原材料）について
③下処理について
④調理方法について
⑤調理器具、備品等の取り扱いについて
⑥労働安全衛生について
⑦食品表示について
⑧接客について
⑨アレルギー
⑩店舗管理
⑪クレーム対応
⑫緊急時について

アンケートの実施方法については、実習施設の本社・本部に対してアンケートを実施し、チェーン展開している実習受け入れ店舗のマニュアル化の程度および状況について確認し、結果を数値化することで、選定基準を満たしたことを明確にした。

アンケート項目として挙げた内容については、外食産業で特定技能外国人が働く際に必要となる外食業特定技能 1 号技能測定試験の合格を目指す際に学習する、一般社団法人フードサービス協会が作成した「外食業技能測定試験学習用テキスト」の内容を参考とし、本学が作成した。

本テキストを参考とした理由として、外食業特定技能 1 号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）に記載されている「試験水準」が、外食産業で 1 ～ 3 年程度の実務経験者の半数以上が理解している内容というレベルに設定されており、フードサービス業界

に従事する人材にとって、基礎的な項目であると判断したためである。なお、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室に確認したところ、「我が国の外食業における実務」とは、日本国内の標準的な外食店舗における業務指示、研修等のコミュニケーション、接客等のサービスに係るコミュニケーションが、通常日本語で行われていることを前提にしており、日本語の習熟度や国籍は考慮をしていない試験水準とのことであった。

外食業特定技能１号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）より抜粋

> **３　試験水準**
> 試験は食品衛生に配慮した飲食物の取扱いに加え、調理から接客に至る一連の業務を担い、管理することができる知識・技能を有していることを確認する観点から、試験の水準（難易度）は、我が国の外食業における実務経験年数の合計が平均２年程度（１～３年程度）の者が、本試験に特化した学習用テキスト等を用いた準備を行わずに受験した場合に５割程度が合格する程度の水準とする。

アンケートの作成にあたり、マニュアル化の導入状況を項目のみの基準として設定した背景として、フードサービス企業の業態の多様化がある。フードサービス企業の業態には様々なものがあり、各種レストランや回転すし、カフェやラーメンなど、業態によって取り扱う商品やメニュー、サービス方法や内容も店舗によって異なる。つまり、具体的な業務内容や手順を記載したマニュアルは、各企業・店舗によって内容や重要視するポイント等が異なるといえる。

実際に、外食業特定技能１号技能測定試験学習用テキストにも、冒頭に「基本的な考え方は同じだが、勤務先によってやり方が異なる」という記載があることから、マニュアル化が図られている具体的な内容よりも、基本的な考え方となる項目でマニュアル化の程度を確認することで、実習先としての基準を設定することとした。

外食業特定技能１号技能測定試験学習用テキスト（一般社団法人日本フードサービス協会）より抜粋

> このテキストは、外食業分野（飲食店など）で働くうえで必要とされる衛生管理に関するもの「衛生管理」を紹介しています。テキストでは、業務に必要とされる基本的な知識などを紹介していますが、内容によっては、実際に働く勤務先のルールなどとは違う場合があります。基本的な考え方は同じでも、勤務先によってやり方が違うことがあるためです。その場合は、勤務先のルールに従ってください。

（２）社員研修制度と実習の質について

マニュアル化の程度の違いによって実習における質的な差異への対応については、チェーン店舗を運営している本社・本部の社内体制として、人材育成や人事考課に関する「社員研修」の制度の有無を、マニュアル化が図られているか確認するアンケートに以下の項目として追加し、合わせて実習先の状況を確認する。

＜研修・人事考課について＞

①新入社員研修
②スキルアップ研修
③店舗マネジャー（店長）としての研修
④昇進基準
⑤昇進試験

「社員研修」の導入状況を確認することにより、実習指導者が社内における一定水準を満たしており、かつ本学の実習指導者の要件を満たせていることで、質的な差異が生じないように対応する。研修・人事考課について導入状況を確認することで、企業全体としてフードサービスに関する知識と技術を一定以上修得できる仕組みと評価体制が整っていることを確認する。

これらのアンケート結果を数値化することで、実習施設の選定方針に従い、実習施設としての条件を満たせていることを確認し、実習施設を選定した。

アンケート結果の具体的な数値化の方法については、以下のとおりとし、最終基準を満たしているチェーン店舗を選定している。

アンケート結果による選定基準（○＝1 点として算出）

項目	各基準	最終基準
（1）マニュアルの導入状況について	6 点以上	8 点以上
（2）研修・人事考課について	2 点以上	

（3）従業員数の基準について

中小企業基本法の小規模企業の定義の中に、「従業員数が 5 名以下」であるとされており、「組織」の最小単位の従業員数の目安としての「5 名以下」を基準とし、さらにフードサービスという業態の特徴から「5 名超」とすることが、組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したためである。

＜中小企業者の範囲と小規模企業者の定義：(参考)中小企業基本法第 2 条第 1 項＞

業 種	中小企業者（下記のいずれかを満たすこと）		小規模企業者
	資本金の額又は出資の総額	常時使用する従業員の数	常時使用する従業員の数
①製造業、建設業、運輸業 その他の業種(②～④を除く)	3億円以下	300人以下	20人以下
②卸売業	1億円以下	100人以下	5人以下
③サービス業	5,000万円以下	100人以下	5人以下
④小売業	5,000万円以下	50人以下	5人以下

※中小企業基本法上においては「中小企業の定義」ではなく「中小企業者の範囲」、

「小規模企業」ではなく「小規模企業者」と規定されている。

外食産業における従業員に占めるパート・アルバイトの割合は、91.1%となっており外食産業は非正規雇用従業員が重要な戦力となっている。パート・アルバイトは、あくまで特定の時間もしくは期間による勤務形態の区分であり、業務内容は正社員に準ずるものであることから、人的な総業務量の目安としてパート・アルバイトを含めた従業員数を用いることとした。

また、「外食産業の人材育成のために（厚生労働省）」には、外食産業の場合、非正規雇用従業員が多数働いており、その育成が重要な課題になる旨が記載されている。

＜外食産業の人材育成のために（厚生労働省）より一部抜粋＞

外食産業の場合、契約社員、アルバイト社員、パートタイマー等の方々が多数働いており、その育成は大変重要な取り組み課題です。職業能力評価シートを用いてスキルの現状を「見える化」することで、正規・非正規を問わず、店舗で活躍する従業員の育成を効果的・効率的に進めていくことが可能となります。（P.17 の取り組み事例参照）

さらに、「外食産業における職業能力評価基準の全体像（厚生労働省）」の中の、「職種：店舗運営、職務：オペレーション管理」の「求められる経験・能力」の中にも、近年は非正規雇用従業員の中にも店舗マネジャーなどの管理職やそれに準ずる職位に登用される事例があるとされている。

＜職種：店舗運営、職務：オペレーション管理（厚生労働省）より一部抜粋＞

【求められる経験・能力】

（1）オペレーション管理とは、主に店長及び店長に準ずる職位の業務となるので、店舗従業員経験を経てこの業務を担当する。最近はパートタイム社員であっても店長またはそれに順ずる職位に登用する例もみられる。経歴採用の際は、店長等としての実務知識が問われる。

（2）オペレーション管理については概ねニュアル化されている。効率的に業務を行うためには、各店舗で定められた手順や方法を早急にマスターするとともに、円滑に日常の業務が進められるように、業務の全体の流れをつかむことが重要である。

（3）店舗においては、キャンペーンメニューの実施、定期的にメニューの改定が行なわれるので、新しいサービスや調理方法に店舗従業員が対応できるように、店舗従業員のスキルをチェックするとともに、店舗従業員間のチームワークが必要とされることから指導力やコミュニケーション力などの対人関係のスキルも重要となる。

以上より、パート・アルバイト等の非正規雇用従業員は、外食産業にとって貴重な戦力であること、また外食産業において雇用形態を問わず店舗マネジャー等の管理職に登用されるケースが増えていることを踏まえ、パート・アルバイトを含めた従業員数を基準にした。

（4）セントラルキッチンの導入について

セントラルキッチンを導入していることは、各チェーン店舗で提供しているメニューおよび加工品において、一定以上の衛生基準を満たし、さらに流通の仕組みも一定以上確立されていると判断できる。よって、実習施設としての質を担保する水準のひとつになると判断したためである。

≪実習指導者について≫

●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて
- 本学の教育理念に共感をしている。
- 店長や副店長といった管理職の経験が5年以上ある。（現場での指導経験が豊富）
  なお、管理職の経験については、これまでの職務経歴における管理職経験年数の合算として算出したものを指す。

●臨地実習Ⅲについて
- 本学の教育理念に共感をしている。
- 新人社員や一般社員への指導経験がある。（役職を有している）
- 企業の全体像を把握し、担当事業部のマネジメント経験がある。

（1）実習指導者の選定プロセスについて

臨地実習の学生受け入れに際して、本社・本部の人事担当者あるいは経営企画担当者等に対して、趣旨説明を十分行ったうえで、実習施設および実習指導者の要件を満たし、学生の指導が可能な企業と承諾書の取り交わしを行っている。

また、実際の運用にあたっては、実習指導教員が実習指導者と連携し、コミュニケーションを密にとりながら実行していく。実習指導者に対する研修についても、合同研修会の開催、個別指導、各種資料・データ等の情報共有を行うことにより、十分なフォロー体制の整備を計画している。

学生の受け入れにあたり、実習施設および実習指導者の要件を満たし、かつ本社・本部での判断基準に基づき、通常業務を行いながら、学生に指導することができる実習施設と実習指導者を選定した。

（2）実習指導者の経験年数の設定について

実習指導者の経験年数を設定した理由として、厚生労働省「キャリアマップ、職業能力評価シート導入・活用マニュアル　外食産業の人材育成のために」に記載されている

キャリアマップを参考とした。

キャリアマップとは、「1.2.5 フードサービスにおける能力水準」で記載した「職業能力評価基準」で設定されているレベル 1〜4 をもとに、本業種の代表的な職種における能力開発の標準的な道筋を示したものである【資料 11-6】。

各レベルの下に記載されている年数は、各レベルの習熟の目安となる年数であり、実習指導者となる店舗運営責任者（店長）については、３〜4 年が習熟の目安になると記載されている。よって、適切な指導が行える体制を整えるために、実習指導者の経験年数を「５年以上」とし、実習指導者の経験年数の条件を設定した。

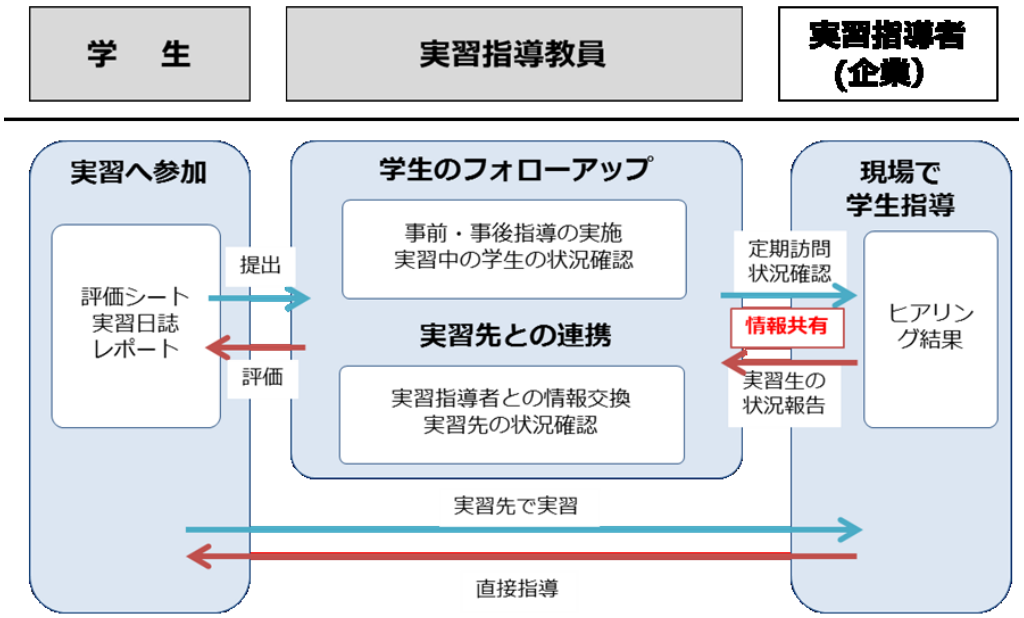
店長や店長に準ずる職位である副店長は、パート･アルバイトの募集から採用、シフト調整や労務管理、売上や顧客データの管理、厨房からフロアまで店舗全体の設備管理、店舗運営に関する衛生管理などを行う。さらに、日常業務として、マニュアルに定められたオペレーションを計画的に遂行したり、店舗の繁閑や繁忙期に応じて店舗スタッフを効率的に配置しながら人件費を抑えたり、クレームなど想定外の問題が発生した際の臨機応変な対応など、経費を最小限にしながら売上を最大にするためのマネジメントを行っている。

また、これらの業務と並行しながら、店舗スタッフに対する指導・教育を行い、サービスと顧客満足度の向上に努めている。特に、店舗では、定期的にメニュー改定が行われ、季節や流行に対応したキャンペーンやイベントを実施することが、広報や集客につながるため、それらにかかわる業務も発生する。店長や副店長等は、新しいサービスや調理方法に、店舗スタッフが対応できるようスキルチェックや個別指導を行う、店舗スタッフ同士がスムーズに連携を図ることができるよう職場環境を整備する、など、円滑なコミュニケーションを通して生産性の向上につなげる工夫を行っている。よって、労働集約型が強いフードサービス業界で店長や副店長等のキャリアを保有する方は、マネジメント能力はもちろんのこと、指導力や臨機応変に対応できる能力が非常に高いといえる。

11.5　実習指導先との連携体制

実習を安全かつ効果的に実施するために、臨地実務実習委員会の組織の下で実習指導教員(専任教員)と実習先の実習指導者との綿密な協力・連携を行うことで、学修効果の高い実習が可能となる体制を構築する。

●実習先との連携体制



実習指導教員は、実習の教育目標や実習受け入れ先に応じて、巡回による指導を行う。教員1名につき、 立地条件や受け入れ先の特性に応じて、実習先は最大で8件までを担当することとする【資料 11-7】。

巡回指導は、長期休暇期間中に設定し、集中講義等も含め他の授業と重ならないように設定している。特に、臨地実習ⅠおよびⅡについては、フードサービスを提供する店舗内での実習が初めての学生がいることも想定されるため、実習指導教員は、学生の実習中の様子や学習の進捗状況を適切に把握するために、最低2回の巡回指導を行うこととする。また、実習指導教員は、実習先の指導者と定期的な情報交換を行うことで、学生の実習の様子や実習先の指導状況などを把握する。巡回指導と学内での個別指導・集団指導を併用し、学生の学修状況を確認しながら実習指導を行う。

更に、実習指導教員だけでなく、それ以外の教員同士で実習の進捗状況や学生に関する情報などを共有し、連携体制を整えることで、指導教員に不測の事態が生じた場合においても互いに補い合えるようにする。具体的には、全ての学生の実習先の情報、実習指導者の連絡先、各実習先のスケジュール等が把握できるよう、教職員のみが閲覧できるデータを管理し、保存先や更新状況などを全員で共有できる機会を設けるなど、情報共有の徹底に努める。

≪大学側≫

● 実習指導教員

実習指導は、専任教員が6名以上の体制で担当する。実習指導教員は、実習の計画・実施・評価に責任を持ち、実習指導体制の構築や実習先との連絡調整を行う。ま

た、学生の学修状況を把握し、実習が円滑に実施できるよう調整を行う。さらに、他の科目との整合性や順序性の問題について、検討し改善を行う。

実習指導教員については、フードサービスに関する経営学やその周辺分野に関して教授研究を行う教授または准教授、フードサービス企業の経営や企画開発の実務経験を保有する実務家教員、企業経営のコンサルティングの実務経験を保有する実務家教員などを配置する。

≪実習受け入れ側≫

● 実習指導者（企業）

実習指導教員は、担当する実習先の実習指導者に対し、個別に訪問し臨地実習指導に関する研修を実施し、大学教育における臨地実習の意義や目的、目標や評価方法等について、個々の学生の状況に合わせた指導方法について情報共有を行う機会を設定する。個別の研修を通して、実習指導者の水準を確保し、指導能力の向上を図る。 また、実習指導者は、実習受け入れ先の社員・職員であり、本学部の提示した実習計画に基づき、実習環境を調整し、学生の学修状況に応じて、個別指導等を行う。実習指導教員と指導状況について情報交換を密に行う。

また、臨地実習Ⅰ・Ⅱについては、1科目の中で複数の実習指導者が評価を行うことが想定される。その際は、実習指導教員が前任の実習指導者からの評価表やレポートの資料を含め、学生の実習中の態度や状況等ついてヒアリングを行い、後任の実習指導者へそれらの情報を報告・共有したうえで、実習終了後に、前任および後任の実習指導者からの評価について、実習指導教員が収集した上で、最終評価は、臨地実務実習委員会の長である学部長と実習指導教員が協議・検討の上、決定する。

11.5.1　臨地実習Ⅰ・Ⅱの指導体制

臨地実習Ⅰ・Ⅱは、1学年40人が一斉に実習へ参加することを想定している。

実習指導教員は、臨地実習Ⅰで専任教員を6名、臨地実習Ⅱで専任教員を6名配置しており、各教員が担当する学生や人数については、学生の状況や希望を踏まえたうえで、臨地実務実習委員会で決定する。教員の業績や経験に応じて、適切な指導が可能な学生数を割り当て、教員1名あたり、5〜8名程度の学生を担当することを想定している。実習指導者とコミュニケーションを図りながら、巡回指導を通して、実習生の状況を確認し、実習終了後の面談で学生一人ひとりをフォローできる体制を整備している。

11.5.2　臨地実習Ⅲの指導体制

臨地実習ⅢもⅠ・Ⅱと同様に、1学年40人が一斉に実習へ参加することを想定している。

実習指導教員は、専任教員を6名配置しており、各教員が担当する学生や人数については、学生の状況や希望を踏まえたうえで、臨地実務実習委員会で決定する。教員の業績や経験に応じて、適切な指導が可能な学生数を割り当て、教員1名あたり、5〜10名程度の学生を担当することを想定している。事前に、担当する学生との面談を通して、総合科目との関連性を考慮した上で、実習先の決定から実習中の指導、評価までを担当する。実習指導者と綿密な情報交換・共有を行い、実習の進捗状況を確認しながら、最終発表の課題に対する評価を行い、実習終了後の面談で学生一人ひとりの評価を適切に行える体制を整備している。

なお、遠隔地の実習先についても基本的には巡回指導を通して、実習生の状況を確認し、指導を行うこととするが、複数回の巡回指導が困難な場合は、実習指導者と調整の上、電話・メール等の手段を使用し、学生への指導・助言を行う。

11.6　成績評価体制及び単位認定方法

学内でのオリエンテーションで、実習の目的・目標を確認し、実習日誌、実習評価表、実習終了後に提出する実習レポートの作成・提出について説明する。最終的に各実習終了後、実習指導教員に実習レポートを提出する。また、実習終了後に、実習指導教員が実習先を訪問し、実習指導者の意見を聞きながら、実習指導教員が実習レポートについて評価する。

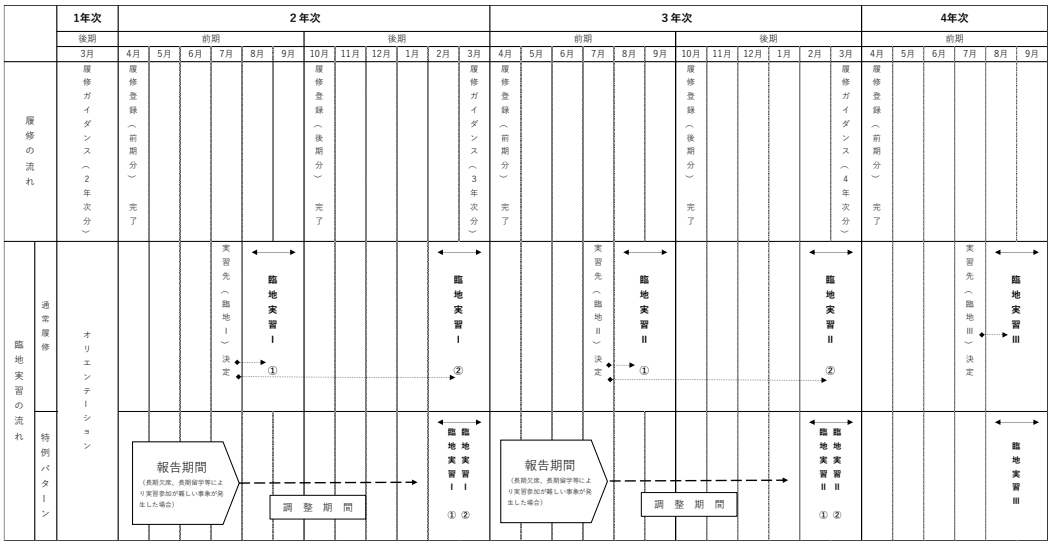
実習の最終評価は、臨地実務実習委員会の長である学部長と実習指導教員が協議・検討の上、総合的に評価する。実習評価は、実習日誌の内容、事後学習の状況、実習指導者からの評価を実習目標に照らし、その到達度を評価する。成績評価は、5段階で評価し、S（100 点〜90 点)、A（89 点〜80 点)、 B（79〜70 点)、C（69 点〜60 点)、D（59 点以下）とする。60点以上を合格とし、当該科目において単位認定をする。

なお、本実習は、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につけるために、長期間に渡る必修の実習科目として開講する。本実習開始前のオリエンテーションにおいて、実習期間中の出席の取り扱いおよび欠席は原則として認めない旨を説明するが、例えば長期間の入院や留学等により、履修が困難になった場合には、履修系統図に沿って本実習に臨むにあたり必要な科目を、適切に履修を終えている場合のみ、長期休暇期間内で実習時期を調整し、履修できるものとする。

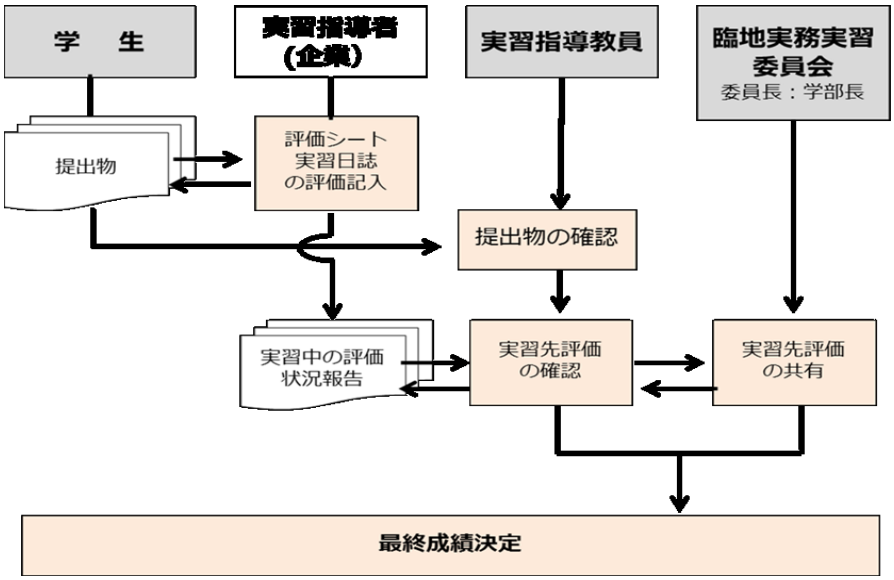
通年開講科目である臨地実習Ⅰ・Ⅱについては、3月下旬に実施する履修ガイダンスを通して、学生に対して履修方法や履修上の注意をアナウンスした上で、4月初旬に履修登録を行わせる。履修登録を完了した上で、履修が困難になった事象が発生した際には、1

年次３月に実施する臨地実習に関するオリエンテーションで案内する報告期間内に、実習指導教員へ報告し、他の科目の履修状況を踏まえたうえで、実習のスケジュールを調整する。

●履修登録後、履修が困難になった場合の実習スケジュール調整までの流れ



●最終成績決定までの流れ



11.7　実習水準の確保

実習水準を確保するために、臨地実務実習委員会を設置し、上記の実習指導体制の整備や実習受け入れ側や実習指導者（企業）との連携強化を行う。臨地実務実習委員会は、実習に関わる教員等で構成される。ここでは、臨地実務実習における学修成果の評価を共有

する、実習環境および指導体制の振り返りや改善点を見出す、学生の最終成績評価の検討等を行うこととする。

また、実習指導に関連した研修会も実施し、専門職大学としての実習の意義、指導の具体的な方法、評価方法、受け入れ先企業との連携強化方法等を教員間で共有し、指導能力の向上を図ることとする。

実習指導者に対する具体的な研修等については、以下の３点を実施する。

（１）合同研修会

本学において、毎年１回、各実習が開始する前年度の１月に実習指導者を対象とした合同研修会を実施する。

本研修会を通して、本学が養成する人材像と教育課程における臨地実習の位置づけや意義などを説明し、本実習の趣旨を改めて確認するとともに、本実習を通して学生に修得させる能力や到達目標を再認識することで、実習施設ごとの実習水準を一定にする機会とする。また、実習指導者の懸念事項や課題等について確認し、情報共有することで、より深い学びを実現する実習計画の修正や調整を行うことが可能となる。

これらを踏まえたうえで、実習指導教員と実習指導者が情報共有を図り、学生へ実習に対するモチベーションの向上や向上に向けた工夫、設定目標の再確認などを行うことで、更なる臨地実習の教育水準の向上を図る。

（２）個別指導

実習指導者に対する研修は、合同研修会に加え、個別訪問により実施する。個別に実施することで、実習指導教員と実習指導者とのコミュニケーションをより密に行うことができ、臨地実習指導要項の内容に基づき。実習施設の特性やサービス傾向に応じた実習計画・内容の確認を行うことが可能となる。

また、実習へ参加する学生に関する情報を共有する場合、学生の個人情報に関する内容も含まれることから、実習指導者と個別に情報共有できる機会が必要となる。

これらを踏まえたうえで、各実習が開始する前年度の２～３月に、実習指導教員が担当する実習施設への訪問を行い、個別指導による研修を実施する。

（３）資料・データ等の情報共有

臨地実務実習委員会や教育課程連携協議会を通して、臨地実習の運用に修正点や変更点等が発生した際に、それらの内容を実習指導教員が資料としてまとめ、実習施設に対してメールや郵送等により情報を配信し、随時共有できる仕組みを作る。また、合同研修会への参加が難しい実習指導者に対しても、情報を共有することで、研修会での内容についてフォローできるようにする。

学生に対しては、実習担当の専任教員による「事前指導（オリエンテーション)」を丁寧に行い、実習内容や実習の目的を明確にし、学生の不安を軽減することで、早期に問題対応できる体制を構築する。

学生の臨地実習の履修要件は、職業専門科目において各配当年次に開講されている必修科目を履修修得していることとする。実習期間中は、実習先の指導担当者が指導を行うことになるが、その際は実習指導教員が協力・連携を図り、巡回指導を行う中で、実習日誌の確認や学生から直接実習状況のヒアリングを通して学生に指導を行う。なお、実習先が遠方の学生については、実習指導教員による巡回指導を最低 1 回以上行うこととする。その他に、電話・メール等で連絡を取りながら、実習中の不安や悩みを解決できるようサポートできる体制を整える。また、実習中に生じた疑問や懸念事項に対して迅速に対応することができるよう、実習日誌については、メール等を利用し提出するよう指導する。実習終了後は、「事後学習」として、担当教員の指導のもと、学生は実習日誌、実習評価表のまとめを行い、報告会を開催する。報告会では、実習へ参加した学生を集め、実習日誌や実習評価表の内容から、実習指導教員から各々の専門分野における視点から総括する。その際に、臨地実習の現場をケーススタディとして、フードサービス企業が直面している喫緊の課題を含め、中核的な課題である人的資源の管理・活用に関する解説を行うことで、実務的かつ実践的な人的資源の管理についての学びを深める機会とする。

実習指導教員は、実習先に対して、実習期間中は定期的な訪問や情報交換を行い、学生の実習での状況や評価を確認し報告書にまとめて保管する。実習終了後は、実習先への訪問によるヒアリングやアンケートを実施し、実習における学修成果や指導上の課題などをまとめ、その結果を臨地実務実習委員会として最終的にまとめ、実習先へ報告することとする。その内容に基づき、次年度の実習を計画することにより、より充実した実習環境や指導体制作りに繋げることができる。また、常に実習指導教員間で実習の進捗状況の共有、運営上の問題点の検討を行い、円滑に実習指導ができる体制作りを行う。

11.8　実習中の事故及び個人情報保護

11.8.1　オリエンテーションの実施

臨地実習では、守秘義務や事故および感染症予防、また問題発生時の対応などが速やかにできるよう、実習開始前には、学生に対してオリエンテーションを実施し、周知徹底を図る。

また、本実習は土曜日、日曜日、祝日での実習も想定されるが、その際に問題が発生した場合は、緊急連絡網を作成し、対応する。

11.8.2　健康管理・感染予防対策

「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（感染症法）（厚生労働省：感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律、法律第 114 号、公布平成 10 年 10 月 2 日）では、三類感染症に類別された赤痢、腸チフス、パラチフス、コレラの各疾患は飲食物を介して経口感染を起こすため、これらの経口感染症を保菌する健康保菌者は、食品に直接接触する業務に携わることが禁止されている。また、「大量調理施設の衛生管理マニュアル」（厚生労働省：大量調理施設の衛生管理マニュアル、衛食 85 号、平成 9 年 3 月 24 日）には、調理従事者が保有している腸管系病原菌が食品を汚染し、食中毒の発生になることを防止するために、調理従事者の腸管系病原菌の検査が義務づけられている。

臨地実習では、食品に関わる店舗・企業が実習先となるため、学生の健康状態や感染症免疫獲得状況については、厳密に把握し学生と教員間で情報共有を行う。また、臨地実習へ参加する前には、必ず全ての学生に対して糞便の細菌検査を義務付ける。

11.8.3　守秘義務について

実習中に知り得た情報に関する秘密情報や学生個人が情報発信を行うＳＮＳの利用方法については、臨地実習指導要項【資料 11-6】の「守秘義務」に基づき、学生に対して徹底した事前指導を行う。一方、本学が記載する学生情報(紹介書等)や、実習指導教員が記載する学生情報(評価表等)、学生が記載する学生情報等については、事前に説明し承諾を得る事とする。

＜学生への承諾事項＞

・学生情報を実習指導教員が利用すること、および利用目的について、入学時に説明し承諾を得る。

＜企業への承諾事項＞

・臨地実習先の実習指導者に対して、学生情報は実習終了後速やかに破棄するよう承諾を得る。

更に、文書による契約を結ぶこととしている。

11.8.4　保険などの加入状況

学生には、実習中の学生自身の災害に対応するため災害傷害保険に、また実習施設において発生しうる事故の補償問題に対応するため、賠償責任保険に学生全員に加入させるものとする。(費用は本学負担)

第 12 章　管理運営

12.1　管理運営体制の概要

本学は小さな規模の大学である。この小さい組織の利点を生かし、法人組織(理事会)と教学組織(教授会)が密なコミュニケーションを取りながら、それぞれの役割や立場を踏まえた上で、互いに尊重し連携して大学を運営できる体制を整える【資料 12-1】。

即ち、学長が理事会の構成員となることで、大学の管理・運営方針等についての意見を述べることができる体制となっている。

なお、理事会、評議員会及び監事の役割は、次のとおり想定している。

（1）理事会は、すべての理事が学校法人の運営に責任をもって参画し、法人の業務の決定を行う。
（2）評議員会は、理事会の行う法人の業務の決定に際し、この決定が適切なものであるか判断し意見を述べるとともに、法人の公共性を高めるために必要なチェックを行う。
（3）監事は、法人の運営全体が適切に執行されているか厳格にチェックしていく。

12.2　運営会議

学長の補佐体制として、学長の諮問に応じて理事会と大学教学・事務との意見調整を図るため、運営会議を置く。運営会議は、学長、理事長指名理事、学部長、事務局長、その他学長が指名する教職員をもって構成する。会議は原則月 1 回の定例開催とし、運営会議の協議事項については、必要に応じて教授会に対して報告する。

（1）大学の経営に関すること
（2）大学の広報に関すること
（3）大学の安全管理に関すること
（4）大学等の施設設備に関すること
（5）教員人事に関すること
（6）学則その他規程の改廃に関すること
（7）自己点検・評価に関すること
（8）その他本学の管理運営に関して学長が諮問する事項

12.3　教授会

教育研究に関する事項を審議するために、学部に所属する専任の教授(ただし、必要に応じて、専任の教員その他の職員を加えることができるものとする。)により構成される教授会を置く。

教授会は、次に掲げる事項を審議し、学長に意見を述べることとする。また、教授会は、原則毎月 1 回以上開催する。

（1）教育課程の編成に関すること
（2）学生の入学、休学、復学、転学、留学、退学、除籍、卒業その他在籍に関すること
（3）学生の厚生補導に関すること
（4）学生の賞罰に関すること
（5）学位の授与に関すること
（6）その他、管理運営及び教育研究に関し、学長が必要と認める重要事項

12.4　教学委員会・専門委員会

専門の事項を審議するために、以下の委員会を置く。教学に関する委員会は「教学委員会」として教授会の下に設置し、委員会の結果は教授会にて審議を行う。その他の委員会については「専門委員会」として学長直轄の委員会として設置し、委員会の結果は運営会議にて審議を行う。

（1）教学委員会
①教務・学生委員会
②臨地実務実習委員会
③研究委員会
④図書・紀要委員会

（2）専門委員会
①自己点検・評価委員会
②FD・SD 委員会
③危機管理委員会
④入試・広報委員会

各委員会組織の役割としては以下を想定している。

教務・学生委員会は、教育課程に関することから学生に係る全般について検討する委員会である。また効果的なカリキュラムの検討を行い、また学生支援に関する重要事項についても審議し、上位部会である教授会へ報告する役割がある。

臨地実務実習委員会は、臨地実務実習におけるすべての事項について審議・検討・立案する委員会であり、それらの事項について教授会に報告する役割がある。

研究委員会は、研修活動の活性化や推進に関することを審議・検討する委員会であり、上位部会である教授会へ報告する役割がある。

図書・紀要委員会は、図書館の管理運営に係ることから、学術研究成果を発行するための紀要の編集に関する内容を審議・検討する委員会であり、図書館長を委員長として組織される。審議・検討事項については上位部会である教授会へ報告する役割がある。

自己点検・評価委員会は、本学に必要な自己点検・評価の実施、また認証評価機関による外部評価に関する業務を行う委員会である。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。

FD・SD 委員会は、各活動に関する企画・立案・運営を行う委員会であり、教育の質向上に向けた内容や、職員の能力開発の推進に向けた諸施策等を行う。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。

危機管理委員会では、施設・設備の安全管理から、ハラスメント行為の防止や、研究活動の不正行為に関することなど、学生及び教職員等に被害が及ぶおそれがある危機を未然に防止し、本学の教育・研究活動の円滑な遂行と安全確保に資するための委員会である。調査結果については運営会議に報告する役割がある。

入試・広報委員会では、入学試験に関すること、広報の基本方針に関すること、情報公開の推進等の業務を行う委員会である。各実施結果、情報公開の公表する内容に関しては運営会議に報告する役割がある【資料 12-2】。

第 13 章　自己点検・評価

13.1　実施体制及び実施方法

本学の教育研究水準の向上及び質の保障並びに目的及び社会的使命の達成を図るため、教育研究活動、地域貢献活動、管理運営状況などについて自ら点検及び評価(以下「自己点検評価」という)を行うとともに、授業の内容及び方法の改善を図るための組織的な研修及び研究を行う。

また、自己点検評価を継続的に行うための自己点検・評価委員会を設置する。

委員会は、学部長、事務局長及び学長が指名する教職員により構成し、自己点検評価の基本方針・基準の策定、項目の決定、実施及び管理並びに結果の公表を行う。

13.2　主な評価項目

（1） 教育理念・目的・ビジョン
（2） 学校運営
（3） 教育・研究活動
（4） 教育成果
（5） 学生支援
（6） 教育環境
（7） 学生の募集と受け入れ
（8） 教員組織と事務組織
（9） 社会貢献
（10）内部の質保証

13.3　結果の公表・活用

委員会は、点検評価の結果を自己点検評価報告書にまとめ、学生、教職員に周知するとともに、本学ホームページに掲載する等の方法により公表する。学長、学部長及び教職員は、自己点検評価報告書を基に、各々課題を明確にした上で改善に取り組む。

また、認証評価機関による機関別認証評価を 5 年以内に実施し、点検及び評価の結果についてより客観的な評価を行う。

第 14 章　情報の公表

本学は、組織・運営や教育研究活動等について、社会に対する説明責任を有していることから、ステークホルダーに対し、積極的に情報を提供していくものとする。また、専門職大学の制度や趣旨そのものが一般社会や教育界、産業界に十分に認知されていないと思われることから、PR や情報の公開等を更に進め、専門職大学の特色等を広く周知することにより、更なる理解を得るよう努める。

14.1　提供する情報の内容

（1）大学・学部の理念・目的
（2）育成する人材像、ディプロマ・ポリシー
（3）教員研究組織
（4）教育課程、カリキュラム・ポリシー

（５）シラバス
（６）入学者選抜、アドミッション・ポリシー
（７）公開講座などの開催状況
（８）大学基本情報(入学定員、収容定員、学生数、教員数、職員数等)
（９）学則等学内諸規定
（１０）自己点検・評価報告書
（１１）設置認可申請書
（１２）設置計画履行報告書　　など

14.2　情報提供の方法

本学ホームページや定期刊行物等の各種広報手段を活用し、教育研究活動の状況、学生の就職先となる企業や産業界を対象とした情報を積極的に公開する。また、地域の高等学校や本学進学希望者には、高校訪問、オープンキャンパス、大学説明会や進学ガイダンス等を通じて、教育研究活動についての詳細な情報を提供する。

第 15 章　授業改善を図るための組織的な取組み

本学は、質の高い教育を行い、時代の変化や社会の要請に適切に対応した教育研究活動を行うことを目指していることから、教員が自ら行う授業の内容・方法を常に見直し、多様化する学生に対する教育の質の維持・向上に努めることを目的に、次のような取組を実施する。また、職員についても日々の運営業務や質の向上、職能開発のために以下の取り組みを実施する。

15.1　FD・SD 委員会の設置

学長が指名する専任教職員及び職員で構成した FD・SD 委員会を設置し、教育評価の結果を改善につなげるような体制の整備や、職員の職能開発の活動体制を整備する。

FD・SD 委員会では、主に以下の事項についての活動を行う。

（１）教育研究に関わること
（２）カリキュラムの改善に関すること
（３）シラバスに関すること
（４）職員の職務遂行に係る資質向上に関すること
（５）大学運営に係ること

FD 及び SD 活動については、FD については年 2 回の開催を計画し、SD については、年 1 回、事務職員を対象として年 1 回の開催を計画する。なお、開学前年度のみ全教職員を対象として、開学にあたっての学生受け入れ準備などの内容を実施することで、初年度から全教員の意思統一を図り、教学面での一層の充実を図るものとする。

【資料 14-1】

15.2　学生による授業評価

学期ごとの科目における最終授業の終了後に、各科目の学生による授業評価アンケートを実施する。このアンケートでは、各科目における学生の満足度や授業に対する理解力、教員の指導力をヒアリングする機会と位置付ける。なお、アンケートの結果をそれぞれの教員に還元するとともに、教育課程の見直し、担当教員の授業改善へつなげる。また、アンケートの結果を自己点検評価に反映することで、更なる教育の質向上を図る。

15.3　学内外への研修参加

学内外における職員の研究活動については、専門委員会である FD・SD 委員会が主導して参加できる体制を構築する。教育研究に関わる内容や、職務遂行に関わる資質向上などの機会を多く持てるような機会を積極的に設ける。

第 16 章　社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

16.1　キャリア教育・職業教育の方針

本学は経営の専門職大学であり、一般的な 4 年制大学の経営学部とは異なる。学生は、自らの卒業後の進路選択において、具体的な職業イメージをもって入学してくる。このような学生に対して、一人ひとりの進路希望に沿って 4 年間の教育指導や支援を行うことが重要である。本学では、企業や業界団体と連携し、進路決定に必要な情報提供を行い、学生の社会的・職業的自立を積極的に推進する。それを支える高度な専門技術や知識の習得を図り、変化の激しいフードサービス業界に対応できる人材養成を目指して、基礎科目と職業専門科目、展開科目、総合科目を配置し、バランスが取れた能力育成に配慮している。

16.2　教育課程内における取組み

（1）基礎科目

基礎科目では、社会人の基礎能力を身につけるための科目を配置している。

本学における「社会人の基礎能力」を下記のとおり定義した。

＜社会人の基礎能力を構成する３つの能力＞

①論理的思考力

②コミュニケーション能力

③協調性

これらの能力を修得するために、基礎科目に配置している科目については、社会人として必要な知識を学びつつ、授業手法や教授方法としてグループディスカッションやグループワーク、プレゼンテーションなどを多く取り入れることで、コミュニケーション能力や協調性を養成する。さらに、2 年次より履修する臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。また、1 年次前期の必修科目として配置している「キャリアデザイン」については、専門職業人としてのキャリアデザインや人生１００年時代における生き方について、入学直後に全ての学生に学修させることで、在学中の学びに対する姿勢や 4 年間の学生生活に対するモチベーション、専門職業人として自立するためのキャリアなど、自らの職業観、勤労観を培い、社会人として必要な資質能力を形成していくことができるよう配置した。

（2）臨地実習

臨地実習は、2 年次から 4 年次前期の期間において、600 時間の企業内実習を通して、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的としている。具体的には、主にフードサービス企業のうち、飲食サービスを提供する飲食店舗（以下、飲食店舗）をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）およびそれらの飲食店舗にて、店舗マネジャーやスーパーバイザー、経営企画マネジャーなど、フードサービス企業における管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につけることを目指す。

臨地実習は、2 年次通年「臨地実習Ⅰ」、3 年次通年「臨地実習Ⅱ」、4 年次前期「臨地実習Ⅲ」の 3 段階で構成している。臨地実習Ⅰでは、一般的な職業観・勤労観の育成やフードサービスの現場を理解することを目的としており、臨地実習Ⅱでは、専門教育の実地学習として、店舗マネジャーの実務を体験することを目的としている。臨地実習Ⅲでは、本社や本部で各店舗の課題について、改善案を企画・提案することを目的としている。これらの段階的な実地学習を通して、学生がその個性と能力に応じた職業を選択し、就職後のキャリアをイメージできる実習構成とした。

本実習の運用については、専任教員で構成する臨地実務実習委員会を設置し、実習水準の確保や最終成績評価の決定等を行う。臨地実務実習委員は、実習指導教員および実習指導者と連携し、円滑な実習運営はもちろんのこと、最新のフードサービス業界の動向や新卒者の就職に関する情報などを収集・保管・蓄積し、学内で共有することで、学生の就職や卒業後のキャリア形成に関する不安や悩みについて、実習指導教員だけでなく学生指導に関わる教職員全体が的確な対応と助言・指導ができる体制を整備する。

16.3　教育課程外における取組み

（1）キャリア支援について

専任職員で構成する学生部就職課が中心となり、教育課程外の活動を企画・運営していく。学生の入学から卒業・修了までの段階に応じた支援と取り組みを行うことで、学生一人ひとりのキャリア発達を支援し、個性に応じたキャリアを形成していくために必要な知識や情報を提供していく。具体的な取り組みについては、以下を想定している。

＜教育課程外での取り組み案＞

①求人情報の提供および学内企業ガイダンスの企画・運営 2
②卒業後の進路に応じた履修指導およびオリエンテーションの実施
③資格取得支援に関する講座の開設
④就職に関する相談会やカウンセリングの実施
⑤フードサービス業界に関する業界動向や求人動向に関する情報収集・提供
⑥フードサービス業界の著名人やトッププロによるキャリアセミナーの開催

（2）リメディアル教育について

学生の支援方策のために、入学後に筆記試験等の適切な方法による基礎学力のレベル測定を行い、個別の能力水準を判定したうえで、正規カリキュラム外におけるリメディアル教育の機会を設ける。学生個人ごとのレベルに合わせ、リメディアル教育の必要性を判断する。実施時期については 1 年次前期とし、教育課程外の活動として、授業のない時間帯に実施を計画する。具体的には、リメディアル担当者を設置し、進捗を管理する。また、他大学の実施状況などを参考に適切な教材や教育方法を選択する。

16.4　適正な体制の整備

学生の就職活動を支援するために、学生部に就職課を設置し、専任職員を配置する。

進路指導経験の豊富な職員やキャリアコンサルタント等の資格保有者を配置し、学生のカウンセリングを実施する。さらに、学生ひとりひとりの進路希望や学生生活の状況、キ

ャリアヴィジョンに関する情報等を教職員で共有化を図り、全学で連携しきめ細やかなキャリア指導に取り組む。

また、専任教員で構成する教務・学生委員会を設置し、教授会のもとに開催をする。教務・学生委員会では、就職関連・教務関連・学生生活指導に関する事項について迅速かつ有効な支援を行う方針や体制を整えることとした。

資料１-１

２　農業・食料関連産業の国内生産額

(1)　概要

平成 29 年における農業・食料関連産業の国内生産額（概算値）は、前年（平成 28 年確定値）から 0.3%増加し 116 兆 8,454 億円となった。

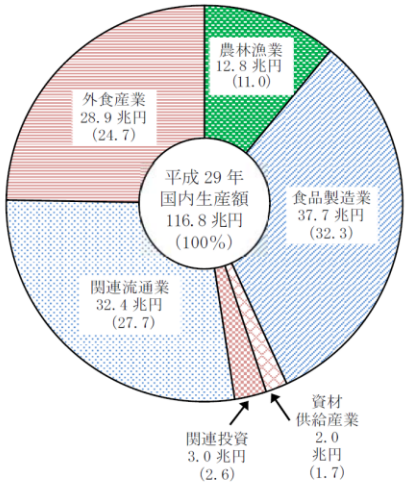
これは、全経済活動（注）の 11.4%を占めている。

（注）内閣府「国民経済計算」における経済活動別の産出額の合計

(2)　構成比

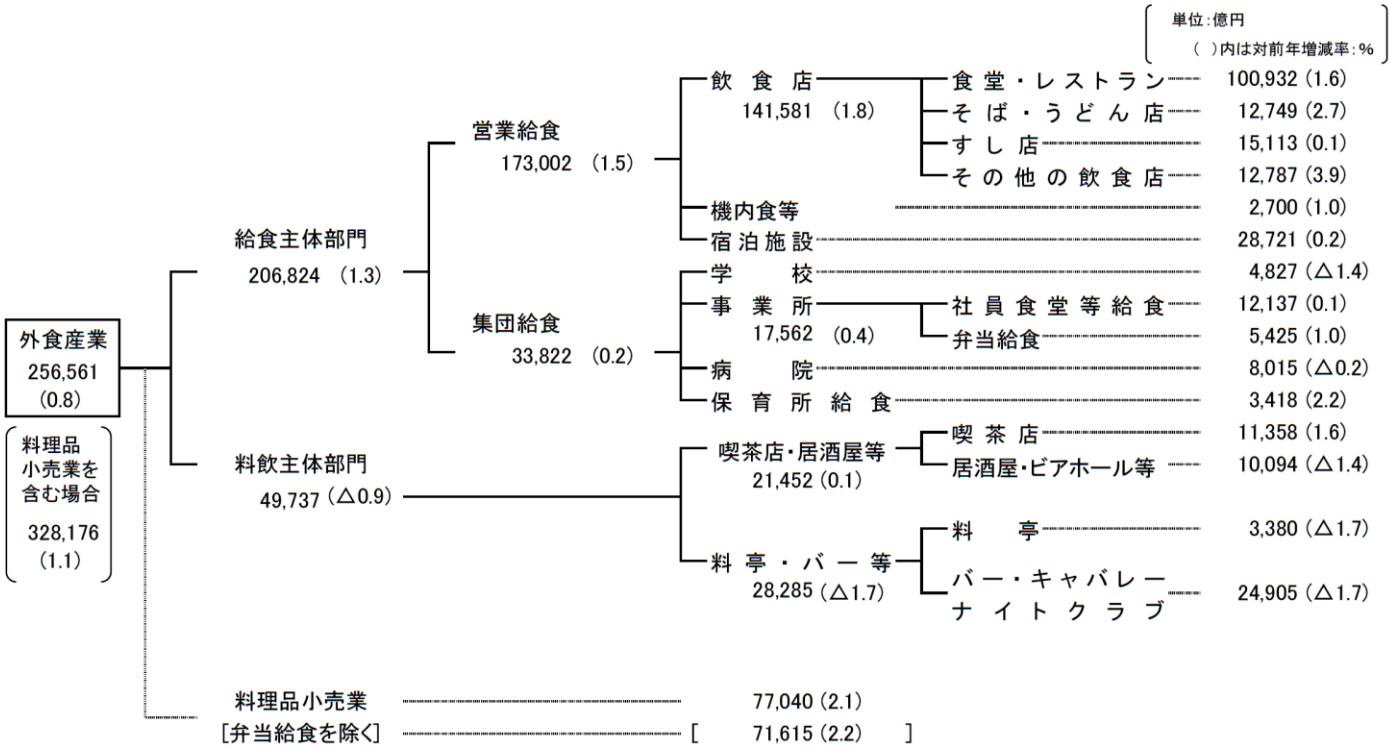
部門別にみると、農林漁業は 12 兆 7,972 億円と全体の 11.0%を占めており、食品製造業は 37 兆 7,079 億円（同 32.3%）、関連流通業は 32 兆 4,067 億円（同 27.7%）、外食産業は 28 兆 8,837 億円（同 24.7%）となった。

図３　農業・食料関連産業の国内生産額の構成



出典：農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算（平成 29 年概算値）」

平成29年（2017年）外食産業市場規模推計値



資料：（一社）日本フードサービス協会の推計による。
注　1）市場規模推計値には消費税を含む。
2）外食産業の分類は、「日本標準産業分類（総務省）」（平成14年改訂）に準じている。
3）産業分類の関係から、料理品小売業の中には、スーパー、百貨店等のテナントとして入店しているものの売上高は含まれるが、総合スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。
4）四捨五入の関係で合計と内訳の計が一致しない場合がある。

資料１－２

出典：一般社団法人日本フードサービス協会
「平成 29 年外食産業市場規模推計について」

外食産業市場規模推計値（平成27年（2015）～平成29年（2017））

2018年7月

	実数（億円）			対前年増加率（%）			構成比（%）		
	平成27年（2015）	平成28年（2016）	平成29年（2017）	平成27年（2015）	平成28年（2016）	平成29年（2017）	平成27年（2015）	平成28年（2016）	平成29年（2017）
外食産業計	254,078	254,446	256,561	3.2	0.1	0.8	100.0	100.0	100.0
給食主体部門	202,598	204,243	206,824	3.6	0.8	1.3	79.7	80.3	80.6
営業給食	168,893	170,472	173,002	4.1	0.9	1.5	66.5	67.0	67.4
飲食店	136,247	139,134	141,581	3.1	2.1	1.8	53.6	54.7	55.2
食堂・レストラン	97,923	99,311	100,932	3.8	1.4	1.6	38.5	39.0	39.3
そば・うどん店	12,373	12,419	12,749	5.8	0.4	2.7	4.9	4.9	5.0
すし店	14,386	15,100	15,113	3.4	5.0	0.1	5.7	5.9	5.9
その他の飲食店	11,565	12,304	12,787	△ 5.5	6.4	3.9	4.6	4.8	5.0
機内食等	2,667	2,672	2,700	4.3	0.2	1.0	1.0	1.1	1.1
宿泊施設	29,979	28,666	28,721	9.4	△ 4.4	0.2	11.8	11.3	11.2
集団給食	33,705	33,771	33,822	1.2	0.2	0.2	13.3	13.3	13.2
学校	4,982	4,895	4,827	0.3	△ 1.7	△ 1.4	2.0	1.9	1.9
事業所	17,463	17,495	17,562	1.5	0.2	0.4	6.9	6.9	6.8
社員食堂等給食	12,132	12,126	12,137	1.5	△ 0.0	0.1	4.8	4.8	4.7
弁当給食	5,331	5,369	5,425	1.4	0.7	1.0	2.1	2.1	2.1
病院	8,014	8,035	8,015	△ 0.1	0.3	△ 0.2	3.2	3.2	3.1
保育所給食	3,246	3,346	3,418	4.0	3.1	2.2	1.3	1.3	1.3
料飲主体部門	51,480	50,203	49,737	1.6	△ 2.5	△ 0.9	20.3	19.7	19.4
喫茶店・居酒屋等	21,937	21,421	21,452	3.0	△ 2.4	0.1	8.6	8.4	8.4
喫茶店	11,285	11,184	11,358	3.3	△ 0.9	1.6	4.4	4.4	4.4
居酒屋・ビヤホール等	10,652	10,237	10,094	2.6	△ 3.9	△ 1.4	4.2	4.0	3.9
料亭・バー等	29,543	28,782	28,285	0.6	△ 2.6	△ 1.7	11.6	11.3	11.0
料亭	3,531	3,440	3,380	0.6	△ 2.6	△ 1.7	1.4	1.4	1.3
バー・キャバレー・ナイトクラブ	26,012	25,342	24,905	0.6	△ 2.6	△ 1.7	10.2	10.0	9.7
料理品小売業	71,384	75,444	77,040	5.4	5.7	2.1	－	－	－
弁当給食を除く	66,053	70,075	71,615	5.7	6.1	2.2	－	－	－
弁当給食（再掲）	5,331	5,369	5,425	1.4	0.7	1.0	－	－	－
外食産業（料理品小売業（弁当給食除く）を含む）	320,131	324,521	328,176	3.7	1.4	1.1	－	－	－

資料：（一社）日本フードサービス協会の推計による。
注　1）市場規模推計値には消費税を含む。
2）外食産業の分類は、「日本標準産業分類（総務省）」（平成14年改訂）に準じている。
3）産業分類の関係から、料理品小売業の中には、スーパー、百貨店等のテナントとして入店しているものの売上高は含まれるが、総合スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。
4）平成27年及び28年の市場規模については、法人交際費等の確定値を反映させている。
5）四捨五入の関係で合計と内訳の計が一致しない場合がある。

本学が定義するフードサービスに係る用語について

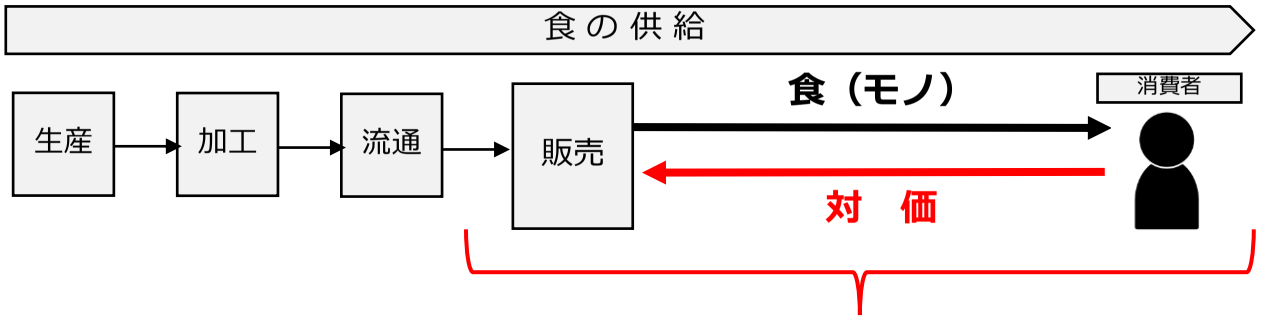
食

「食べる、食す」などの**行為**や「食べ物、食物」などの**モノ**

価値形成

フードサービス

フードサービス分野



フードサービス産業



フードサービス企業 | フードサービス企業 | フードサービス企業 | フードサービス企業 | フードサービス企業

受け手にとって価値あるものを生み出すための**機能**・**行為**・**過程**とそれらによってもたらされる**効果**

サービス

外食率と食の外部化率の推移

（億円）

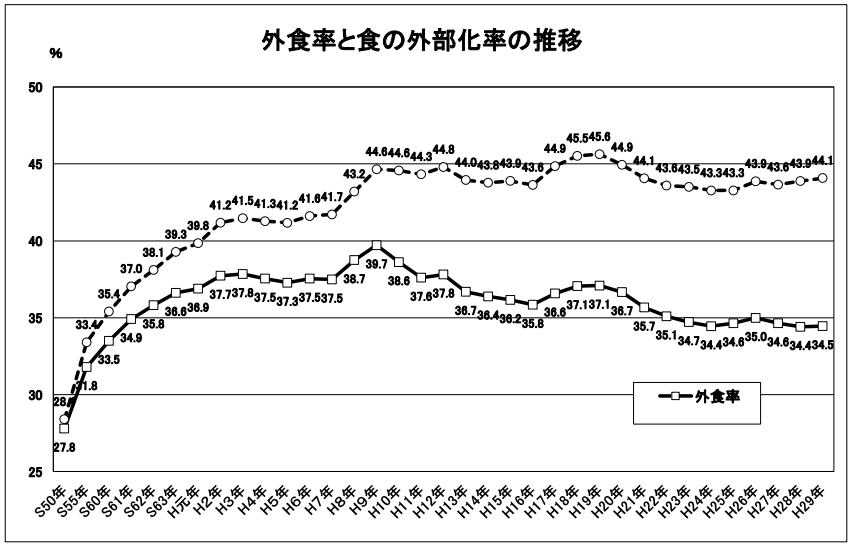
	昭和50年	昭和51年	昭和52年	昭和53年	昭和54年	昭和55年	昭和56年	昭和57年	昭和58年	昭和59年	昭和60年	昭和61年	昭和62年	昭和63年	平成元年	平成2年	平成3年	平成4年	平成5年	平成6年	平成7年
食料・非ｱﾙｺｰﾙ飲料(1)	－	－	－	－	－	284,621	302,093	313,442	325,715	337,175	350,462	350,844	350,302	355,967	365,136	382,907	404,858	417,131	423,007	418,336	420,108
ｱﾙｺｰﾙ飲料・たばこ(2)	－	－	－	－	－	54,303	56,564	59,394	62,643	62,795	62,751	64,321	66,191	67,789	71,206	76,759	79,456	81,510	81,998	83,368	85,440
食料・飲料・煙草(3)=(1)+(2)	237,631	265,566	289,420	303,310	316,225	338,924	358,657	372,836	388,358	399,970	413,213	415,165	416,493	423,756	436,342	459,666	484,314	498,641	505,005	501,704	505,548
たばこ販売額(4)	14,489	19,590	20,733	21,086	21,786	25,629	26,864	27,373	30,044	30,770	30,769	33,485	33,867	33,722	34,790	35,951	36,965	37,216	37,817	40,787	40,788
家計の食料飲料支出額(5)=(3)-(4)	223,142	245,976	268,687	282,224	294,439	313,295	331,793	345,463	358,314	369,200	382,444	381,680	382,626	390,034	401,552	423,715	447,349	461,425	467,188	460,917	464,760
外食市場規模(6)	85,773	100,774	110,318	121,167	136,182	146,343	156,867	172,081	177,014	184,783	192,768	204,726	213,482	225,371	234,714	256,760	272,308	277,341	277,650	277,042	278,666
広義の外食市場規模(7)	87,790	103,183	113,765	125,140	141,214	153,475	164,540	181,026	186,436	194,848	203,723	217,192	227,112	241,699	253,499	280,169	298,433	304,893	306,638	307,051	310,100
全国の食料・飲料支出額(8)=(5)+(6)	308,915	346,750	379,005	403,391	430,621	459,638	488,660	517,544	535,328	553,983	575,212	586,406	596,108	615,405	636,266	680,475	719,657	738,766	744,838	737,959	743,426
外食率(6)/(8)	27.8	29.1	29.1	30.0	31.6	31.8	32.1	33.2	33.1	33.4	33.5	34.9	35.8	36.6	36.9	37.7	37.8	37.5	37.3	37.5	37.5
食の外部化率(7)/(8)	28.4	29.8	30.0	31.0	32.8	33.4	33.7	35.0	34.8	35.2	35.4	37.0	38.1	39.3	39.8	41.2	41.5	41.3	41.2	41.6	41.7

（億円）

	平成8年	平成9年	平成10年	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	**平成29年**
食料・非ｱﾙｺｰﾙ飲料(1)	409,832	398,392	406,579	405,470	394,337	397,630	396,028	389,608	393,868	380,542	378,090	381,012	389,430	392,550	401,105	398,791	413,045	422,539	428,666	450,207	453,984	**453,836**
ｱﾙｺｰﾙ飲料・たばこ(2)	83,924	83,746	87,255	89,837	90,434	89,617	89,123	84,930	85,049	82,040	78,701	75,509	71,688	70,099	68,372	71,141	69,613	70,323	68,230	68,210	68,628	**67,053**
食料・飲料・煙草(3)=(1)+(2)	493,756	482,138	493,834	495,307	484,771	487,247	485,151	474,538	478,917	462,582	456,791	456,521	461,118	462,649	469,477	469,932	482,658	492,862	496,896	518,417	522,612	**520,889**
たばこ販売額(4)	40,789	40,790	40,791	40,792	40,793	41,037	40,187	40,660	40,682	39,694	39,820	39,442	37,762	35,845	34,991	40,633	40,787	39,869	39,523	39,051	37,519	**32,880**
家計の食料飲料支出額(5)=(3)-(4)	452,967	441,348	453,043	454,515	443,978	446,210	444,964	433,878	438,235	422,888	416,971	417,079	423,356	426,804	434,486	429,299	441,871	452,993	457,373	479,366	485,093	**488,009**
外食市場規模(6)	286,502	290,702	284,961	273,880	269,925	258,545	254,484	245,684	244,825	243,903	245,523	245,908	245,068	236,599	234,887	228,282	232,217	240,099	246,148	254,078	254,446	**256,561**
広義の外食市場規模(7)	319,440	326,824	328,918	322,828	319,804	309,745	306,165	298,260	298,021	299,061	301,570	302,489	300,381	292,281	291,780	286,065	291,684	299,902	308,616	320,131	324,521	**328,176**
全国の食料・飲料支出額(8)=(5)+(6)	739,469	732,050	738,004	728,395	713,903	704,755	699,448	679,562	683,060	666,791	662,494	662,987	668,424	663,403	669,373	657,581	674,088	693,092	703,521	733,444	739,539	**744,570**
																						（%）
外食率(6)/(8)	38.7	39.7	38.6	37.6	37.8	36.7	36.4	36.2	35.8	36.6	37.1	37.1	36.7	35.7	35.1	34.7	34.4	34.6	35.0	34.6	34.4	**34.5**
食の外部化率(7)/(8)	43.2	44.6	44.6	44.3	44.8	44.0	43.8	43.9	43.6	44.9	45.5	45.6	44.9	44.1	43.6	43.5	43.3	43.3	43.9	43.6	43.9	**44.1**

資料①：(1)(2)は内閣府「国民経済計算」の推計による（各自暦年、名目）
②：(4)は日本たばこ協会調べによる煙草販売実績（定価代金）であり輸入品を含む
③：(6)、(7)は日本フードサービス協会の推計による（企業の外食支出を含む）。平成27年、28年の数値は平成30年7月時点の推計値である。

注①：平成27～28年の（6）（7）を修正したことから、食の外部化・外食率が変更となった（平成30年7月現在）。
②：(4)たばこ販売額については、従来年度資料しか公表されていなかったが、19年以降、四半期の資料が利用可能となったため、19年以降は暦年データに修正している。
③：(7)は料理品小売業市場規模（弁当給食分を除く）に外食産業市場規模を加算した。
④：(8)の食品・飲料支出額には企業の食品・飲料支出を含まない。
⑤：「家計の最終消費支出」のうちの外食支出は「11. 外食・宿泊」に含まれるが、外食部分だけの実績は公表されていない。
⑥：国民経済計算（1）（2）は、平成29年データ公表時に（平成30年12月）、平成27年、28年の数値について、修正されているため、本資料も反映している。



資料１－４

資料1-5

食品の安全性の確保に関する施策の実施に係る関係府省間の連携・政策調整の強化について

（平成24年８月31日　関係府省申合せ
平成25年５月16日　一　部　改　正
平成26年８月22日　一　部　改　正
平成27年10月１日　一　部　改　正
平成29年７月11日　最　終　改　正）

消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び環境省は、食品安全基本法（平成15年法律第48号）及び食品安全基本法第21条第１項に規定する基本的事項（平成24年６月29日閣議決定。以下「基本的事項」という。）に基づき、下記に定めるところにより、食品の安全性の確保に関し、相互の連携・政策調整の強化に努めるものとする。

記

１　食品健康影響評価

（１）食品健康影響評価を行う際の食品安全委員会と消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省との連携

①　食品健康影響評価を行う際の連携については、基本的事項第１の３（１）①に定めるところによること。

特に食品安全基本法第24条第３項に基づき評価を要請するに当たっては、消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省は、食品安全委員会と意思疎通を図りながら、要請する評価の目的及び対象、リスク管理の方向性等をとりまとめること。

②　リスク管理措置を講ずる複数の行政機関がかかわる食品健康影響評価については、食品安全委員会の意見を聴く前に、リスク管理措置を講ずる行政機関相互間において十分な意思疎通を図ること。

③　評価の要請内容については、要請する側が原則として直近の食品安全委員会会合において説明するとともに、専門調査会の座長が必要と認める場合には、専門調査会においても説明すること。また、対外的な説明についても、第一義的には要請する側が行うこととするが、その説明内容についても十分な意思疎通を図ること。

④　消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省は、食品健康影響評価が必要とされる登録の申請等を受け付けた場合には、遅滞なく、食品安全委員会の意見を聴くこと。この場合において、食品安全委員会は、食品健康影響評価を行うために必要な科学的調査及び検討等に要する期間、国民からの意見・情報の募集に要する期間、行政手続法（平成５年法律第 88 号）に基づき定められた標準処理期間等を考慮し、適切に食品健康影響評価を行い、その意見を通知すること。

（２）食品健康影響評価の結果に基づきリスク管理措置を講ずる際の消費者庁、

厚生労働省、農林水産省及び環境省と食品安全委員会との連携

① 食品安全基本法第 23 条第２項に基づき食品安全委員会が関係各大臣に対して食品健康影響評価の結果を通知した場合には、消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省は、当該結果に基づき行われた審議会等（分科会及び部会等を含む。）の審議結果及びそれに基づき講じた施策について、食品安全委員会に関係資料を速やかに提出すること。

② 食品健康影響評価の結果と消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省が講じようとする施策との整合性について食品の安全性の確保の観点から疑義が生じた場合には、消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省は、当該食品健康影響評価の結果の解釈について、食品安全委員会に速やかに照会し、食品安全委員会は照会に対して速やかに回答すること。

２　関係者相互間の情報及び意見の交換

（１）消費者庁は、基本的事項第３の３に基づき、関係者相互間の情報及び意見の交換（以下「リスクコミュニケーション」という。）について食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び環境省が行う事務の調整を担うこと。

（２）消費者庁は、消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び環境省のリスクコミュニケーションに関する計画について、５（３）（ア）のリスクコミュニケーション担当者会議の場等において、その整合性等を保つ観点から必要な調整を行うこと。

（３）消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び環境省が行う意見交換会においては、リスクコミュニケーションの効果的な実施を図る観点から、必要に応じて、関係府省の担当者が出席すること。

３　食品の安全性の確保に関する情報の共有

（１）食品安全委員会は、基本的事項第７の３（１）に基づき、国の内外における食品の安全性の確保に関する情報を、消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省と連携しつつ一元的に収集し、当該情報について、整理、分析及びデータベース化を図ること。

（２）消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び環境省は、それぞれの情報システムの活用等を通じ、情報を共有すること。

（３）消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省は、食品安全委員会との情報の共有を図るため、食品の安全性の確保に関し重要な発表を行った場合には、食品安全委員会委員長まで速やかに報告することとし、食品安全委員会から要請された場合には、食品安全委員会会合における説明及び報告を行うこと。

４　緊急の事態への対処

（１）基本的事項第４の３の緊急対策本部の設置については、基本的事項第４の４の緊急時対応マニュアルにおいて定めること。

（２）基本的事項第４の３の緊急対策本部が設置される場合には、消費者庁が、

関係府省の協力の下に、その事務局を担うこと。

（３）基本的事項第４の４の緊急時対応マニュアルは、消費者庁がその原案を作成した上で、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び環境省と相互に連携して策定すること。

５　会議の開催

基本的事項第５の１（４）の関係府省連絡会議として、関係府省間の連携強化を図るため、次に掲げる会議を開催する。

（１）食品安全基本法に基づき、関係府省間の密接な連携の下、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進するため、「食品安全行政に関する関係府省連絡会議」（以下「連絡会議」という。）を開催する。

連絡会議の構成員は、次のとおりとする。ただし、議長は、必要があると認めるときは、構成員を追加することができる。

消費者庁次長（議長）
内閣府食品安全委員会事務局長（議長代理）
厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
農林水産省消費・安全局長
環境省水･大気環境局長

（２）連絡会議の下部の会議として、幹事会を開催する。幹事会の構成員は、次のとおりとする。ただし、幹事会は、必要があると認めるときは、連絡会議に諮った上で、構成員を追加することができる。

消費者庁消費者安全課長
消費者庁食品表示企画課長
内閣府食品安全委員会事務局総務課長
内閣府食品安全委員会事務局評価第一課長
内閣府食品安全委員会事務局評価第二課長
厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課長
厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課長
農林水産省消費・安全局食品安全政策課長
環境省水・大気環境局土壌環境課農薬環境管理室長

（３）幹事会の下部の会議として、以下の(ア)及び（イ）の担当者会議を開催する。

（ア）リスクコミュニケーション担当者会議

①　消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び環境省が行う食品の安全性の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換に関する事務の調整を行うため、「リスクコミュニケーション担当者会議」（以下この項において「担当者会議」という。）を開催する。

②　担当者会議の構成員は、次のとおりとする。ただし、担当者会議は、必要があると認めるときは、構成員を追加することができる。

消費者庁消費者安全課長

内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官
厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課長
農林水産省消費・安全局食品安全政策課長
環境省水・大気環境局土壌環境課農薬環境管理室長

③　担当者会議は、必要に応じ、構成員以外の関係府省の職員その他関係者の出席を求めることができる。

（イ）食品リスク情報関係府省担当者会議

①　食品の安全性の確保に関する情報の収集・分析・活用に関する方策、緊急時における消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び環境省の円滑な対応について検討するため、「食品リスク情報関係府省担当者会議」（以下この項において「担当者会議」という。）を開催する。

②　担当者会議の構成員は、次のとおりとする。ただし、担当者会議は、必要があると認めるときは、構成員を追加することができる。

消費者庁消費者安全課課長補佐
消費者庁食品表示企画課課長補佐
内閣府食品安全委員会事務局情報・勧告広報課課長補佐
厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課課長補佐
厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課課長補佐
農林水産省消費・安全局食品安全政策課課長補佐
環境省水・大気環境局土壌環境課課長補佐

③　担当者会議は、必要に応じ、構成員以外の関係府省の職員その他関係者の出席を求めることができる。

（４）議長は、必要に応じ、構成員以外の関係府省の職員その他関係者の出席を求めることができる。

（５）連絡会議の庶務は、食品安全委員会事務局の協力を得て消費者庁において処理する。

（６）前各号に定めるもののほか、連絡会議の運営に関する事項その他必要な事項は、連絡会議において定める。

資料1-6

社団法人日本フードサービス協会
副会長／広報調査委員長　玉置泰

平成18年9月5日

外食産業の雇用状況について（JFアンケート調査結果より）

人手不足拡がる　従業者の充足率は8割強にとどまる
パート化率は91．1%と9割を超える

社団法人日本フードサービス協会（略称：ＪＦ　会長：米濵和英　本部：東京都港区 ）では、最近の外食産業における雇用状況等を把握するため、協会加盟の外食企業を対象にアンケート調査を実施、その結果を取りまとめました。
昨今の人手不足感は、外食産業でも顕著であり、企業が採用希望する従業者数（正社員およびパートも含め）に対して実際に雇用できている人数は8割程度にとどまり、約2割の働き手が不足しているという状況となっています。
労働集約型産業である外食産業の支え手はパート・アルバイト。従業者の中に占めるパート・アルバイトの割合は、全体で91．1%と9割を超えており、パート化率の高さが改めて確認されました。

また、外国人労働者の雇用状況では、77%の企業が外国人を従業者として雇っており、外食産業で働く全従業者の中で占める外国人の割合は2．2%となっています。

＜アンケート実施概要＞
実施時期：2006年7月
実施対象：協会正会員・外食企業400社
回答社数：103社（店舗数：約30,000店舗）
調査方法：郵送アンケート用紙への記入回答

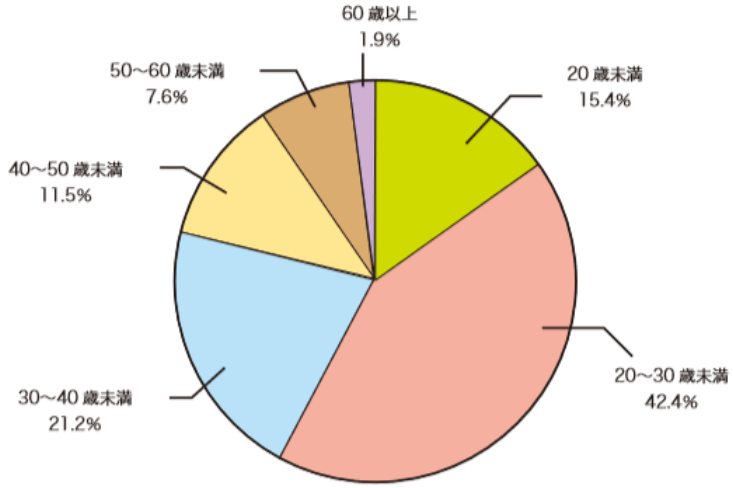
■外食産業の雇用状況について■

<外食産業で働く人の年代別構成>

従業者は30歳未満が6割近くを占める

従業員の年齢構成比を見ると、20歳未満が15．4%、20～30歳未満42．4%、30～40歳未満21．2%、
40～50歳未満11．5%、50～60歳未満7．6%、60歳以上1．9%となっており、
30歳未満だけで57．8%を占めている。外食産業は比較的若い人が働く場が多い。

外食産業全体の従業員構成

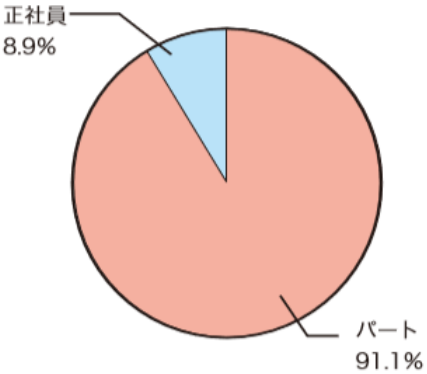


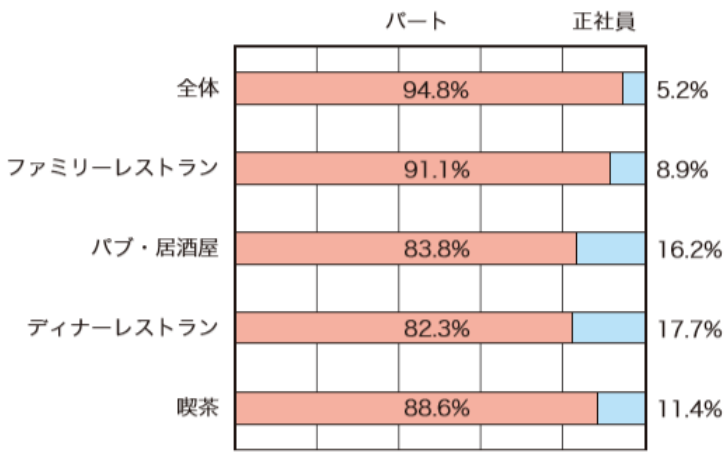
<従業者に占めるパート・アルバイトの割合>

パート化率は全業態平均で91．1%

外食産業は、人が人に対してサービスする労働集約型産業。
多くの人手が必要で有り、その支え手として店舗で働く人は、圧倒的にパートタイマーやアルバイトが多い。
従業者に占めるパート・アルバイトの割合では、全業態トータルで91．1%と9割を超えている。
業態別では、ファーストフードが94．8%、ファミリーレストラン91．1%、パブ／居酒屋83．8%、
ディナーレストラン82．3%、喫茶88．6%となっており、ファーストフードやファミリーレストランでのパート化率が高い。

外食産業全体



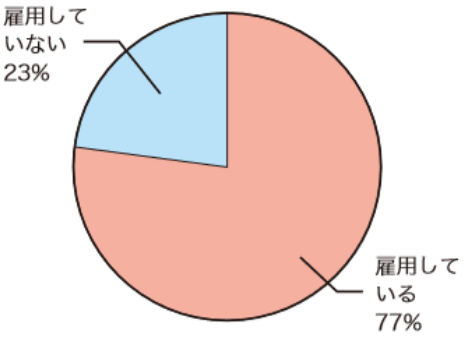


<外国人労働者の雇用>

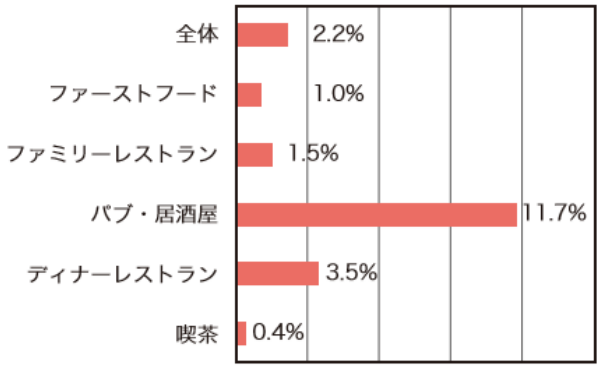
従業者に占める外国人の割合は2．2%

外国人を従業者として雇用している外食企業は77%に上っている。
全従業者に占める外国人の割合は全体で2．2%であるが、企業によっては店舗で働く従業者の半分以上が
外国人というところもある。外国人雇用が多いのは居酒屋の業態で、平均で11．7%を占めている。
人手不足が拡がっており、今後、外国人雇用が増える見通しだ。

外食産業全体の外国人雇用状況



従業者に占める外国人の割合（外食産業全体）

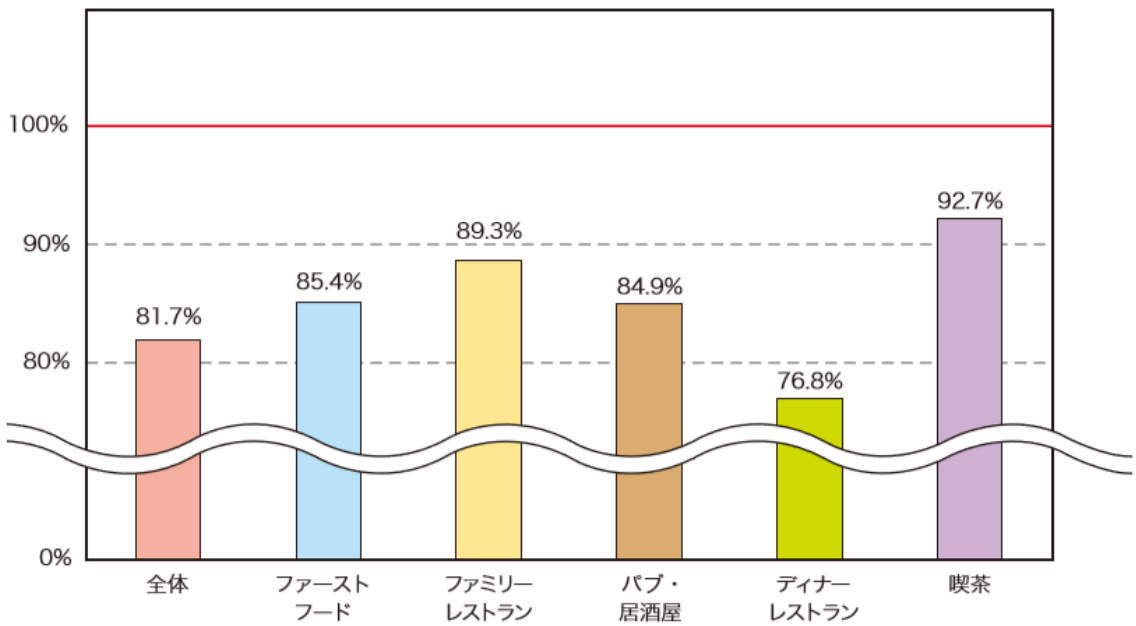


<人手不足の状況>

従業者の充足率は8割強、働き手2割不足

小売・サービス業などで人手不足感が拡がりつつあるが、パート化率の高い外食産業では深刻な問題となっている。
必要な人数に対してどれだけの人員が確保されているかという従業員充足率を100%とすると、
外食産業全体で 81．7%と約2割ほど下回り、厳しい状況である。正社員の採用、パート・アルバイトの確保とも
企業側の予定を大きく下回っている。

業態別の充足率



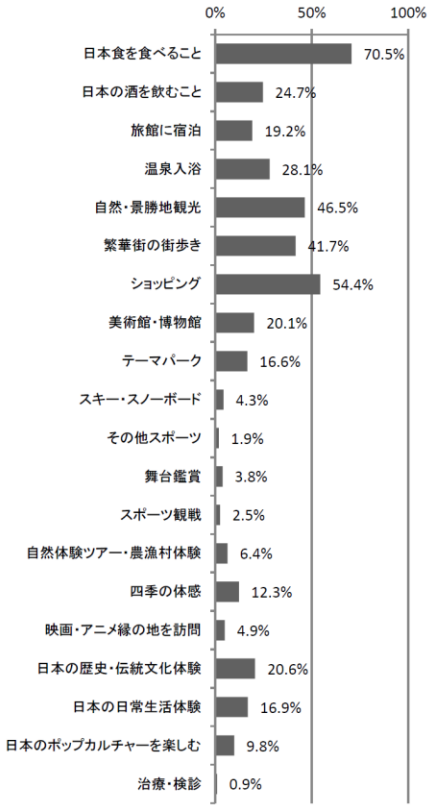
資料１-７

６．日本滞在中の行動

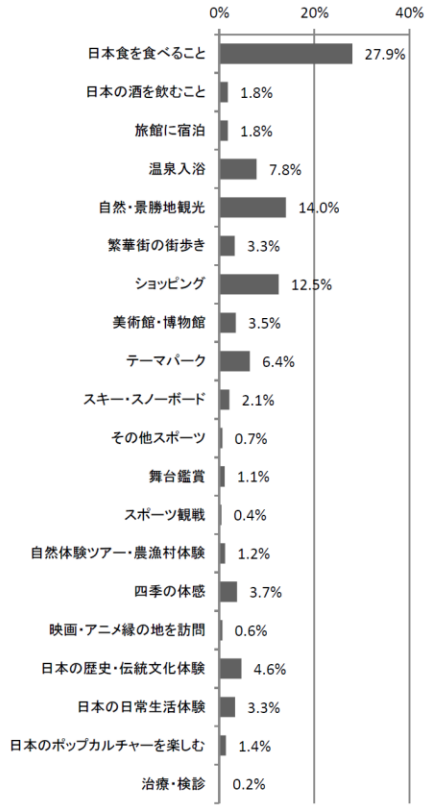
（１）訪日前に期待していたこと

- **訪日前に期待していたこと**を複数回答で尋ねたところ、「日本食を食べること」が 70.5%と最も多かった。次いで「ショッピング」（54.4%）、「自然・景勝地観光」（46.5%）、「繁華街の街歩き」（41.7%）の順で多い（図表 6-1）。
- **訪日前に最も期待していたこと**を単一回答で尋ねたところ、「日本食を食べること」（27.9%）、「自然・景勝地観光」（14.0%）、「ショッピング」（12.5%）、「温泉入浴」（7.8%）の順となった（図表 6-2）。

図表 6-1　訪日前に期待していたこと（全国籍・地域、複数回答）



図表 6-2　訪日前に最も期待していたこと（全国籍・地域、単一回答）



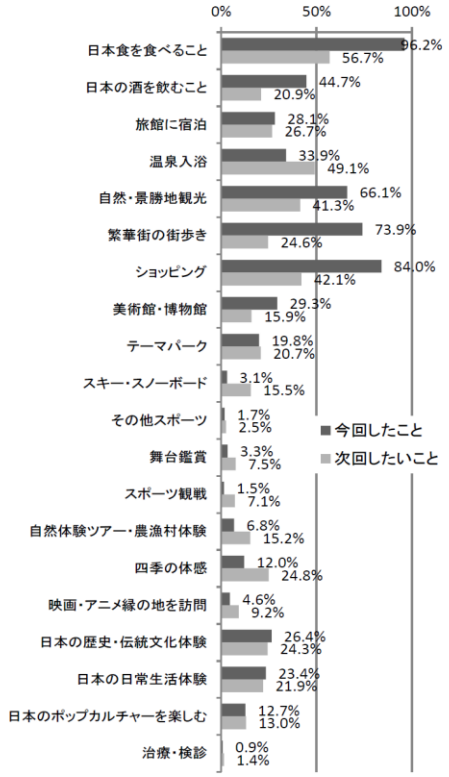
（２）今回したことと次回したいこと

- **今回の日本滞在中にしたこと**では、「日本食を食べること」「ショッピング」「繁華街の街歩き」「自然・景勝地観光」の順で選択率が高い（図表 6-3）。
- **次回日本を訪れた時にしたいこと**では、「日本食を食べること」「温泉入浴」「ショッピング」「自然・景勝地観光」の順で選択率が高い。

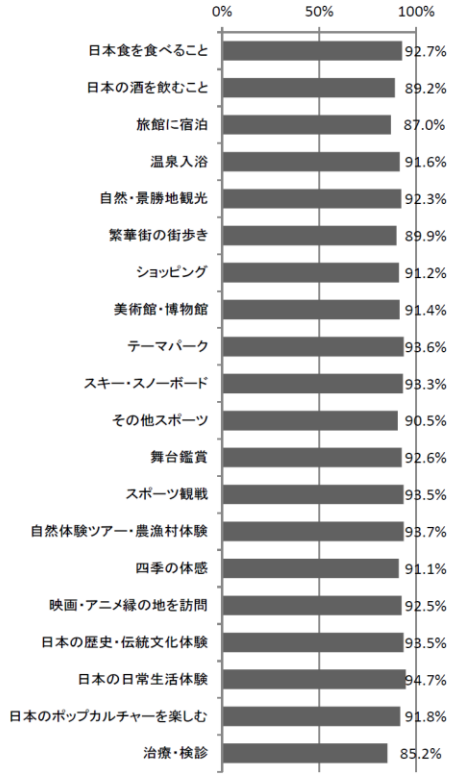
（３）今回したことの満足度

今回の日本滞在中にしたことの満足度を尋ねた結果、「満足した」と回答した人の割合は「日本の日常生活体験」（94.7%）、「自然体験ツアー・農漁村体験」（93.7%）、「テーマパーク」（93.6%）、「日本の歴史・伝統文化体験」(93.5%)、「スポーツ観戦」(93.5%)の順で多かった（図表 6-4）。

図表 6-3 今回したことと次回したいこと（全国籍・地域、複数回答）



図表 6-4 今回した人のうち満足した人の割合（全国籍・地域、複数回答）



出典：国土交通省観光庁「訪日外国人の消費動向 2018 年年次報告書」

資料１－８

メガバンクが外食を抑えて敬遠したい業界のトップに

一方、「最も敬遠したい業界」では驚くべき結果となった。文系では、昨年 1 位は 30.7%の「外食」で、調査開始以来、2 位以下を大きく引き離して不動の位置を占めていた。2 位には 21.5%の「メガバンク、信託銀行」、3 位には 15.4%の「外資系金融」が続き、「地方銀行、信用金庫」も 10 位（10.3%）にランクインしていた。今年は、なんと不動の「外食」（24.6%）を抑えて、「メガバンク、信託銀行」が 26.4%で 1 位となり、「地方銀行、信用金庫」も 18.3%で 3 位に上がっているのだ。

理系では、昨年の 1 位は「外食」（31.0%）、2 位には「メガバンク、信託銀行」と「外資系金融」が 14.8%で並び、「地方銀行、信用金庫」は 9 位（10.1%）だった。今年は、上位 3 業界の順位こそ大きな変動はないものの、1 位「外食」（25.8%）、2 位「メガバンク、信託銀行」（25.2%）、3 位「外資系金融」（22.2%）と、1 位の「外食」に 2 位以下が迫るポイント差となっている。1 位「外食」と 2 位「メガバンク、信託銀行」の差は、わずか 0.6 ポイントでしかない。「地方銀行、信用金庫」も 17.0%と、昨年より 6.9 ポイントも伸ばして 5 位へと順位を上げている。これまで人気業界といわれていた「銀行」だが、大幅な従業員削減、新卒採用抑制の報道を受け、今年は大きなターニングポイントを迎えているようだ。

［図表 2］最も敬遠したい業界

文系(2018年卒)			文系(2019年卒)			理系(2018年卒)			理系(2019年卒)		
順位	業界	割合	順位	業界	割合	順位	業界	割合	順位	業界	割合
1	外食	30.7%	1	メガバンク、信託銀行	26.4%	1	外食	31.0%	1	外食	25.8%
2	メガバンク、信託銀行	21.5%	2	外食	24.6%	2	メガバンク、信託銀行	14.8%	2	メガバンク、信託銀行	25.2%
3	外資系金融	15.4%	3	地方銀行、信用金庫	18.3%	2	外資系金融	14.8%	3	外資系金融	22.2%
4	生命保険、損害保険	14.1%	4	外資系金融	14.5%	4	広告	12.3%	4	生命保険、損害保険	19.3%
5	繊維、アパレル服飾	11.5%	4	生命保険、損害保険	14.5%	5	流通、小売	12.1%	5	地方銀行、信用金庫	17.0%
6	石油、ゴム、窯業	11.2%	4	医療、福祉、その他	14.5%	6	生命保険、損害保険	11.5%	6	建設、住宅、不動産	15.7%
7	建設、住宅、不動産	11.0%	7	建設、住宅、不動産	12.1%	7	繊維、アパレル服飾	11.0%	7	人材、教育	12.1%
7	医療、福祉、その他	11.0%	8	水産、農林、食品	11.7%	7	人材、教育	11.0%	8	繊維、アパレル服飾	9.8%
9	ホテル、旅行	10.7%	9	石油、ゴム、窯業	10.9%	9	地方銀行、信用金庫	10.1%	9	ホテル、旅行	7.5%
10	地方銀行、信用金庫	10.3%	10	鉄鋼	9.7%	10	ホテル、旅行	9.6%	10	鉄鋼	6.2%
−	−	−	10	ホテル、旅行	9.7%	10	医療、福祉、その他	9.6%	−	−	−

旧　出典：ＨＲ総研：「2019 年卒学生 就職活動動向調査」（3 月調査）結果報告 vol.1 より抜粋

新　出典：ProFuture 株式会社/HR 総研「2019 年卒学生 就職活動動向調査」（3 月調査）結果報告　vol.1 より抜粋　https://www.hrpro.co.jp/research_detail.php?r_no=204

資料１－９

Ｑ９　大学新卒者について伺います。貴社における将来の中核人材、幹部候補採用する場合、どのような点を重視しますか。（複数回答）

	件数	%
1 企業経営の理論を学んでいる	14	23.3
2 一定の英語力	1	1.7
3 数字を読む力	18	30.0
4 文章化・起案できる力	12	20.0
5 フードサービス産業を理解し関心がある	41	68.3
6 アルバイト、インターンシップ等の経験がある	18	30.0
7 部活動の経験がある	14	23.3
8 忍耐力がある	33	55.0
9 協調性がある	45	75.0
10 独立心、向上心が強い	24	40.0
11 その他重視する点	5	8.3
不明	2	3.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

複数回答のため合計は100%にならない

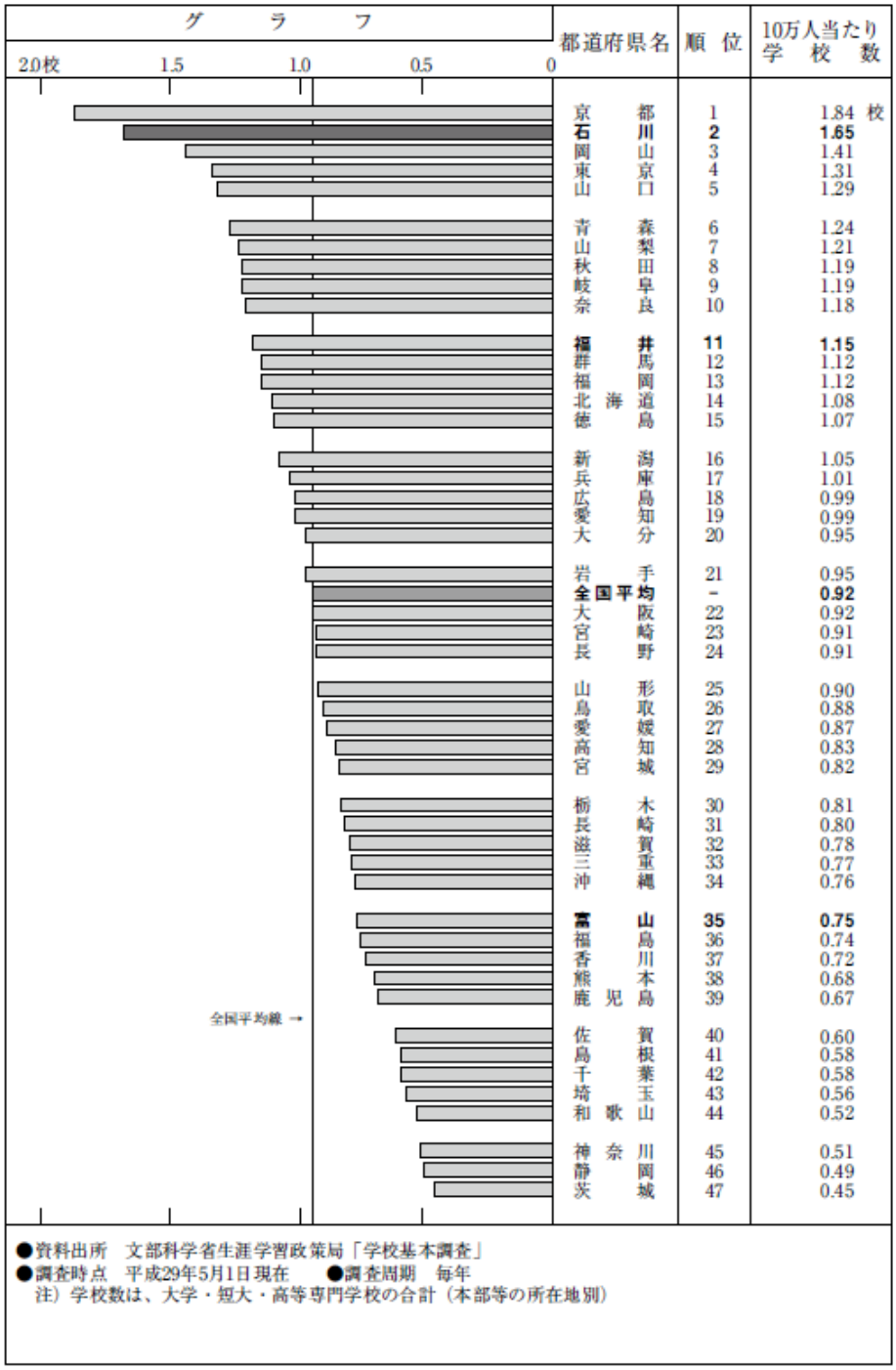
（「11 その他重視する点」の回答）

そもそも食べることが大好きである。
企業理念を実践できること。
コミュニケーション能力
真摯なところ
コミュニケーション

出典：かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート
事業所アンケート集計結果より抜粋

資料１-１０

68　大学・短大等学校数（人口10万人当たり）



都道府県名	順位	10万人当たり学校数
京都	1	1.84 校
石川	**2**	**1.65**
岡山	3	1.41
東京	4	1.31
山口	5	1.29
青森	6	1.24
山梨	7	1.21
秋田	8	1.19
岐阜	9	1.19
奈良	10	1.18
福井	**11**	**1.15**
群馬	12	1.12
福岡	13	1.12
北海道	14	1.08
徳島	15	1.07
新潟	16	1.05
兵庫	17	1.01
広島	18	0.99
愛知	19	0.99
大分	20	0.95
岩手	21	0.95
全国平均	**－**	**0.92**
大阪	22	0.92
宮崎	23	0.91
長野	24	0.91
山形	25	0.90
鳥取	26	0.88
愛媛	27	0.87
高知	28	0.83
宮城	29	0.82
栃木	30	0.81
長崎	31	0.80
滋賀	32	0.78
三重	33	0.77
沖縄	34	0.76
富山	**35**	**0.75**
福島	36	0.74
香川	37	0.72
熊本	38	0.68
鹿児島	39	0.67
佐賀	40	0.60
島根	41	0.58
千葉	42	0.58
埼玉	43	0.56
和歌山	44	0.52
神奈川	45	0.51
静岡	46	0.49
茨城	47	0.45

●資料出所　文部科学省生涯学習政策局「学校基本調査」
●調査時点　平成29年5月1日現在　　●調査周期　毎年
注）学校数は、大学・短大・高等専門学校の合計（本部等の所在地別）

出典：石川県「平成 30 年版石川 100 の指標⑥教育と文化」

資料１－１１

経　歴	学校法人国際ビジネス学院	
平成１６年１２月	学校法人国際ビジネス学院設立	
平成１７年　４月	国際ペットビジネス専門学校設置 ペットビジネス総合学科　２年　40 名	
平成１８年　４月	国際ペットビジネス専門学校福井 ペットビジネス総合学科　２年　40 名 ヘルス＆ビューティー学科 ２年　20 名	国際ペットビジネス専門学校金沢設置 ペットビジネス総合学科　２年　80 名
平成１９年　４月	国際ペットビジネス専門学校福井 ペットビジネス総合学科　２年　40 名 ヘルス＆ビューティー学科 ２年　20 名	国際ペットビジネス専門学校金沢 ペットビジネス総合学科　２年　80 名 ヘルス＆ビューティー学科　２年　40 名
平成２０年　４月	国際ビジネス専門学校福井 ペットビジネス総合学科　２年　40 名 ヘルス＆ビューティー学科 ２年　20 名	国際ペットビジネス専門学校金沢 ペットビジネス総合学科　２年　80 名 ヘルス＆ビューティー学科　２年　40 名
平成２１年　４月	国際ビジネス専門学校福井 ペット総合学科　２年　40 名 ビューティー総合学科　２年　20 名	国際ペットビジネス専門学校金沢 ペットビジネス総合学科　２年　80 名 ヘルス＆ビューティー学科　２年　40 名
平成２２年　４月	国際ビジネス専門学校福井 ペット総合学科　２年　40 名 ビューティー総合学科　２年　20 名 ＣＡＤデザイン総合学科　２年　20 名	国際ペット専門学校金沢 ペット総合学科　２年 100 名 トリマー高度専門学科　４年　20 名
平成２３年　４月	国際ビジネス専門学校福井 ビューティー総合学科　２年　20 名 ＣＡＤデザイン総合学科　２年　20 名 国際ペット専門学校福井設置 ペット総合学科　２年　40 名	国際ペット専門学校金沢 ペット総合学科　２年　100 名 トリマー高度専門学科　４年　20 名
平成２４年　４月	国際ビジネス専門学校福井 ビューティー総合学科　２年　20 名 ＣＡＤデザイン総合学科　２年　20 名 国際ペット専門学校福井 ペット総合学科　２年　40 名	国際ペット専門学校金沢 ペット総合学科　２年　100 名 トリマー高度専門学科　４年　20 名 スーパースイーツ製菓専門学校設置 パティシエ･ブーランジェ学科　２年　40 名
平成２５年　４月	国際ビジネス専門学校福井 ビューティー総合学科　２年　20 名 ＣＡＤデザイン総合学科　２年　20 名 国際ペット専門学校福井	国際ペット専門学校金沢 ペット総合学科　２年　120 名 イオンペット社員養成学科　２年　40 名 トリマー高度専門学科　４年　20 名

	ペット総合学科　2年　40名	スーパースイーツ製菓専門学校 パティシエ･ブーランジェ学科　2年　80名
平成２６年　４月	国際ペット専門学校福井 ペット総合学科　2年　40名	国際ペット専門学校金沢 ペット総合学科　2年　120名 イオンペット社員養成学科　2年　40名 トリマー高度専門学科　4年　20名 スーパースイーツ製菓専門学校 パティシエ･ブーランジェ学科　2年　80名 国際サイクル専門学校設置 イオンバイク社員養成学科　2年　40名
平成２７年　４月	国際ペット専門学校福井 ペット総合学科　2年　40名	国際ペット専門学校金沢 ペット総合学科　2年　120名 イオンペット社員養成学科　2年　40名 トリマー高度専門学科　4年　20名 スーパースイーツ製菓専門学校 パティシエ･ブーランジェ学科　2年　80名 国際サイクル専門学校 イオンバイク社員養成学科　2年　40名 金沢観光専門学校設置 観光総合学科　2年　40名
平成２８年　４月	国際ペット専門学校福井 ペット総合学科　2年　40名	国際ペット専門学校金沢 ペット総合学科　2年　120名 イオンペット社員養成学科　2年　40名 トリマー高度専門学科　4年　20名 スーパースイーツ製菓専門学校 パティシエ･ブーランジェ学科　2年　80名 国際サイクル専門学校 イオンバイク社員養成学科　2年　40名 金沢観光専門学校 観光総合学科　2年　40名 スーパースイーツ調理専門学校設置 調理学科　2年　40名
平成２９年　４月	国際ペット専門学校福井	国際ペット専門学校金沢

	ペット総合学科　2年　40名	ペット総合学科　2年　80名 イオンペット社員養成学科　2年　30名 トリマー高度専門学科　4年　5名 国際サイクル専門学校 イオンバイク社員養成学科　2年　40名 金沢医療事務専門学校 医療事務総合学科　2年　40名
平成３０年　４月	国際ペット専門学校福井 ペット総合学科　2年　40名	国際ペット専門学校金沢 ペット総合学科　2年　80名 イオンペット社員養成学科　2年　30名 トリマー高度専門学科　4年　5名 国際サイクル専門学校 イオンバイク社員養成学科　2年　40名 金沢医療事務専門学校 医療事務総合学科　2年　40名
平成３１年　４月	国際ペット専門学校福井 ペット総合学科　2年　40名	国際ペット専門学校金沢 ペット総合学科　2年　80名 イオンペット社員養成学科　2年　30名 国際サイクル専門学校 イオンバイク社員養成学科　2年　40名 金沢医療事務専門学校 医療事務総合学科　2年　40名

資料 1-12

一般社団法人日本フードサービス協会と学校法人国際ビジネス学院との包括連携に関する協定書

一般社団法人日本フードサービス協会（以下「甲」という。）と学校法人国際ビジネス学院（以下「乙」という。）とは、相互に連携の強化を図ることでフードサービス業界の発展及び活性化を推進するために、次のとおり協定を締結する。

（目的）

第1条　この協定は、甲と乙が相互に密接な連携と協働により、日本のフードサービス業界の発展と豊かな食生活の創造に貢献すること及び大学等における教育研究活動の推進を目的とする。

（連携事項）

第2条　甲と乙は、前条の目的を達成するため、次の事項について連携し協力する。

（１）乙が甲の取り組む事業への協力。

（２）甲に加盟する会員企業へのアンケートの協力。

（３）甲が乙の設置する大学等の教育課程連携協議会への構成員参画。

（４）乙が設置する大学等の通常授業内でのゲストスピーカーの招聘をはじめとした甲ならびに甲に加盟する会員企業の協力。

（５）フードサービス業界への就職希望者増加の為の PR 活動および業界発展のための啓発活動への協力。

（６）その他、前条の目的を達成するために必要な事項。

２　前項各号に定める事項に関する連携を効果的に推進するため、甲と乙は定期的に協議を行うものとする。また具体的な実施事項については、甲乙協議を行ったうえで決定する。

（秘密保持）

第3条　この協定に基づき、甲および乙が知り得た情報については、それぞれ秘密を保持する。ただし、事前に相手側の承諾を得た場合には、この限りではない。

（有効期間）

第4条　この協定の有効期間は、締結日より 2025 年３月 31 日までとする。なお、期間満了の１ヶ月前までに甲又は乙より特段の申し出がなければ、１年間更新するものとし、その後も同様に更新するものとする。ただし、甲が設置する大学等が認可されなかった場合は、この限りではない。

２　甲又は乙のいずれかが、この協定の解約を申し出る場合、解約予定日の１ヶ月前までに事前に相談の上、書面によって相手方に通知することにより、この協定を解約できるものとする。

（その他）

第5条　この協定に定めのない事項又はこの協定に定める事項に関し変更もしくは疑義等が生じたときは、甲乙誠意をもって協議し、これを取り決めるものとする。

以上、この協定の締結を証するため、本書２通を作成し、甲乙それぞれ署名捺印の上、各自１通を保有するものとする。

2019年10月1日

甲：

〒105-0013 東京都港区浜松町1丁目29番6号
浜松町セントラルビル10階

一般社団法人 日本フードサービス協会
会長 髙岡慎一郎

印

乙：福井県坂井市丸岡町熊堂第３号７番地１の22

学校法人国際ビジネス学院
理事長　大聖寺谷　敏

印

かなざわ食マネジメント専門職大学の人材養成イメージ図

将来のキャリアパス

経営中核人材



養成する人材像

店舗マネジャー

フードサービス業界

チェーン企業

連 携

連 携

かなざわ食マネジメント専門職大学

入社後、短期間でチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力

理論と実習

- 社会人基礎力
- 企業経営に関する基本的な理論
- 食品に関する知識
- 店舗業務をこなすことができる能力

経営中核人材へ成長していくための素養

知見と実践

- 企業経営に関する知識
- フードサービスに関する知識
- 広い視野と論理的思考力
- 企業環境変化に対応できる力

資料１-１４

（※）「各専攻分野を通じて培う学士力～学士課程共通の学習成果に関する参考指針～」
（平成 20 年 12 月 24 日 中央教育審議会答申「学士課程教育の構築に向けて」）
（1）知識・理解、（2）汎用的技能、（3）態度・志向性、（4）統合的な学習経験と創造的思考力

こうした能力は、いわゆる一般教育・共通教育と専門教育の双方を通じて、また、学生の自主的活動等も含む教育活動全体を通して育成されていくものである。

なお、今後の情報を基盤とした社会においては、基礎的で普遍的な知識・理解等に加えて、数理・データサイエンス等の基礎的な素養を持ち、正しく大量のデータを扱い、新たな価値を創造する能力が必要となってくる。基礎及び応用科学はもとより、特にその成果を開発に結び付ける学問分野においては、数理・データサイエンス等を基盤的リテラシーと捉え、文理を越えて共通に身に付けていくことが重要である。

予測不可能な時代の到来を見据えた場合、専攻分野についての専門性を有するだけではなく、思考力、判断力、俯瞰力、表現力の基盤の上に、幅広い教養を身に付け、高い公共性・倫理性を保持しつつ、時代の変化に合わせて積極的に社会を支え、論理的思考力を持って社会を改善していく資質を有する人材、すなわち「21 世紀型市民」（「我が国の高等教育の将来像（平成 17 年 1 月 28 日 中央教育審議会答申）」以下「将来像答申」という。）が多く誕生し、変化を受容し、ジレンマを克服しつつ、更に新しい価値を創造しながら、様々な分野で多様性を持って活躍していることが必要である[5]。文理横断的にこうした知識、スキル、能力を身に付けることこそが、社会における課題の発見とそれを解決するための学問の成果の社会実装を推進する基盤となる。

特に、人工知能（AI）などの技術革新が進んでいく中においては、新しい技術を使っていく側として、読解力や数学的思考力を含む基礎的で普遍的な知識・理解と汎用的な技能を持ち、その知識や技能を活用でき、技術革新と価値創造の源となる飛躍知の発見・創造など新

出典：文部科学省（2040 年に向けた高等教育のグランドデザイン（答申）

資料１-15

レベル区分の目安

レベル	レベル区分の目安
レベル 4	【本社・本部】 ●大規模組織の責任者として、全社最適化を志向した統合的な判断及び意思決定を行い、企業利益を先導・創造する業務を遂行するために必要な能力水準。
レベル 3	【本社・本部】 ●中規模組織の責任者として、部門方針に従った運営計画を立案し、組織及び業務の統括を行うために必要な能力水準。 または ●店舗開発、商品開発など担当職務における高度専門職として、高度な企画・立案及び問題解決を行い、会社業績の向上に貢献を行うために必要な能力水準。 【店　舗】 ●フランチャイズ店経営者等として、店舗経営を行うために必要な能力水準。
レベル 2	【本社・本部】 ●店舗開発、商品開発等の実務担当者として、創意工夫を凝らし、自主的な判断・改善・提案を行いながら職務を遂行するために必要な能力水準。 【店　舗】 ●店長として、店舗運営全般を遂行するために必要な能力水準。
レベル 1	【店　舗】 ●スタッフとして、店長等の指示・助言を踏まえて担当する店舗業務を確実に遂行するために必要な能力水準。

レベルアップ

出典：厚生労働省「職業能力評価基準」（抜粋）

資料1-16

フードサービスに関連する学会一覧

学会名称	日本フードサービス学会	日本フードシステム学会
所在地	東京都港区浜松町１丁目２９－６　浜松町セントラルビル10F	神奈川県藤沢市亀井野 1866
設立年月日	平成7年（1995年）3月31日	平成5年（1993年）12月21日
ホームページ	http://www.jfgakkai.jp/home/	https://www.fsraj.org/
会員数	非公開	正 会 員 612名 学生会員 159名 賛助会員 27団体 購読会員 9機関 （2019年5月10日現在）
目的	フードサービスに関する理論的・実証的研究等の学術研究を促進することにより、フードサービスに関する理論と学術的体系を整備し、学術と産業の発展に寄与する。	本会は農漁業生産と，食品製造業，食品卸売業，食品小売業，外食産業等食品　産業全般ならびに食料消費にかかわるフードシステム関連領域一般に関する理 論，及びその応用について研究し，もって学術・文化の発展ならびにわが国や世 界の食料問題の解決に寄与することを目的とする。その目的を達成するため，本 会は社会科学を中核に食品工学，食品学，栄養学，食文化論等との学際的な研究 と，食品産業界，食品行政当局，学者研究者との間で官産学共同の研究を推進す る。
事業	1,フードサービスに関する学術研究の成果の発表、大会等の開催を実施し、研究者相互の交流と研鑽に資す。 2,フードサービスに関する学術的研究業績の表彰を行なうなどによりその研究活動を支援する。 3,フードサービスに関する学術的研究成果の紹介及び会員相互の情報交換を行うために、会誌及び図書等を刊行する。 4,フードサービスに関する学術的研究の国際交流を行う。	1．学会誌『フードシステム研究』を編集し，刊行する。 2．随時，論文集，パンフレット類を刊行する。 3．年１回以上大会を開き会員の研究発表及び討論を行なう。 4．必要に応じ随時，研究会または講演会を催す。 5．会員情報(研究テーマ等を含む)を提供する。 6．国内外の関連学会と協力して，国際交流を進める。 7．学術の発展に寄与したものを表彰する。 8．食品産業界ならびに食品行政当局等からの研究を受託する。 9．その他本会の目的を達成するための必要な事業を行なう。

出典：日本フードサービス学会および日本フードシステム学会のホームページより抜粋（最終アクセス：2019年10月3日）

資料1-17

フードサービス関連の教育活動を行っている大学一覧

大学名	学部名	学科名	コース・専攻	取得目標資格	卒業後の進路イメージ
立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	―	ル・コルドン・ブルー ラ・フォンダシオン発行による “Advanced Diploma of Culinary Arts and Management” が授与	商品企画・開発担当者、マーケター、バイヤー、コンサルタント、行政職、起業家、スーパーバイザー、ジャーナリスト、組合・非営利団体スタッフ、プロデューサー・ディレクター、編集者、経営者
名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	食品メーカーコース 食品流通コース フードサービスコース	フードコーディネーター、フードスペシャリスト、専門フードスペシャリスト（食品開発）、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）、NR・サプリメントアドバイザー、販売士、食の検定、食品衛生責任者、食品表示検定、色彩検定、簿記検定、日本漢字能力検定、ニュース時事能力検定、TOEIC(IP)、 TOEIC、Bridge(IP)、MIDI検定、日本語ワープロ検定、文書デザイン検定、情報処理技能検定、ホームページ作成検定、プレゼンテーション技能検定、パソコンスピード認定	食品メーカー、食品流通、フードサービス
中村学園大学	栄養科学部	フード・マネジメント学科	―	食品衛生管理者資格、食品衛生監視員資格、フードスペシャリスト、専門フードスペシャリスト、HACCP管理者資格、調理師（※姉妹校の中村調理製菓専門学校の調理師科夜間コースとのダブルスクール）、TOEIC、食品表示検定、食品微生物検査技士　等	食品関連企業での商品開発、企画・マーケティング職、地方自治体の公務員、研究機関等での研究職、開発職、食品関連企業における海外展開ビジネス　等
甲子園大学	栄養学部	フードデザイン学科	―	栄養士免許、栄養教諭二種免許、食品衛生管理者、食品衛生監視員、食の6次産業化プロデューサー、食品デザイナー（本学認定資格）、食育専門士（本学認定資格）、フードスペシャリスト（受験資格）、NR・サプリメントアドバイザー（受験資格）	学校、保育所等、社会福祉施設、食品メーカー（企画、研究・開発、製造、品質保証、技術サポート、経営）、公的検査機関、保健機関、ホテル、レストラン、外食産業、スーパー、食品流通分野、健康、機能性食品業界
公立大学法人宮城大学	食産業学部	フードビジネス学科	―	食品衛生管理者、食品衛生監視員、HACCP管理者資格、食の6次産業化プロデューサー	食品製造業、卸売、小売業など
梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	調理・製菓コース 食マネジメントコース 食文化コース	調理師、HCCAP管理者、介護食士3級、食育インストラクター、初級食品表示診断士、中学校教諭一種免許（家庭）、高等学校教諭一種免許（家庭）	ホテルのシェフ・パティシエ、Cafe等のオーナー・シェフ、調理師・製菓技能士（民間企業・外食産業・ホテル等）、店舗の経営の能力を備えたシェフ・パティシエ、ホテルのフロント部門、商社（輸入食材を扱うバイヤー)、食品企業（マーケティング部門・営業・商品開発）、外食産業（レストラン・カフェ・給食など）、出版（食関連書籍・雑誌の編集）、中学校・高等学校家庭科教諭、自治体・協同組合、フードジャーナリスト
羽衣国際大学	人間生活学部	人間生活学科	食クリエイトコース	製菓衛生師国家試験受験資格、フードスペシャリスト受験資格 、医療管理秘書士、医療事務士、リテールマーケティング（販売士）検定、サービス接遇検定、色彩検定®、中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）など	食品関連会社、製菓関連会社、外食産業、出版社（食品・製菓関連）など
大手前大学	総合文化学部	―	スイーツ学コース・スイーツ学専攻	製菓衛生師国家試験受験資格／図書館司書／プレゼンテーション実務士	製菓業界／パティシエ／菓子デザイナー／工芸アーティスト／カフェオーナー

「店舗マネジャー」の職務一覧

職業能力水準	職務行動例		具体的な職務内容
店長マネジャー （店舗内のマネジメントレベル）	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善	人を使って任せることにより店舗を運営していく人的面のマネジメントである。フードサービス企業の店舗は、パートアルバイトの比率が高いため、組織運営においては店舗マネジャーが適切にスタッフの管理を行うことが需要な役割である。スタッフのモチベーションや業務レベルを上げるために、コミュニケーション（声掛け、説明、面談等）を行い、スタッフとの信頼関係を築き、店内における指導・教育的役割を果たすことが求められる。また、スタッフの配分（シフト管理、勤怠管理、評価）、作業手順の改善などの事務的管理を行う。
	物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理	主として原材料と施設・設備のマネジメントである。原材料や必要な設備を見積もり、その発注・検収を行う。原材料については、適切な衛生管理と保管条件（温度や湿度）をコントロールし、食材の品質維持を図る。また、キッチン設備ほかの店内設備についての状態を管理し適切な衛生および清潔さの管理を行う。
	財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析	店舗の運営状況を数値から読み取り、改善していくマネジメントである。店舗の収益状況（売上、利益、現金収支、コスト構成内容等）の数値を把握し、それらを分析し、改善を図る。
	その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理 ・オペレーションマニュアル等の作成・改善	集客のためのプロモーション企画および実施、店内接客状況の把握と改善、POPほか各種ツール作成など、店舗における顧客対応面のマネジメントである。
	社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養	社会人としての一般的教養や働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）を身につけており理解できること。
	食の知識	・食材、食品、調理に関する知識	フードサービス企業の店舗は、食べ物を調理しお客に商品として提供するサービスを行っているため、食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を持っていること。

経営中核人材

入社後

企画部門

スーパーバイザー

管理部門

エリアマネジャー

商品開発部門

財務的資源の管理

人的資源の管理

物的資源の管理

その他管理

社会人基礎

食の知識

店舗マネジャー

卒業時

DP1
社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力

DP2
企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力

DP3
フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力

DP4
フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICTや調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力

DP5
企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力および変化対応能力の素養を育成

在学時

社会人基礎力	企業経営に関する基本的な理論	店舗業務をこなすことができる能力	食品に関する知識	企業経営に関する知識	フードサービスに関する知識	企業環境変化に対応できる力	広い視野と論理的思考力
・アカデミックリテラシー ・キャリアデザイン ・統計基礎 ・情報リテラシーⅠ ・情報リテラシーⅡ ・英語Ⅰ ・英語Ⅱ ・英語Ⅲ ・コミュニケーション論 ・プレゼンテーション論 ・ネットワーク基礎論 ・セキュリティ基礎論	・経営学概論 ・経済学概論 ・簿記論 ・経営管理論 ・マーケティング論 ・会計学 ・原価計算論 ・法学概論 ・労務管理と法 ・人的資源管理 ・グローバル経営論	・臨地実習Ⅰ ・臨地実習Ⅱ ・臨地実習Ⅲ	・食品学 ・食品衛生学 ・食品関連法規 ・食文化論 ・調理学 ・調理学実習・Ⅰ ・調理学実習Ⅱ ・食品流通論 ・食品加工学 ・食品加工学実習 ・商品開発実習	・企業の社会的責任 ・プロモーション論 ・店舗政策・立地論 ・立地分析演習 ・消費者行動論 ・起業論	・フードサービス組織論 ・フードサービスマーケティング論 ・マーケティングリサーチ実習 ・事業・商品開発論 ・プランニング実習 ・フードサービス経営分析 ・フードサービス戦略論 ・フードサービス産業論 ・ホスピタリティ論 ・ホスピタリティサービス演習	・情報と社会 ・情報セキュリティ ・リスクマネジメント ・情報ネットワークと知的財産	・思考の整理学 ・地域学概論 ・デザイン思考 ・デザイン基礎演習 ・カラーコーディネート ・ユニバーサルデザイン ・地域と歴史 ・地域と観光 ・地域と文化 ・地域と産業 ・卒業研究
基礎科目	職業専門科目	職業専門科目	職業専門科目	職業専門科目	職業専門科目	展開科目	展開科目 総合科目

理論と実習 入社後、短期間でチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力

知見と実践 中核経営人材へ成長していくための素養

資料4-1

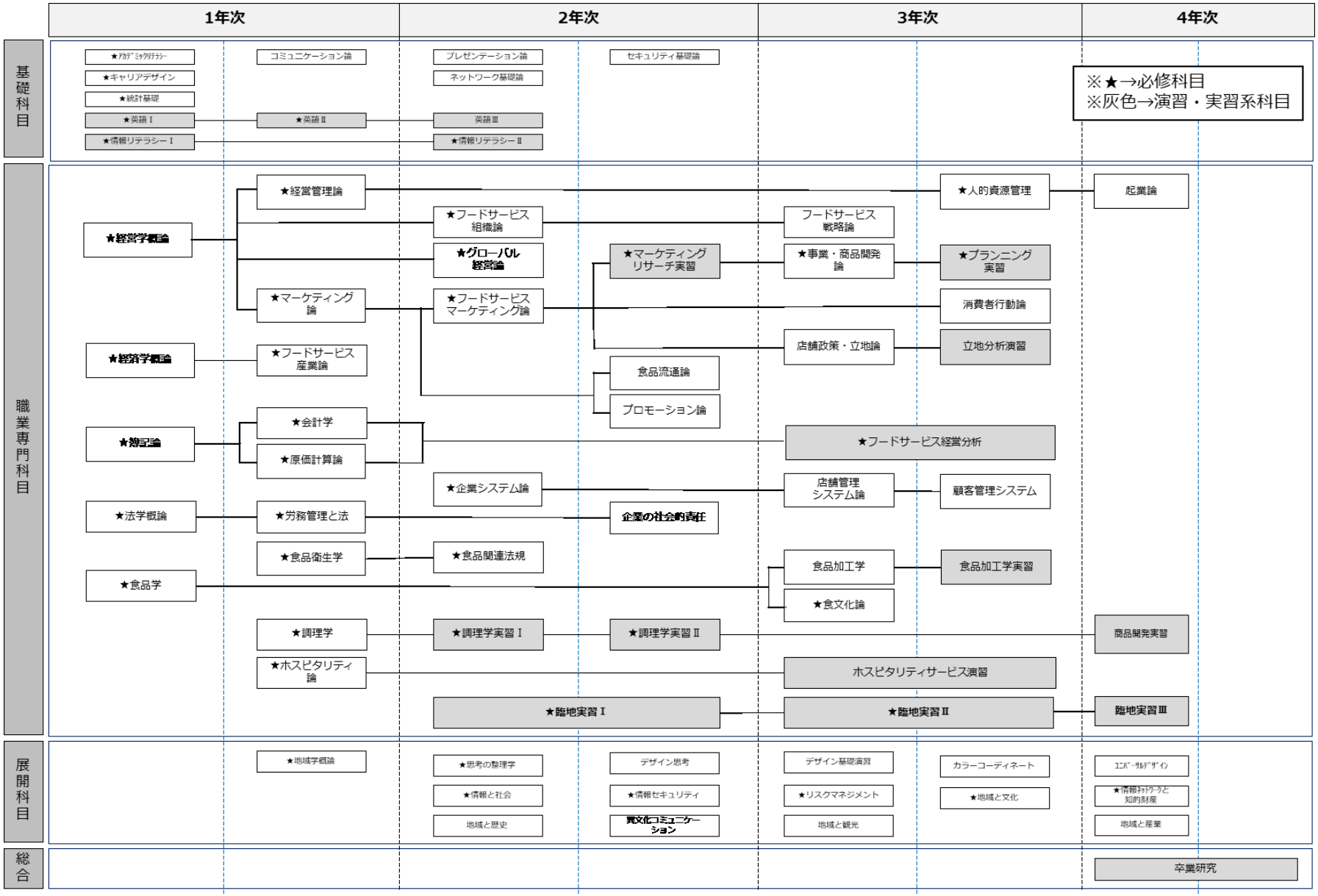
フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科　カリキュラム・ツリー

＜養成する人材像＞
フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。
卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に中核経営人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。

＜ディプロマポリシー：修得する能力・到達目標＞
DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力
DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力
DP3.フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力
DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICTや調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力
DP5.企業と社会のかかわりを心まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力および変化対応能力の素養を育成

区分		科目名	ディプロマポリシーの達成にあたり、特に重要な事項は◎、重要な事項は○とする。				
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
			社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力	企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力	フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力	フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICTや調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力	企業と社会のかかわりを心まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力および変化対応能力の素養を育成
基礎科目		アカデミックリテラシー	◎				
		キャリアデザイン	◎				
		統計基礎	◎	○			
		コミュニケーション論	◎				
		プレゼンテーション論	◎				
		ネットワーク基礎論	◎				
		セキュリティ基礎論	◎				
		情報リテラシーⅠ	◎				
		情報リテラシーⅡ	◎				
		英語Ⅰ	◎				
		英語Ⅱ	◎				
		英語Ⅲ	◎				
職業専門科目	基盤科目群	経営学概論		◎			
		経済学概論		◎			
		簿記論		◎			
		経営管理論		◎			
		マーケティング論		◎			
		会計学		◎			
		原価計算論		◎			
		法学概論		◎			
		労務管理と法		◎			
		グローバル経営論		◎			
		企業システム論		◎	○		
		人的資源管理		◎	○		
	フードサービスマネジメント科目群	フードサービス組織論		○	◎		
		フードサービス戦略論		○	◎		
		企業の社会的責任			◎		
		プロモーション論		○	◎		
		食品流通論			◎		
		フードサービスマーケティング論		○	◎		
		マーケティングリサーチ実習		○	◎		○
		事業・商品開発論			◎	○	
		プランニング実習			◎	○	
		店舗管理システム論			◎	○	
		顧客管理システム			◎	○	
		店舗政策・立地論			◎		
		立地分析演習			◎		
		消費者行動論			◎		
		フードサービス経営分析			◎	○	
		起業論		○	◎	○	
		食品学			◎		
		食品衛生学			◎		
		食品関連法規			◎		
		食文化論			◎		
		食品加工学			◎	○	
		食品加工学実習			◎	○	
		フードサービス産業論			◎	○	
		ホスピタリティ論		○	◎		
		ホスピタリティサービス演習		○	◎		
		調理学			◎	○	
		調理学実習Ⅰ			◎	○	
		調理学実習Ⅱ			◎	○	
		商品開発実習			◎	○	
		臨地実習Ⅰ	○	○	◎	○	○
		臨地実習Ⅱ	○	○	◎	○	○
		臨地実習Ⅲ	○	○	○	○	◎
展開科目	発想力科目群考え方と	思考の整理学				◎	
		異文化コミュニケーション				◎	
		デザイン思考				◎	
		デザイン基礎演習				◎	
		カラーコーディネート				◎	
		ユニバーサルデザイン				◎	
	情報関連科目群	情報と社会				◎	
		情報セキュリティ				◎	
		リスクマネジメント				◎	
		情報ネットワークと知的財産				◎	
	地域関連科目群	地域学概論				◎	○
		地域と歴史				◎	
		地域と文化				◎	
		地域と観光				◎	
		地域と産業				◎	
総合科目		卒業研究	○	○	○	○	◎

フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科　履修系統図



資料4-2

ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーの関係図

養成する人材像

フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。
卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に中核経営人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。

ディプロマ・ポリシー

DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力	企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力	フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力	フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICTや調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力	企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力および変化対応能力の素養を育成

カリキュラム・ポリシー

CP1	CP2	CP3	CP4	CP5
基礎科目	職業専門科目		展開科目	総合科目
	基盤科目群	フードサービスマネジメント科目群		
社会人として必要な基礎能力である論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性を身につけさせるための教育を実施する。	経済や経営の基本的概念と理論的な知識に加えて、マネジメントに必要な組織運営の仕組みや流れを理解できる能力を身につけさせるための教育を実施する。	フードサービス企業の特性を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。	フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。	持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。

科目名

CP1	CP2	CP3		CP4	CP5
アカデミックリテラシ	経営学概論	フードサービス組織論	食品学	思考の整理学	卒業研究
キャリアデザイン	経済学概論	フードサービス戦略論	食品衛生学	異文化コミュニケーション	
統計基礎	簿記論	企業の社会的責任	食品関連法規	デザイン思考	
コミュニケーション論	経営管理論	プロモーション論	食文化論	デザイン基礎演習	
プレゼンテーション論	マーケティング論	食品流通論	食品加工学	カラーコーディネート	
ネットワーク基礎論	会計学	ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論	食品加工学実習	ユニバーサルデザイン	
セキュリティ基礎論	原価計算論	ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習	フードサービス産業論	情報と社会	
情報リテラシーⅠ	法学概論	事業・商品開発論	ホスピタリティ論	情報セキュリティ	
情報リテラシーⅡ	労務管理と法	プランニング実習	ホスピタリティサービス演習	リスクマネジメント	
英語Ⅰ	グローバル経営論	店舗管理システム論	調理学	情報ネットワークと知的財産	
英語Ⅱ	企業システム論	顧客管理システム	調理学実習Ⅰ	地域学概論	
英語Ⅲ	人的資源管理	店舗政策・立地論	調理学実習Ⅱ	地域と歴史	
		立地分析演習	商品開発実習	地域と観光	
		消費者行動論	臨地実習Ⅰ	地域と文化	
		フードサービス経営分析	臨地実習Ⅱ	地域と産業	
		起業論	臨地実習Ⅲ		

資料4－4

職業能力水準と教育内容に応じた履修パターン

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	選択	自由	職業能力水準（マネジメントレベル）	教育内容	履修パターン
基礎科目		1	アカデミックリテラシー	1前	2					
		2	キャリアデザイン	1前	2					
		3	統計基礎	1前	2					
		4	情報リテラシーⅠ	1前	2					
		5	情報リテラシーⅡ	2前	2					
		6	英語Ⅰ	1前	2					
		7	英語Ⅱ	1後	2			―	―	14単位
		8	コミュニケーション論	1後		2				
		9	プレゼンテーション論	2前		2				
		10	ネットワーク基礎論	2前		2				
		11	セキュリティ基礎論	2後		2		―	―	6単位以上
		12	英語Ⅲ	2前		2				
職業専門科目	基盤科目群	1	経営学概論	1前	2			1．店舗内	マネジメント	
		2	経済学概論	1前	1			1．店舗内	マネジメント	
		3	簿記論	1前	2			1．店舗内	マネジメント	
		4	経営管理論	1後	2			2．組織内	マネジメント	
		5	マーケティング論	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		6	会計学	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		7	原価計算論	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		8	法学概論	1前	2			1．店舗内	マネジメント	
		9	労務管理と法	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		10	グローバル経営論	2前	2			2．組織内	マネジメント	
		11	企業システム論	2前	2			1．店舗内	ＩＣＴ	
		12	人的資源管理	3後	2			1．店舗内	マネジメント	
	フードサービスマネジメント科目群	13	フードサービス組織論	2前	2			2．組織内	マネジメント	
		14	フードサービスマーケティング論	2前	2			1．店舗内	マネジメント	
		15	マーケティングリサーチ実習	2後	4			1．店舗内	マネジメント	
		16	事業・商品開発論	3前	2			2．組織内	マネジメント	
		17	プランニング実習	3後	4			2．組織内	マネジメント	
		18	フードサービス経営分析	3通	4			2．組織内	マネジメント	
		19	食品学	1前	2			1．店舗内	フードサービス	
		20	食品衛生学	1後	2			1．店舗内	フードサービス	
		21	食品関連法規	2前	1			1．店舗内	フードサービス	
		22	食文化論	3前	2			1．店舗内	フードサービス	
		23	フードサービス産業論	1後	1			2．組織内	フードサービス	
		24	ホスピタリティ論	1後	1			1．店舗内	フードサービス	
		25	調理学	1後	2			1．店舗内	フードサービス	
		26	調理学実習Ⅰ	2前	4			1．店舗内	フードサービス	
		27	調理学実習Ⅱ	2後	4			1．店舗内	フードサービス	
		28	臨地実習Ⅰ	2通	8			1．店舗内	複合	
		29	臨地実習Ⅱ	3通	8			1．店舗内	複合	
		30	臨地実習Ⅲ	4前	4			1．店舗内	複合	80単位
		31	フードサービス戦略論	3前		1		2．組織内	マネジメント	
		32	企業の社会的責任	2後		2		2．組織内	マネジメント	
		33	プロモーション論	2後		1		2．組織内	マネジメント	
		37	店舗政策・立地論	3前		2		2．組織内	マネジメント	3単位以上
		38	立地分析演習	3後		2		2．組織内	マネジメント	
		39	消費者行動論	3後		1		2．組織内	マネジメント	
		40	起業論	4前		2		2．組織内	マネジメント	
		35	店舗管理システム論	3前		2		1．店舗内	ＩＣＴ	2単位以上
		36	顧客管理システム	3後		2		1．店舗内	ＩＣＴ	
		34	食品流通論	2後		1		2．組織内	フードサービス	
		41	食品加工学	3前		2		2．組織内	フードサービス	
		42	食品加工学実習	3後		2		2．組織内	フードサービス	2単位以上
		43	ホスピタリティサービス演習	3通		2		1．店舗内	フードサービス	
		44	商品開発実習	4前		2		2．組織内	フードサービス	
										7単位以上
展開科目		1	思考の整理学	2前	2				考え方と発想力	
		2	情報と社会	2前	2				情報関連	
		3	情報セキュリティ	2後	2				情報関連	
		4	リスクマネジメント	3前	2			―	情報関連	12単位
		5	情報ネットワークと知的財産	4前	2				情報関連	
		6	地域学概論	1後	2				地域関連	
		7	異文化コミュニケーション	2後		2			考え方と発想力	
		8	デザイン思考	2後		2			考え方と発想力	
		9	デザイン基礎演習	3前		2		―	考え方と発想力	4単位以上
		10	カラーコーディネート	3後		2			考え方と発想力	
		11	ユニバーサルデザイン	4前		2			考え方と発想力	
		12	地域と歴史	2前		2			地域関連	
		13	地域と観光	3前		2			地域関連	
		14	地域と文化	3後		2		―	地域関連	4単位以上
		15	地域と産業	4前		2			地域関連	
総合科目		1	卒業研究	4通	4					4単位

資料4－5

職業能力水準と科目

（厚労省）外食産業における職業能力評価基準より抜粋			本学独自で作成				
職　種	職　務	能力評価ユニット	人材像	職業能力水準	職務行動例		基礎科目および職業専門科目 （※は必修）
店舗運営	オペレーション管理	労務管理 現金・売上管理 設備・安全衛生管理 店舗運営のマネジメント	1、店舗マネジャー	1、店舗内のマネジメントレベル	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善	※ホスピタリティ論 ※労務管理と法 ※ﾎｽﾋﾟﾀﾘﾃｨｻｰﾋﾞｽ演習 ※人的資源管理 ※法学概論
					物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理	※食品衛生学 ※食品関連法規 ・店舗管理システム
	キッチン	キッチン			財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析	※簿記論 ※会計学 ※原価計算論 ※経営学概論 ※経済学概論 ・顧客管理システム
	フロアサービス	フロアサービス（レストラン） フロアサービス（居酒屋） フロアサービス（ファストフード）			その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理 ・オペレーションマニュアル等の作成・改善	※ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ※マーケティング論 ※ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ※企業システム論
					社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養	※キャリアデザイン ・コミュニケーション論 ・プレゼンテーション論　　等
					食の知識	・食材、食品、調理に関する知識	※食文化論 ※食品学 ※調理学 ※調理学実習Ⅰ・Ⅱ
営業・店舗管理	営業サービス	販促活動の企画･立案・実施 店舗支援 営業・店舗管理のマネジメント	2、経営中核人材	2、組織内のマネジメントレベル	組織・部門の運営	・店舗開発 ・商品開発 ・新規企画の計画・立案 ・企業または事業の課題解決	※経営管理論 ※フードサービス組織論 ※プランニング実習 ※グローバル経営論 ※事業・商品開発論 ※フードサービス経営分析 ※フードサービス産業論 ・消費者行動論 ・フードサービス戦略論 ・企業の社会的責任 ・店舗政策・立地論 ・立地分演習 ・食品流通論 ・起業論 ・プロモーション論 ・食品加工学 ・食品加工学実習 ・商品開発実習
	エリア店舗管理	店舗統括・店舗運営指導 エリア内競合店対策 不振店舗重点対策・指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	フランチャイズ企画・管理	開業支援 店舗経営指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	店舗従業員教育	研修･教育方法・スケジュールの立案 研修の実施 営業・店舗管理のマネジメント					
食材・商品購買	商品調達計画	商品加工計画立案 調達計画立案 既存取引先との取引交渉 新規取引先の開拓 購買のマネジメント					
	商品仕入	日常の仕入れ業務 仕入れ品の品質管理 供給者（社）への指導・折衝 購買のマネジメント					
	セントラルキッチン	施設管理 食材加工・衛生管理 商品開発・品質管理 セントラル・キッチンのマネジメント					
	商品管理	物流方法・コストの検討 配送指示（商流） 保管･在庫管理（物流） 食材の管理方法の検討 食材別のロス管理・廃棄食材の管理 購買のマネジメント					
商品開発	マーケット・食材研究	マーケット・新食 食材の調査材の調理･加工方法の検討 食材の安全性・供給先の調査 商品開発のマネジメント					
	メニュー開発	新メニューの試作・評価、コスト管理 新メニューのテストマーケティング・改良 新メニューの調理方法等の店舗指導（オペレーション指導） 既存メニューの販売動向調査 既存メニューの改善・廃止の検討 商品開発のマネジメント					
店舗開発	出店計画	業態別出店戦略 市場調査 店舗開発のマネジメント					
	物件	物件情報収集 物件実地調査 貸主折衝 店舗開発のマネジメント					
	店舗	店舗施設の市場調査 店舗設計／店舗改善 工事管理 店舗営繕 店舗開発のマネジメント					

資料５-１

（参照）学校法人国際ビジネス学院就業規則

第３５条【定　年】

１．　職員の定年は満６５才とし、定年に達した日（誕生日）の属する年度の末日をもって、自然退職とする。

２．　業務の都合及び本人希望により、６５歳以後も雇用することがある。再雇用を希望する者は、定年に達する日の６か月前までに所定の継続雇用申出書を学院に提出しなければならない。

３．　定年後の雇用条件は個別に協議して定め、１年ごとに契約を更新する。

※　　は令和２年４月１日から施行予定。

資料５-２

かなざわ食マネジメント専門職大学設置時における
採用教員の定年の特例に関する規程

第 １ 条　かなざわ食マネジメント専門職大学設置のため専任の教員として採用する教育職員の定年は、学校法人国際ビジネス学院就業規則第３５条の規程にかかわらず、この規程に定めるところによる。

第 ２ 条　本学院が特に要請して採用した者のうち、採用時の満年齢が６５歳以上の者については、満７５歳に達する日の属する年度の末日を限度として、必要に応じて更新を繰り返すことができる。なお、本学の開設当初から完成年度の末日までに満７５歳に達することとなる者は、完成年度の末日を限度として、更新することができる。

附則
この規程は、令和３年４月１日から施行する。

資料6-1

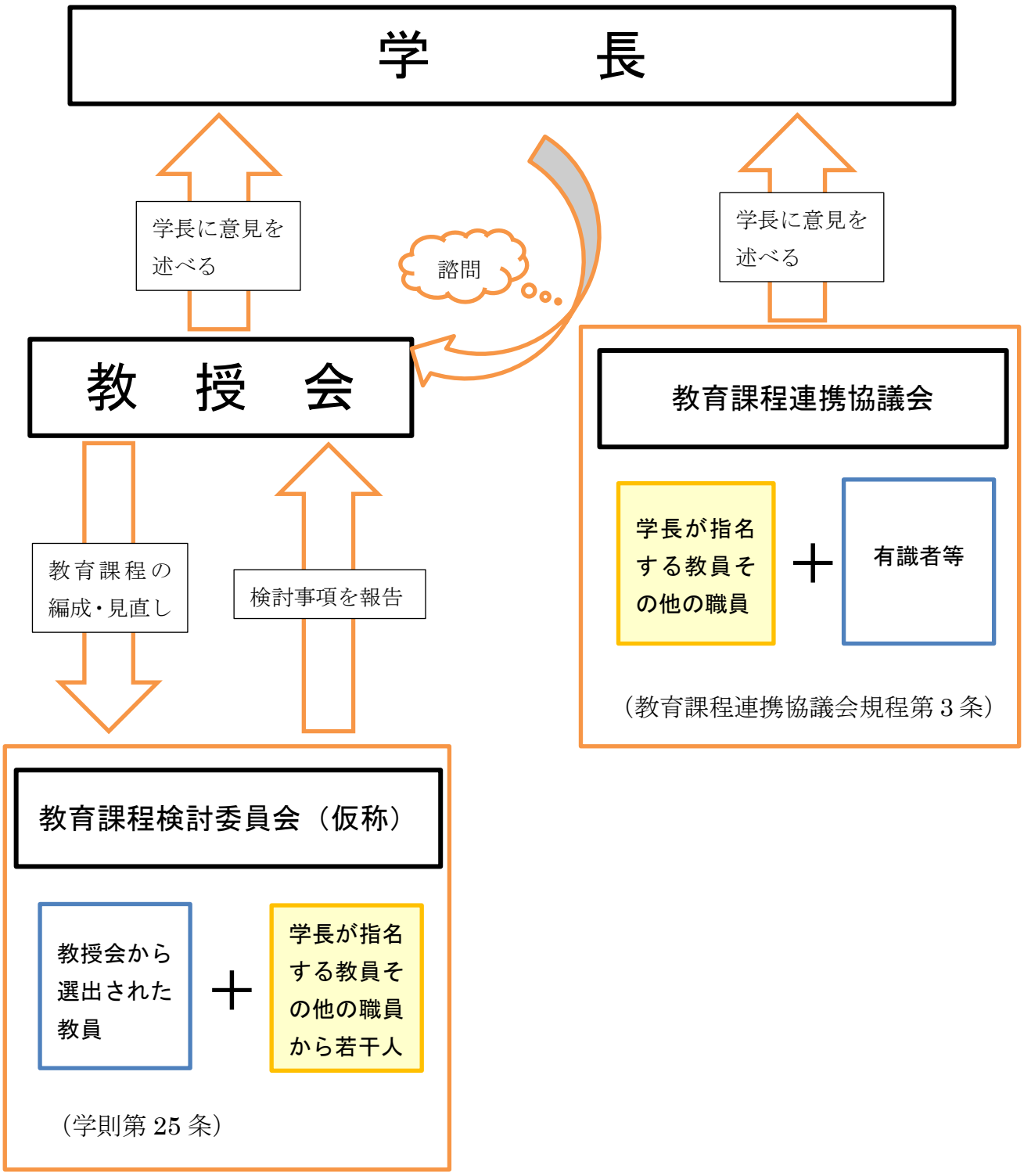
履修モデル（フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科）

科目区分			1年次			2年次			3年次			4年次		
			科目名	単位数	履修単位数	科目名	単位数	履修単位数	科目名	単位数	履修単位数	科目名	単位数	履修単位数
基礎科目		必修	アカデミックリテラシー キャリアデザイン 情報リテラシーⅠ 統計基礎 英語Ⅰ 英語Ⅱ	2 2 2 2 2 2	12	情報リテラシーⅡ	2	2						
		選択	※コミュニケーション論	2	※から6単位以上	※プレゼンテーション論 ※ネットワーク基礎論 ※セキュリティ基礎論 ※英語Ⅲ	2 2 2 2	※から6単位以上						
			単位数	14	12～14	単位数	10	6～8	単位数	0	0	単位数	0	0
職業専門科目	基盤科目群	必修	経営学概論 経済学概論 簿記論 経営管理論 マーケティング論 会計学 原価計算論 法学概論 労働管理と法	2 1 2 2 2 2 2 2 2	17	企業システム論 グローバル経営論	2 2	4	人的資源管理	2	2			
	フードサービスマネジメント科目群	必修	労務管理と法 フードサービス産業論 ホスピタリティ論 調理学 食品学	2 1 1 2 2	8	フードサービス組織論 フードサービスマーケティング論 食品関連法規 調理学実習Ⅰ マーケティングリサーチ実習 調理学実習Ⅱ 臨地実習Ⅰ	2 2 1 4 4 4 8	25	フードサービス経営分析 事業・商品開発論 プランニング実習 食文化論 臨地実習Ⅱ	4 2 4 2 8	20	臨地実習Ⅲ	4	4
		選択			―	★企業の社会的責任 ★プロモーション論 ★食品流通論	2 1 1	★から7単位以上	★ホスピタリティサービス演習 ★フードサービス戦略論 ★消費者行動論 ★食品加工学 ★食品加工学実習 ★店舗政策・立地論 ★立地分析演習 ★店舗管理システム論 ★顧客管理システム	2 1 1 2 2 2 2 2 2	★から7単位以上	★起業論 ★商品開発実習	2 2	★から7単位以上
			単位数	25	25	単位数	33	29～33	単位数	36	22～31	単位数	8	4～8
展開科目	考え方と発想科目群	必修			―	思考の整理学	2	2			0			0
		選択			―	●デザイン思考 ●異文化コミュニケーション	2 2	●から4単位以上	●デザイン基礎実習 ●カラーコーディネート	2 2	●から4単位以上	●ユニバーサルデザイン	2	●から4単位以上
	情報関連科目群	必修			―	情報と社会	2	2	リスクマネジメント 情報セキュリティ	2 2	4	情報ネットワークと知的財産	2	2
	地域関連科目群	必修	◇地域学概論	2	2			―			―			―
		選択			―	◇地域と歴史	2	◇から4単位以上	◇地域と観光 ◇地域と文化	2 2	◇から4単位以上	◇地域と産業	2	◇から4単位以上
			単位数	2	2	単位数	10	4～10	単位数	12	6～12	単位数	6	2～6
総合科目		必修			―			―			―	卒業研究	4	4
			単位数	2	0	単位数	0	0	単位数	0	0	単位数	4	4
			合計単位数	43	39～43	合計単位数	53	39～48	合計単位数	48	30～48	合計単位数	18	10～18
												総合計単位数	162	
												履修最低単位数	131	

資料 7-1

教授会と教育課程連携協議会の関係図

（教育課程の編成、見直し等に関する体制）



資料８－１

松任総合運動公園体育施設の使用に関する基本協定書

白山市（以下「甲」という。）と学校法人国際ビジネス学院（以下「乙」という。）とは、かなざわ食マネジメント専門職大学（仮称）を白山市横江町で開校するにあたり、甲が管理する松任総合運動公園の体育館及び陸上競技場（以下「体育館等」という。）の使用に関して次のとおり基本協定（以下「協定」という。）を締結する。

（目的）

第１条　本協定は、専門職大学設置基準（平成２９年文部科学省令第３３号）第４４条の規定に基づき、かなざわ食マネジメント専門職大学（仮称）における教育活動のため、甲及び乙が相互に協力して適正かつ円滑に体育館等を使用するために必要な事項を定めることを目的とする。

（体育館等の取り扱い）

第２条　乙は、体育館等を使用する場合には、白山市体育施設及び有料公園施設条例（平成１７年白山市条例第１０８号。以下「施設条例」という。）の定めるところにより、甲が指定する日以後において甲に申請書を提出することとする。

（その他の施設の取り扱い）

第３条　乙は、体育館等以外の施設条例に掲げる施設を使用する場合についても、前条の例による。

（有効期間）

第４条　本協定の有効期間は、開校してから２０年間とする。

（更新）

第５条　甲及び乙は協議の上、本協定を更新することができる。最初の更新については更新の日から２０年以上、その後の更新については１０年以上とし、具体的な期間については更新時に、甲及び乙の協議により決定することとする。

（誠実履行の義務）

第６条　甲及び乙は、互いに本協定を誠実に履行するものとし、本協定に定めのない事項及び本協定について疑義が生じたときは、甲及び乙は、誠意をもって、その都度協議して決定するものとする。

（改定）

第７条　本協定の改定は、甲及び乙双方の合意により行うものとする。

本協定の締結を証するため、協定書２通を作成し、甲及び乙それぞれ記名押印の上、各自１通を保有する。

令和元年 9 月 5 日

石川県白山市倉光二丁目１番地

甲　石川県白山市長 山田憲昭

福井県坂井市丸岡町熊堂第3号7番地1の22

乙　学校法人 国際ビジネス学院

理事長 大聖寺谷敏

かなざわ食マネジメント専門職大学から松任総合運動公園（体育館、運動場）へのアクセス



松任総合運動公園より車で 10 分

資料８－２

資料8-3

時間割（フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科）

※灰色→必修科目、色なし→選択必修

1年次（前期開講科目）

	月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所
1	アカデミック リテラシー(A)	反田	講義室1	情報リテラシーⅠ	能登	ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室				食品学	相良	講義室1	英語Ⅰ	非常勤（ブルース）	講義室1
2	アカデミック リテラシー(B)	反田	講義室1	情報リテラシーⅠ	能登	ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室	簿記論	木戸田	講義室1				英語Ⅰ	非常勤（ブルース）	講義室1
3	キャリアデザイン(A)	矢部	講義室1	経営学概論	薮下	講義室1				法学概論	名古	講義室1			
4	キャリアデザイン(B)	矢部	講義室1	経済学概論	木戸田	講義室1				統計基礎	薮下	講義室1			
5															

1年次（後期開講科目）

	月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所
1	コミュニケーション論	安藤	講義室1	調理学	相良	講義室1	会計学	木戸田	講義室1				英語Ⅱ	非常勤（ブルース）	講義室1
2	マーケティング論	平田	講義室1	地域学概論	薮下	講義室1	原価計算論	木戸田	講義室1	食品衛生学	松井	講義室1	英語Ⅱ	非常勤（ブルース）	講義室1
3	ホスピタリティ論	安藤	講義室1							労務管理と法	名古	講義室1			
4	経営管理論	平田	講義室1							フードサービス産業論	堀田	講義室1			
5															

2年次（前期開講科目）

	月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所
1	プレゼンテーション論	安藤	講義室2	グローバル経営論	反田	講義室2	調理学実習Ⅰ	板坂、野村	調理実習室	企業システム論	能登	講義室2			
2	地域と歴史	安藤	講義室2	フードサービス マーケティング論	堀田	講義室2	調理学実習Ⅰ	板坂、野村	調理実習室	食品関連法規	松井	講義室2			
3	ネットワーク基礎論	能登	講義室2	情報リテラシーⅡ	能登	ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室	調理学実習Ⅰ	板坂、野村	調理実習室	思考の整理学	薮下	講義室2	英語Ⅲ	非常勤（ブルース）	講義室1
4	情報と社会	能登	講義室2	情報リテラシーⅡ	能登	ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室	調理学実習Ⅰ	板坂、野村	調理実習室	フードサービス 組織論	堀田	講義室2	英語Ⅲ	非常勤（ブルース）	講義室1
5															

2年次（後期開講科目）

	月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所
1	セキュリティ基礎論	能登	講義室2	マーケティング リサーチ実習	平田	講義室2	調理学実習Ⅱ	板坂、野村	調理実習室				デザイン思考	非常勤（稲垣）	講義室2／ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室
2				マーケティング リサーチ実習	平田	講義室2	調理学実習Ⅱ	板坂、野村	調理実習室	食品流通論	堀田	講義室2			
3				マーケティング リサーチ実習	平田	講義室2	調理学実習Ⅱ	板坂、野村	調理実習室	プロモーション論	安岡	講義室2	異文化コミュニケーション	非常勤（加藤）	講義室2
4	情報セキュリティ	能登	講義室3	マーケティング リサーチ実習	平田	講義室2	調理学実習Ⅱ	板坂、野村	調理実習室	企業の社会的責任	名古	講義室2			
5															

３年次（前期開講科目）

	月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所
1	事業・商品開発論	緒方	講義室３	食文化論	相良	講義室３	フードサービス経営分析	岡内	講義室３	店舗政策・立地論	堀田	講義室３	デザイン基礎演習	非常勤（稲垣）	講義室３/ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室
2	店舗管理システム論	緒方	講義室３	食品加工学	相良	講義室３	フードサービス経営分析	岡内	講義室３				デザイン基礎演習	非常勤（稲垣）	講義室３/ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室
3	地域と観光	安藤	講義室３				ホスピタリティサービス演習	小島	講義室３	フードサービス戦略論	堀田	講義室３			
4							リスクマネジメント	反田	講義室３						
5															

３年次（後期開講科目）

	月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所
1				プランニング実習	板坂、野村	調理実習室	フードサービス経営分析	岡内	講義室３	立地分析演習	堀田	講義室３			
2				プランニング実習	板坂、野村	調理実習室	フードサービス経営分析	岡内	講義室３	消費者行動論	藪下	講義室３	カラーコーディネート	非常勤（稲垣）	講義室３/ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室
3	顧客管理システム	辰島	講義室３	プランニング実習	板坂、野村	調理実習室	ホスピタリティサービス演習	小島	講義室３	食品加工学実習	野村	調理実習室	地域と文化	非常勤（庄田）	講義室３
4				プランニング実習	板坂、野村	調理実習室	人的資源管理	反田	講義室３	食品加工学実習	野村	調理実習室			
5															

４年次（前期開講科目）

	月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所
1	卒業研究		セミ室１、ゼミ室２、講義室５	商品開発実習	辻口、相良、野村	調理実習室									
2	卒業研究		セミ室１、ゼミ室２、講義室５	商品開発実習	辻口、相良、野村	調理実習室									
3	起業論	緒方	講義室４	地域と産業	安藤	講義室４							ユニバーサルデザイン	非常勤（稲垣）	講義室４/ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室
4	情報ネットワークと知的財産	藪下	講義室４												
5															

４年次（後期開講科目）

	月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所	科目	教員	場所
1	卒業研究		セミ室１、ゼミ室２、講義室４、講義室５												
2	卒業研究		セミ室１、ゼミ室２、講義室４、講義室５												
3															
4															
5															

フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科

資料８-３

前期：４～９月

		1限目	2限目	3限目	4限目	5限目
３Ｆ 講義室１ （40人）	月	アカデミックリテラシー(A)	アカデミックリテラシー(Ｂ)	キャリアデザイン(Ａ)	キャリアデザイン(Ｂ)	
	火			経営学概論	経済学概論	
	水		簿記論			
	木	食品学		法学概論	統計基礎	
	金	英語Ⅰ	英語Ⅰ	英語Ⅲ	英語Ⅲ	
３Ｆ 講義室２ （40人）	月	プレゼンテーション論	地域と歴史	ネットワーク基礎論	情報と社会	
	火	グローバル経営論	フードサービスマーケティング論			
	水					
	木	企業システム論	食品関連法規	思考の整理学	フードサービス組織論	
	金					
３Ｆ 講義室３ （40人）	月	事業・商品開発論	店舗管理システム論	地域と観光		
	火	食文化論	食品加工学			
	水	フードサービス経営分析	フードサービス経営分析	ホスピタリティサービス演習	リスクマネジメント	
	木	店舗政策・立地論		フードサービス戦略論		
	金	デザイン基礎演習	デザイン基礎演習			
３Ｆ 講義室4 （40人）	月			起業論	情報ネットワークと知的財産	
	火			地域と産業		
	水					
	木					
	金			ユニバーサルデザイン		
３Ｆ 講義室５ （40人）	月					
	火					
	水					
	木					
	金					
３Ｆ ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室 （40人）	月					
	火	情報リテラシーⅠ	情報リテラシーⅠ	情報リテラシーⅡ	情報リテラシーⅡ	
	水					
	木					
	金	デザイン基礎演習	デザイン基礎演習	ユニバーサルデザイン		
２Ｆ 調理実習室 （40人）	月					
	火	商品開発実習	商品開発実習			
	水	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	
	木					
	金					

フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科

後期：10～3月

		1限目	2限目	3限目	4限目	5限目
3Ｆ 講義室１ （40人）	月	コミュニケーション論	マーケティング論	ホスピタリティ論	経営管理論	
	火	調理学	地域学概論			
	水	会計学	原価計算論			
	木		食品衛生学	労務管理と法	フードサービス産業論	
	金	英語Ⅱ	英語Ⅱ			
3Ｆ 講義室２ （40人）	月	セキュリティ基礎論				
	火	マーケティングリサーチ実習	マーケティングリサーチ実習	マーケティングリサーチ実習	マーケティングリサーチ実習	
	水					
	木		食品流通論	プロモーション論	企業の社会的責任	
	金	デザイン思考		異文化コミュニケーション		
3Ｆ 講義室３ （40人）	月			顧客管理システム	情報セキュリティ	
	火					
	水	フードサービス経営分析	フードサービス経営分析	ホスピタリティサービス演習	人的資源管理	
	木	立地分析演習	消費者行動論			
	金		カラーコーディネート	地域と文化		
3Ｆ 講義室4 （40人）	月					
	火					
	水					
	木					
	金					
3Ｆ 講義室5 （40人）	月					
	火					
	水					
	木					
	金					
3Ｆ ｺﾝﾋﾟｭｰﾀｰ室 （40人）	月					
	火					
	水					
	木					
	金	デザイン思考	カラーコーディネート			
2Ｆ 調理実習室 （40人）	月					
	火	プランニング実習	プランニング実習	プランニング実習	プランニング実習	
	水	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	
	木			食品加工学実習	食品加工学実習	
	金					

資料 8-4

調理実習施設に係る教室の使用一覧

●実習室を使用する授業科目一覧

前期

学校	学年	授業科目名
専門職大学	2 年次（40 名）	・調理学実習 I
	3 年次（40 名）	・商品開発実習
	4 年次（該当学生）	・卒業研究
専門学校（国際調理専門学校）	1 年制（40 名）	・調理実習
	2 年制 1 年次（40 名）	・調理実習
	2 年制 2 年次（20 名 2 ｸﾗｽ）	・シミュレーション実習

後期

学校	学年	授業科目名
専門職大学	2 年次（40 名）	・調理学実習 II
	3 年次（40 名）	・プランニング実習 ・食品加工学実習
	4 年次（該当学生）	・卒業研究
専門学校（国際調理専門学校）	1 年制（40 名）	・調理実習
	2 年制 1 年次（40 名）	・調理実習
	2 年制 2 年次（20 名 2 ｸﾗｽ）	・シミュレーション実習

●実習室ごとの使用一覧

前期

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目	5時間目
授業時間		9:00~10:30	10:45~12:15	13:15~14:45	15:00~16:30	16:45~18:15
調理実習室Ⅰ	月					
	火	商品開発実習	商品開発実習			
	水	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	
	木					
	金					

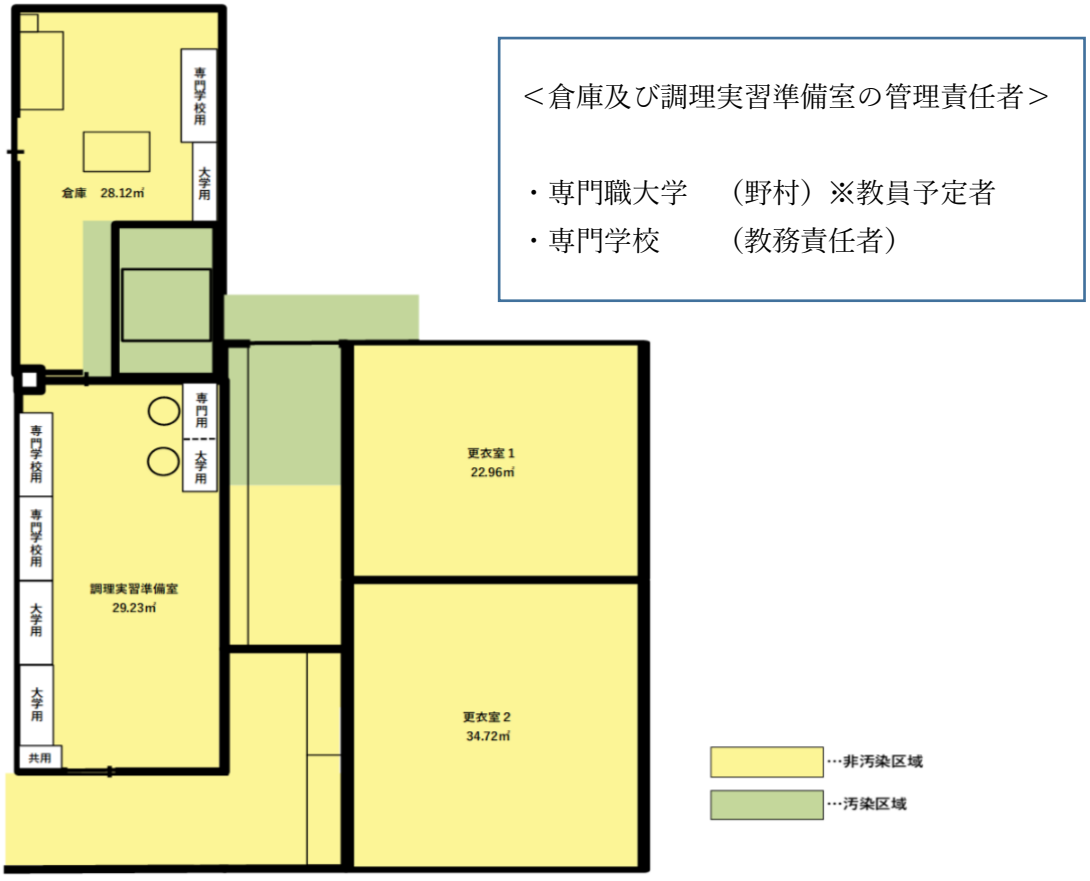
時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目
授業時間		9:50~11:20	11:30~13:00	13:50~15:20	15:30~17:00
調理実習室Ⅱ	月	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）
	火	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
	水				
	木				
	金	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
シミュレーション実習室	月				
	火				
	水	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	木	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	金	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）

後期

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目	5時間目
授業時間		9:00~10:30	10:45~12:15	13:15~14:45	15:00~16:30	16:45~18:15
調理実習室Ⅰ	月					
	火	ﾌﾟﾗﾝﾆﾝｸﾞ実習	ﾌﾟﾗﾝﾆﾝｸﾞ実習	ﾌﾟﾗﾝﾆﾝｸﾞ実習	ﾌﾟﾗﾝﾆﾝｸﾞ実習	
	水	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	
	木			食品加工学実習	食品加工学実習	
	金					

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目
授業時間		9:50~11:20	11:30~13:00	13:50~15:20	15:30~17:00
調理実習室Ⅱ	月	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）
	火	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
	水				
	木				
	金	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
シミュレーション実習室	月				
	火				
	水	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	木	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	金	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）

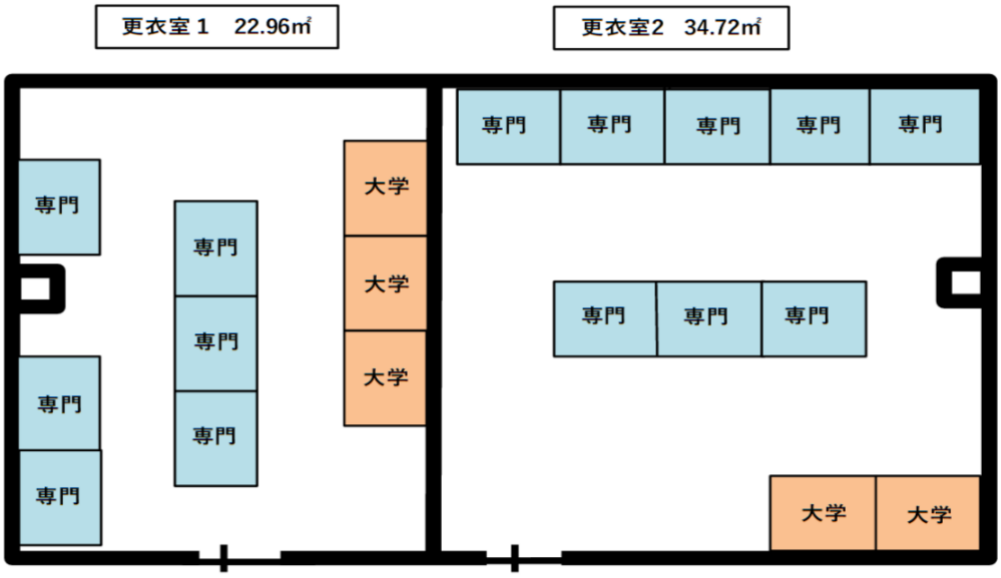
●専門学校との共用場所のレイアウト（倉庫及び調理実習準備室）



＜倉庫及び調理実習準備室の管理責任者＞

・専門職大学　（野村）※教員予定者
・専門学校　　（教務責任者）

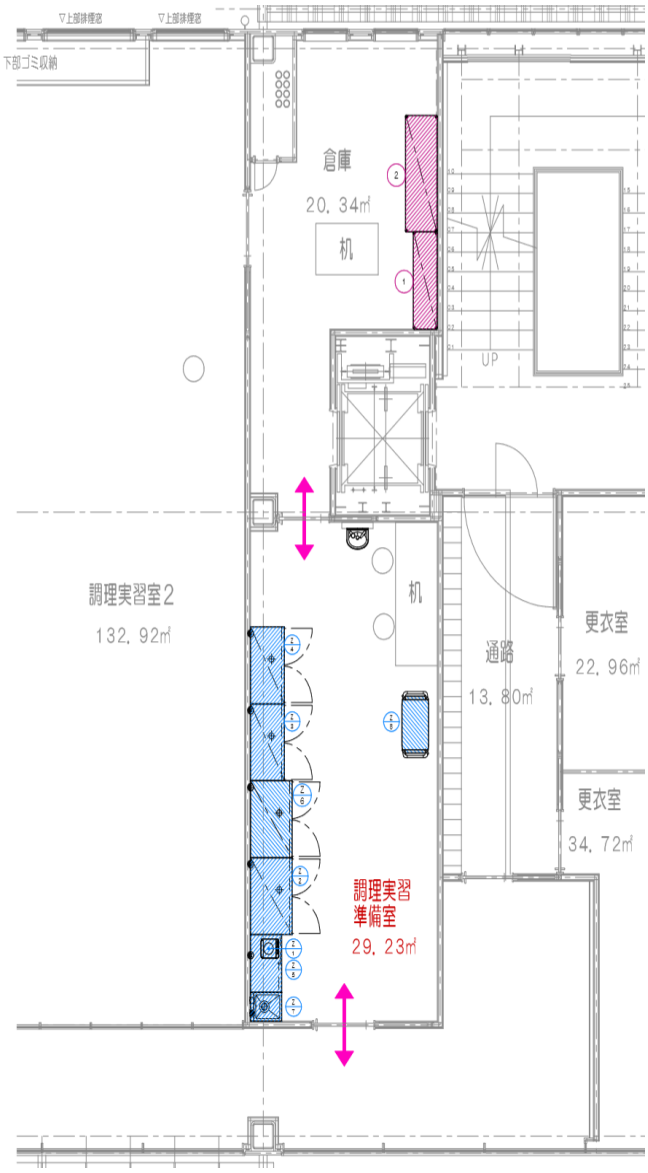
●専門学校との共用部分のレイアウト（更衣室）



資料８－５

調理実習施設において共用する部屋のレイアウト

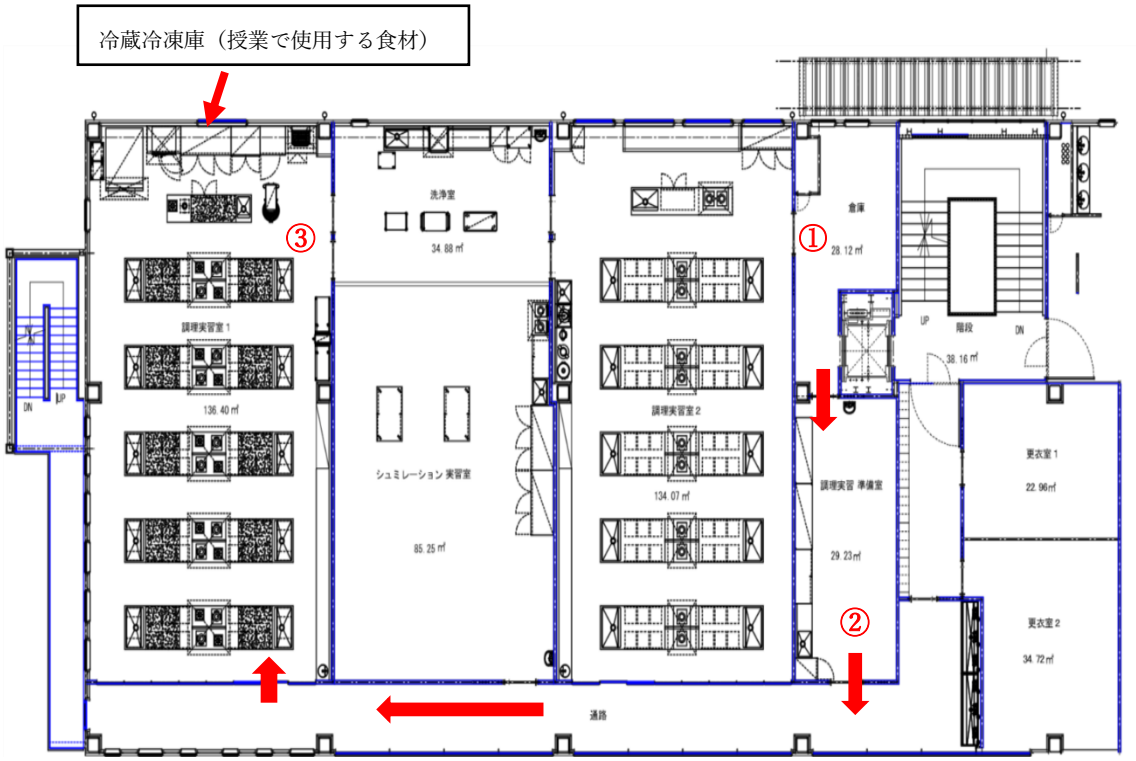
（調理実習準備室及び倉庫）



NO	品　名
倉庫	
1	エレファントシェルフ
2	エレファントシェルフ
	検品用机
調理実習準備室	
Z1	IH調理器
Z2	冷凍庫
Z3	冷凍庫
Z4	冷蔵庫
Z5	調理台
Z6	冷蔵庫
Z7	一槽シンク
Z8	ユーティリティーカート
	事務用机

資料 8-6

調理実習を行う際の教室の導線について



①【倉庫（共用）】食材等の納品
②【調理実習準備室（共用）】実習準備（仕込み、計量、事務作業など）、
運搬はユーティリティーカートを使用
③【調理実習室１（専用）】実習、洗浄、片付け、余りの食材は①②へ

学術雑誌一覧

資料8-7

1　日本国内雑誌

分野		雑誌名	出版社
経営・経済系	1	一ツ橋ビジネスレビュー	東洋経済新報社
	2	知的資産創造	野村総合研究所
	3	経済研究	一橋大学経済研究所
	4	組織科学	白桃書房
	5	企業会計	中央経済社
	6	企業診断	同友館
	7	月刊事業構想	日本ビジネス出版
	8	ハーバード・ビジネス・レビュー	ダイヤモンド社
	9	赤門マネジメントレビュー	グローバルビジネスリサーチセンター
	10	マーケティングジャーナル	日本マーケティング協会
	11	経営史学	経営史学会
	12	経営教育研究	日本マネジメント協会
	13	日本経営学会誌	日本経営学会
	14	経営哲学	経営哲学学会
	15	研究・技術・計画	研究・イノベーション学会
	16	社会経済研究	財団法人電力中央研究所社会経済研究所
	17	フードシステム研究　（電子ジャーナル）	日本フードシステム学会
	18	地域デザイン	地域デザイン学会
	19	流通情報	流通経済研究所
	20	Jurist　（電子ジャーナル）	有斐閣
	21	労働法律旬報	旬法社
	22	税務会計研究	税務会計研究学会
	23	多国籍企業研究：MNE	多国籍企業学会
	24	日本フードサービス学会年報	日本フードサービス学会
食関係	1	食品と開発	ＵＢＭメディア
	2	料理通信	料理通信社
	3	栄養と料理	女子栄養大学出版部
	4	調理食品と技術	日本調理食品研究会
	5	食と健康	日本食品衛生協会出版部
	6	食品衛生研究	日本食品衛生協会出版部
	7	外食関連企業動向情報	外食産業総合調査研究センター
	8	日本調理科学会誌	日本調理科学学会
	9	日本食品科学工学会誌	日本食品科学工学会
	10	月刊メニューアイデア	食品産業新聞社
	11	日本外食新聞	外食産業新聞社
	12	日本栄養士会雑誌	日本栄養士会
	13	日本栄養・食糧学会誌	日本栄養・食糧学会

2　海外雑誌

分野		雑誌名	出版社
海外ジャーナル	1	Academy of Management Review	Academy of Management
	2	Administrative Science Quarterly	Sage
	3	Academy of Management Journal	Academy of Management
	4	Journal of Marketing	Sage
	5	Journal of Marketing Research	Sage
	6	Journal of Food Science	JOHN WILEY & SONS LIMITED
	7	Journal of Nutrition	SPRINGER DISTRIBUTION CENTER

国内雑誌：37誌
海外雑誌：　7誌
合　　計：44誌

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

資料１１-1

企業分析シート

学校名

学籍番号

氏　名

企業名		店舗名	
経営方針 企業理念			
事業内容			
組織構成			
その他			

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

資料１１-2

実習希望申請書（臨地実習Ⅲ）

氏名		学籍番号	

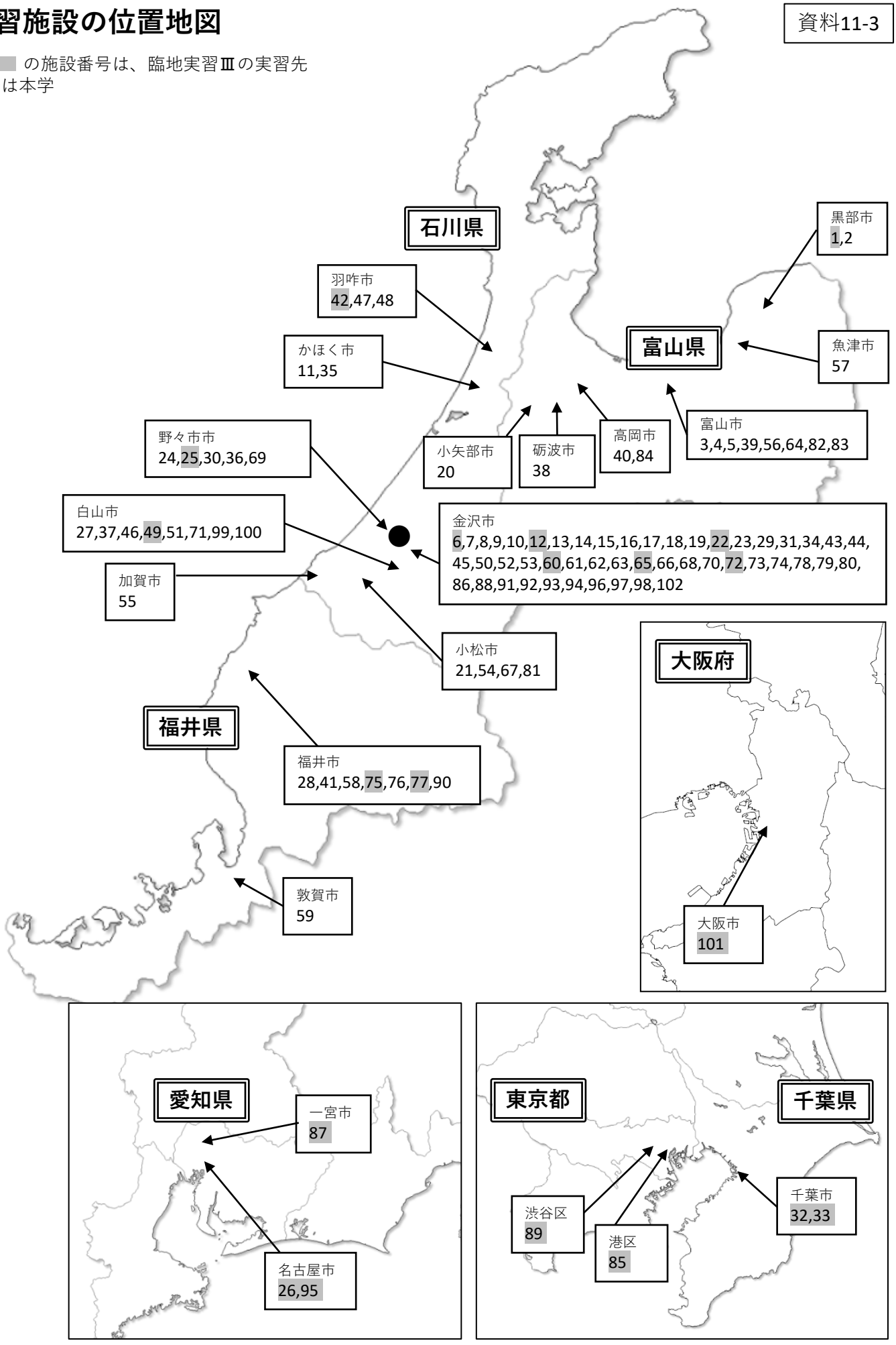
臨地実習Ⅲについて、第１～４希望の企業名および臨地実習Ⅰ・Ⅱを通して感じた課題、それらを解決するための仮説について、記入をしてください。

第１希望	企業名	
	課題	
	仮説	
第２希望	企業名	
	課題	
	仮説	
第３希望	企業名	
	課題	
	仮説	
第４希望	企業名	
	課題	
	仮説	

実習施設の位置地図

資料11-3

※ ▒ の施設番号は、臨地実習Ⅲの実習先
※●は本学



資料11－4

臨地実務実習　実習先一覧

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

施設番号	実習施設名	住　　所	授業科目	受入囚数
1	有限会社はなと本社事務所	〒938-0801　富山県黒部市萩生5297	臨地実習Ⅲ	2
2	やわらかとんかつ　かつ兵黒部店	〒938-0801　富山県黒部市萩生5297	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
3	珈琲哲学　富山西店	〒930-0163　富山県富山市栃谷442	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
4	珈琲哲学　富山東店	〒939-0557　富山県富山市水橋大正280	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
5	和風とんかつ　花むら　西インター店	〒930-0163　富山県富山市栃谷440	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
6	株式会社ぶどうの木	〒920-0171　石川県金沢市岩出町ハ50-1	臨地実習Ⅲ	4
7	イタリアンカフェぶどうの木	〒920-0171　石川県金沢市岩出町ハ50-1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
8	シノアぶどうの木	〒920-0171　石川県金沢市岩出町ハ50-1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
9	ぶどうの木　片町プレーゴ店	〒920-0981　石川県金沢市片町1丁目3−21	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
10	ぶどうの木　金沢フォーラス店	〒920-0849　石川県金沢市堀川新町3−1　金沢フォーラス6階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	1
11	ぶどうの木　イオンモールかほく店	〒929-1126　石川県かほく市内日角25　イオンモールかほく1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
12	株式会社　カンパーニュレストラングループ	〒920-0997　石川県金沢市竪町21ムロノコレクションビル2F	臨地実習Ⅲ	1
13	オステリア　デル　カンパーニュ	〒920-0981　石川県金沢市片町2丁目31−33	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
14	カフェ・アルコ　プレーゴ	〒920-0981　石川県金沢市片町1丁目3−21　プレーゴ通り	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
15	洋菓子工房 ドルチェ・カンパーニュ	〒920-0865　石川県金沢市長町2−5−3	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
16	洋食屋RYO	〒920-0865　石川県金沢市長町1丁目4番57号　長町ビル1F	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
17	カフェ・アルコ　スタツィオーネ	〒920-0858　石川県金沢市木ノ新保町1-1　金沢百番街あんと西	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
18	カフェ・アルコ　メルカート	〒920-0907　石川県金沢市青草町88番地　いちば館1F	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
19	東山　ロベール　デュマ	〒920-0831　石川県金沢市東山1-13-9	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
20	洋食屋RYO　三井アウトレット北陸小矢部	〒932-0035　富山県小矢部市西中野972−1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
21	カフェ・アルコ　ピッコロ	〒923-8565　石川県小松市清六町315番地　イオンモール新小松3F	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
22	株式会社ハチバン	〒921-8582　石川県金沢市新神田1丁目12番18号	臨地実習Ⅲ	2
23	8番らーめん　泉ヶ丘店	〒921-8116　石川県金沢市泉野出町4丁目3−32	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1

24	カレーのチャンピオン 野々市本店	〒921-8811 石川県野々市市高橋町20-17	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
25	チャンピオンカレー 本社事務所	〒921-8811 石川県野々市市高橋町20-17	臨地実習Ⅲ	4
26	株式会社 ジー・テイスト	〒462-0841 愛知県名古屋市北区黒川本通2-46	臨地実習Ⅲ	1
27	肉匠坂井 石川白山松任店	〒924-0801 石川県白山市田中町207−2	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
28	肉匠坂井 福井二の宮店	〒910-0015 福井県福井市二の宮3丁目4−403	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
29	とりあえず吾平 石川金沢鞍月店	〒920-8204 石川県金沢市戸水1丁目86	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
30	とりあえず吾平 石川野々市押野店	〒921-8802 石川県野々市市押野6丁目110	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
31	とりあえず吾平 石川金沢高柳店	〒920-0012 石川県金沢市磯部町ニ25−1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
32	株式会社イオンイーハート 営業サポート部	〒261-8501 千葉県千葉市美浜区中瀬1-3 幕張テクノガーデン(MTG)B棟10階	臨地実習Ⅲ	4
33	株式会社イオンイーハート 商品企画部	〒261-8501 千葉県千葉市美浜区中瀬1-3 幕張テクノガーデン(MTG)B棟10階	臨地実習Ⅲ	4
34	SHIROKU 金沢フォーラス店	〒920-0849 石川県金沢市堀川新町3−1 金沢フォーラス6F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
35	おひつごはん四六時中 かほく店	〒929-1126 石川県かほく市内日角タ25番地 イオンモールかほく1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
36	四六時中 御経塚店	〒921-8801 石川県野々市市御経塚2丁目91 イオン御経塚ショッピングセンター1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
37	和ダイニング四六時中 松任店	〒924-0817 石川県白山市幸明町280番地 アピタ松任店1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
38	四六時中 となみ店	〒939-1344 富山県砺波市中神31−1 イオンモールとなみ1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
39	おひつごはん四六時中 富山ファボーレ店	〒939-2716 富山県富山市婦中町下轡田165−1 フューチャーシティファボーレ1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
40	おひつごはん四六時中 高岡店	〒933-0813 富山県高岡市下伏間江383 イオンモール高岡1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
41	和ダイニング四六時中 福井大和田店	〒910-0836 福井県福井市大和田2-1230 アピタ福井大和田店1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
42	株式会社八幡	〒925-0046 石川県羽咋市兵庫町午10	臨地実習Ⅲ	6
43	Yahataすしべん 近岡店	〒920-8217 石川県金沢市近岡町961−1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
44	Yahataすしべん 安原店	〒920-0376 石川県金沢市福増町北517	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
45	Yahataすしべん 入江店	〒921-8011 石川県金沢市入江2-32	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
46	Yahataすしべん 松本店	〒924-0057 石川県白山市松本町770−1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
47	Yahataすしべん 石野店	〒925-0026 石川県羽咋市石野町ホ85	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
48	Yahataすしべん 千里浜インター店	〒925-0046 石川県羽咋市兵庫町午10	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
49	株式会社翔志	〒924-0801 石川県白山市田中町287-3	臨地実習Ⅲ	4
50	らーめん世界西泉店	〒921-8043 石川県金沢市西泉2-115	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

51	らーめん世界松任店	〒924-0801　石川県白山市田中町287-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
52	らーめん世界福久店	〒920-3122　石川県金沢市福久町ト8-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
53	らーめん世界桜田店	〒920-0057　石川県金沢市桜田町1-213	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
54	らーめん世界小松店	〒923-0867　石川県小松市幸町1-10-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
55	らーめん世界加賀店	〒922-0014　石川県加賀市中代町ル136-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
56	らーめん世界呉羽店	〒930-011　富山県富山市茶屋町向開567-3	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
57	らーめん世界魚津店	〒937-0046　富山県魚津市上村木660	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
58	らーめん世界開発店	〒910-0842　福井県福井市開発3-3306-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
59	らーめん世界敦賀店	〒914-0814　福井県敦賀市木崎20号向河原1-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
60	アイエムエムフードサービス株式会社　本社	〒920-0843　石川県金沢市森山1−2−1	臨地実習Ⅲ	2
61	オリーブオイルキッチン金沢	〒920-0853　石川県金沢市本町2-15-1　ポルテ金沢B1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
62	金沢回転寿司 輝らり	〒920-0031　石川県金沢市広岡1-9-16　マストスクエア金沢1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
63	BREADit	〒920-0849　石川県金沢市堀川新町3-1　金沢フォーラス1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
64	オリーブオイルキッチン 富山駅前店	〒930-0003　富山県富山市桜町1丁目5−25　アパヴィラホテル1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
65	株式会社　味一番フード	〒921-8164　石川県金沢市久安2丁目334	臨地実習Ⅲ	4
66	めん房　本陣　鞍月店	〒920-8204　石川県金沢市戸水1丁目413	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
67	めん房　本陣　小松店	〒923-0831　石川県小松市打越町い207	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
68	めん房　本陣　大桑店	〒921-8045　石川県金沢市大桑3丁目18	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
69	めん房　本陣　野々市店	〒921-8823　石川県野々市市粟田5丁目426	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
70	めん房　本陣　高柳店	〒920-0005　石川県金沢市高柳町一字88番1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
71	めん房　本陣　白山店	〒924-0803　石川県白山市乾町90-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
72	株式会社　メープルハウス	〒921-8016　石川県金沢市東力町ニ173	臨地実習Ⅲ	1
73	株式会社　メープルハウス　本店	〒921-8016　石川県金沢市東力町ニ173	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
74	21世紀美術館レストラン　フュージョン21	〒920-0962　石川県金沢市広坂1-2-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
75	株式会社ピリケン本社	〒918-8001　福井県福井市つくも1丁目5-28	臨地実習Ⅲ	2
76	つくも橋ピリケン本店	〒918-8001　福井県福井市つくも1丁目5-28	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2

77	株式会社岩本屋	〒918-8046 福井県福井市運動公園1-1801-3	臨地実習Ⅲ	3
78	岩本屋 金沢駅西店	〒920-0065 石川県金沢市二ツ屋町10-10	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
79	岩本屋 金沢久安店	〒921-8164 石川県金沢市久安1丁目466	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
80	岩本屋 金沢福久店	〒920-3123 石川県金沢市福久東1丁目88	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
81	岩本屋 小松店	〒923-0868 石川県小松市日の出町4丁目37-2	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
82	岩本屋 富山新庄店	〒930-0982 富山県富山市荒川2丁目21-34	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
83	岩本屋 富山呉羽本郷店	〒930-0108 富山県富山市本郷西部10番	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
84	岩本屋 高岡横田店	〒933-0847 富山県高岡市千石町3－7	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
85	株式会社物語コーポレーション 東京フォーラムオフィス	〒107-0062 東京都港区南青山2-4-3	臨地実習Ⅲ	5
86	焼肉きんぐ 金沢桜田店	〒920-0057 石川県金沢市桜田町2-14	臨地実習Ⅰ	5
			臨地実習Ⅱ	5
87	株式会社 壱番屋	〒491-0827 愛知県一宮市三ツ井6-12-23	臨地実習Ⅲ	1
88	カレーハウスCoCo壱番屋 金沢有松店	〒921-8161 石川県金沢市有松2-5-5	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
89	株式会社 トリドールホールディングス	〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1－21－1渋谷ソラスタ19階	臨地実習Ⅲ	3
90	丸亀製麺福井	〒918-8012 福井県福井市花堂北1-12-19	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
91	丸亀製麺金沢	〒920-0867 石川県金沢市長土塀2-6-33	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
92	丸亀製麺金沢もりの里	〒920-1167 石川県金沢市もりの里2-181	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
93	丸亀製麺金沢畝田	〒920-0342 石川県金沢市畝田西1-3-1	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
94	丸亀製麺有松	〒921-8161 石川県金沢市有松4-1-1	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
95	株式会社 アトム	〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦2-2-2 名古屋丸紅ビル15階	臨地実習Ⅲ	2
96	ステーキ宮 金沢中央店	〒920-0043 石川県金沢市長田2-28-25	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
97	ステーキ宮 金沢有松店	〒921-8161 石川県金沢市有松3-6-28	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
98	カルビ大将 田上店	〒920-1156 石川県金沢市田上の里1-64	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
99	かつ時 松任店	〒924-0804 石川県白山市徳丸町562-1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
100	和処ダイニング 暖や 松任店	〒924-0820 石川県白山市美里町21	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
101	ハマヤ株式会社	〒542-0066 大阪府大阪市中央区瓦屋町2-5-20	臨地実習Ⅲ	2
102	シアトルズベストコーヒーAPA金沢中央店	〒920-0981 石川県金沢市片町1-5-24 APAホテル金沢中央1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2

資料11－5

臨地実習受入に関するアンケート

この度、臨地実習受入に関するアンケート調査を実施することになりました。
つきましては、お手数ですが、以下のアンケートにご協力お願い致します。
※なお、このアンケートは、臨地実習先の状況を確認する趣旨で行うものであり、他の目的で利用することはありません。

	ご記入日	年　　月　　日	
社名			
記入者氏名		所属	

◆１については、以下の事項において、マニュアル化されたものがある場合、

◆２については、以下の事項がある場合には、〇印をご記入ください。

［ ※マニュアル化とは、作業手順や操作がまとめられている状態であることを指します。
例えば、冊子としてまとめられている、手順が掲示されている、映像など。 ］

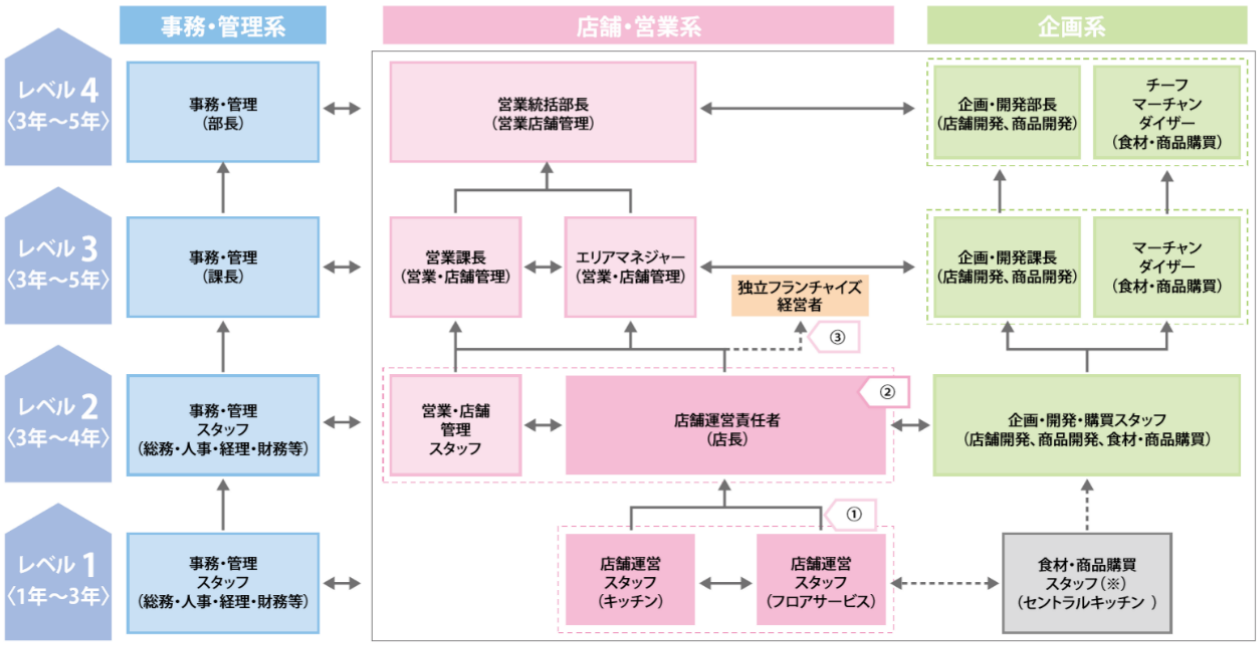
１．【マニュアルの導入状況について】	
① 衛生管理	
② 食材（原材料）について	
③ 下処理について	
④ 調理方法について	
⑤ 調理器具、備品等の取り扱いについて	
⑥ 労働安全衛生について	
⑦ 食品表示について	
⑧ 接客について	
⑨ アレルギー	
⑩ 店舗管理	
⑪ クレーム対応	
⑫ 緊急時について	

２．【研修・人事考課について】	
① 新入社員研修	
② スキルアップ研修	
③ 店舗マネジャー（店長）としての研修	
④ 昇進基準	
⑤ 昇進試験	

お忙しい中、ご協力いただき誠にありがとうございました

資料１１－６

キャリアマップ



［※セントラルキッチンは存在しない企業もある。］

註）［レベルアップのカギとなる経験・実績等］
① ①キッチン、フロア双方の業務経験、計数管理、販促企画、スタッフの動機づけ・指導・育成など店舗運営に関する業務経験
③ ③店舗全体の管理・統括経験、予算・計数管理、食品衛生管理、人材管理などの全般知識
［必要な（推奨される）資格・検定・講習等］
② ②防火管理者、食品衛生責任者

出典：厚生労働省「外食産業の人材育成のために」（抜粋）

資料11－7

実習指導担当教員の1週間あたりの担当時間数

※科目名の横に記載している数字は、科目の1週間あたりのコマ数を記載。
※●科目名は、選択科目。灰色のコマ数は、演習・実習科目のコマ数。
※臨地実習は、1日を4コマとし、夏季・春季休暇は各7週間としてコマ数を記載。

担当教員	学期	前期																	後期																	年間総時間数(総コマ数)
	科目名／週数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	夏季休暇(8～9月)	前期合計	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	春季休暇(2～3月)	後期合計	
平田 透	経営管理論																	86	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		120	**206**
	マーケティング論		1																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
	マーケティングリサーチ実習																		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
	臨地実習Ⅲ																56																			
	卒業研究	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	合　計	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	56		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0		
堀田 宗徳	フードサービス組織論	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		125																	76	**201**
	●フードサービス戦略論	1			1			1			1			1																						
	●食品流通論																		1		1		1		1		1		1		1		1			
	ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																			
	●店舗政策・立地論	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				
	●立地分析演習																		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	フードサービス産業論																		1		1		1		1		1		1		1		1			
	臨地実習Ⅲ																42																			
	卒業研究	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	合　計	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5	6	42		6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	0		
藪下 保弘	統計基礎	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		232																	166	**398**
	経営学概論	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																				
	●消費者行動論																		1		1		1		1		1		1		1		1			
	臨地実習Ⅰ																56																	56		
	臨地実習Ⅱ																56																	56		
	思考の整理学	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				
	地域学概論																		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	情報ネットワークと知的財産	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																				
	卒業研究	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	合　計	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	112		4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	113		
岡内 祐一郎	フードサービス経営分析	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		116	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		60	**176**
	臨地実習Ⅲ																56																			
	卒業研究	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	合　計	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	56		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0		
緒方 智	事業・商品開発論	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		243																	142	**385**
	●店舗管理システム論	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				
	●起業論	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				
	臨地実習Ⅰ																56																	56		
	臨地実習Ⅱ																56																	56		
	臨地実習Ⅲ																56																			
	卒業研究	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	合　計	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	168		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	112		
板坂 剛	プランニング実習																	172	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		232	**404**
	調理学実習Ⅰ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																				
	調理学実習Ⅱ																		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
	臨地実習Ⅰ																56																	56		
	臨地実習Ⅱ																56																	56		
	合　計	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	112		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	112		
野村 京子	プランニング実習																	204	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		264	**468**
	●食品加工学実習																		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	調理学実習Ⅰ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																				
	調理学実習Ⅱ																		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
	●商品開発実習	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																				
	臨地実習Ⅰ																42																	42		
	臨地実習Ⅱ																42																	42		
	卒業研究	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	合　計	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	84		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	84		
反田 和成	アカデミックリテラシー	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		174																	129	**303**
	グローバル経営論	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				
	人的資源管理																		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
	臨地実習Ⅲ																84																	84		
	リスクマネジメント	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				
	卒業研究	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	合　計	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	84		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	84		
矢部 敏明	キャリアデザイン	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		228																	198	**426**
	臨地実習Ⅰ																84																	84		
	臨地実習Ⅱ																84																	84		
	卒業研究	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	合　計	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	168		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	168		
安藤 竜	●コミュニケーション論																	187	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		180	**367**
	●プレゼンテーション論	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				
	ホスピタリティ論																		1		1		1		1		1		1		1		1			
	●地域と歴史	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				
	●地域と文化																		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
	●地域と産業	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				
	臨地実習Ⅰ																56																	56		
	臨地実習Ⅱ																56																	56		
	卒業研究	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	合　計	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	112		5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	112		

資料１１－８

臨地実習指導要項

かなざわ食マネジメント専門職大学

目　次

Ⅰ．臨地実習の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
Ⅱ．実習の評価と単位認定方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
Ⅲ．実習の流れ・スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
　１．実習の流れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
　２．実習スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
Ⅳ．実習内容（例）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
　１．臨地実習Ⅰ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
　２．臨地実習Ⅱ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
　３．臨地実習Ⅲ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１１
Ⅴ．実習に関する注意事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１５
　１．実習において求められる基本的な姿勢・態度・・・・・・・・・・・１５
　２．守秘義務・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１７
　３．感染症予防・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１７
　４．事故発生時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１８
　５．その他・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１９

実習に関連する各種書式

　１．企業分析シート
　２．実習日誌
　３．実習評価表
　　3－1．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第１期）
　　3－2．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第２期）
　　3－3．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第１期）
　　3－4．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第２期）
　　3－5．実習評価表（臨地実習Ⅲ）
　４．実習出席簿
　５．実習希望申請書

Ⅰ．臨地実習の概要

臨地実習の具体的な年次配当と目的については、下表のとおりである。

科目名	臨地実習Ⅰ ＜必修科目＞	臨地実習Ⅱ ＜必修科目＞	臨地実習Ⅲ ＜必修科目＞
配当年次	2年次通年	3年次通年	4年前期
実施期間	8～9月及び2～3月		8～9月
単位数と時間数	8単位 120時間（15日間）を2クール行い、合計240時間（30日間）とする。		4単位 120時間（15日間）とする。
実習先	飲食サービスを提供している店舗内		飲食サービスを提供している店舗を経営している企業内（本社、支店、営業所等）
実習の目的	臨地実習Ⅰでは、飲食店内で働くキッチンやホールなどの職種に対する実務の理解、店舗全体をマネジメントする店舗マネジャーとしての仕事の流れついて学ぶことを目的とする。	臨地実習Ⅱでは、臨地実習Ⅰで体験した実務と修得した知識を生かし、店舗マネジャーとしての経営資源の管理方法について学ぶことを目的とする。	臨地実習Ⅲでは、学生が臨地実習Ⅰ・Ⅱを通して気づいた店舗内の課題や企業側から提示された課題について、学生が解決するための具体策について企画書を作成し、プレゼンテーションを行うことで、実務に即した仕組みや改善案などを創造、開発できる能力を身につけることを目的とする。
到達目標	（1）店舗運営の仕組みを理解する。 （2）食品衛生の重要性を理解する。	（1）店舗運営管理の仕組みを理解する。 （2）労働環境の特色について理解する。	改善課題を見出し、仮説設定し、検証するための情報を的確に収集・活用し、プレゼンテーションを行うことができる。

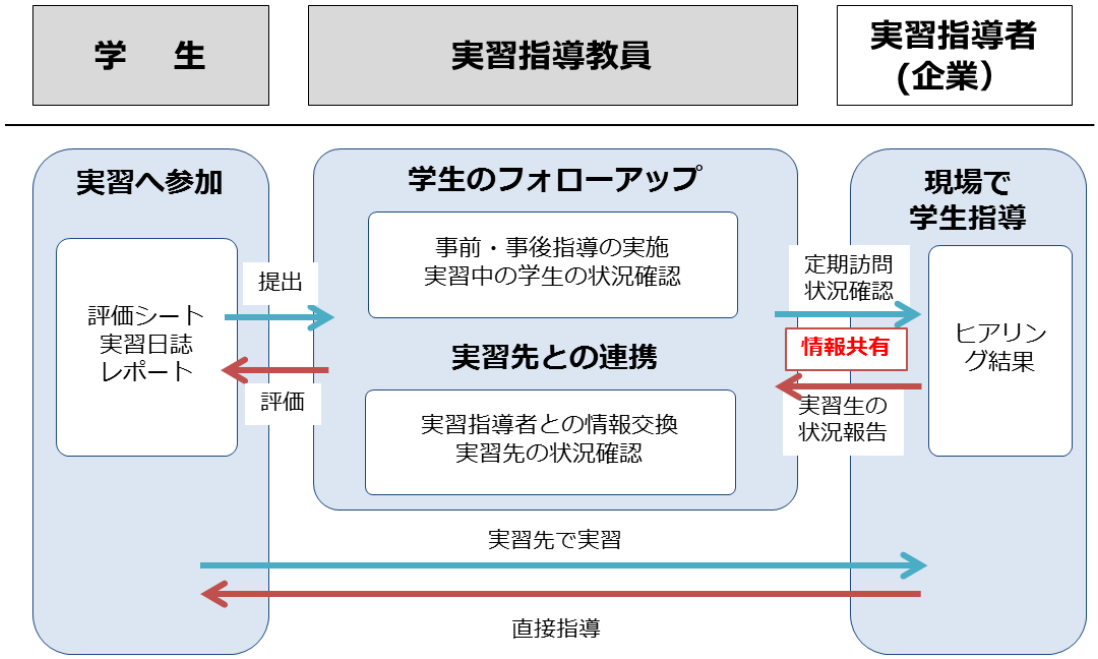
Ⅱ．実習の評価と単位認定方法

実習開始前の１年次後期（１２月）に実施するオリエンテーションで、実習の目的・目標を確認し、実習日誌、実習評価表、実習終了後に提出する実習レポートの作成・提出について説明する。

事前学習として、「企業分析シート」に実習先に関する情報収集を行い、事後学習として、各実習終了後に実習レポートを提出する。

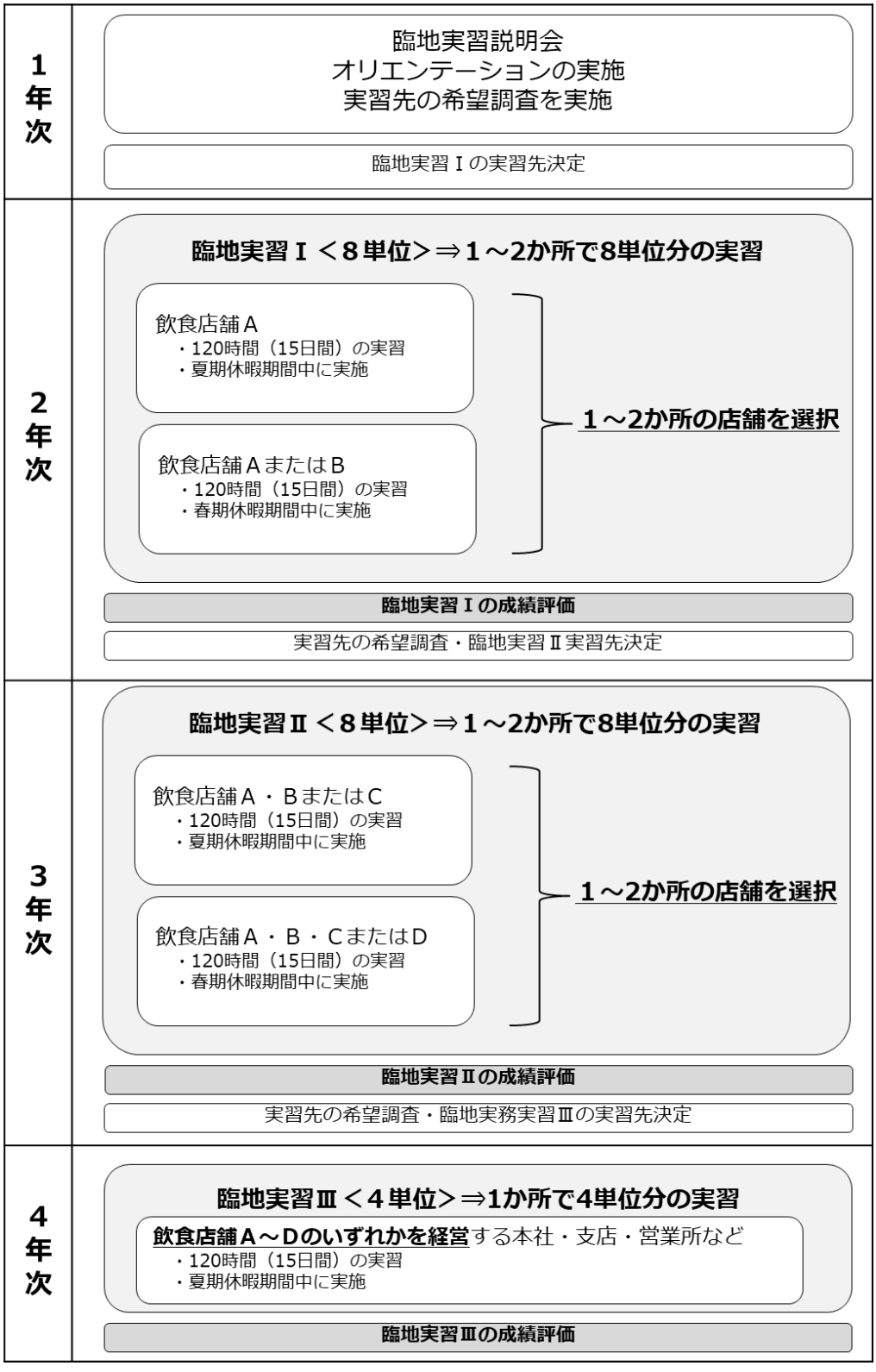
実習評価は、実習日誌の内容、事前・事後学習の状況、実習指導者からの評価を評価項目に照らし、その到達度を評価する。成績評価は、５段階で評価し、S（100 点～90 点)、A（89 点～80 点)、 B（79～70 点)、C（69 点～60 点)、D（59 点以下）とする。60 点以上を合格とし、当該科目において単位認定をする。

以下のとおり、学生・教員・企業の３者で連携し実習を行い、評価する。



Ⅲ．実習の流れ・スケジュール

1．実習の流れ（イメージ）



実習先については、事前に学生に実習先の希望をアンケートで確認した上で、最終的には自宅からの移動時間や適性なども考慮し、実習指導教員が調整・決定する。実施期間については、夏季休暇期間中および春期休暇期間中に行う。実習の参加人数については、受け入れ定員を設定することで、充実した教育環境と指導体制を整えることができるようにする。アンケートには複数希望を記載することも可能となっている。

１年次後期（１２月）に臨地実習説明会を行い、実習の目的や目標、実施スケジュール、実習先の紹介などを行い、実習に対する意欲を喚起する。

２．実習スケジュール

フードサービス企業において、繁忙期となる長期休暇期間中でまとめて実習を行うことを通して、営業時間における業務の一連の流れを理解することや、衛生管理の水準保持のための運営管理方法等を理解する。

〇実習計画案

・夏期休暇中の実習

	８月						
	月	火	水	木	金	土	日
1週目	定期試験期間						
2週目	臨地実習Ⅰ						
3週目	臨地実習Ⅰ						
4週目	臨地実習Ⅰ						

	９月						
	月	火	水	木	金	土	日
1週目	臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ						
2週目	臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ						
3週目	臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ						
4週目							

・春期休暇中の実習

	２月						
	月	火	水	木	金	土	日
1週目	定期試験期間						
2週目	臨地実習Ⅰ						
3週目	臨地実習Ⅰ						
4週目	臨地実習Ⅰ						

	３月						
	月	火	水	木	金	土	日
1週目	臨地実習Ⅱ						
2週目	臨地実習Ⅱ						
3週目	臨地実習Ⅱ						
4週目							

Ⅳ．実習内容（例）

１．臨地実習Ⅰ

＜本実習の目標（例）＞ 業務オペレーションレベル（メニュー構成、各業務内容のつながり、マニュアルの体系と表示内容、接客から商品提供・代金決済の流れ等）での体験と理解

●第１期の店舗内実習 15 日間（2 年次：夏期）

店舗マネジャーの役割と店舗運営に関わる各業務について理解する。

日程	時間	学修項目	学修内容
1 日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習内容に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	各種マニュアルの説明	・現在運用されている各種マニュアルについて具体的な活用方法を理解する。
2 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る①	・店舗マネジャーの店舗内における役割について理解する。
	午後	衛生管理の方法を知る①	・食品衛生管理のツールについて理解する。 ・店舗内での衛生管理方法について理解する。
3 日目	午前	ホールでの実務を知る①	・マニュアルの内容を確認しながら、実践的な練習を行う。
	午後	キッチンでの実務を知る①	・マニュアルの内容を確認しながら、厨房内の配置を確認する。
4 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る②	・店舗マネジャーの店舗内における実務について理解する。
	午後	衛生管理の方法を知る②	・食品衛生管理の具体的な流れについて理解する。 ・店舗内外での衛生管理方法について理解する。
5～14 日目	終日	・衛生管理補助業務① ・ホール補助業務① ・キッチン補助業務①	・各種マニュアルに沿って、実習指導担当者の指導のもと、実際のお客様に対して各種補助業務を体験する。
15 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る③	・店舗をマネジメントするにあたり心掛

			けていることや行動指針等について理解する。
	午後	報告・反省会	・実習指導担当者への報告、反省、意見交換等を行う。

●第２期の店舗内実習 15 日間（2 年次：春期）

第１期との比較をしながら、1 店舗目での経験を生かし、店舗マネジャーの日々の実務について理解する。

日程	時間	学修項目	学修内容
1 日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習内容に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	各種マニュアルの説明	・現在運用されている各種マニュアルについて具体的な活用方法を理解する。
2 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る④	・第 1 期での学びを生かし、店舗マネジャーの店舗内における日々の実務について理解する。
	午後	衛生管理の方法を知る③	・食品衛生管理のツールや管理方法について理解する。 ・店舗内外での衛生管理方法について理解する。
3 日目	午前	ホールでの実務を知る②	・第 1 期と比較しながらマニュアルに従い実践的な練習を行う。
	午後	キッチンでの実務を知る②	・第 1 期と比較しながらマニュアルに従い、厨房内の配置を確認する。
4 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る⑤	・店舗マネジャーの店舗管理方法について理解する。
	午後	衛生管理の方法を知る④	・第 1 期と比較しながら、食品衛生管理および店舗内外の衛生管理の具体的な流れについて理解する。 ・衛生管理に関する社員教育の状況について理解する。
5～14 日目	終日	・衛生管理補助業務② ・ホール補助業務② ・キッチン補助業務②	・第 1 期と比較しながら各種マニュアルに沿って、実習指導担当者の指導のもと、実際のお客様に対して各種補助業

			務を実践する。
15 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る⑥	・店舗をマネジメントするためのコミュニケーションについて理解する。
	午後	報告・反省会	・実習指導担当者への報告、反省、意見交換等を行う。

2．臨地実習 II

＜本実習の目標（例）＞
店舗マネジメントレベル（業務変動とスタッフスケジュール管理の関係、スタッフ教育の仕組みと内容、店舗のプロモーションミックス、売上・利益およびコストの管理手法、店舗と本社本部との業務・責任分担、食材・消耗品受発注の仕組み、在庫管理などの店舗における一連の管理運営等）の理解

●第 1 期の店舗内実習 15 日間（3 年次：夏期）
臨地実習 I での学修から、店舗マネジャーとしての日々の具体的な店舗管理業務について理解する。

日程	時間	学修項目	学修内容
1 日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習内容に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	各種マニュアルの説明	・現在運用されている各種マニュアルについて具体的な活用方法を理解する。
2 日目	午前	店舗運営管理について知る①	・店舗マネジャーとしての店舗管理の考え方や方針について理解する。
	午後	労働環境について知る①	・勤怠管理の方法や方針等について理解する。
3 日目	終日	オペレーションの実際とマネジメントを知る①	・臨地実習 I での経験を生かし、マニュアルに従いながら、効率的なオペレーションや運用上の工夫・ポイント等について確認する。
4 日目	午前	店舗運営管理について知る②	・店舗マネジャーの店舗運営管理の具体的な方法や店舗管理に関するデータの見方について理解する。
	午後	労働環境について知る②	・勤怠管理ツールやシステム等の具体的

			な使用方法や操作について理解する。
5～14日目	終日	・店舗マネジャー補助業務① ・ホール業務① ・キッチン業務①	・実習指導者の指導のもと、店舗運営管理をする上で使用しているツール等を実際に使用し、店舗マネジャーの補助業務を行う。 ・臨地実習Ⅰでの経験を生かし、各種マニュアルに沿って、実習指導担当者の指導のもと、実際のお客様に対して各種業務を実践する。
15日目	午前	店舗運営管理について知る③	・店舗管理に関するデータの分析方法について理解する。
	午後	報告・反省会	・実習指導担当者への報告、反省、意見交換等を行う。

●第2期の店舗内実習15日間（3年次：春期）

第1期までの学修を生かし、実践的かつ効率的な店舗運営管理の方法についてイメージできる力を身につける。

日程	時間	学修項目	学修内容
1日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習内容に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	各種マニュアルの説明	・現在運用されている各種マニュアルについて具体的な活用方法を理解する。
2日目	午前	店舗運営管理について知る④	・第1期までの学びを生かし、店舗マネジャーとしての店舗管理の考え方や方針について理解する。
	午後	労働環境について知る③	・第1期と比較しながら、勤怠管理の方法やツール、具体的な操作方法について理解する。
3日目	終日	オペレーションの実際とマネジメントを知る②	・第1期と比較し、マニュアルに従いながら、効率的なオペレーションや運用上のポイント等について確認する。
4日目	午前	店舗運営管理について知る⑤	・店舗マネジャーとしての意思決定の判断基準や方針について理解する。
	午後	労働環境について知る④	・労働環境の整備や生産性向上のための

			工夫、人材に関する課題などについて理解する。
5～14日目	終日	・店舗マネジャー補助業務② ・ホール業務② ・キッチン業務②	・実習指導者の指導のもと、店舗運営管理をする上で使用しているツール等を実際に使用し、店舗マネジャーの補助業務を行う。 ・第1期までの経験を生かし、各種マニュアルに沿って、実習指導担当者の指導のもと、実際のお客様に対して各種業務を実践する。
15日目	午前	店舗運営管理について知る⑥	・人件費構成と労働力配分の効率化や集客するための戦略等について理解する。
	午後	報告・反省会	・実習指導担当者への報告、反省、意見交換等を行う。

3．臨地実習Ⅲ

＜本実習の目標（例）＞ 企業の本社本部と店舗を含めたマネジメントレベルでの理解

●企業内実習15日間（4年次：夏期）

臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習を通して気づいた店舗内での課題や企業側から提示された課題について、今後の産業変化や業界動向を考慮し、実務に即した実践的かつ効率的な仕組みやアイデアを発想できる能力を身につける。

日程	時間	学修項目	学修内容
1日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、社員研修制度に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	今後の実習に関する説明	・課題の内容確認 ・課題解決に向けた仮説の設定 ・仮説検証のための方法の洗い出し ・仮説検証スケジュールの立案
2～5日目	終日	現地調査・インタビュー①	・実習先企業のチェーン店舗を訪問し、店舗マネジャーや店舗スタッフ等への

			インタビューやヒアリングを通して、事例収集を行う。 ・収集した情報を調査書としてまとめておき、データとして保存・管理する。
6～10日目	終日	現地調査・インタビュー②	・実習指導者や課題に関連する部署を訪問し、インタビューやヒアリングを行い、事例収集を行う。 ・収集した情報を調査書としてまとめておき、データとして保存・管理する。
11～14日目	終日	企画書・プレゼンテーション資料の作成	・必要な資料や情報について、実習指導者から適宜助言を受けながら、収集を行う。
15日目	午前	プレゼンテーション資料の最終調整	・プレゼンテーション、配布資料等の最終調整を行う。
	午後	プレゼンテーション	・実習指導者ならびに関連部署のスタッフを前に、課題に対する仮説検証結果について報告を行う。 ・プレゼンテーションの講評や反省、意見交換を行う。

●仮説の設定について

店舗マネジャーに必要な６つの能力に関する領域において、仮説のテーマを設定する。その際以下の 3 つの科目等を関連付けて、フードサービス企業が喫緊に直面している課題を踏まえ、今後の社会や産業構造の変化を見越し、実習先企業が取り組むべき課題と仮説を設定するよう事前に情報収集を行うことが望ましい。

＜課題設定にあたり関連づける３つの科目等＞

（１）臨地実習と直接的に関連する職業専門科目

（２）臨地実習Ⅰ・Ⅱでの経験

（３）俯瞰的視野を育成する展開科目

課題・仮説の例については、履修済みの職業専門科目との関係性を考慮し以下を参考に設定することを推奨する。

●６つの能力に関する領域別履修済み職業専門科目と課題と仮説の例　※★は必修科目

領　域	履修済み科目	想定する課題と仮説の例
①人的資源（スタッフ）の管理能力	★経営管理論 ★労務管理と法	（課題例） ・人件費構成と労働力配分に関する効率

	★法学概論 ★フードサービス組織論 ★ホスピタリティ論 ・ホスピタリティサービス演習 ★人的資源管理	化を考える。 （仮説） ・来客の時間帯・曜日変動や季節変動に対する人（パート・アルバイトを含む）の確保と配分を、より適切に行うことができる。 （対応） ・来店客数や売上データと人の時間帯別・曜日別配置、年間の労働力配分と人件費構成を見直す。
②物的資源の管理能力	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・店舗管理システム論	（課題例） ・店舗投資額と回収期間を分析する。 （仮説） ・店舗にもライフサイクルがあり、適切な改廃のタイミングを設定する必要がある。 （対応） ・店舗の新設や改装の投資額と、売上・利益や来店客数の時系列分析から適切な設備投資と回収の期間を設定する。
③財務的資源の管理能力	★簿記論 ★会計学 ★原価計算論 ★経営学概論 ★経済学概論 ★フードサービス経営分析 ・顧客管理システム	（課題例） ・財務諸表分析による他社との比較 （仮説） ・固定資産投資を少なくし流動性を高めたほうが経営の弾力性が高く競争力がある。 （対応） ・財務諸表の時系列分析と指標化により、他者と比較し仮説の妥当性を証明する。
④その他の活動の管理能力	★企業システム論 ★マーケティング論 ★ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ★ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ★プランニング実習 ★事業・商品開発論 ★フードサービス産業論 ・消費者行動論 ・店舗政策・立地論 ・立地分析演習 ・食品流通論 ・プロモーション論	（課題例） ・プロモーション手段と来店客数の関係分析 （仮説） ・複数のプロモーション手段を地域に合わせて展開することが効果的 （対応） ・プロモーションの展開と来店客数および売り上げの変動から、プロモーション手段の有効性を検証する。

⑤職業人としての基礎能力	※基礎科目で履修済み	（課題例） ・現場提案型制度の有効性 （仮説） ・現場からのボトムアップ型で提案を受け付け、フィードバックしていくことにより、売上が改善される。 （対応） ・現場提案の制度の有無、提案の導入状況、活発な店舗とそうでない店舗の時系列的な売り上げ変動の比較を行う。
⑥食の知識	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・食品流通論 ・食品加工学 ・食品加工学実習	（課題例） ・現場における衛生管理の重要性分析 （仮説） ・衛生管理を行うことがサービスの質や顧客評価の向上につながる。 （対応） ・現場における衛生管理マニュアルの内容、衛生教育・指導、実施状況等の現状を確認し、衛生管理を徹底している店舗の売上や顧客評価との関連を分析し、改善につなげる。

また、６つの領域における到達度については、ルーブリック評価手法を用いて 3 段階にて評価を行う。本評価は、シラバスの「成績評価の方法」の「企画書（３０%)」の一部に該当するものとし、実習指導教員と実習指導者が協議し、最終的な企画書の成績評価として考慮する。

●６つの領域におけるルーブリック評価の基準

領域	ルーブリック評価の基準		
	3＜優秀＞	2＜普通＞	1＜努力が必要＞
①人的資源（スタッフ）の管理能力	企業の実情を把握し、人事課題への対応について、的確なテーマを設定することができている。	人事課題への対応に関するテーマを設定することができている。	人事課題を的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
②物的資源の管理能力	施設・設備に関する具体的なマネジメントやオペレーションに関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	施設・設備のマネジメントに関する課題について、テーマを設定することができている。	施設・設備のマネジメントに関する課題について的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
③財務的資源の管理能力	店舗や企業の運営状況に関する数値を把握し、財務的な課題について、的	店舗や企業の財務的な課題について、テーマを設定することができて	店舗や企業の財務的な課題について、的確にとらえることができて

	確なテーマを設定することができている。	いる。	おらず、テーマへの落とし込みができていない。
④その他の活動の管理能力	店舗における顧客対応面の具体的なマネジメントやオペレーションに関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	店舗における顧客対応面のマネジメントに関する課題について、テーマを設定することができている。	店舗における顧客対応面の課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
⑤職業人としての基礎能力	働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）や社会人としての一般教養に関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、テーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
⑥食の知識	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの食に関する知識を総合的に生かし、的確なテーマを設定することができている。	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かし、テーマを設定することができている。	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かしたテーマへの落とし込みができていない。

Ⅴ．実習に関する注意事項

１．実習において求められる基本的な姿勢・態度

臨地実習は、実際の現場の実務について体感し、理解を深めることができる貴重な機会である。実習の場では、現場で実務にあたるスタッフの方々や関連業者、実際のお客様など多くの方々と接する機会になるため、実習での態度や対応が様々な方々に影響を及ぼすことを十分に自覚し、謙虚に学ぶ姿勢を忘れてはならない。下記の注意事項を熟読のうえ、学生としての自覚を持ち、責任のある行動をとる必要がある。

（１）実習生としての姿勢・態度

１）これまでに学んだ知識や技術を活用できるよう、十分に予習・復習をする。

２）学習過程で生じた疑問や不明なことは、実習指導教員や実習指導者に助言を求め、解決するようにする。また、他者との意見交換を積極的に行う。

３）積極的に自ら進んで挨拶することを心がける。

４）率先して実習先での掃除や清潔な環境整備に進んで取り組む。

５）時間を厳守する。やむを得ず、遅刻・欠席・早退をする場合は原則として本人が所定の連絡先に連絡する。

6）実習中は私語を慎み、実習指導者や教員に対してだけでなく学生同士でも丁寧な言葉で話をする。学生間での呼び捨てや、ニックネームで呼ばない。

7）実習先への行き帰りにおいても、実習生としての自覚を持ち行動する。

（2）実習指導者および実習先のスタッフ・社員、お客様との関係

1）社会人としての態度・言葉遣いに心がける。

2）私的な関係にならない（個人的な連絡先の受け渡しをしない)。

3）金銭・金品の貸し借りをしない。

4）お客様にわからない点を尋ねられた場合は、即答を慎み、実習指導者に相談する。

5）実習先の方々との人間関係で困ったこと（ハラスメント等）があれば、実習指導教員や実習指導者に速やかに相談する。

（3）実習中の服装・身だしなみ

1）本学所定のユニフォームを着用する。また、実習先によって指示がある場合はそれに従う

①清潔なユニフォームを着用する。

②更衣は指定の更衣室で行う。

③下着は透けにくい色のものを着用する。

2）頭髪は肩にかからない長さにする。長い髪はまとめる。使用するゴムやピンは目立たない色とする。男子の場合、襟につかない長さにする。また左右の髪が前側に垂れないようにする。

3）リング・ピアス、ネックレス、指輪、アンクレットなどの装飾品はつけない。

4）爪は短く切り、マニキュア・ペディキュアはしない。

5）香水等は使用しない。

6）スマートフォン、携帯電話の電源は切っておく。

（4）倫理的事項

1）実習中の行動は、スケジュールに沿って行動し、指示に従って実習する。
また、自由時間は、相互に研鑽に努めるなどして有意義に過ごし、常に知識の獲得、技術の向上に努め、進取的に率先実行するように心掛ける。

2）常に周囲の状況に配意し、実習先のスタッフ・社員の方々の業務の妨げにならないように注意を喚起して行動する。

3）礼儀・作法をわきまえ、常に謙虚・誠実な態度をもって接する。

4）厨房備品、器具の整理整頓に十分注意をして、破損のないように留意する。

5）お客様の前で実習施設および本学並びに関係者を誹謗・中傷・批判等を他言するような事があってはならない。

２．守秘義務

実習生として実習で知り得たことについては、守秘義務が生じる。そのため実習中に知りえた実習先の企業情報や顧客に関する情報は実習目的以外で使用してはならない。また、機密漏洩により、当該機関に損害が生じた場合、損害賠償を請求されることがあるため、厳重に注意しなければならない。守秘義務は実習終了後も継続する。

（１）企業情報や顧客等に関する情報の閲覧は実習指導教員及び実習指導者の指導・許可のものと、指定された場所で行う。

（２）企業情報や顧客等に関する討議や相談は実習先や大学内の限られた場で、限られたメンバーで行う。休憩時間の雑談などで聞いた話を他者にしてはならない。

（３）公共の場で実習に関する話はしない。

（４）SNS（Facebook、LINE、Twitter 等）に実習に関することや特定の企業あるいは個人を連想させるような内容は一切書かない。

（５）コピーを行う場合は、原則として学内及び実習先の機器で行い、コンビニエンスストア等の外部でのコピーはしない。コピー終了後は原本の取り忘れがないか必ず確認する。

（６）実習終了後の記録の保管は、学生個人の責任のもと管理する。個人情報を記載した記録用紙、メモ類はシュレッダーにかけて破棄する。

３．感染症予防

（１）健康管理

１）実習期間中の病気やケガに十分気をつけ、自己管理に努める。また、実習開始にあたり健康上気がかりなことがある場合は、あらかじめ実習指導教員に相談する。

２）心身ともに健康な状態で実習に臨めるように自らの健康保持に努める。

３）体調を崩した時は必ず実習指導教員に相談し、早めに対応する。

（２）感染症状

学生自身に感染症の疑いがある場合、実習を中止することがある。症状を自覚したら速やかに指導教員に相談、対処する必要がある。場合によっては診断書の提出を求めることがある。感染症にかかった場合、速やかに指導教員および実習指導者へ連絡する。

それぞれの感染症状による出席停止期間については、下記のとおりとする。

表　学校において予防すべき感染症の種類と出席停止期間の基準

（学校保健安全法施行規則第 18 条）

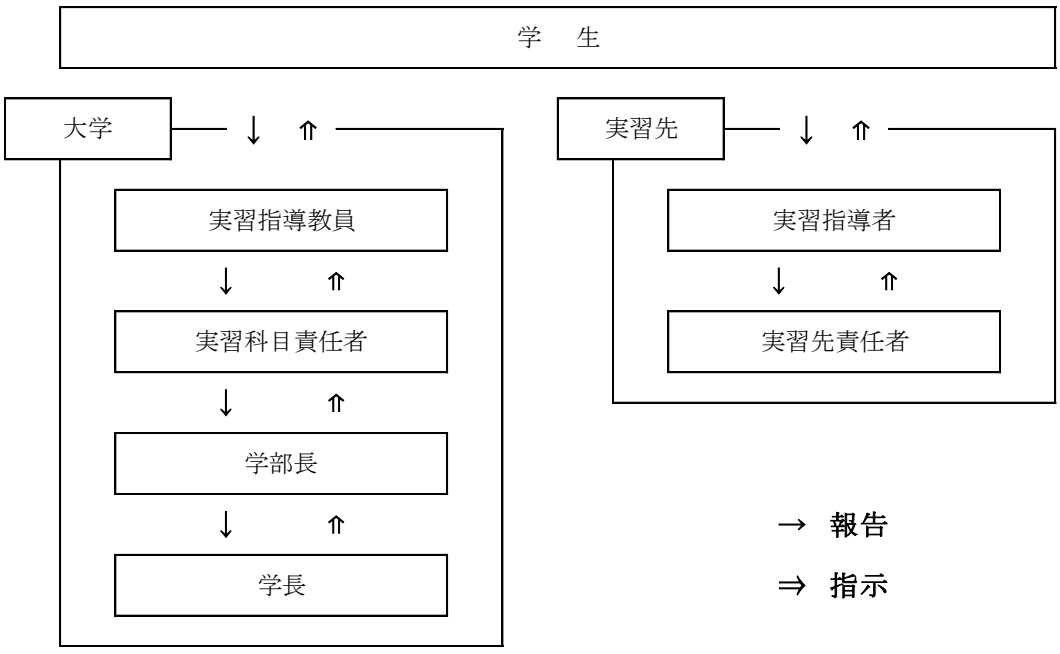
分類	病気の種類	出席停止の期間
第一種感染症	エボラ出血熱、ペスト、急性灰白髄炎（ポリオ）、ジフテリア、SARS、鳥インフルエンザ 等	治癒するまで。

第二種感染症	インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H５N１）を除く）	発症した後５日を経過し、かつ解熱後２日を経過するまで。
	百日咳	特有の咳が消失するまで、又は５日間の適正な抗菌性物質製剤による治療が終了するまで。
	麻疹	解熱後３日を経過するまで。
	流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）	耳下腺、顎下腺又は舌下線の腫脹が発現した後５日を経過し、かつ、全身状態が良好になるまで。
	風疹	発疹が消失するまで。
	水痘	すべての発疹が痂皮化するまで。
	咽頭結膜熱（プール熱）	主要症状が消退した後２日を経過するまで。
	結核、髄膜炎菌性髄膜炎	症状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで。
第三種感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス、流行性角結膜炎、急性出血性結膜炎、その他の感染症	

４．事故発生時の対応

実習中に事故やアクシデントが発生した際には、事故やアクシデント発生時の報告の流れに沿って、速やかに実習指導教員・実習指導者に報告し、その指示に従う。

図　事故やアクシデント発生時の報告の流れ



５．その他

（１）提出書類

実習前に受け入れ先店舗および企業へ、以下の書類を提出する。

１）健康診断書（大学の検診結果写しでも可）

２）検便検査結果（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌）

（２）保険の加入

万一事故が発生した場合に備え、傷害保険と賠償責任保険に全員が加入する。

（３）災害が発生した場合

実習施設の防火防災管理体制を理解し不測の事態に備える。

実習中に災害が発生した場合には、学生は実習指導教員・実習指導者の指示に従い、行動する。また、通学・帰宅途中の場合も同様に指示を仰ぐ。

実習指導教員は、実習指導者と連絡を取り合いながら、被災状況に合わせて対応する。

実習に関連する各種書式

１．企業分析シート

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

企業分析シート

学校名

学籍番号

氏　名

企業名		店舗名	
経営方針 企業理念			
事業内容			
組織構成			
その他			

2．実習日誌

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実　習　日　誌

年　　月　　日　　曜日	実　習　（　　）　日目
本日の目標	
実習内容	
感想・考察等	
実習指導者の所見	実習指導者　　㊞

実習指導教員	学部長

3．実習評価表

3－1．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第1期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第1期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計15日間
実習時間	午前○：○○～午後○：○○　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
食品衛生	マニュアル等を理解し、適切に行動することができているか。	3　マニュアル等を理解し、自ら考え行動することができていた。 2　マニュアル等を理解することができていた。 1　マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について学ぶことができているか。	3　実習指導者の動きを観察し、積極的に質問することができていた。 2　実習指導者の動きを観察する姿勢が見られた。 1　観察する能力が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	3　良好なコミュニケーションをとっていた。 2　業務運用上問題ない程度のコミュニケーションをとっていた。 1　積極性に欠けていた。	

総合評価	**3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要）**
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

３－２．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第２期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計８時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（３段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	３　事前に十分な学習がされていた。 ２　最低限必要な学習がされていた。 １　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	３　素直な態度で積極的な行動が見られた。 ２　指示した内容は行動できていた。 １　積極性に欠けていた。	
食品衛生	マニュアル等を理解し、厨房・フロアにおける衛生管理について適切に実行することができているか。	３　マニュアル等を理解し、自ら考え行動することができていた。 ２　指示に従い実行することができていた。 １　マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について理解することができているか。	３　実習指導者へ積極的に質問し、理解を深めることができていた。 ２　実習指導者の行動をメモする姿勢が見られた。 １　実習指導者の行動について理解しようとする姿勢が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	３　良好なコミュニケーションをとっていた。 ２　業務運用上問題ない程度のコミュニケーションをとっていた。 １　積極性に欠けていた。	

総合評価	**３（優秀）　　２（普通）　　１（努力が必要）**
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

３－３．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第１期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第１期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計８時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（３段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（３段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	３　事前に十分な学習がされていた。 ２　最低限必要な学習がされていた。 １　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	３　素直な態度で積極的な行動が見られた。 ２　指示した内容は行動できていた。 １　積極性に欠けていた。	
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理について、具体的な管理・運営方法を理解することができているか。	３　管理方法や使用ツールについて、十分理解できていた。 ２　最低限の理解ができていた。 １　理解が不十分であった。	
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解することができているか。	３　店舗の全体像を把握し、店舗管理の方法について具体的に理解できていた。 ２　店舗管理の方法について、ある程度理解することができていた。 １　漠然としか理解できていない。	
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	３　円滑に業務を遂行するために必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 ２　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 １　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	**３（優秀）　２（普通）　１（努力が必要）**
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

３－４．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第２期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計８時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（３段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（３段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	３　事前に十分な学習がされていた。 ２　最低限必要な学習がされていた。 １　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	３　素直な態度で積極的な行動が見られた。 ２　指示した内容は行動できていた。 １　積極性に欠けていた。	
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理の具体的な管理・運営方法について、効率的な仕組みを理解することができているか。	３　管理・運営方法から仕組みについて十分理解できていた。 ２　最低限の理解ができていた。 １　理解が不十分であった。	
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解し、利益を生み出す仕組みについて理解することができているか。	３　店舗管理と生産性の向上について具体的に理解できていた。 ２　生産性向上の重要性について、ある程度理解することができていた。 １　漠然としか理解できていない。	
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	３　円滑に業務を遂行するために必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 ２　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 １　業務遂行上課題が残る。	
総合評価	**３（優秀）　　２（普通）　　１（努力が必要）**		
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。		
実習指導者名	印		

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

3－5. 実習評価表（臨地実習Ⅲ）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅲ）

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計８時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（３段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（３段階）
企業に対する理解	実習先について、企業概要や事業展開の特徴等について、事前に知識として学習をしているか。	３　事前に十分な学習がされていた。 ２　最低限必要な学習がされていた。 １　調べた程度で理解はされていなかった。	
積極性	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	３　素直な態度で積極的な行動が見られた。 ２　指示した内容は行動できていた。 １　積極性に欠けていた。	
情報収集・活用能力	仮説検証に必要な情報を収集するために適切な手段・方法を選択し、メモや記録として残すことができていたか。	３　適切な手段・方法を選択し、記録として残すことができていた。 ２　実習指導者が指示した手段・方法を活用し、記録として残すことができていた。 １　実習指導者の指示が理解できておらず、漠然とした内容の記録しか残せていない。	
プレゼンテーション	収集した情報を適切に他者へ伝えることができていたか。また、表現方法は適切か。	３　情報を適切に編集し、明確なプレゼンテーションをすることができていた。 ２　伝えたい情報や意図は伝わってきた。 １　伝えたい情報や意図が不明確であった。	
職業人の基礎力	社会人としてのマナーや行動、業務を遂行する上で必要な判断や言動をとることができていたか。	３　円滑な業務遂行に必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 ２　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 １　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	**３（優秀）　　２（普通）　　１（努力が必要）**
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

４．実習出席簿

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習出席簿

学校名

学籍番号

氏　名

日数	出席日	開始時間	終了時間	時間数	指導者	備　考
1	／　（　）	：	：		㊞	
2	／　（　）	：	：		㊞	
3	／　（　）	：	：		㊞	
4	／　（　）	：	：		㊞	
5	／　（　）	：	：		㊞	
6	／　（　）	：	：		㊞	
7	／　（　）	：	：		㊞	
8	／　（　）	：	：		㊞	
9	／　（　）	：	：		㊞	
10	／　（　）	：	：		㊞	
11	／　（　）	：	：		㊞	
12	／　（　）	：	：		㊞	
13	／　（　）	：	：		㊞	
14	／　（　）	：	：		㊞	
15	／　（　）	：	：		㊞	

出席日数	日 （遅刻　　日／早退　　日）
欠席日数	日
合計時間	時間

記載のとおり実習したことを証明する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　㊞

５．実習希望申請書

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習希望申請書（臨地実習Ⅲ）

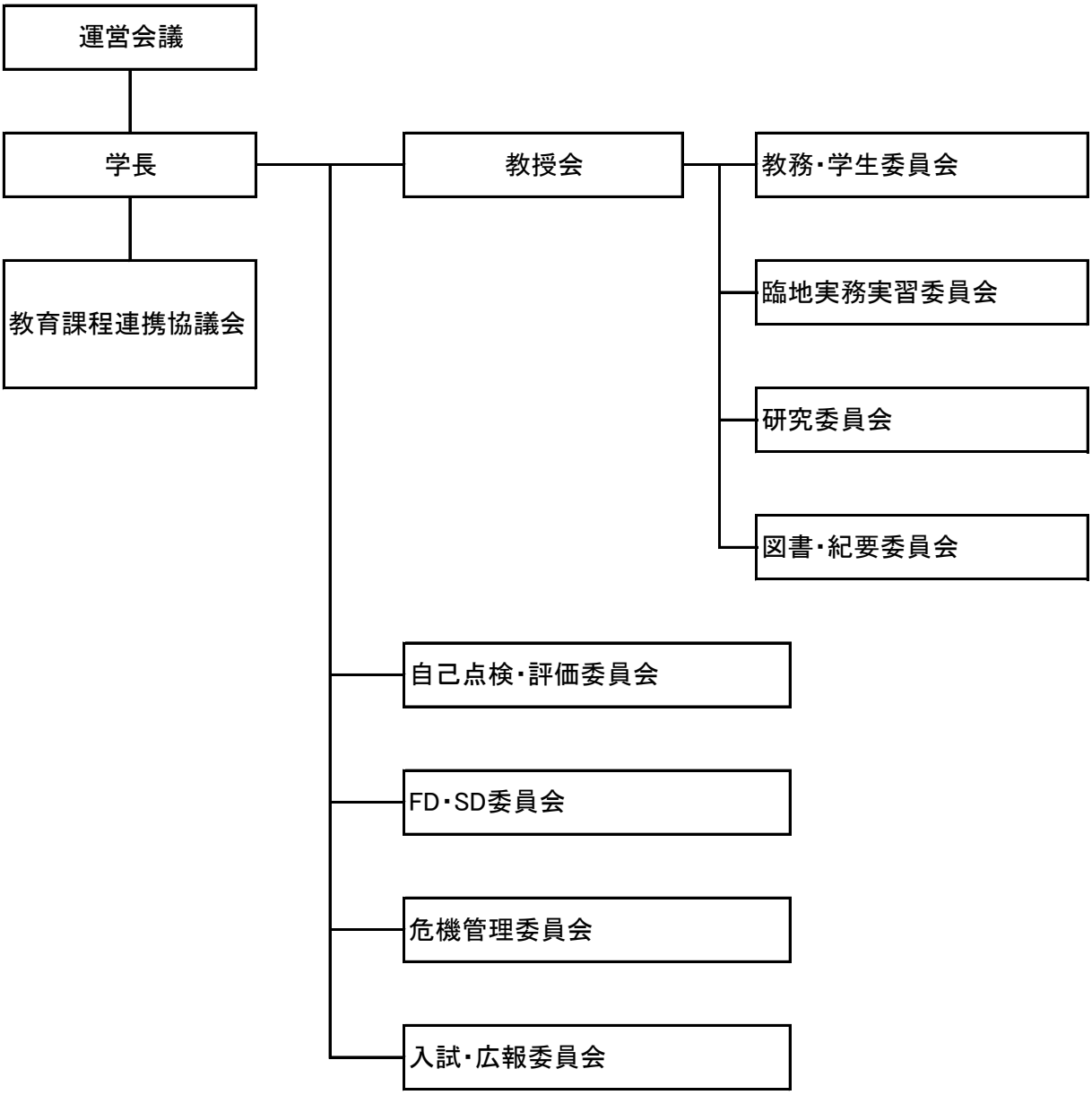
氏名		学籍番号	

臨地実習Ⅲについて、第１～４希望の企業名および臨地実習Ⅰ・Ⅱを通して感じた課題、それらを解決するための仮説について、記入をしてください。

第１希望	企業名	
	課題	
	仮説	
第２希望	企業名	
	課題	
	仮説	
第３希望	企業名	
	課題	
	仮説	
第４希望	企業名	
	課題	
	仮説	

資料12-1

かなざわ食マネジメント専門職大学　運営組織図



資料 12-2

運営会議規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、運営会議（以下「会議」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（組　　織）

第２条　会議は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学長

（２）　理事長指名理事

（３）　学部長

（４）　事務局長

（５）　学長が指名する教職員

２　会議に議長を置き、学長をもって充てるものとする。

３　議長に事故があるとき、又は議長が欠けたときは、学部長がその職務を代理する。

（任　　期）

第３条　構成員の任期は２年とする。ただし再任は妨げない。

（審議事項）

第４条　会議は、次に掲げる事項を審議する。

（１）　大学の経営に関すること

（２）　大学の広報に関すること

（３）　大学の安全管理に関すること

（４）　大学等の施設設備に関すること

（５）　教職員人事に関すること

（６）　学則その他規定の改廃に関すること

（７）　自己点検・評価に関すること

（８）　その他本学の管理運営に関して、学長が諮問する事項

（会　　議）

第５条　会議は議長が招集し、主宰する。

２　会議は、過半数の構成員の出席をもって、開催する。

３　議決は、出席構成員の２分の１以上の同意を要し、賛否同数のときは、議長の決するところによる。

４　運営会議に議事録を備え、議事進行の過程及び審議事項を記入し、次回の運営会議においてその確認を受ける。

５　議事録は事務局長が保管する。

（意見聴取）

第６条　議長は、必要に応じて構成員以外の者に出席を求め、意見を聴取することができる。

（検討部会）

第7条　会議に、その業務を円滑に行うため、検討部会を設けることができる。

２　検討部会の組織及び運営に関し必要な事項は、運営会議において定める。

（事　　務）

第8条　会議の事務は、事務局においてこれを行うものとする。

（その他）

第9条　この規程に定めるもののほか、必要な事項は学長が定める。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

教務・学生委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、教務・学生委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

教育課程に関すること

兼任講師（非常勤）に関すること・客員教授制度に関すること

（１）　授業運営に関すること

（２）　定期試験に関すること

（３）　入学前教育（フェローシップ）に関すること

（４）　学生生活に関すること

（５）　学生の福利厚生に関すること

（６）　学生の課外活動に関すること

（７）　学生の就職支援に関すること

（８）　学生の身分に関すること

（９）　学長が諮問したこと

（１０）その他教務・学生に関すること

２　委員会は教育課程連携協議会の意見に基づき、教育課程の編成に努めるとともに効率的、効果的なカリキュラムの検討を行うものとする。また、学生支援に関する重要事項について審議し、教授会に報告するものとする。

（組　　織）

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学部長

（２）　専任教員のうち学部長が指名する者

（３）　教務部長

（４）　前各号に掲げるもののほか、学部長が必要と認める者

２　委員長は学部長をもって充てるものとする

３　委員長及び委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

臨地実務実習委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、臨地実務実習委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第 2 条　委員会は、学生の臨地実務実習に関する次の事項を審議・検討・立案し、必要に応じて委員長を通じて、教授会に審議を求め、また、報告するものとする。

（１）　実習計画に関すること

（２）　実習施設および配置に関すること

（３）　実習オリエンテーションに関すること

（４）　実習施設訪問指導に関すること

（５）　実習成績認定に関すること

（６）　実習指導者研修会に関すること

（７）　その他、臨地実務実習に関すること

（構　　成）

第３条　委員長および委員は学長が嘱託し、任期は 2 年とする。ただし、再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

研究委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、研究委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　学術研究活動の活性化に関すること

（２）　研究組織基盤の整備に関すること

（３）　学内外における共同研究及び研究交流の推進に関すること

（４）　研究費の不正使用防止に関すること

（５）　研究上の倫理及び安全に関すること

（６）　その他研究推進に関すること

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学部長

（２）　本学の専任教員若干名

（３）　事務局長

（４）　前各号に掲げるもののほか、学部長が必要と認める者

２　委員長は、学部長をもって充てるものとする。

３　委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし、再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員会は委員長が招集し、これを主催する。

（１）　委員会は、原則として隔月開催するものとする。

２　委員会に、その業務を円滑に行うため、作業部会を設けることができる。
この作業部会の組織及び運営に関し必要な事項は、委員会において定めるものとする。

３　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告する。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

図書・紀要委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、図書委員会及び紀要員会（以下「委員会」という）に関して、必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　図書館の管理及び運営に関すること

（２）　図書にかかわる規定の制定又は改廃に関すること

（３）　図書館資料の収集、購入計画及びその選定に関すること

（４）　他の関係機関との連携に関すること

（５）　学術情報の運営に関すること

（６）　教育及び研究活動の支援に関すること

（７）　その他図書館に関すること

（８）　編集企画及びその方針に関すること

（９）　編集及び刊行に関すること

（１０）その他学術研究成果を発行するため紀要の編集に関すること

（組　　織）

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　図書館長

（２）　教員から２名

（３）　前各号に掲げるもののほか、委員会が必要と認める者

２　委員長及び上記（１）以外の委員は学長が委嘱する。委員の任期は２年とする。ただし、再任は防げない。

（会　　議）

第４条　委員会は、委員長が招集し、これを主催する。

２　委員会は、原則として毎月開催するものとする。

３　委員長は、必要に応じて、委員以外の者の出席を求めることができる。

４　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し､必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は、図書館においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

自己点検・評価委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、自己点検・評価委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　本学に必要な自己点検・評価項目を検討し要項を作成すること

（２）　要項に従い自己点検・評価を実施しその整合性を検討し、改善案を立案する必要に応じて、運営会議提案すること。

（３）　認証評価機関による外部評価に関すること

（４）　その他、自己点検・評価に関すること

（構　　成）

第３条　委員長及び委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ運営会議に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

FD・SD 委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、FD・SD 委員会（以下「委員会」という。）に関して、必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第 2 条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　FD・SD 活動に関する情報の収集と提供に関すること

（２）　教育の質的向上に向けた諸施策の企画・立案及び支援に関すること

（３）　職員の研修等の企画・実施及び支援に関すること

（４）　職員の能力開発の推進に向けた諸施策の企画・立案及び支援に関すること

（５）　授業の改善に関すること

（６）　FD・SD の啓発活動に関すること

（７）　その他、FD・SD 活動推進に関すること

（構　　成）

第３条　委員長及び委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし、再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

（１）　委員長あるいは委員の要請により、必要と認めたときは、委員以外にアドバイザーを置くことができる。

（２）　委員長は必要に応じて委員以外の者を会議に出席させることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し､必要に応じ運営会議に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第 5 条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

危機管理委員会規程（案）

（目　　的）

第1条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、危機管理委員会（以下「委員会という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第2条　委員会は、学生及び教職員等に被害が及ぶおそれがある危機を未然に防止するとともに、発生した場合は迅速な対処を図ることにより、本学の教育・研究活動の円滑な遂行と安全確保に資するため設置し、以下の事項を担当する。

（１）　施設・設備の安全管理に関すること

（２）　緊急事態の予防ならびに発生時の対応策等に関すること

（３）　個人情報の適正な管理に関すること

（４）　ハラスメント行為の防止に関すること

（５）　公的研究費の管理・監査体制に関すること

（６）　研究活動の不正行為に関すること

（７）　その他、危機管理に関すること

２　前項に定める掌握事項の運用に関しては、別に定める。

（組　　織）

第 3 条　委員会は次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学長

（２）　学部長

（３）　本学の専任教員若干名

（４）　事務局長

（５）　その他、学長が指名するもの

（専門委員会等）

第 4 条　委員長は、特定事項について検討を行うため、専門委員会を置き、その調査・報告を求めることができる。

（事務局）

第 5 条　委員会に関する事項は、総務課が処理する。

（教職員の任務）

第 6 条　教職員は、緊急事態が発生し方はそのおそれがあるときには、協力一致してその防除に努めるものとする。

（規程の改廃）

第 7 条　この規定の改廃は、運営会議の議を経て、学長が行う。

附　則

この規程は、令和 3 年 4 月 1 日より施行する。

入試・広報委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、入試・広報委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　入学試験の日程・方法・試験科目に関すること

（２）　入学資格審議に関すること

（３）　入学試験の実施計画及び実施に関すること

（４）　試験問題に関すること

（５）　入学者選抜資料の作成に関すること

（６）　広報の基本方針に関すること

（７）　広報誌の編集と発行に関すること

（８）　教育研究活動の状況の公表に関すること

（９）　その他入学試験及び広報に関すること

（組　　織）

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学長

（２）　学部長

（３）　広報部長

（４）　事務局長

（５）　前各号に掲げるもののほか、学長が必要と認める者

２　委員長は、学長をもって充てるものとする。

３　委員の任期は２年とする。ただし、再任は妨げない。

（公　　表）

第４条　積極的に情報公開を推進していくため、公表する内容は次に掲げるものとする。

（１）　教育研究上の目的に関すること

（２）　教育研究上の基本組織に関すること

（３）　教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること。

（４）　入学者に関する受入れ方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は、修了した者の数並びに進学者数及び就職者数とその進学及び就職等の状況に関すること

（５）　授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

（６）　学修の成果に関わる評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

（７）　校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

（８）　授業料、入学料その他大学が徴収する費用に関すること
（９）　大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること
（１０）その他（教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報、学則等各種規程、設置許可申請書、設置届出書、設置計画履行状況等報告書、自己点検・評価報告書、認証評価の結果等）に関すること

（公表方法）

第５条　委員会に、その業務を円滑に行うため、作業部会を設けることができる。

この作業部会の組織及び運営に関し必要な事項は、委員会において定めるものとする。

（事　　務）

第６条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

資料 14-1

FD・SD の開催計画

かなざわ食マネジメント専門職大学

時期	区分	内　　容	実施者
令和 3 年 2 月 （開学前年度）	SD	開学初年度前に実施 （案）学生受け入れ準備における全学協力体制について	大学 設置 準備室
毎年 8 月	FD	・教育研究に関すること （案）授業における教授法の形態と改善について ・シラバスに関すること （案）シラバスの形態と学生にわかりやすいシラバスの作成について	FD・SD 委員会
毎年 8 月	SD （職員）	・職員の職務遂行に係る資質向上に関すること （案）学生に対する窓口対応の改善について	FD・SD 委員会
毎年 12 月	FD	・教育研究に関すること （案）研究活動における外部資金の種類と獲得方法について ・カリキュラムに関すること （案）カリキュラム構成と改善課題について	FD・SD 委員会
毎年 3 月	SD	・大学運営に係ること （案）大学運営における教員組織と事務組織の連携について	FD・SD 委員会

学生確保の見通しを記載した書類　目次

（１）学生確保の見通し及び申請者としての取組み状況

①　学生確保の見通し・・・

（1）学生確保の見通し及び申請者としての取組み状況

① 学生確保の見通し

ア 定員充足の見込み

学校法人国際ビジネス学院（以下、本法人）は、かなざわ食マネジメント専門職大学（以下、本学）を設置し、1 学部 1 学科で構成する。なお、入学定員は 40 名と設定した。既設の経営系大学の動向や、全国及び地域における 18 歳人口の動向、高校生を対象としたアンケート等を総合的に判断して設定を行っており、定員充足には問題がないと判断した。

学　科　名	入学定員	総定員
フードサービスマネジメント学科	40 名	160 名

イ 定員充足の根拠となる客観的なデータの概要

A 既設の経営系大学の動向

本学の設置する学部が経済学関係における経営分野であることから、北陸 3 県の競合する大学の経営系の学部を抽出して収容定員及び収容定員における充足率を比較した。また、全国の経営系または家政系の学部・学科を有する大学についても比較をおこなった。

【表 1-1　北陸 3 県の競合する大学の学部在学者一覧（平成 30 年度)】

都道府県	大学名	学部	学科	収容定員	在学者数	収容定員充足率
石川	金沢星稜	経済	経営	640	727	1.14
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	510	545	1.07
石川	金沢工業	情報ﾌﾛﾝﾃｨｱ	経営情報	240	214	0.89
石川	北陸	経済経営	マネジメント	630	744	1.18
福井	福井工業	環境情報	経営情報	320	423	1.32

【表 1-2　全国の競合する大学の学部在学者一覧（平成 30 年度)】

都道府県	大学名	学部	学科	収容定員	在学者数	収容定員充足率
滋賀	立命館大学	食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学部	食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学科	320	355	110.9
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	ﾌｰﾄﾞﾋﾞｼﾞﾈｽ学科	280	275	98.2
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	240	267	111.2
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学科	160	155	96.7

大阪	大阪成蹊大学	ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学部	ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学科	282	459	162.7
東京	亜細亜大学	経営学部	ﾎｽﾋﾟﾀﾘﾃｨﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学科	540	570	105.5
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	320	313	97.8

次に過去 3 か年の北陸 3 県の競合する大学の学部入学者数一覧を調査し、年度別の北陸における経営系の志願者数及び合格者数から入学者数に対する歩留まり率を調査した。

【表 2-1　北陸 3 県の競合する大学の学部 3 か年の入学者一覧（令和元年度入試)】

令和元年度(2019)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
石川	金沢星稜	経済	経営	170	998	5.87	420	185	108.8	44.0
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	180	553	3.07	439	216	120.0	49.2
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	60	329	5.48	183	71	118.3	38.8
石川	北陸	経済経営	マネジメント	230	657	2.86	非公表	285	123.9	非公表
福井	福井工業	環境情報	経営情報	80	496	6.20	138	107	133.7	77.5
			令和元年度計	720	3033	4.21	1180	864	120.0	49.1

【表 2-2　北陸 3 県の競合する大学の学部 3 か年の入学者一覧（平成 30 年度入試)】

平成30年度(2018)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
石川	金沢星稜	経済	経営	170	1046	6.15	389	172	101.1	44.2
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	180	443	2.46	400	182	101.1	45.5
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	60	296	4.93	175	58	96.7	33.1
石川	北陸	経済経営	マネジメント	200	528	2.64	非公表	256	128.0	非公表
福井	福井工業	環境情報	経営情報	80	500	6.25	非公表	107	133.8	非公表
			平成30年度計	690	2813	4.07	964	775	112.3	42.7

【表 2-3　北陸 3 県の競合する大学の学部 3 か年の入学者一覧（平成 29 年度入試)】

平成29年度(2017)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
石川	金沢星稜	経済	経営	170	726	4.27	420	191	112.3	45.5
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	160	456	2.85	392	200	125.0	51.0
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	60	193	3.22	105	31	551.7	29.5
石川	北陸	経済経営	マネジメント	200	409	2.05	非公表	223	111.5	非公表
福井	福井工業	環境情報	経営情報	80	424	5.30	非公表	108	135.0	非公表
			平成29年度計	670	2208	3.29	917	753	112.3	46.0

北陸 3 県の経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 49.1%、平成 30 年度 42.7%、平成 29 年度 46.0%となり、3 か年の平均歩留まりは 46.1%となる。

上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 46.1%の水準にするには 87 名の合格者が必要となると仮定される。

後述の高校生アンケートにて本学が実施した 2 回の進学意向調査における全回答者のうち、1 回目では 141 名、2 回目で 87 名の合計 228 名が本学への入学意欲を示す回答が得られており、228 名を志願者と仮定すると学生確保の見通しについてあると考えられる。

次に全国の経営系大学の動向について調査した。日本私立学校振興・共済事業団の「平成 31 年度私立大学・短期大学等入学志願動向」によると、社会科学系である経営学部の平成 31 年度入学者数は 27,887 人であり、定員充足率は 103.7%となっている【資料 1 】。

さらに全国の経営系または家政系の学部・学科を有する大学について、合格者のうち入学者における歩留まり率を調査した。

【表 3-1　全国の経営系または家政系大学 3 か年の募集状況（令和元年度)】

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員（人）	志願者（人）	志願倍率（倍）	合格者数（人）	入学者（人）	入学定員充足率(%)	歩留まり率
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	320	3845	12.02	704	250	78.1	35.5
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	70	123	1.76	113	72	102.9	63.7
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	60	183	3.05	137	59	98.3	43.1
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	80	633	7.91	202	86	107.5	42.6
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	70	466	6.66	123	85	121.4	69.1
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティ図ネジメント学科	150	1130	7.53	282	158	105.3	56.0
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	80	125	1.56	122	67	83.8	54.9
			令和元年度計	830	6505	7.84	1683	777	0.94	46.1

【表 3-2　全国の経営系または家政系大学 3 か年の募集状況（平成 30 年度年度)】

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	320	3461	10.82	920	355	110.9	38.6
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	70	105	1.50	92	62	88.6	67.4
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	60	226	3.77	145	69	115.0	47.6
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	80	446	5.58	162	82	102.5	50.6
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	70	330	4.71	149	86	122.9	57.7
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティマネジメント学科	150	1044	6.96	275	156	104.0	56.7
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	80	154	1.93	137	87	108.8	63.5
			平成30年度計	830	5766	6.95	1880	897	1.08	47.7

【表 3-3　全国の経営系または家政系大学 3 か年の募集状況（平成 29 年度年度)】

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	—	—	—	—	—	—	—
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	70	101	1.44	90	71	101.4	78.9
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	60	193	3.22	160	68	113.3	42.5
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	80	347	4.34	107	75	93.8	70.1
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	90	289	3.21	132	93	103.3	70.5
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティマネジメント学科	150	1075	7.17	278	158	105.3	56.8
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	80	117	1.46	116	77	96.3	66.4
			平成29年度計	530	2122	4.00	883	542	1.02	61.3

全国の食・経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 46.1%、平成 30 年度 47.7%、平成 29 年度 61.3%となり、3 か年の平均歩留まりは 49.8%となる。

上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 46.1%の水準にするには 81 名の合格者が必要となると仮定される。

先に述べた北陸 3 県との比較と同様に考えるとこちらも回答者数に見合った進学希望者である強い 1 つの根拠になると考える。

次に専門職大学の合格者のうち入学者における歩留まり率からみる検証を行った。令和元年度に新設された専門職大学は 3 校あり、それぞれが公表している情報は以下のとおりである。

【表 4　専門職大学の募集状況（令和元年度)】

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
高知	高知リハビリテーション専門職大学	リハビリテーション学部	リハビリテーション学科	150	152	1.01	—	132	0.88	86.8
東京	ヤマザキ動物看護専門職短期大学	—	動物トータルケア学科	80	66	0.83	64	61	0.76	95.3
東京	国際ファッション専門職大学	国際ファッション学部	4学科合計	194	—	—	—	204	1.05	—

北陸及び全校の同系大学の歩留まり比較と同じ方式で統計を取るには公開されている情報からは不足する部分があるが、ヤマザキ動物看護専門職短期大学については、入学者数は募集定員を割っているものの、合格者数に対する入学者の歩留まり率は 95.3%と非常に高い結果となっている。また、高知リハビリテーション専門職大学は、合格者数は公開されていないため、志願者から入学者の歩留まり率を算出しても 86.8%と高い結果となった。

以上のことから、専門職大学について事例は少ないながらも志願者から入学につながる歩留まりは既存の 4 年制大学に比べて非常に高いことがいえる。これは、専門職大学の特色でもある「特定の産業で活躍することが明確であること」で、志願者が各専門職大学において自身の具体的なキャリアパスが想像しやすいことから、志願する時点で入学への高い意欲を持っていることが考えられる。このことから、本学においても高い歩留まりになることが期待されるため、回答者数に見合った進学希望者である 1 つの根拠になると考える。

次に北陸 3 県の高校 2 年生の在学者数から見る検証を行った。北陸 3 県の令和元年度の高校 2 年生の在学者数は、「学校基本統計速報」によると以下の通りであり、本学が高校 2 年生を対象に実施した進学意向調査と比較した。石川県の高校 2 年生の在学者数は 10,208 名、富山県は 9,024 名、福井県は 7,268 名の合計 26,500 名である。【資料 2】対して意向調査の回答者数は北陸 3 県外の 143 名を除き 5,358 名（在学者数の 20.4%）である。②及び③で検証したクロス集計から 84 名が合格すれば本学に入学する意思が高いという進学意向調査からの結果を踏まえると、本学への入学への意向を持つ潜在ニーズが大いにあると考えるため、回答者数に見合った進学希望者である 1 つの根拠になると考える。

以上のことから、本学のフードサービスマネジメント学部の入学定員 40 名を設置するが、北陸にある 4 年制大学の経営系の学部の入学者定員充足率及び全国の大学の経営学部における入学者定員充足率を考慮し、学生確保については問題のない定員設定としている。

B　全国及び地域における 18 歳人口の大学進学率

全国の 18 歳人口は、1992 年の 205 万人をピークに減少している状況である【資料 3】。全国おける 18 歳人口予測（2018 年から 2030 年）では、2018 年の 1,179,808 人から 2030 年の 1,048,163 人であり、2018 年から 2030 年にかけて 11.2%減少する見込みである【資料 4】。また、北陸における 18 歳人口予測（2018 年から 2030 年）では、2018 年の 29,216 人から 2030 年の 24,530 人であり、減少率は 16%と全国に比べても減少率が高い。北陸における県別の減少率は、石川県は 12%減少、福井県は 12.7%減少、富山県は 21.5%減少となっており【資料 5】、学生確保に向けた取り組みはより重要なものとなる。一方、大学進学率については 2008 年の全国平均 46.0%から 2017 年には 49.6%と 3.6 ポイント上昇しており、北陸でも 2008 年の 45.1%から 46.9%と 1.8 ポイント上昇している【資料 6】。このことから、全国的な 18 歳人口は減少しており、北陸も全国に比べ更に減少率が高い結果となっているが、相対的に大学進学率の上昇を合わせると減少数は軽微なものであるため、今後大学に進学する学生確保の取り組みを堅実に行う

ことで、18 歳人口の減少に対応していけると考えている。

次に地元残留率の推移では 2009 年の全国平均 42.8%から 2018 年には 44.2%と 1.4 ポイント上昇し、北陸では 2009 年の 28.7%から 2018 年には 33.5%と全国平均を上回る 4.8 ポイント上昇となっている【資料 7】。北陸における大学進学者における県別の地元残留率(2018 年)は、石川県は 46.9%、福井県は 32.4%、富山県は 17.9%となっており、特に石川県は全国でも 10 位と高い残留率となっている【資料 8】。このことから、北陸 3 県の中でも本学が設置を検討している石川県の地元残留率は全国的にも高い数値となっており、学生確保のメインとなるターゲットは石川県を対象としている。

以上をふまえ、本学では北陸で唯一の専門職大学であること。入学定員 40 名の少人数教育であること、特色ある教育課程の周知、出口であるフードサービス企業からの卒業生への期待、専門職大学の高校への周知活動などの活動を広く行うことで本学としては 18 歳人口の減少に対応していく所存である。

C　本法人が運営する既設の専門学校の募集状況

本法人では、既設の専門学校を 4 校 5 学科運営している。国際ペット専門学校福井ペット総合学科､国際ペット専門学校金沢ペット総合学科･イオンペット社員養成学科、金沢医療事務専門学校医療事務総合学科、国際サイクル専門学校イオンバイク社員養成学科である。また、令和 2 年度より姉妹法人のスーパースイーツ調理専門学校を本法人に移行し、校名を国際調理専門学校に変更する予定である。各校の収容定員及び入学定員における充足率は以下の通りである。

【表 5　令和元年 10 月 1 日現在、既設の専門学校定員充足率】

学校名	学科名	収容定員	収容定員充足率
国際ペット専門学校福井	ペット総合学科	80 名	0.82
国際ペット専門学校金沢	ペット総合学科	160 名	0.78
	ｲｵﾝﾍﾟｯﾄ社員養成学科	60 名	0.61
金沢医療事務専門学校	医療事務総合学科	80 名	0.56
国際サイクル専門学校	ｲｵﾝﾊﾞｲｸ社員養成学科	80 名	0.32
国際調理専門学校 ※令和 2 年から校名変更。 現ｽｰﾊﾟｰｽｲｰﾂ調理専門学校	高度調理師学科	80 名	0.42

【表 6-1　国際ペット専門学校福井　ペット総合学科 5 か年の入学者数】

年　度	入学定員	入学者数	入学定員充足率
令和元年度	40	36	0.90
平成 30 年度	40	30	0.75
平成 29 年度	40	35	0.87
平成 28 年度	40	31	0.77
平成 27 年度	40	38	0.95

【表 6-2　国際ペット専門学校金沢　ペット総合学科 5 か年の入学者数】

年　度	入学定員	入学者数	入学定員充足率
令和元年度	80	60	0.75
平成 30 年度	80	66	0.82
平成 29 年度	80	63	0.78
平成 28 年度	120	77	0.64
平成 27 年度	120	81	0.67

【表 6-3　国際ペット専門学校金沢　イオンペット社員養成学科 5 か年の入学者数】

年　度	入学定員	入学者数	入学定員充足率
令和元年度	30	15	0.50
平成 30 年度	30	22	0.73
平成 29 年度	40	24	0.60
平成 28 年度	40	10	0.25
平成 27 年度	40	16	0.40

【表 6-4　金沢医療事務専門学校　医療事務総合学科 5 か年の入学者数】

年　度	入学定員	入学者数	入学定員充足率
令和元年度	40	20	0.50
平成 30 年度	40	25	0.62
平成 29 年度	40	22	0.55
平成 28 年度	40	26	0.65
平成 27 年度	40	18	0.45

【表 6-5　国際サイクル専門学校　イオンバイク社員養成学科 5 か年の入学者数】

年　度	入学定員	入学者数	入学定員充足率
令和元年度	40	16	0.40

平成 30 年度	40	8	0.20
平成 29 年度	40	18	0.45
平成 28 年度	40	16	0.40
平成 27 年度	40	23	0.57

【表 6-6　国際調理専門学校（現、スーパースイーツ調理専門学校
高度調理師学科 5 か年の入学者数】

年　度	入学定員	入学者数	入学定員充足率
令和元年度	40	22	0.55
平成 30 年度	40	12	0.30
平成 29 年度	40	26	0.65
平成 28 年度	40	9	0.22
平成 27 年度※	―	―	―

※平成 28 年度から開校

既設の専門学校のうち、国際ペット専門学校福井ペット総合学科の直近 5 か年の入学定員における充足率は、令和元年度まで 0.7 倍を超えており、一定の充足率で推移している。国際ペット専門学校金沢ペット総合学科については、平成 29 年に入学定員を 120 名から 80 名に変更後は 0.7 倍を超えており、国際ペット専門学校福井と合わせて一定の倍率で推移している。

以上の 2 学科については 0.7 倍を上回っているが、1.0 倍を下回る原因として、国際ペット専門学校金沢ペット総合学科では、志望する入学者が平成 24 年度をピークに減少しており、併せて平成 24 年度から犬の飼育頭数も減少していることが挙げられる。犬の飼育頭数は、平成 24 年度の 971 万頭から、平成 28 年度には 890 万頭に減少しており、動物系専門学校の在籍者は多くの学生が主に犬や猫を飼育している傾向からも、志願者が減少している一因になると考えている。平成 29 年度にその状況を踏まえ定員を減らしたが、今後についても定員の見直しを含めて更に充足率を向上できるよう一層の募集活動を行う。

国際ペット専門学校福井ペット総合学科については、平成 22 年からの入学定員における充足率については全て 0.7 倍を超えて推移している。また、福井県にある動物系専門学校は本校含めて 2 校あるが、令和元年度から残る 1 校が募集停止となったため、動物系は福井県では本校のみとなる。このことから、令和 2 年度以降については、1.0 倍を超える入学者が期待できるため、今後も安定した充足率の確保が見込まれる。

次に令和元年度の収容定員充足率 0.7 倍未満の学科については、国際ペット専門学校金沢イオンペット社員養成学科の 0.61 倍、金沢医療事務専門学校医療事務総合学科の 0.56 倍、国際サイクル専門学校イオンバイク社員養成学科の 0.32 倍、令和 2 年 4

月より校名変更を行う現校名スーパースイーツ調理専門学校の 0.42 倍の 4 校 4 学科となる。

上記 4 学科の定員が 0.7 倍に達しない原因として、まず国際ペット専門学校金沢イオンペット社員養成学科については、直近 5 か年の入学定員における充足率についていずれの年度も厳しい充足率になっている。まず国内でのペット業界有数の企業であるイオンペット株式会社に就職するための学科として平成 25 年度に立ち上げたが、未だ本学科の知名度向上が図られていない事があげられる。また、本学科に入学すると就職先はイオンペット株式会社への採用において有利になる点があり、入学前からの募集段階において広報活動によりしっかりと周知できていないことによる。つまり、業界で唯一産学連携を組み雇用が保証されている魅力を伝えきれていないことが原因として考えられる。あわせて平成 30 年度の募集より定員を 40 名から 30 名に変更することで充足率向上への対応としている。

次に金沢医療事務専門学校医療事務総合学科については、直近 5 か年でいずれも 0.7 倍を下回っている。原因として大学及び短期大学、専門学校などの競合校がいることが挙げられる。県内の大学では、金城大学社会福祉学部社会福祉学科医療情報コースと金城大学短期大学部ビジネス実務学科メディカル秘書コースの 2 校、同種の専門学校は本校のほかに 1 校あり、各校に進学者が分散していることが一因として考えられる。大学及び短期大学の入学定員に対する充足率は、コース制がとられているため詳細は把握できないが、公表されている医療事務に係る資格取得の人数を見ると短期大学部では 33 名の取得者が確認でき、入学者は一定数いると推測される。

また、本法人の専門学校についても同種の他の 1 校の入学者を合わせると毎年 40 名を超えていることから、一定の母数があることを踏まえ、今後募集活動において医療系に就職したい希望者に 1 人 1 人丁寧に本校の魅力を伝えることにより定員充足の機会は今後十分にあると考える。

次に国際サイクル専門学校イオンバイク社員養成学科については、直近 5 か年での入学定員における充足率はいずれも 0.7 倍を下回っている。原因としては、国際ペット専門学校金沢イオンペット社員養成学科同様、高校生に対して産学連携により特定の企業へ就職する有利さがアピール不足であること、自転車関連の専門学校は全国で本校と合わせて 2 校しかないため十分理解されておらず、進学と同時に就職先が確実になるという本学のメリットが感じられていないことが挙げられる。定員を 40 名と設定していることについては、今後の募集状況を鑑みて定員を減ずるかを検討する。

次にスーパースイーツ調理専門学校高度調理学科については、直近 4 か年での入学定員における充足率はいずれも 0.7 倍を下回っている。原因としては、姉妹法人で運営している製菓の専門学校である「スーパースイーツ製菓専門学校」の知名度が高いこともあり、校名が類似しているスーパースイーツ調理専門学校の校名との区別をする内容周知ができていなかったことが挙げられる。また、学校長は平成 30 年度まで

は製菓業界で著名な「辻口　博啓」が就任しており、製菓系の希望者には知名度があったが、調理系の希望者の関心は薄く受験者増加にはつながらなかった。その差別化を図るために、令和元年度から学校長を調理業界で著名な「道場　六三郎」が就任し、令和 2 年度より校名を「スーパースイーツ調理専門学校」から「国際調理専門学校」へ変更し、募集活動に努める計画をしている。また、既設の 2 年制学科に加え、1 年制学科の新設も予定しており、定員については 2 年制を 40 名、1 年制を 40 名として、募集活動にあたる。

既設の専門学校における定員は、施設設備や教員組織など教育の質が担保できることを前提に設定しているが、専門学校として経営を維持できる入学者数は確保していることから、これまで定員を充足することにこだわらず運営してきた。今後は安定した経営の維持に努めながら、定員の充足に向けて学生の確保に取り組むとともに、実態や情勢に応じて定員についても柔軟に対応してゆく。

D　第三者機関による高校生アンケート調査

本学では、フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科への受験・入学希望者数を把握するために、第三者機関である「一般財団法人　日本開発構想研究所」を介して、以下の内容で高校生アンケート調査を実施した【資料 9】。

● 高校生アンケート

「かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査」概要

調査時期：令和元年 6 月～9 月

調査対象：令和 3 年度の大学入試を受験する可能性が最も高い高校 2 年生（令和 3 年 3 月卒業予定者）をアンケートの対象とした。学生確保の基盤とする石川県を含む北陸 3 県をはじめ、志願者・入学者が期待できる近隣県の高校にアンケート実施を依頼し、46 校にご協力頂いた。

調査方法：アンケート実施の了承が得られた高校に高校生アンケート用紙（必要部数）を送付。各校の教職員から調査対象者（高校 2 年生）にアンケート用紙を配布の上、10 分程度の回答時間を設け、その場で回収頂いた。

回収件数：有効回答 5,501 件

本アンケート調査では、かなざわ食マネジメント専門職大学フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科に「進学を希望する」と回答した者は 63 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 78 名となり、合計 141 名（入学定員に対して 3.5 倍）が本学への入学意欲を示す回答が得られたことから、定員 40 名に対しての学生確保の見通しについてあると考えられる。また、アンケートでは専門職大学への関心についての項目で、「たいへん関心がある」と回答した者が 575 名（全体

の 13.3％)、「少し関心がある」と回答したものが 2079 名（全体の 48.2%）となり、合算すると 2654 名（全体の 61.5%）が専門職大学への関心を持っていることから、専門職大学制度への理解を本学及び関係機関が周知活動を行うことで、更に入学希望者増を見込めると想定する。

更にクロス集計を行い分析すると、「進学を希望する」と回答した 63 人のうち、高校卒業後の希望進路で「大学進学・専門職大学進学」と回答したのは 48 人であり、この 48 人のうち、専門職大学への関心で「たいへん関心がある」と回答したのは 33 人、「少し関心がある」と回答したのは 10 人である。

かなざわ食マネジメント専門職大学に「進学を希望する」と回答した回答者は 63 人いるが、そのうち、高校卒業後の進路として大学又は専門職大学を希望し、かつ専門職大学に関心がある又は少し関心があると回答した 43 人については、進学希望者として特に期待できると考えられる。

また、高校卒業後の希望進路で「短期大学進学・専門職短期大学進学」と回答しているが、専門職大学への関心では「たいへん関心がある」と回答し、且つかなざわ食マネジメント専門職大学への進学について「進学を希望する」と回答した回答者は３人いる。同様に、高校卒業後の希望進路で「専門学校進学」と回答しているが、専門職大学に「たいへん関心がある」と回答し、且つかなざわ食マネジメント専門職大学への進学について「進学を希望する」と回答している回答者が７人いる。この３人と７人についても、本学への進学希望者として比較的期待が持てると考えられる。

なお、本アンケートについては、「専門職大学」と明確に表記して取得しており、専門職大学についての説明もしていることから、回答結果の信憑性は高いと考えられる。

E　第三者機関による追加の高校生アンケート調査

D で実施した調査に加え、前回令和元年６月から９月に実施したアンケートに対して実施が困難であった北陸３県の高等学校に再度依頼を行い、そのうち以下の高等学校から回答を得た。なお、アンケートは前回と同様のものを使用した。

【資料１０】

●高校生アンケート（追加）

「かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査」概要

調査時期：令和２年２月

調査対象：前回のアンケート調査に対して実施が困難であった北陸３県の高等学校に再度依頼を行い、各高等学校の２年生を対象に実施した。

調査方法：高等学校に直接訪問し依頼を行い、承諾を得た高等学校にアンケート調査票を必要部数配布し、郵送にて回収した。アンケート調査票のデータ入力

及び集計を株式会社ライセンスアカデミーが行った。
回収件数：有効回答 2,828 件

本アンケート調査において「進学を希望する」と回答した者は 27 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 60 名となり、合計 87 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。

更にクロス集計を行い分析すると、「進学を希望する」と回答した 27 名のうち、高校卒業後の希望進路で「大学進学・専門職大学進学」と回答したのは 22 名であり、このうち、専門職大学の関心で「たいへん関心がある」と回答したのは 18 名、「少し関心がある」と回答したのは 4 名である。高校卒業後の進路として大学又は専門職大学を希望し、かつ専門職大学に関心がある又は少し関心があると回答した 22 名については、進学希望者として特に期待できると考えられる。

以上のことから、前回実施のアンケート調査を合算すると 65 名（前回の 43 名と合わせて）の入学意向を示すこととなるため、学生確保の見通しの妥当性についての客観的根拠の 1 つとなると考えられる。

F　社会人アンケート調査

北陸 3 県の経営系大学及び全国の経営及び食に関わる経営系大学の社会人入学者の数は以下のとおりである。各大学の社会人入学者数の把握については、以下の公表されている情報をもとに算出した。

【資料 5-1　北陸 3 県の経営系大学の社会人入学者の数（令和元年度)】

令和元年度（2019）

都道府県	大学名	学部	学科	入学者（人）	うち、社会人入学者数	割合
石川	金沢星稜	経済	経営	185	0	0.0
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	216	0	0.0
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	71	―	―
石川	北陸	経済経営	マネジメント	285	3	0.01
福井	福井工業	環境情報	経営情報	107	0	0.0
			令和元年度計	864	3	0.0

【資料 5-2　全国の経営系大学の社会人入学者の数（令和元年度)】

令和元年度（2019）

都道府県	大学名	学部	学科	入学者（人）	うち、社会人入学者数	割合
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	250	―	0.0
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	72	0	0.0
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	59	―	0.0
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	86	0	0.0
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	85	0	0.0
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティマネジメント学科	158	0	0.0
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	67	0	0.0
			令和元年度計	777	0	0.0

このことから、調査した大学において社会人入学者は極めて少ない現状があり、本学としても社会人経験者を入学者の対象とはしていない根拠となっている。

しかしながら、専門職大学の特性として、入学者の多様性の確保への配慮を鑑みた際に、社会人へ門戸を開くことから選抜方法に社会人選抜を設定したものである。本学では社会人経験者を主たる入学者の対象とはしていないが、選抜において若干名の募集をしていることから、インターネットで入学意向調査を実施し、以下の概要において 31 票の回答を得た。【資料１１】

●社会人対象アンケート

「かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査」概要

調査時期：令和 2 年 2 月 14 日~28 日

調査対象：社会人経験 1 年以上を「社会人」と定義し、本学が運営する専門学校の卒業生及び臨地実習先の従業員を対象として実施した。

調査方法：本学のホームページにあるアンケートフォームで実施した。

回収件数：31 件

インターネットによる社会人アンケート調査において「入学を希望する」と回答した者は 3 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 9 名となり、合計 12 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。

更にクロス集計を行い分析すると、社会人経験を有する回答者のうち、「入学を希

望する」と回答した3名全員が「令和3年度」の入学を希望していることから、入学希望者として特に期待できると考えられる。

また、社会人経験を有する回答者のうち、「とりあえず受験してみたい」と回答し、かつ「令和3年度」の入学を希望する回答者が5名いる。この5名についても本学への入学希望者として比較的期待が持てると考えられる。

このことから、社会人を対象とした志願者は少ないながらも若干名の入学希望者が見込めると想定する。

ウ　学生納付金の設定の考え方

学生納付金については、近隣の競合する大学と照らし合わせて設定した。入学金200,000円、学費は1,000,000円、合計1,200,000円に設定した。先の述べた競合する大学の学費は、金沢星稜大学は入学金120,000円、学費1,020,000円、合計1,140,000円。金沢学院大学は入学金200,000円、学費1,000,000円、合計1,200,000円。金沢工業大学は入学金200,000円、学費1,515,000円、合計1,715,000円。北陸大学は入学金200,000円、学費950,000円、合計1,150,000円。福井工業大学は入学金250,000円、学費1,280,000円、合計1,530,000円となっており、本校の学費設定は妥当といえる。

②学生確保に向けた具体的な取組み

ア　広報体制

体制については、法人本部に所属する「広報部」が中心となり、大学の教学組織内の教職員が一体となり、高校への訪問などの広報活動を展開する。

本学は新たに新設される大学であり、「大学や短期大学」及び「専門学校」との違いを最たる項目として、学習内容、学習方法、教授陣、学生の厚生施設など、志願者にとって不明な点が多くある。志願を検討している受験者に対し、それぞれの項目について丁寧な説明を行い、内容が十分に浸透するようにしっかりと周知することが、広報活動においてきわめて重要である。また、開学前から本学のことはもちろん、「専門職大学」としての認知向上を図ることも必要とされる。それらを踏まえて、本学では、アドミッション・ポリシーに適った学生確保に向けての広報活動を展開する。広報活動については、教職員全体として連携できる体制を構築する。具体的には、高校訪問や進学ガイダンス等での情報提供やオープンキャンパスを中心として、広く広報媒体を活用しながら、本学の情報提供及び専門職大学の説明を行っていく。

イ　広報活動内容

具体的な活動計画としては以下の通りである。

（1）高校訪問等を通じた高等学校への情報提供

本法人は、4つの専門学校を運営する法人であり、姉妹法人が運営する4つの専

門学校とあわせて 8 つの専門学校を運営しており、特に北陸 3 県においては重点的に高校訪問を行い、年間を通じて複数回の訪問を行っていることで高校側とは強固な信頼関係を築いている。その基盤を専門職大学でも引継ぎ、高校訪問については継続的に実施し、高校の進路指導部との一層の連携強化を図る。

（2）進学相談会への参加

業者が主に北陸で主催する進学相談会に参加し、高校生や保護者に対して直接本学の理念や設置の趣旨、アドミッション・ポリシーなどを説明する機会とする。また、専門職大学の説明も積極的に行うことで、周知活動も行っていく。また、オープンキャンパスへの参加を呼び掛けることで入学意欲を促進する。

（3）マスコミへの情報発信

本学の情報及び専門職大学についての情報を頻繁に新聞社やテレビ局等を通し発信する。また、地域の情報誌にも頻繁に発信する。

（4）効果的な広報戦略

財政状況を勘案しつつ、オープンキャンパスや入学試験開催時期など、必要な時期に適切な広告を出稿する。学生確保にむけて早急な認知の獲得が必要な為、マスメディア広告（主にテレビＣM、新聞広告等）に出稿するが、一方で若者を中心とした「マスメディア離れ」が指摘されており、入学予定者本人とその保護者への本学の情報接点づくりとして、SNS（Facebook、Twitter、Instagram）の活用も検討する。

（5）個別見学の対応

年に複数回のオープンキャンパスの開催日を設定しているが、日程が合わずに参加できない方を対象として、希望者に対しては平日の個別相談を受け入れて対応する。

ウ　定員充足率 0.7 倍未満の既存専門学校の学生確保に向けた取組み

定員充足率が 0.7 倍未満の学部については、国際ペット専門学校金沢イオンペット社員養成学科の 0.61 倍、金沢医療事務専門学校医療事務総合学科の 0.56 倍、国際サイクル専門学校イオンバイク社員養成学科の 0.32 倍、スーパースイーツ調理専門学校の 0.42 倍の 4 校 4 学科である。いずれの学科についても以下の取り組みを新たに加え、広報体制を強化して学生確保に努めていく。

（1）教員を対象としたオープンキャンパス開催

主に高等学校の進路担当教員に上記 4 校への理解を深めてもらうことを目的として、実施を計画する。内容については、学校説明の後、該当校の授業を見学することで、

どのような教育を行っているのか理解を深めることや、高等学校ごとで個別対応し、情報交換を行う等を計画する。

（2）歩留まり向上に向けた綿密な対応

学生が入学するまでの一般的な流れは、資料請求を行い、オープンキャンパスに参加をして入学を決めることが一番多い。このことから、オープンキャンパス時に広報担当を増員して配置し、きめ細かい対応を行い、1 人でも多くの入学者増に取り組んでいく。

（3）職業啓発イベントへの積極的な実施

国際ペット専門学校では「イオンペット株式会社のトリマーや動物看護師」、金沢医療事務専門学校では「医療事務」、国際サイクル専門学校では「イオンバイク株式会社の店舗スタッフ」として卒業後は従事することになる。それぞれの職業理解を深めてもらうために例えば高校生だけではなく、中学生等も対象とした職業体験などの機会を設け、募集活動を強化していく。

（4）出張オープンキャンパス等の強化

なかなか来校することが出来ない主に県外の方を対象として、イオンバイク及びイオンペットのある店舗の場所を借りて、出張で学校説明や簡単な体験実習を通じて本学を知ってもらう機会を設ける。これまでも実施していたが、各店舗と協力体制を敷き、1 人でも多くの方に周知できる機会を強化する。

（2）人材需要の動向等社会の要請

①人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的（概要）

本学で養成する人材は、企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身に付けた、フードサービスのプロフェッショナルである。

本学は、フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科により構成され、経営学を基盤としてフードサービス企業の実務までを学ぶカリキュラム体系を構築している。

現在のフードサービス産業における最大の課題は、労働集約的面が強い産業であることと、定型化できないことにより属人的ノウハウの面が大きいことである。加えて、調理現場や食材の特性など、経営上重要な事業現場を理解していなければ組織マネジメントは難しい。つまり、企業経営の視点だけではなく、現場に関する視点も持ち合

わせた人が今後のフードサービス企業の管理者的立場の人間に求められるのである。

本学ではその課題解決のために設置するものである。フードサービス産業が今後より発展してゆくためには、明確な職業意識を持ち考え行動する人材が求められる。労働集約的な業界体質を変え、企業的経営により存在価値を高めていくことでフードサービス産業の将来的発展につながると確信している。

②上記①が社会的、地域的な人材需要の動向などを踏まえたものであることの客観的な根拠

ア　外部資料に基づく人材需要の見込み

フードサービス産業の市場規模について、一般社団法人日本フードサービス協会及び、財団法人食の安全・安心財団資料の外食産業市場規模推計による推移をみると、市場そのものは平成 9 年の 29 兆円をピークに減少を続けていた。これは、バブル崩壊以降の長期デフレ傾向による値下げ、顧客単価の低下などを反映しているとみられる。さらに平成 20 年のリーマンショックがそれに追い打ちをかけた。

平成 23 年には東日本大震災が発生し、経済は大打撃を受けたものの以降から復興支援の効果もあり、平成 23 年（2011 年）の 22.8 兆から再び回復基調に転じ、その後のインバウンド増加などに支えられて、平成 29 年（2017 年）は 25.6 兆円の規模となっている【資料１２】。このことから、フードサービス産業において、突発的な社会的要因により影響は受けるものの、単身者家庭増加による調理作業の省力化ニーズや、女性の社会進出などによる外部サービス利用拡大といった傾向が続くと考えられ、それらの要因がフードサービス業界にはプラスに働き今後も安定した需要が存在すると推測される。また、観光立国という政策的な動きによるインバウンドの一層の増加も予想され、市場としてはサービスの高度化などあらたな価値づけによる成長が期待できる業界であると考えられる。

次に一般社団法人日本フードサービス協会の加盟企業を対象とした、月次外食産業市場動向調査によると、前年の売り上げを 100 とした際に、平成 27 年（2015 年）から 4 年連続前年を上回っており、内訳として「パブレストラン/居酒屋」以外、「ファーストフード」「ファミリーレストラン」「ディナーレストラン」「喫茶」ほか全ての業態で上回っている。要因としては、長期のデフレ傾向が弱まってきたことにより、フードサービス業界へのプラスの影響があることが伺える【資料１３】。

次に本学の養成する人材の必要性について、帝国データバンクの 2018 年度の飲食店の倒産・休廃業・解散件数のデータによると 2018 年は 1180 件であり、東日本大震災が発生後の 2011 年度（1134 件）、リーマン・ショックが発生した 2008 年度（1113

件）を上回り、2000 年度以降で最多を更新した【資料１４】。原因として倒産の 8 割の主因が「販売不振」で、人手不足が原因となった例は顕著となっているわけではないが、同社の調査により、人手不足を背景とした販売不振に陥っている事業者は少なくないとある。

このことから参入の容易なフードサービス業界は、結果的に競争が激しくなり、生き残る要素として戦略的な経営ができることや、新たな発想による他社との差別化、効率化のために ICT の活用といった関連分野まで知識を有する人材が求められている。このことは本学が実施した事業所アンケートの設問 7「中核人材に求める知識・能力」の回答結果とも整合性が取れる。

イ　第三者機関による企業アンケート調査

本学では、フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科における卒業後の人材需要の見通しを測定するため､第三者機関である｢一般財団法人　日本開発構想研究所」を介して、以下の内容で事業所アンケート調査を実施した【資料１５】。

● 事業所アンケート「かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査」概要

調査時期：令和元年 7 月中旬～9 月上旬

調査対象：（1）一般社団法人日本フードサービス協会に加盟する企業 43 社
（2）食 100 年の会に加盟する企業 17 社
合計　60 社（重複する企業はいずれかのみカウント）

調査方法：郵送によるアンケート調査票の配布・回収及び集計を一般財団法人日本開発構想研究所が行った。

回収件数：有効回答数 60 件

A　回答者の属性

①主な業態

業　　態	件　数	割　合
1．飲食店・レストラン	56	93.3%
2．宿泊施設・ホテル	2	3.3%
3．喫茶店・カフェ	12	20.0%
4．居酒屋	12	20.0%
5．その他	10	16.7%

②従業員数（正規社員）

業　　態	件　数	割　合
1．20 名未満	2	3.3%
2．21 名～50 名未満	3	5.0%
3．51 名～100 名未満	8	13.3%
4．101 名～300 名未満	2	40.0%
5．301 名以上	23	38.3%

B　企業における近年の人材充足状況について

設問4について、職種またはポジションごとに「不足」及び「やや不足」をまとめると以下の通りとなった。

区　分	不足	やや不足	合計	割合
一般事務系正社員	0	13	13	21.7%
調理加工技術をもつ社員	**25**	**18**	**43**	**81.7%**
店長等の現場責任者クラス	**33**	**20**	**53**	**98.3%**
中核となるミドルクラス社員	**23**	**26**	**49**	**81.7%**
企画や開発部門のマネージャー	12	23	35	58.3%
総務・人事等の事務スタッフのマネージャー	2	26	28	46.6%

この結果により、フードサービス企業の多くでは、共通して「店長等の現場責任者」が不足しており、また店長より上のポジションである、「中核となるミドルクラス」の人材も合わせて不足していることがわかる。また、調理加工の技術を持つ社員も不足しており、設問 5「組織の中核を担う人材の調理技術の必要性」の設問では「調理師の資格や高度な調理技術は不要だが、調理経験や調理現場の仕組みやオペレーションを理解していることが望ましい」の設問に対して合算すると 49 社 81.7%の企業が望んでいることがわかり、現場の事を理解した店舗マネージャー及び中核となるミドルクラスの社員が求められていることが分かる。

C　企業における中核人材に求める知識・能力

設問7について、知識及び能力ごとに一覧化して、「やや重視」と「非常に重視」を

まとめると以下の通りとなった。

区　分	重視	やや重視	合計	割合
コミュニケーション能力	**14**	**45**	**59**	**98.3%**
プレゼンテーション能力	**38**	**10**	**48**	**80.0%**
リーダーシップ能力	**18**	**40**	**58**	**96.7%**
発想・企画力	**43**	**8**	**51**	**85.0%**
語学力	7	3	10	16.7%
データ分析・市場分析力	**45**	**7**	**52**	**86.7%**
食材や商品に関する知識・商品開発能力	**40**	**9**	**49**	**81.7%**
情報システムやソフトウェアを使う能力	27	1	28	46.7%
企業運営全般に関する理解力	**33**	**18**	**51**	**85.0%**
調理や店舗など現場の仕組みの違い・経験	**27**	**28**	**55**	**91.7%**
その他	3	6	9	15.0%

以上の結果より、企業の中核人材に求める知識及び能力は概ね共通しており、本学の教育課程とも大きく相違しない結果となった。また、ICT に関連する情報システムやソフトウェアを使う能力などが 46.7%に留まっているが、フードサービス業界に限らず、急速な進化を続ける分野を学修することは、業界の 5 年後、10 年後を見据えた人材養成に必要であると考えているため、教育課程とも符合していると考える。

D　企業における大卒新卒者を採用する際に重視する点

設問 9 においては､特に｢フードサービス産業を理解し関心がある｣点に 41 社 68.3%の企業が重視しており、フードサービス企業で就職するまえにフードサービス産業を理解することが望まれていることがわかる。それは同設問の「忍耐力がある」を重視する企業が 33 社 55.0%、｢協調性がある」を重視する 45 社 75.0%から、業界理解を

したうえで、他分野においても一般的に求められている忍耐力や協調性の部分を重視することからも、本学の教育課程と符合しているといえる。

E　本学卒業生の採用意向及び採用人数

設問 13 では、本学の養成する卒業生の採用意向を調査したが、実に 60 社中 57 社（95%）が採用したい意向を示し、本学への高い期待が伺える。また、本学卒業生の毎年の採用人数についても多くの企業で複数名の意向を示していただいている。

以上の調査結果から、本学の養成する人材は、フードサービス企業において安定的で高い採用需要があると認められる。

資　料　目　次

【資料１】　日本私立学校振興・共済事業団「平成 31 年度私立大学・短期大学等入学志願動向（大学)」(抜粋)
【資料２】　学校基本調査速報「北陸３県の令和元年度高校２年生の在学者数」(抜粋)
【資料３】　文部科学白書 2017「18 歳人口と高等教育機関への進学率等の推移」(抜粋)
【資料４】　リクルート進学総研「18 歳人口予測」(抜粋)
【資料５】　リクルート進学総研「18 歳人口の減少率予測（2018 年～2030 年)」(抜粋)
【資料６】　リクルート進学総研「大学進学率の推移(2008 年～2017 年)」(抜粋)
【資料７】　リクルート進学総研「地元残留率の推移（2009 年～2018 年)」(抜粋)
【資料８】　リクルート進学総研「地元残留率（都道府県別 2018 年)」(抜粋)
【資料９】　一般財団法人日本開発構想研究所「かなざわ食マネジメント専門職大学（仮称）設置に関するニーズアセスメント調査 学生の確保の見通しに関するアンケート調査（入口調査)」
【資料 10】　株式会社ライセンスアカデミー「かなざわ食マネジメント専門職大学（仮称）設置に関するニーズアセスメント調査 学生の確保の見通しに関するアンケート調査（入口調査)」
【資料 11】　インターネットによる社会人調査「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」
【資料 12】　一般社団法人日本フードサービス協会、㈶食の安全・安心財団「外食産業市場規模（推計値)」(抜粋)
【資料 13】　一般社団法人日本フードサービス協会「JF 外食市場動向調査 年別データ」(抜粋)
【資料 14】　株式会社帝国データバンク「『倒産』『休廃業・解散』との件数・負債額推移」(抜粋)
【資料 15】　一般財団法人日本開発構想研究所「かなざわ食マネジメント専門職大学（仮称）設置に関するニーズアセスメント調査 学生の確保の見通しに関するアンケート調査（出口調査)」

資料１

５．主な学部別の志願者・入学者動向（大学）

学部名称の表記は、集計数３以上の学部とし、集計数２以下は「その他」とした。

区分 / 学部名	集計学部数			入学定員（人）			志願者（人）			入学者数（人）			入学定員充足率（%）		
	30年度	31年度	増減	30年度	31年度	増減	30年度	31年度	増減	30年度	31年度	増減	30年度	31年度	増減
医学	31	31	0	4,100	4,101	1	118,463	111,002	△ 7,461	4,134	4,127	△ 7	100.83	100.63	△ 0.20
歯学	17	17	0	2,063	2,063	0	9,332	10,115	783	1,677	1,713	36	81.29	83.03	1.74
薬学	57	57	0	11,451	11,356	△ 95	96,008	89,223	△ 6,785	10,949	10,613	△ 336	95.62	93.46	△ 2.16
保健系	220	237	17	34,307	35,861	1,554	185,322	188,548	3,226	34,669	36,159	1,490	101.06	100.83	△ 0.23
看護学部	95	101	6	8,819	9,335	516	56,612	56,868	256	9,402	9,604	202	106.61	102.88	△ 3.73
保健医療学部	32	34	2	6,000	6,460	460	26,979	28,502	1,523	6,128	6,636	508	102.13	102.72	0.59
リハビリテーション学部	11	13	2	1,165	1,545	380	4,876	6,817	1,941	1,214	1,542	328	104.21	99.81	△ 4.40
医療保健学部	8	8	0	1,820	1,770	△ 50	8,713	8,618	△ 95	1,733	1,767	34	95.22	99.83	4.61
保健科学部	6	6	0	1,225	1,175	△ 50	5,188	5,041	△ 147	1,268	1,227	△ 41	103.51	104.43	0.92
医療学部	4	5	1	375	495	120	454	821	367	285	477	192	76.00	96.36	20.36
栄養学部	4	4	0	897	897	0	4,129	4,018	△ 111	841	845	4	93.76	94.20	0.44
医療福祉学部	4	4	0	1,066	946	△ 120	2,234	1,652	△ 582	818	781	△ 37	76.74	82.56	5.82
医療技術学部	3	4	1	1,755	1,595	△ 160	12,234	10,418	△ 1,816	1,781	1,573	△ 208	101.48	98.62	△ 2.86
看護栄養学部	3	3	0	437	437	0	1,631	1,606	△ 25	496	461	△ 35	113.50	105.49	△ 8.01
看護福祉学部	3	3	0	600	600	0	2,700	2,625	△ 75	558	572	14	93.00	95.33	2.33
医療科学部	3	3	0	1,040	760	△ 280	5,965	3,799	△ 2,166	1,092	792	△ 300	105.00	104.21	△ 0.79
保健福祉学部	3	3	0	695	695	0	1,659	1,589	△ 70	653	609	△ 44	93.96	87.63	△ 6.33
ヒューマンケア学部	3	3	0	657	657	0	4,790	4,649	△ 141	648	693	45	98.63	105.48	6.85
その他	38	43	5	7,756	8,494	738	47,158	51,525	4,367	7,752	8,580	828	99.95	101.01	1.06
理・工学系	150	151	1	61,917	61,812	△ 105	728,044	796,668	68,624	62,878	63,263	385	101.55	102.35	0.80
工学部	49	49	0	22,954	22,979	25	223,270	256,256	32,986	23,767	24,293	526	103.54	105.72	2.18
理工学部	30	29	△ 1	18,681	18,441	△ 240	265,201	275,555	10,354	18,570	18,318	△ 252	99.41	99.33	△ 0.08
理学部	13	13	0	4,354	4,354	0	44,580	47,898	3,318	4,271	4,163	△ 108	98.09	95.61	△ 2.48
生命科学部	7	8	1	1,761	1,911	150	22,939	29,849	6,910	1,679	1,846	167	95.34	96.60	1.26
建築学部	5	5	0	1,315	1,315	0	26,102	28,342	2,240	1,424	1,352	△ 72	108.29	102.81	△ 5.48
情報科学部	4	4	0	1,046	1,046	0	22,836	26,130	3,294	1,075	1,126	51	102.77	107.65	4.88
デザイン工学部	4	4	0	1,066	1,066	0	14,061	15,846	1,785	1,103	1,089	△ 14	103.47	102.16	△ 1.31
その他	38	39	1	10,740	10,700	△ 40	109,055	116,792	7,737	10,989	11,076	87	102.32	103.51	1.19
農学系	21	22	1	8,309	8,409	100	83,392	80,940	△ 2,452	8,256	8,641	385	99.36	102.76	3.40
農学部	8	9	1	3,209	3,309	100	46,802	45,347	△ 1,455	3,065	3,279	214	95.51	99.09	3.58
獣医学部	4	4	0	970	970	0	13,121	12,867	△ 254	1,026	1,029	3	105.77	106.08	0.31
その他	9	9	0	4,130	4,130	0	23,469	22,726	△ 743	4,165	4,333	168	100.85	104.92	4.07
人文科学系	244	244	0	69,538	68,694	△ 844	615,363	645,482	30,119	72,275	71,076	△ 1,199	103.94	103.47	△ 0.47
文学部	85	84	△ 1	33,925	33,146	△ 779	337,616	340,040	2,424	35,632	34,561	△ 1,071	105.03	104.27	△ 0.76
人文学部	33	32	△ 1	7,010	6,890	△ 120	39,038	45,587	6,549	7,156	7,064	△ 92	102.08	102.53	0.45
外国語学部	28	28	0	9,838	9,628	△ 210	91,261	95,158	3,897	10,511	9,975	△ 536	106.84	103.60	△ 3.24
心理学部	18	18	0	2,723	2,713	△ 10	23,026	28,076	5,050	2,935	2,832	△ 103	107.79	104.39	△ 3.40
人間学部	12	12	0	2,610	2,595	△ 15	9,042	10,701	1,659	2,419	2,602	183	92.68	100.27	7.59
国際文化学部	9	9	0	1,585	1,565	△ 20	11,215	12,862	1,647	1,532	1,552	20	96.66	99.17	2.51
神学部	6	6	0	183	183	0	1,052	1,298	246	165	181	16	90.16	98.91	8.75
仏教学部	5	5	0	487	487	0	2,253	3,286	1,033	506	470	△ 36	103.90	96.51	△ 7.39
現代文化学部	5	5	0	825	815	△ 10	1,895	2,080	185	834	856	22	101.09	105.03	3.94
グローバル・コミュニケーション学部	5	5	0	888	888	0	5,615	8,001	2,386	961	937	△ 24	108.22	105.52	△ 2.70
人間関係学部	5	5	0	1,060	1,030	△ 30	3,911	4,789	878	1,104	1,120	16	104.15	108.74	4.59
文芸学部	3	3	0	1,240	1,240	0	22,505	22,880	375	1,202	1,182	△ 20	96.94	95.32	△ 1.62
その他	30	32	2	7,164	7,514	350	66,934	70,724	3,790	7,318	7,744	426	102.15	103.06	0.91
社会科学系	513	515	2	169,282	169,074	△ 208	1,558,788	1,665,089	106,301	176,914	175,002	△ 1,912	104.51	103.51	△ 1.00
経済学部	91	91	0	40,016	39,077	△ 939	412,231	422,743	10,512	41,707	39,805	△ 1,902	104.23	101.86	△ 2.37
経営学部	80	85	5	25,431	26,870	1,439	268,888	296,026	27,138	27,037	27,887	850	106.32	103.78	△ 2.54
法学部	80	80	0	31,025	30,926	△ 99	285,472	303,828	18,356	32,537	31,473	△ 1,064	104.87	101.77	△ 3.10
商学部	30	30	0	14,598	14,399	△ 199	132,345	136,618	4,273	15,537	14,796	△ 741	106.43	102.76	△ 3.67
社会学部	23	23	0	8,070	8,075	5	102,179	102,309	130	8,294	8,210	△ 84	102.78	101.67	△ 1.11
社会福祉学部	22	22	0	4,174	4,084	△ 90	12,597	14,442	1,845	3,977	4,009	32	95.28	98.16	2.88
総合政策学部	13	13	0	3,175	3,145	△ 30	29,657	30,212	555	3,206	3,349	143	100.98	106.49	5.51
人間社会学部	13	13	0	3,305	3,240	△ 65	14,322	18,530	4,208	3,389	3,483	94	102.54	107.50	4.96
現代社会学部	12	12	0	2,745	2,715	△ 30	25,164	27,693	2,529	2,867	2,855	△ 12	104.44	105.16	0.72
経営情報学部	11	11	0	2,292	2,282	△ 10	6,728	8,000	1,272	2,392	2,626	234	104.36	115.07	10.71
情報学部	10	9	△ 1	2,220	2,020	△ 200	16,707	20,458	3,751	2,308	2,247	△ 61	103.96	111.24	7.28

※次のページに続く

出典：日本私立学校振興・共済事業団　「平成 31 年度私立大学・短期大学等入学志願動向（大学）」

資料２

＜石川県の高校２年生＞　**10,208 人**　令和元年度石川県学校基本統計速報より抜粋

高 等 学 校 市 町 別 学 年 別 生 徒 数（３－１）

1．計（全日制＋定時制）　（単位:人）

区　分	計			本科											専攻科		別科	
				計			1学年		2学年		3学年		4学年					
	計	男	女	計	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
平成30年度	31,987	16,309	15,678	31,913	16,307	15,606	5,393	5,134	5,517	5,231	5,324	5,205	73	36	2	72	－	－
令和元年度	31,532	16,194	15,338	31,457	16,192	15,265	5,507	5,137	5,227	4,981	5,401	5,100	57	47	2	73	－	－
国　立	363	184	179	363	184	179	60	60	59	62	65	57	－	－	－	－	－	－
公　立	22,256	11,246	11,010	22,181	11,244	10,937	3,748	3,683	3,647	3,572	3,792	3,635	57	47	2	73	－	－
私　立	8,913	4,764	4,149	8,913	4,764	4,149	1,699	1,394	1,521	1,347	1,544	1,408	－	－	－	－	－	－
201 金沢市	17,503	8,809	8,694	17,503	8,809	8,694	3,020	2,932	2,863	2,870	2,896	2,879	30	13	－	－	－	－
202 七尾市	1,826	823	1,003	1,751	821	930	283	295	242	302	292	333	4	－	2	73	－	－
203 小松市	4,529	2,321	2,208	4,529	2,321	2,208	770	754	779	689	754	741	18	24	－	－	－	－
204 輪島市	1,196	742	454	1,196	742	454	236	130	253	156	253	167	－	1	－	－	－	－
205 珠洲市	353	170	183	353	170	183	56	64	48	66	66	53	－	－	－	－	－	－
206 加賀市	965	494	471	965	494	471	156	161	138	151	197	158	3	1	－	－	－	－
207 羽咋市	1,007	586	421	1,007	586	421	186	149	201	130	197	134	2	8	－	－	－	－
209 かほく市	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
210 白山市	1,229	702	527	1,229	702	527	282	185	195	172	225	170	－	－	－	－	－	－
211 能美市	481	283	198	481	283	198	92	55	94	64	97	79	－	－	－	－	－	－
212 野々市市	830	413	417	830	413	417	138	144	141	135	134	138	－	－	－	－	－	－
324 川北町	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
361 津幡町	410	242	168	410	242	168	93	66	71	58	78	44	－	－	－	－	－	－
365 内灘町	238	153	85	238	153	85	55	25	50	31	48	29	－	－	－	－	－	－
384 志賀町	135	70	65	135	70	65	20	25	32	15	18	25	－	－	－	－	－	－
386 宝達志水町	117	52	65	117	52	65	18	24	14	25	20	16	－	－	－	－	－	－
407 中能登町	388	155	233	388	155	233	40	72	47	70	68	91	－	－	－	－	－	－
461 穴水町	119	57	62	119	57	62	19	25	21	16	17	21	－	－	－	－	－	－
463 能登町	206	122	84	206	122	84	43	31	38	31	41	22	－	－	－	－	－	－

＜富山県の高校２年生＞　**9,024 人**　令和元年度学校基本統計速報より抜粋

表14　学年別生徒数（本科＋専攻科）　（単位：人）

年度	計	男子	女子	本科					専攻科
				計	1学年	2学年	3学年	4学年	
平成27	28,671	14,394	14,277	28,416	9,662	9,387	9,264	103	255
28	28,624	14,391	14,233	28,356	9,576	9,487	9,192	101	268
29	28,708	14,438	14,270	28,446	9,642	9,396	9,324	84	262
30	28,286	14,358	13,928	28,035	9,215	9,470	9,242	108	251
令和元	**27,680**	**13,984**	**13,696**	**27,428**	**9,028**	**9,024**	**9,282**	**94**	**252**

表15　学科別生徒数（本科のみ）　（単位：人）

年度	計	普通	農業	工業	商業	水産	家庭	看護	福祉	その他	総合
平成27	28,416	18,521	567	3,425	2,247	178	666	117	99	1,168	1,428
28	28,356	18,541	553	3,403	2,241	180	648	118	90	1,157	1,425
29	28,446	18,647	538	3,469	2,218	179	595	119	90	1,160	1,431
30	28,035	18,319	497	3,461	2,206	178	596	115	90	1,152	1,421
令和元	**27,428**	**17,789**	**475**	**3,486**	**2,183**	**176**	**590**	**117**	**90**	**1,150**	**1,372**
男子	13,897	8,643	290	2,988	825	122	52	4	4	559	410
女子	13,531	9,146	185	498	1,358	54	538	113	86	591	962

注）理数関係及び外国語関係はその他に分類されている（探究科学科を含む）。

表16　学科別生徒数構成比（本科のみ）　（単位：%）

年度	計	普通	農業	工業	商業	水産	家庭	看護	福祉	その他	総合
平成27	100.0	65.2	2.0	12.1	8.0	0.6	2.3	0.4	0.3	4.1	5.0
28	100.0	65.4	2.0	12.0	7.9	0.6	2.3	0.4	0.3	4.1	5.0
29	100.0	65.6	1.9	12.2	7.8	0.6	2.1	0.4	0.3	4.1	5.0
30	100.0	65.3	1.8	12.3	7.9	0.6	2.1	0.4	0.3	4.1	5.1
令和元	**100.0**	**64.9**	**1.7**	**12.7**	**8.0**	**0.6**	**2.2**	**0.4**	**0.3**	**4.2**	**5.0**
男子	100.0	62.2	2.1	21.5	5.9	0.9	0.4	0.0	0.0	4.0	3.0
女子	100.0	67.6	1.4	3.7	10.0	0.4	4.0	0.8	0.6	4.4	7.1

注）理数関係及び外国語関係はその他に分類されている（探究科学科を含む）。

＜福井県の高校２年生＞　**7,268 人**　令和元年度学校基本統計速報より抜粋

表７　高等学校の推移

区　分	学校数			生 徒 数								教員数
	計	本校	分校	計	全日制			定時制				専攻科	
					１学年	２学年	３学年	１学年	２学年	３学年	４学年		
	校	校	校	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
平成27年度	38	36	2	23,026	7,396	7,460	7,129	289	309	278	88	77	1,711
平成28年度	36	34	2	22,839	7,230	7,262	7,330	299	269	309	68	72	1,682
平成29年度	35	34	1	22,592	7,293	7,114	7,136	316	290	266	93	84	1,677
平成30年度	35	34	1	22,265	7,112	7,178	6,964	284	303	293	57	74	1,661
令和元年度	35	34	1	21,856	6,827	6,995	7,055	275	273	287	70	74	1,654

資料３

18歳人口と高等教育機関への進学率等の推移

18歳人口は，平成21～32年頃までほぼ横ばいで推移するが，33年頃から再び減少することが予測されている。

●18歳人口＝ ３年前の中学校卒業者数及び中等教育学校前期課程修了者数

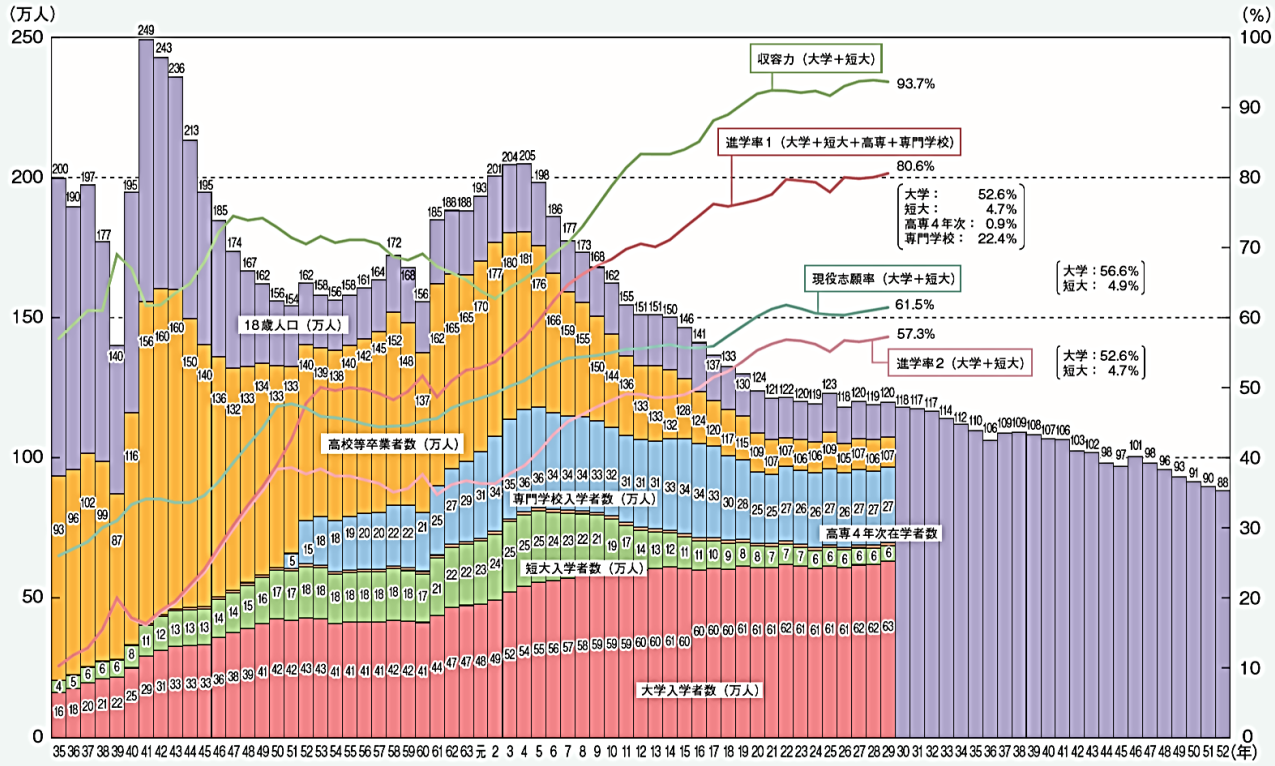
●進学率1＝ 当該年度の大学・短大・専門学校の入学者，高専４年次在学者数 ／ 18歳人口

●進学率2＝ 当該年度の大学・短大の入学者数 ／ 18歳人口

○高校等卒業者数＝高等学校卒業者数及び中等教育学校後期課程修了者数

○現役志願率＝ 当該年度の高校等卒業者数のうち大学・短大へ願書を提出した者の数 ／ 当該年度の高校等卒業者数

○収容力＝ 当該年度の大学・短大入学者数 ／ 当該年度の大学・短大志願者数



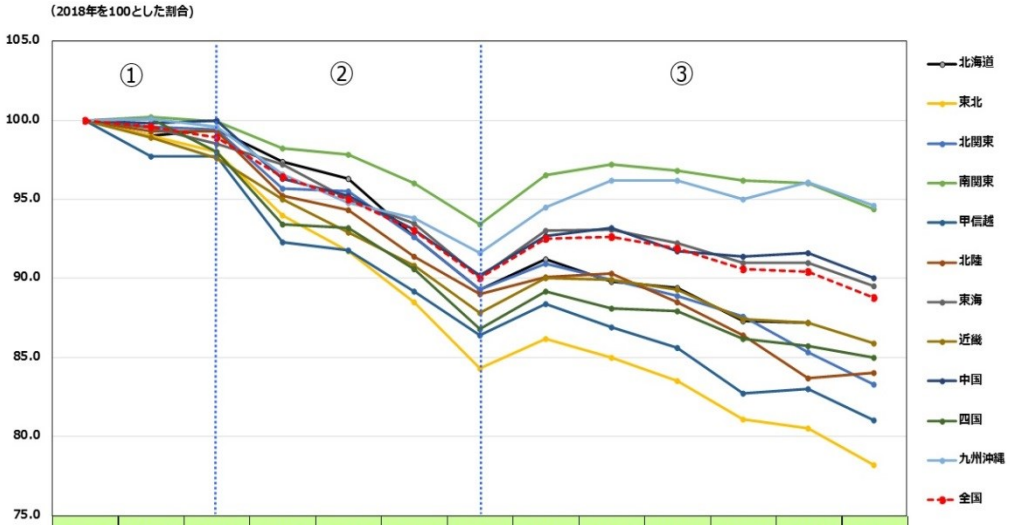
※進学率，現役志願率については，少数点以下第２位を四捨五入しているため，内訳の計と合計が一致しない場合がある。

（出典）文部科学省「学校基本統計」，平成42年～52年度については国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口（平成29年推計）（出生中位・死亡中位）」を元に作成

出典：文部科学白書２０１７「１８歳人口と高等教育機関への進学率等の推移」

資料４

18歳人口予測(全体：エリア別：2018～2030年)



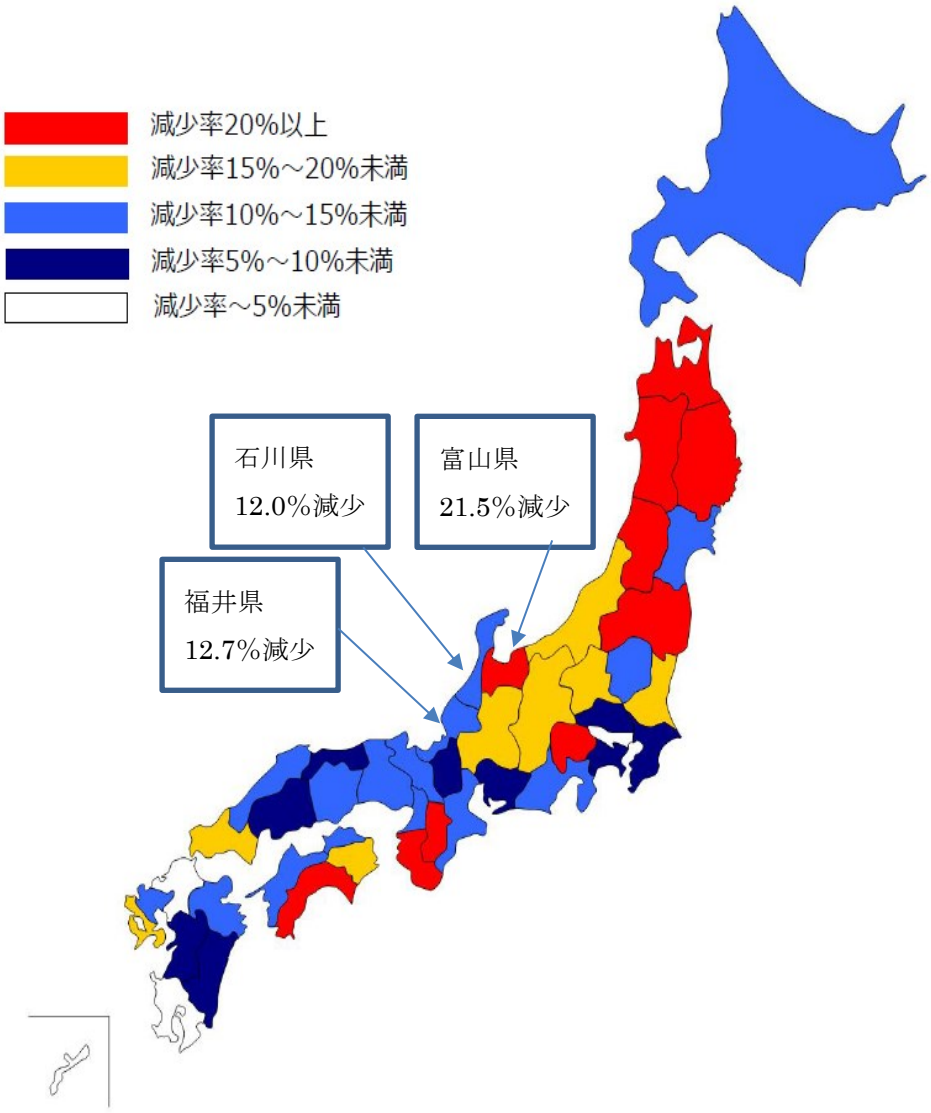
	年度	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年	2025年	2026年	2027年	2028年	2029年	2030年
全国	人数	1,179,808	1,174,801	1,167,348	1,136,822	1,120,783	1,096,654	1,061,763	1,091,093	1,092,747	1,084,391	1,068,454	1,066,320	1,048,163
	割合	100.0	99.6	98.9	96.4	95.0	93.0	90.0	92.5	92.6	91.9	90.6	90.4	88.8
北海道	人数	45,961	45,486	45,674	44,770	44,249	42,555	41,028	41,934	41,257	41,073	40,146	40,072	39,300
	割合	100.0	99.0	99.4	97.4	96.3	92.6	89.3	91.2	89.8	89.4	87.3	87.2	85.5
東北	人数	85,215	84,393	83,524	80,089	78,156	75,428	71,877	73,484	72,408	71,127	69,081	68,625	66,634
	割合	100.0	99.0	98.0	94.0	91.7	88.5	84.3	86.2	85.0	83.5	81.1	80.5	78.2
北関東	人数	66,753	66,461	66,380	63,909	63,747	61,824	59,620	60,674	60,020	59,369	58,485	56,951	55,613
	割合	100.0	99.6	99.4	95.7	95.5	92.6	89.3	90.9	89.9	88.9	87.6	85.3	83.3
南関東	人数	305,851	306,595	305,457	300,197	299,208	293,739	285,805	295,031	297,360	295,930	294,296	293,610	288,607
	割合	100.0	100.2	99.9	98.2	97.8	96.0	93.4	96.5	97.2	96.8	96.2	96.0	94.4
甲信越	人数	51,080	49,910	49,897	47,132	46,887	45,572	44,112	45,133	44,384	43,706	42,235	42,376	41,381
	割合	100.0	97.7	97.7	92.3	91.8	89.2	86.4	88.4	86.9	85.6	82.7	83.0	81.0
北陸	人数	29,216	29,024	29,004	27,814	27,540	26,717	26,011	26,329	26,375	25,855	25,238	24,459	24,530
	割合	100.0	99.3	99.3	95.2	94.3	91.4	89.0	90.1	90.3	88.5	86.4	83.7	84.0
東海	人数	147,726	147,041	145,478	143,538	140,396	138,153	133,157	137,325	137,600	136,268	134,394	134,399	132,227
	割合	100.0	99.5	98.5	97.2	95.0	93.5	90.1	93.0	93.1	92.2	91.0	91.0	89.5
近畿	人数	199,747	197,547	195,001	189,786	185,555	181,453	175,469	179,758	179,609	178,376	174,494	174,161	171,661
	割合	100.0	98.9	97.6	95.0	92.9	90.8	87.8	90.0	89.9	89.3	87.4	87.2	85.9
中国	人数	70,160	70,045	70,193	67,537	66,759	65,325	63,288	65,057	65,370	64,326	64,115	64,237	63,176
	割合	100.0	99.8	100.0	96.3	95.2	93.1	90.2	92.7	93.2	91.7	91.4	91.6	90.0
四国	人数	36,296	36,321	35,553	33,908	33,836	32,886	31,506	32,371	31,981	31,914	31,291	31,100	30,835
	割合	100.0	100.1	98.0	93.4	93.2	90.6	86.8	89.2	88.1	87.9	86.2	85.7	85.0
九州沖縄	人数	141,803	141,978	141,187	136,977	134,450	133,002	129,890	133,997	136,383	136,447	134,679	136,330	134,199
	割合	100.0	100.1	99.6	96.6	94.8	93.8	91.6	94.5	96.2	96.2	95.0	96.1	94.6

※文部科学省「H30年度（2018年）　学校基本調査　（速報値）」より
※2021年度の各エリアには、中等教育学校前期課程修了者数は含まれていない(H30年度（2018年）学校基本調査速報版で公表していない)ため、エリア合計と全国の合計は一致しない。

※学校基本調査を基にリクルート進学総研にて作成

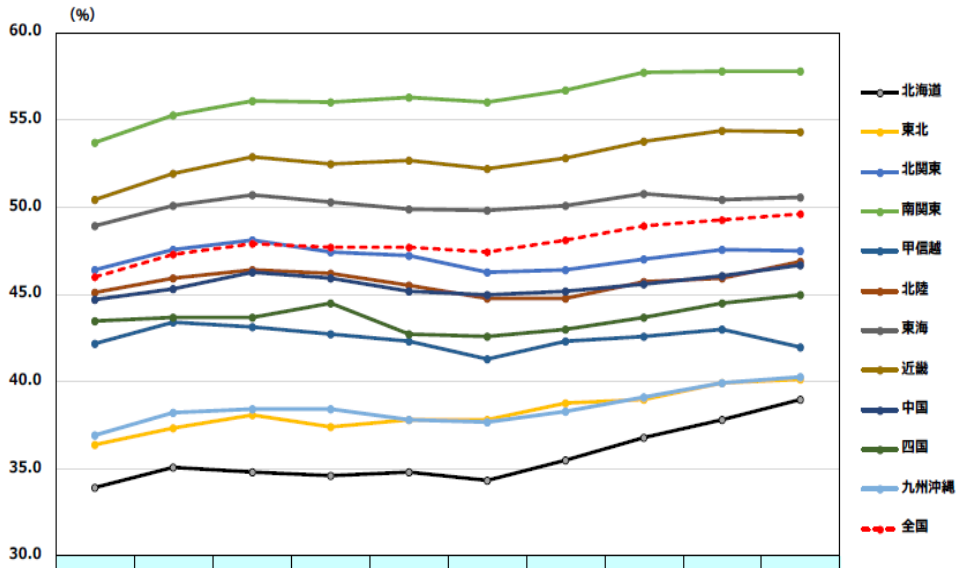
出典：リクルート進学総研「１８歳人口予測」

資料５



出典：リクルート進学総研　「１８歳人口の減少率予測（2018 年～2030 年）」

資料６

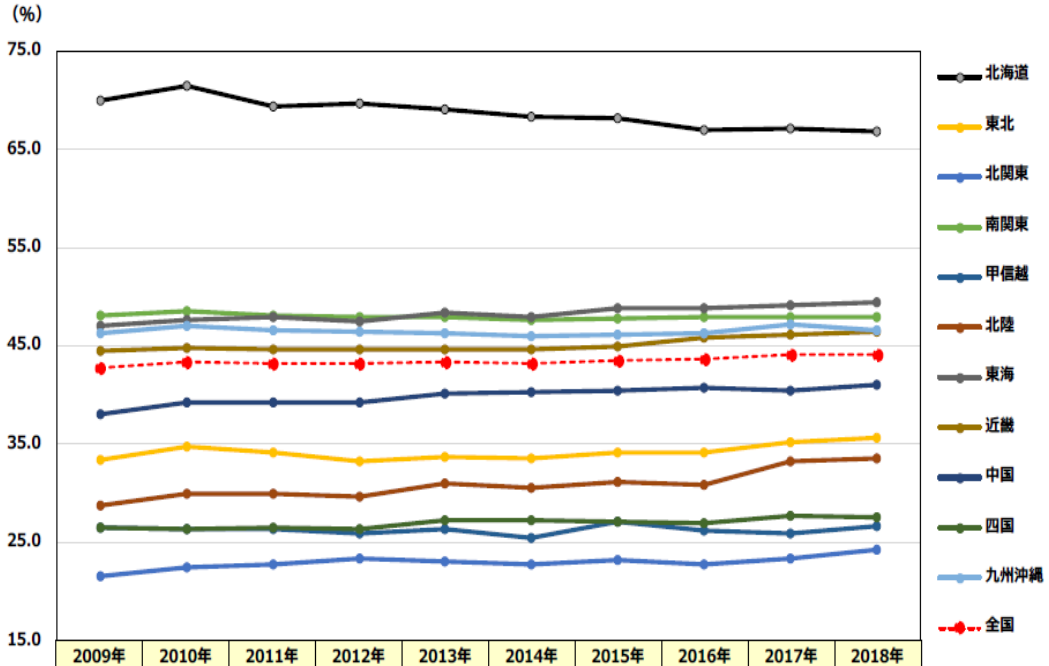


		2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年
全国	進学率	46.0	47.3	47.9	47.7	47.7	47.4	48.1	48.9	49.3	49.6
	割合	100.0	102.8	104.1	103.7	103.7	103.0	104.6	106.3	107.2	107.8
北海道	進学率	33.9	35.1	34.8	34.6	34.8	34.3	35.5	36.8	37.8	39.0
	割合	100.0	103.5	102.7	102.1	102.7	101.2	104.7	108.6	111.5	115.0
東北	進学率	36.4	37.3	38.1	37.4	37.8	37.8	38.8	39.0	39.9	40.1
	割合	100.0	102.5	104.7	102.7	103.8	103.8	106.6	107.1	109.6	110.2
北関東	進学率	46.4	47.6	48.1	47.4	47.2	46.3	46.4	47.0	47.6	47.5
	割合	100.0	102.6	103.7	102.2	101.7	99.8	100.0	101.3	102.6	102.4
南関東	進学率	53.7	55.3	56.1	56.0	56.3	56.0	56.7	57.7	57.8	57.8
	割合	100.0	103.0	104.5	104.3	104.8	104.3	105.6	107.4	107.6	107.6
甲信越	進学率	42.2	43.4	43.1	42.7	42.3	41.3	42.3	42.6	43.0	42.0
	割合	100.0	102.8	102.1	101.2	100.2	97.9	100.2	100.9	101.9	99.5
北陸	進学率	45.1	45.9	46.4	46.2	45.5	44.8	44.8	45.7	45.9	46.9
	割合	100.0	101.8	102.9	102.4	100.9	99.3	99.3	101.3	101.8	104.0
東海	進学率	48.9	50.1	50.7	50.3	49.9	49.8	50.1	50.8	50.4	50.6
	割合	100.0	102.5	103.7	102.9	102.0	101.8	102.5	103.9	103.1	103.5
近畿	進学率	50.4	51.9	52.9	52.5	52.7	52.2	52.8	53.8	54.4	54.3
	割合	100.0	103.0	105.0	104.2	104.6	103.6	104.8	106.7	107.9	107.7
中国	進学率	44.7	45.3	46.3	45.9	45.2	45.0	45.2	45.6	46.1	46.7
	割合	100.0	101.3	103.6	102.7	101.1	100.7	101.1	102.0	103.1	104.5
四国	進学率	43.5	43.7	43.7	44.5	42.7	42.6	43.0	43.7	44.5	45.0
	割合	100.0	100.5	100.5	102.3	98.2	97.9	98.9	100.5	102.3	103.4
九州沖縄	進学率	36.9	38.2	38.4	38.4	37.8	37.7	38.3	39.1	39.9	40.3
	割合	100.0	103.5	104.1	104.1	102.4	102.2	103.8	106.0	108.1	109.2

※文部科学省「H29年度（2017年）　学校基本調査（確報）」より。

出典：リクルート進学総研「大学進学率の推移（2008 年～2017 年）」

資料７



		2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
全国	残留率	42.8	43.4	43.2	43.2	43.4	43.2	43.6	43.7	44.1	44.2
	割合	100.0	101.4	100.9	100.9	101.4	100.9	101.9	102.1	103.0	103.3
北海道	残留率	70.1	71.5	69.4	69.7	69.2	68.4	68.3	67.1	67.2	66.9
	割合	100.0	102.0	99.0	99.4	98.7	97.6	97.4	95.7	95.9	95.4
東北	残留率	33.4	34.7	34.2	33.3	33.7	33.6	34.1	34.1	35.2	35.7
	割合	100.0	103.9	102.4	99.7	100.9	100.6	102.1	102.1	105.4	106.9
北関東	残留率	21.6	22.4	22.8	23.4	23.1	22.8	23.2	22.7	23.3	24.2
	割合	100.0	103.7	105.6	108.3	106.9	105.6	107.4	105.1	107.9	112.0
南関東	残留率	48.1	48.5	48.1	48.0	47.9	47.7	47.8	47.9	48.0	47.9
	割合	100.0	100.8	100.0	99.8	99.6	99.2	99.4	99.6	99.8	99.6
甲信越	残留率	26.5	26.4	26.3	25.9	26.3	25.4	27.1	26.2	25.9	26.7
	割合	100.0	99.6	99.2	97.7	99.2	95.8	102.3	98.9	97.7	100.8
北陸	残留率	28.7	29.9	29.9	29.7	31.0	30.5	31.1	30.9	33.2	33.5
	割合	100.0	104.2	104.2	103.5	108.0	106.3	108.4	107.7	115.7	116.7
東海	残留率	47.0	47.6	48.0	47.5	48.4	48.0	48.9	48.9	49.2	49.5
	割合	100.0	101.3	102.1	101.1	103.0	102.1	104.0	104.0	104.7	105.3
近畿	残留率	44.5	44.8	44.7	44.7	44.6	44.7	45.0	45.8	46.1	46.4
	割合	100.0	100.7	100.4	100.4	100.2	100.4	101.1	102.9	103.6	104.3
中国	残留率	38.1	39.2	39.3	39.2	40.1	40.3	40.5	40.7	40.5	41.0
	割合	100.0	102.9	103.1	102.9	105.2	105.8	106.3	106.8	106.3	107.6
四国	残留率	26.5	26.3	26.5	26.3	27.2	27.2	27.1	26.9	27.7	27.6
	割合	100.0	99.2	100.0	99.2	102.6	102.6	102.3	101.5	104.5	104.2
九州沖縄	残留率	46.3	47.1	46.6	46.5	46.3	46.0	46.1	46.3	47.2	46.6
	割合	100.0	101.7	100.6	100.4	100.0	99.4	99.6	100.0	101.9	100.6

※文部科学省「学校基本調査（確報）」より、H30年（2018年）は速報値

出典：リクルート進学総研　「地元残留率の推移（2009 年～2018 年）」

資料８

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート

高校生アンケート集計結果

令和元年９月

一般財団法人　日本開発構想研究所

目　　次

＜アンケート調査概要＞ ····· 1

＜アンケート集計結果＞ ····· 3

＜アンケート調査票＞ ····· 11

＜アンケート調査概要＞

１．アンケート調査の目的

学校法人国際ビジネス学院では、「かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科」（仮称）の開設を目指し、高校生の新専門職大学への進学意向を把握するために、高校生を対象にアンケート調査を実施した。

２．実施アンケート

「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」

３．調査対象

石川県内既設大学の入学者の出身地の傾向を踏まえ、石川県内の高等学校を中心に、富山県、福井県及び岐阜県に所在する高等学校を選定し、各高校の 2 年生を対象に、アンケート調査を実施した。（回収表は P.5 を参照）

４．調査実施

令和元年 6 月～9 月に調査を実施した。

５．調査方法

郵送により各高校へアンケート調査票を配布し、各高校にて調査実施後、郵送にて回収した。アンケート調査票の配布、回収、データ入力及び集計を一般財団法人日本開発構想研究所が行った。

６．回収率

回収票数 5,501 票　回収率 90.2％（回収高校 46 校÷依頼高校 51 校×100）（回収表は P.5 を参照）

＜アンケート集計結果＞

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査 回収表

回収日	県	所在	No.	高校	ナンバリング		回収数
6.25	1	石川県	1	石川県立輪島高等学校	1	134	134
6.28	1	石川県	2	鹿西高等学校	135	172	38
7.09	1	石川県	3	石川県立金沢泉丘高等学校	213	279	67
7.17	1	石川県	4	石川県立小松商業高等学校	1650	1808	159
7.17	1	石川県	5	石川県立内灘高等学校	1809	1876	68
7.05	1	石川県	6	石川県立小松工業高等学校	173	212	40
7.29	1	石川県	7	小松大谷高等学校	4600	4828	229
	3	福井県	8	福井県立坂井高等学校			
7.19	1	石川県	9	金沢市立工業高等学校	1877	2103	227
7.18	1	石川県	10	石川県立大聖寺実業高等学校	2104	2197	94
7.16	1	石川県	11	石川県立鶴来高等学校	280	378	99
7.19	1	石川県	12	小松市立高等学校	2198	2271	74
7.09	3	福井県	13	啓新高等学校	379	411	33
7.11	1	石川県	14	石川県立小松高等学校	412	527	116
7.23	1	石川県	15	金沢高等学校	3631	3923	293
7.16	1	石川県	16	北陸学院高等学校	528	709	182
8.01	1	石川県	17	石川県立穴水高等学校	5078	5114	37
7.10	1	石川県	18	鵬学園高等学校	710	808	99
7.26	1	石川県	19	石川県立金沢辰巳丘高等学校	4423	4497	75
	1	石川県	20	石川県立七尾東雲高等学校			
7.26	2	富山県	21	富山県立志貴野高等学校	4498	4560	63
7.10	1	石川県	22	石川県立津幡高等学校	809	874	66
7.12	1	石川県	23	石川県立羽咋高等学校	875	952	78
7.29	1	石川県	24	石川県立翠星高等学校	4829	4855	27
9.04	1	石川県	25	石川県立金沢向陽高等学校	5289	5358	70
7.12	1	石川県	26	遊学館高等学校	953	1319	367
7.22	6	岐阜県	27	高山西高等学校	2585	2727	143
7.18	1	石川県	28	石川県立金沢西高等学校	2272	2558	287
7.10	1	石川県	29	石川県立寺井高等学校	1320	1465	146
7.26	2	富山県	30	富山県立桜井高等学校	4561	4599	39
7.25	1	石川県	31	星稜高等学校	4113	4422	310
7.22	1	石川県	32	石川県立金沢二水高等学校	2728	3108	381
7.11	2	富山県	33	富山県立雄山高等学校	1466	1609	144
7.31	1	石川県	34	石川県立門前高等学校	4856	4888	33
	1	石川県	35	石川県立志賀高等学校			
7.22	1	石川県	36	石川県立金沢錦丘高等学校	3109	3412	304
7.22	1	石川県	37	石川県立飯田高等学校	3413	3521	109
8.02	1	石川県	38	石川県立金沢北陵高等学校	5184	5266	83
	1	石川県	39	金沢市立工業高等学校			
7.19	1	石川県	40	石川県立加賀高等学校	2559	2584	26
7.16	1	石川県	41	石川県立羽咋工業高等学校	1610	1649	40
7.23	1	石川県	42	石川県立金沢中央高等学校	3924	3996	73
7.24	1	石川県	43	石川県立七尾高等学校	3997	4112	116
8.01	3	福井県	44	福井南高等学校	5115	5183	69
	1	石川県	45	アットマーク国際高等学校			
7.29	1	石川県	46	石川県立金沢桜丘高等学校	4889	4928	40
7.31	1	石川県	47	石川県立金沢伏見高等学校	4929	5077	149
7.22	3	福井県	48	福井県立丸岡高等学校	3522	3630	109
9.04	1	石川県	49	石川県立松任高等学校	5359	5460	102
9.06	3	福井県	50	福井県立丹生高等学校	5461	5501	41
8.23	3	福井県	51	星槎国際高等学校　福井学習センター	5267	5288	22
46校						計	5501

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査

集　計　表

〔有効回答票：5,501 票〕

問１　あなたの性別についておたずねします。

	人数	%
1 男性	2608	47.4
2 女性	2893	52.6
N （%ﾍﾞｰｽ）	5501	100.0

問２　あなたがお住まいの県についてお尋ねします。

上段:人 下段:%	合計	1 石川県	2 富山県	3 福井県	4 新潟県	5 長野県	6 岐阜県	7 その他
全体	5501	4804	257	275	5	－	145	15
	100.0	87.3	4.7	5.0	0.1	－	2.6	0.3
男性	2608	2301	76	155	3	－	63	10
	100.0	88.2	2.9	5.9	0.1	－	2.4	0.4
女性	2893	2503	181	120	2	－	82	5
	100.0	86.5	6.3	4.1	0.1	－	2.8	0.2

（「7 その他」の回答）

東京	愛知	東京都江戸川区	兵庫県	大阪府
愛知	東京都八王子市	大阪府	グアム	大阪府
東京都	和歌山県	広島県広島市	大阪府	愛知県

問３　あなたの進路についておたずねします。あなたは高校卒業後どのような進路をお考えですか。

上段:人 下段:%	合計	1 大学進学・専門職大学進学	2 短期大学・専門職短期大学進学	3 専門学校進学	4 就職	5 その他	不明
全体	5501	3114	396	800	1076	105	10
	100.0	56.6	7.2	14.5	19.6	1.9	0.2
男性	2608	1597	57	253	644	52	5
	100.0	61.2	2.2	9.7	24.7	2.0	0.2
女性	2893	1517	339	547	432	53	5
	100.0	52.4	11.7	18.9	14.9	1.8	0.2

（「5 その他」の回答）

まだ未定	決まってない	不明	ボランティア活動
決まってない	決まっていない	まだ決まっていない	養成所
現職を続けるか再就職	決まっていない	まだ決まっていない	ボートレーサー養成所
未定	留学	決まっていない	まだ正確に決まっていません
決まってない	ニート	決まってない	決まってない
未定	決めてない	未定	未定
留学	特に決まっていない	まだ決まっていない	未定
まだ決めていない	専門学校か就職	公務員	未定
決まってない	決まっていない	わからない	留学
公務員(警察官)	まだ決めていない	決まっていない	自衛隊
まだ決めていない	公務員	未定	きまってない
未定	まだ決まっていない	公務員	決まってない
決まってない	未定	決まってない	未定

（問 4 以降は、問 3 で「1 大学進学・専門職大学進学」3,114 人、「2 短期大学進学・専門職短期大学進学」396 人、「3 専門学校進学」800 人と回答した 4,310 人による設問）

問４　専門職大学は、従来の大学や短期大学とは異なる教育機関として新たにつくられた高等教育機関です。実際の会社やお店などで行う実習教育が従来の大学や短期大学よりも多いのが特徴です。また、教員の中には社会の第一線で活躍している実務家が含まれ、最先端の知識や技能を学ぶことができるのも特徴の一つです。

あなたは、このような実践的な教育を行う専門職大学に関心がありますか。

上段:人 下段:%	合計	1 たいへん関心がある	2 少し関心がある	3 あまり関心はない	4 まったく関心はない	不明
全体	4310	575	2079	1212	409	35
	100.0	13.3	48.2	28.1	9.5	0.8
男性	1907	236	866	552	240	13
	100.0	12.4	45.4	28.9	12.6	0.7
女性	2403	339	1213	660	169	22
	100.0	14.1	50.5	27.5	7.0	0.9

問５　あなたはかなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科への進学を希望しますか。

上段:人 下段:%	合計	1 進学を希望する	2 とりあえず受験してみたい	3 進学を希望しない	4 わからない	不明
全体	4310	63	78	2971	1188	10
	100.0	1.5	1.8	68.9	27.6	0.2
男性	1907	46	30	1294	533	4
	100.0	2.4	1.6	67.9	27.9	0.2
女性	2403	17	48	1677	655	6
	100.0	0.7	2.0	69.8	27.3	0.2

〔参 考〕高校ごとの進学希望者（回答のあった高校のみ）

問５　かなざわ食マネジメント専門職大学への進学希望　単位：人	進学を希望する	とりあえず受験してみたい	合　計
全　　体	63	78	141
1 石川県立輪島高等学校	1	2	3
2 鹿西高等学校	－	1	1
3 石川県立金沢泉丘高等学校	－	3	3
4 石川県立小松商業高等学校	2	1	3
5 石川県立内灘高等学校	2	2	4
6 石川県立小松工業高等学校	1	1	2
7 小松大谷高等学校	3	3	6
9 金沢市立工業高等学校	1	2	3
10 石川県立大聖寺実業高等学校	－	1	1
11 石川県立鶴来高等学校	－	4	4
12 小松市立高等学校	1	－	1
13 啓新高等学校	－	－	－
14 石川県立小松高等学校	1	－	1
15 金沢高等学校	5	4	9
16 北陸学院高等学校	3	3	6
17 石川県立穴水高等学校	－	3	3
18 鵬学園高等学校	2	2	4
19 石川県立金沢辰巳丘高等学校	4	3	7
21 富山県立志貴野高等学校	1	－	1
22 石川県立津幡高等学校	－	2	2
23 石川県立羽咋高等学校	－	－	－
24 石川県立翠星高等学校	1	1	2
25 石川県立金沢向陽高等学校	－	3	3
26 遊学館高等学校	10	2	12
27 高山西高等学校	－	2	2
28 石川県立金沢西高等学校	－	4	4
29 石川県立寺井高等学校	2	2	4
30 富山県立桜井高等学校	－	1	1
31 星稜高等学校	5	3	8
32 石川県立金沢二水高等学校	4	5	9
33 富山県立雄山高等学校	－	1	1
34 石川県立門前高等学校	－	－	－
36 石川県立金沢錦丘高等学校	4	5	9
37 石川県立飯田高等学校	－	－	－
38 石川県立金沢北陵高等学校	1	－	1
40 石川県立加賀高等学校	－	－	－
41 石川県立羽咋工業高等学校	－	－	－
42 石川県立金沢中央高等学校	2	－	2
43 石川県立七尾高等学校	2	2	4
44 福井南高等学校	－	－	－
46 石川県立金沢桜丘高等学校	－	2	2
47 石川県立金沢伏見高等学校	4	3	7
48 福井県立丸岡高等学校	1	3	4
49 石川県立松任高等学校	－	2	2
50 福井県立丹生高等学校	－	－	－
51 星槎国際高等学校　福井学習センター	－	－	－

クロス集計

問５（かなざわ食マネジメント専門職大学への進学希望）×問３（高校卒業後の進路）×問４（専門職大学への関心）

	問５					
	進学を希望する	とりあえず受験してみたい	進学を希望しない	わからない	不明	合計
全回答者	63 (1.5)	78 (1.8)	2971 (68.9)	1188 (27.6)	10 (0.2)	4310 (100.0)
（問３）うち大学進学・専門職大学進学	48 (1.5)	45 (1.4)	2217 (71.2)	802 (25.8)	2 (0.1)	3114 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	33 (9.4)	16 (4.5)	209 (59.4)	94 (26.7)	0 (0.0)	352 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	10 (0.7)	25 (1.7)	948 (64.9)	478 (32.7)	0 (0.0)	1461 (100.0)
小　計	43 (2.4)	41 (2.3)	1157 (63.8)	572 (31.5)	0 (0.0)	1813 (100.0)
（問３）うち短期大学進学・専門職短期大学進学	4 (1.0)	11 (2.8)	248 (62.6)	130 (32.8)	3 (0.8)	396 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	3 (4.5)	3 (4.5)	42 (62.7)	19 (28.4)	0 (0.0)	67 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	1 (0.5)	3 (1.4)	132 (62.9)	73 (34.8)	1 (0.5)	210 (100.0)
小　計	4 (1.4)	6 (2.2)	174 (62.8)	92 (33.2)	1 (0.4)	277 (100.0)
（問３）うち専門学校進学	11 (1.4)	22 (2.8)	506 (63.3)	256 (32.0)	5 (0.6)	800 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	7 (4.5)	7 (4.5)	96 (61.5)	46 (29.5)	0 (0.0)	156 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	3 (0.7)	14 (3.4)	248 (60.8)	141 (34.6)	2 (0.5)	408 (100.0)
小　計	10 (1.8)	21 (3.7)	344 (61.0)	187 (33.2)	2 (0.4)	564 (100.0)

上段は人数、下段の（　）は割合（%）

かなざわ食マネジメント専門職大学への進学希望（問５）で「進学を希望する」と回答した 63 人のうち、高校卒業後の進路（問３）で「大学進学・専門職大学進学」と回答したのは 48 人、その 48 人のうち、専門職大学への関心（問４）で「たいへん関心がある」と回答したのは 33 人、「少し関心がある」と回答したのは 10 人、となる。

＜アンケート調査票＞

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査票

かなざわ食マネジメント専門職大学（ 仮称）は、優れた専門技能等を身に付けプロフェッショナルとして活躍する人材を養成する「専門職大学」制度に基づき設置する新たな高等教育機関です。

かなざわ食マネジメント専門職大学では、フードサービス企業のマネジメントのプロとして、卒業後は即戦力としてフードサービス産業をリードできる人材を養成します。

このアンケート調査は、高校生の皆様の高校卒業後の進路等に関する意向や専門職大学への関心等についてお聞きし、今後の計画推進の基礎資料とするものです。皆様のご協力をお願いいたします。

なお、この調査票は無記名方式です。また、アンケート結果は統計資料としてのみ用い、個票を外部に公表したり他の目的のために使用することはありません。

【かなざわ食マネジメント専門職大学の概要】※いずれも予定であり変更される可能性があります。

学部・学科	フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科（ 仮称）
開設時期	２０２１年4月
入学定員	４０人
学費	初年度 1,200,000 円　次年度以降　1,000,000 円＊実習費、教材費は別途必要
資格・免許	中小企業診断士、日商簿記、IT パスポート、食品衛生責任者、経営学検定、マーケティング検定　など
開設場所	石川県白山市横江町土地区画整理事業施行地区内８ 街区１ 番 （JR 野々市駅から徒歩１５分野々市駅へは金沢駅から普通電車で7分）
人材養成像	フードサービス業界が抱える現状の課題と向き合い、将来の業界の発展に貢献できるリーダーを養成します 4 年間のカリキュラムを通じて、店舗マネージャーとしての実務を修得し、将来的にはスーパーバイザーや経営に携わる企画マネージャーの素養を兼ね備えた人材を養成します。
主な就職先	フードサービス業
設置者	学校法人　国際ビジネス学院

【各学校の概要】

かなざわ食マネジメント専門職大学

・学位： ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学士（専門職）
・在学年数：４年
・人材像：フードサービス業界が抱える現状の課題と向き合い、将来の業界の発展に貢献できるリーダーを養成します。
4 年間のカリキュラムを通じて、店舗マネージャーとしての実務を修得し、将来的にはスーパーバイザーや経営に携わる企画マネージャーの素養を兼ね備えた人材を養成
・就職先： フードサービス企業、関連企業
・学費： 1,200,000 円 ※ 初年度
1,000,000 円 ※ ２年目以降

名古屋文理大学

・称号： 学士（ﾌｰﾄﾞﾋﾞｼﾞﾈｽ学）
・在学年数： ４年
・人材像： 食品の製造ー流通ー消費の過程に関わる知識や、多様な食生活や食文化に関わる幅広い知識を学修し、高度な専門知識を備えた人材となるため、体系的にフードビジネスの専門知識を身につけ、食品製造業、食品流通業、外食産業などのフードビジネスの各分野で活躍できる応用力、実践力のある人材を育成
・就職先： 食品メーカー、食品流通、フードサービス
・学費： 1,330,000 円 ※ 初年度
1,130,000 円 ※ ２年目以降

立命館大学

・称号： 学士（食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ）
・在学年数： ４年
・人材像： 経済学・経営学を基盤としながら、食に関する深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成
・就職先：商品企画・開発担当者、マーケター、バイヤー、コンサルタント、行政職、起業家、スーパーバイザー、ジャーナリスト、組合・非営利団体スタッフ、プロデューサー・ディレクター、編集者、経営者
・学費： 1,336,000 円 ※ 初年度
1,196,000 円 ※ ２年目以降

（裏面に続く）

（回答は設問の順に、該当する番号を回答欄に直接記入してください。） **【回答欄】**

問１　あなたの性別についておたずねします。次の中から**１つだけ**選んでください。

１　男　性　　２　女　性

問２　あなたがお住まいの県についてお尋ねします。次の中から**１つだけ**選んでください。

１　石川県　　２　富山県　　３　福井県　　４　新潟県
５　長野県　　６　岐阜県　　７　その他（具体的に　　）

問３　あなたの進路についておたずねします。あなたは高校卒業後どのような進路をお考えですか。次の中から**１つだけ**選んでください。

１　大学進学・専門職大学進学
２　短期大学進学・専門職短期大学進学　｝問４以降へお進みください。
３　専門学校進学
４　就職
５　その他（具体的に　　）　｝これでアンケートは終了です。ご協力ありがとうございました。

問４　専門職大学は、従来の大学や短期大学とは異なる教育機関として新たにつくられた高等教育機関です。実際の会社やお店などで行う実習教育が従来の大学や短期大学よりも多いのが特徴です。また、教員の中には社会の第一線で活躍している実務家が含まれ、最先端の知識や技能を学ぶことができるのも特徴の一つです。

あなたは、このような実践的な教育を行う専門職大学に関心がありますか。次の中から**１つだけ**選んでください。

１　たいへん関心がある
２　少し関心がある
３　あまり関心はない
４　まったく関心はない

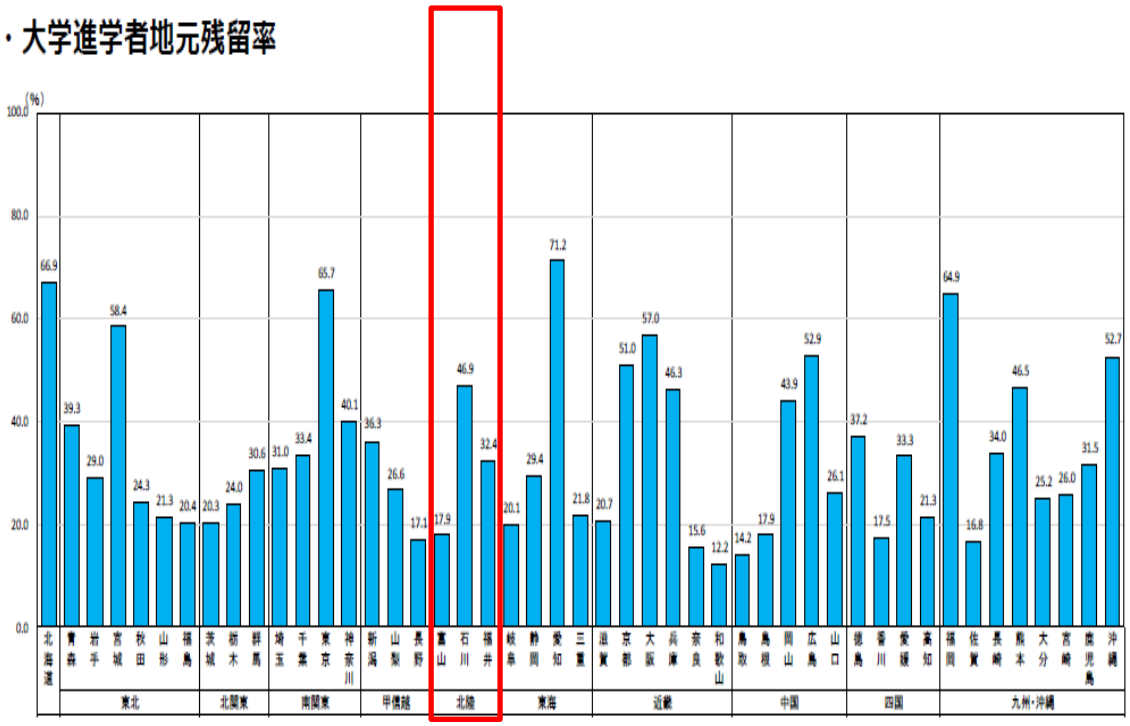
問５　あなたはかなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科への進学を希望しますか。次の中から**１つだけ**選んでください。

１　進学を希望する
２　とりあえず受験してみたい
３　進学を希望しない
４　わからない

＊＊＊　これでアンケートは終わりです。ご協力ありがとうございました。　＊＊＊

資料９

・大学進学者地元残留率



石川県	46.9%	福井県	32.4%	富山県	17.9%
全国平均	44.2%				

出典：リクルート進学総研　「地元残留率（都道府県別 2018 年）」

資料１０

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート

高校生アンケート集計結果

令和２年２月

＜アンケート調査概要＞

１．アンケート調査の目的

学校法人国際ビジネス学院では、「かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科」（仮称）の開設を目指し、高校生の新専門職大学への進学意向を把握するために、高校生を対象にアンケート調査を実施した。

２．実施アンケート

「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」

３．調査対象

石川県内既設大学の入学者の出身地の傾向を踏まえ、石川県内の高等学校を中心に、富山県、福井県に所在する高等学校に依頼し、各高校の２年生を対象に、アンケート調査を実施した。

４．調査実施

令和２年２月に調査を実施した。

５．調査方法

郵送により各高校へアンケート調査票を配布し、各高校にて調査実施後に回収した。アンケート調査票のデータ入力及び集計を株式会社ライセンスアカデミーが行った。

６．回収率

回収票数　2828 票

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査 回収校一覧

回収日	所在	No.	高校	回収数
2 月 14 日	石川県	1	県立　羽咋工業高等学校	114
2 月 14 日	石川県	2	県立　七尾高等学校	198
2 月 14 日	石川県	3	県立　金沢伏見高等学校	98
2 月 14 日	石川県	4	県立　金沢北稜高等学校	104
2 月 14 日	石川県	5	県立　金沢錦丘高等学校	144
2 月 14 日	石川県	6	県立　金沢商業高等学校	238
2 月 14 日	石川県	7	県立　小松明峰高等学校	197
2 月 14 日	石川県	8	県立　金沢桜丘高等学校	318
2 月 20 日	富山県	9	県立　富山商業高等学校	201
2 月 21 日	富山県	10	県立　高岡工芸高等学校	149
2 月 14 日	福井県	11	県立　奥越明成高等学校	129
2 月 14 日	福井県	12	県立　仁愛女子高等学校	375
2 月 14 日	福井県	13	県立　科学技術高等学校	156
2 月 14 日	福井県	14	県立　足羽高等学校	53
2 月 14 日	福井県	15	県立　福井農林高等学校	120
2 月 24 日	福井県	16	県立　坂井高等学校	160
2 月 25 日	福井県	17	県立　福井商業高等学校	74
17 校			合計	2828

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査

集　計　表

〔有効回答票：2828 票〕

問１　あなたの性別についておたずねします。

	人数	%
1 男性	1294	45.7
2 女性	1534	54.3
N （%ﾍﾞｰｽ)	2828	100.0

問２　あなたがお住まいの県についてお尋ねします。

上段:人 下段:%	合計	1 石川県	2 富山県	3 福井県	7 その他
全体	2828	1415	347	1066	1
	100.0	50.0	12.3	37.7	0

問３　あなたの進路についておたずねします。あなたは高校卒業後どのような進路をお考えですか。

上段:人 下段:%	合計	1 大学進学・ 専門職大学 進学	2 短期大学・ 専門職短期 大学進学	3 専門学校 進学	4 就職	5 その他	不明
全体	2828	1331	284	449	745	27	0
	100.0	46.7	10.0	15.9	26.3	1.1	0

（問 4 以降は、問 3 で「1 大学進学・専門職大学進学」1320 人、「2 短期大学進学・専門職短期大学進学」284 人、「3 専門学校進学」449 人と回答した 2064 人による設問）

問４　専門職大学は、従来の大学や短期大学とは異なる教育機関として新たにつくられた高等教育機関です。実際の会社やお店などで行う実習教育が従来の大学や短期大学よりも多いのが特徴です。また、教員の中には社会の第一線で活躍している実務家が含まれ、最先端の知識や技能を学ぶことができるのも特徴の一つです。

あなたは、このような実践的な教育を行う専門職大学に関心がありますか。

上段:人 下段:%	合計	1 たいへん 関心がある	2 少し関心が ある	3 あまり関心 はない	4 まったく 関心はない	不明
全体	2064	153	473	926	512	0
	100.0	7.4	22.9	44.9	24.8	0

問５　あなたはかなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科への進学を希望しますか。

上段:人 下段:%	合計	1 進学を 希望する	2 とりあえず 受験して みたい	3 進学を 希望しない	4 わからない	不明
全体	2064	27	60	1078	899	0
	100.0	1.3	2.9	52.2	43.6	0

クロス集計

問５（かなざわ食マネジメント専門職大学への進学希望）×問３（高校卒業後の進路）×問４（専門職大学への関心）

	問５					
	進学を希望する	とりあえず受験してみたい	進学を希望しない	わからない	不明	合計
全回答者	27 (1.3)	60 (2.9)	1078 (52.2)	899 (43.6)	0	2064 (100.0)
（問３）うち大学進学・専門職大学進学	22 (1.7)	41 (3.1)	689 (51.8)	579 (43.4)	0	1331 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	18 (16.4)	17 (15.5)	51 (46.4)	24 (21.7)	0	110 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	4 (1.1)	21 (6.0)	216 (62.1)	107 (30.8)	0	348 (100.0)
小　計	22 (4.8)	38 (8.3)	267 (58.3)	131 (28.6)	0	458 (100.0)
（問３）うち短期大学進学・専門職短期大学進学	2 (0.7)	7 (2.5)	168 (59.2)	107 (37.6)	0	284 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	1 (6.7)	3 (20.0)	6 (40.0)	5 (33.3)	0	15 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	1 (2.5)	3 (7.5)	24 (60.0)	12 (30.0)	0	40 (100.0)
小　計	2 (3.6)	6 (10.9)	30 (54.6)	17 (30.9)	0	55 (100.0)
（問３）うち専門学校進学	3 (0.7)	12 (2.7)	221 (49.2)	213 (47.4)	0	449 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	2 (7.1)	4 (14.3)	12 (42.9)	10 (35.7)	0	28 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	1 (1.2)	7 (8.2)	47 (55.3)	30 (35.3)	0	85 (100.0)
小　計	3 (2.7)	11 (9.7)	59 (52.2)	40 (35.4)	0	113 (100.0)

資料１１

「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」

アンケート調査概要

１．アンケート調査の目的

社会人の専門職大学への進学意向を把握するために、インターネットによるアンケート調査を実施した。

２．調査対象

社会人経験 1 年以上を「社会人」と定義し、卒業生及び臨地実習先の従業員を対象として実施した。

３．調査実施

令和 2 年 2 月 14 日~2 月 28 日に調査を実施した。

４．調査方法

本学のホームページにあるアンケートフォームで実施した。

https://www.kanazawa-pu.ac.jp/

５．回収率

回収票数　31 件

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査　集計表（抜粋）

【有効回票数：31 票】

問 1　本学の卒業生の有無

計	あり	なし
31	19	12

問 2　社会人経験の有無

計	あり	なし
31	31	0

問 3　性別

計	男性	女性
31	13	18

問 4　年齢

計	10 代	20 代	30 代	40 代	50 代	60 代	70 代

31	1	21	7	1	1	0	0

問 5-1　お住まいの都道府県

計	石川県	富山県	福井県	新潟県	長野県	岐阜県	その他
31	21	2	2	0	0	0	6

＊問 5-2　その他（愛知県 2 名、神奈川県 2 名、東京都 2 名）

問 6-1　現在の職業

正社員（一般社員）	16
正社員（役職あり）	5
会社経営者・役員	1
契約社員・派遣社員	3
自営業	0
パート・アルバイト	6
専業主婦	0
学生	0
無職	0
その他	0
計	31

問 7　リカレント教育への関心の有無

たいへん関心がある	7
少し関心がある	15
あまり関心はない	6
まったく関心はない	3
計	31

問 8　専門職大学への関心の有無

たいへん関心がある	11
少し関心がある	13
あまり関心はない	7
まったく関心はない	0
計	31

問 9　専門職大学への進学の有無

入学を希望する	3
とりあえず受験してみたい	9
入学を希望しない	19
計	31

問 10　入学の時期

令和 3 年度	8
令和 4 年度	3
令和 5 年度	1
計	12

「社会人経験あり」と「進学の有無」と「入学の時期」のクロス集計

クロス集計の項目	計
「社会人経験あり」+「入学を希望する」+「令和 3 年度入学」	3
「社会人経験あり」+「入学を希望する」+「令和 4 年度入学」	0
「社会人経験あり」+「入学を希望する」+「令和 5 年度以降入学」	0

クロス集計の項目	計
「社会人経験あり」+「とりあえず受験してみたい」+「令和 3 年度入学」	5
「社会人経験あり」+「とりあえず受験してみたい」+「令和 4 年度入学」	3
「社会人経験あり」+「とりあえず受験してみたい」+「令和 5 年度以降入学」	1

資料「社会人アンケート調査」



社会人アンケート

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査

設問は最大で12問ございます。
所要時間は約2分となります。

※は必須項目となります。

あなたは学校法人国際ビジネス学院グループの卒業生ですか？

※ 問1.卒業生の有無　○卒業生である　○卒業生でない

※ 問2.社会人経験の有無　○有り　○無し

ここでいう社会人経験とは1年以上の社会人経験を有する18歳以上の人のことを指します。なお、正社員・契約社員・派遣社員の雇用形態だけではなく、パート・アルバイトの雇用形態も含みます。

※ 問3.性別　○男性　○女性

※ 問4.年齢　○10代　○20代　○30代　○40代　○50代　○60代　○70代以上

※ 問5-1.現在お住まいの都道府県　○石川県　○富山県　○福井県　○新潟県　○長野県　○岐阜県　○その他

その他にチェックをいただいた方は問5-2にお進みください。

問5-2.問5-1にてその他とお答えいただいた方へ現在お住まいの都道府県をお答えください。　----------

※ 問6-1.現在のご職業　○正社員（一般社員）　○正社員（役職あり）　○会社経営者・役員　○契約社員・派遣社員　○自営業　○パート・アルバイト　○専業主婦　○学生　○無職　○その他

その他にチェックをいただいた方は問6-2にお進みください。

問6-2.問6-1にてその他とお

答えいただいた方へ現在のご職業をお答えください。

※ 問7.リカレント教育への関心の有無

- ◯ たいへん関心がある
- ◯ 少し関心がある
- ◯ あまり関心はない
- ◯ まったく関心はない

「リカレント教育」とは、「学校教育」を人々の生涯にわたって、分散させようとする理念であり、その本来の意味は、「職業上必要な知識・技術」を修得するために「フルタイムの就学」と「フルタイムの就職」を繰り返すこと。

専門職大学は、従来の大学や短期大学とは異なる教育機関として新たにつくられた高等教育機関です。実際の会社やお店などで行う実習教育が従来の大学や短期大学よりも多いのが特徴です。また、教員の中には社会の第一線で活躍している実務家が含まれ、最先端の知識や技能を学ぶことができるのも特徴の一つです。

※ 問8.専門職大学への関心の有無

- ◯ たいへん関心がある
- ◯ 少し関心がある
- ◯ あまり関心はない
- ◯ まったく関心はない

※ 問9.専門職大学への進学の有無

- ◯ 入学を希望する
- ◯ とりあえず受験してみたい
- ◯ 入学を希望しない

ここでいう専門職大学とはかなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科のことを指します。

問9.にて「入学を希望する」もしくは「とりあえず受験してみたい」とお答えいただいた方は問10の設問にお答えください。
また「入学を希望しない」とお答えいただいた方はアンケートは以上となります。

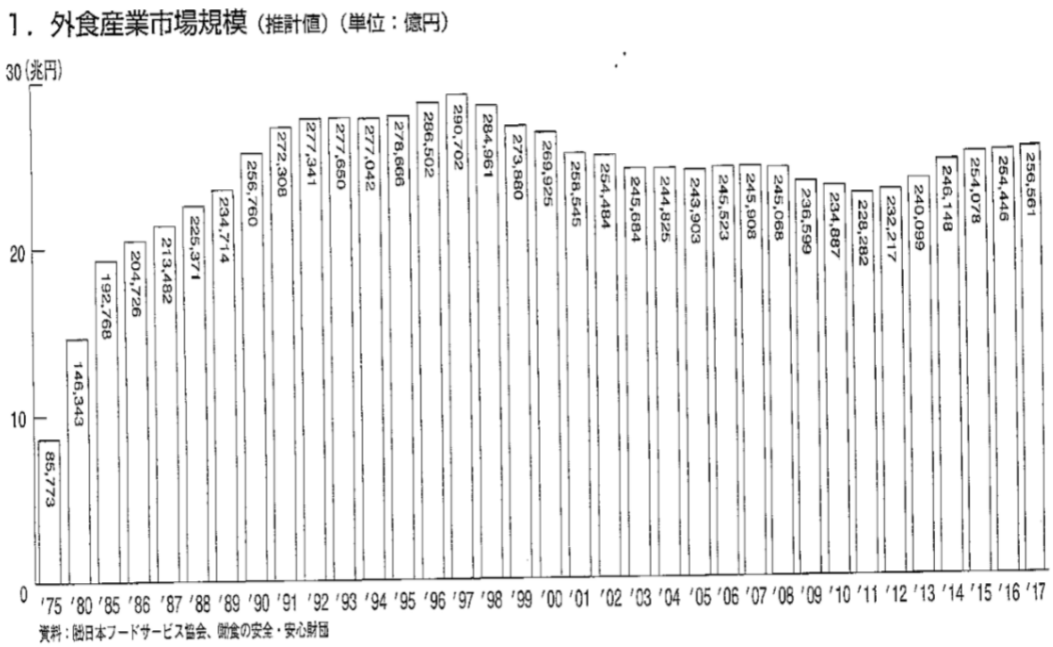
問10.入学の時期

◯ 令和3年度 ◯ 令和4年度 ◯ 令和5年度以降

上記の入力内容を確認して「確認画面へ」ボタンを押してください

確認画面へ　サイトに戻る

資料１２



出典：(一社)日本フードサービス協会「外食産業市場規模（推定値）」

資料１３

JF外食産業動向調査　94－18年　年間データ(1月－12月合計)

年間合計

売上金額前年比

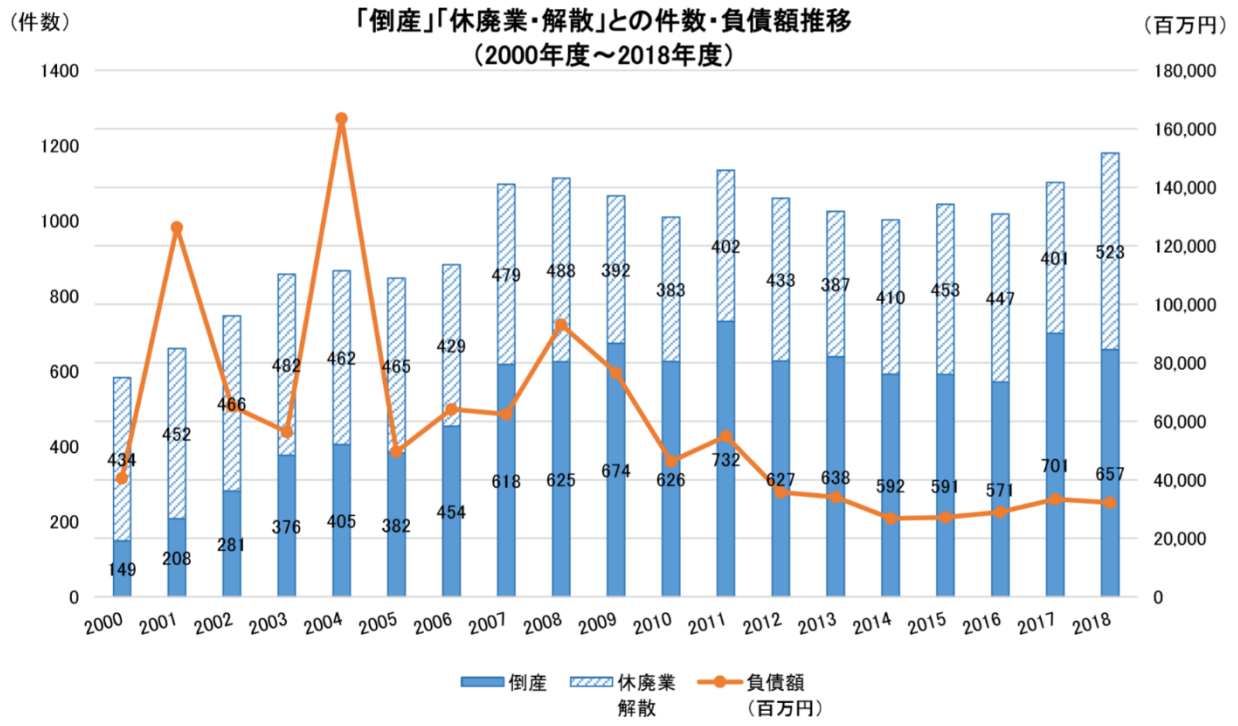
全店<新規店を含む>	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年	03年	04年	05年	06年	07年	08年	09年	10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年
全体	105.7%	102.9%	104.6%	103.4%	102.4%	102.3%	102.7%	103.2%	101.7%	99.7%	101.5%	102.2%	102.8%	104.1%	101.3%	98.5%	100.5%	98.8%	101.6%	100.7%	99.8%	100.1%	102.8%	103.1%	102.3%
ファーストフード	103.9%	101.8%	100.9%	100.2%	99.9%	100.6%	101.2%	102.8%	101.1%	99.1%	100.6%	102.6%	104.0%	107.5%	103.7%	102.5%	102.1%	99.9%	101.1%	99.5%	97.9%	97.4%	106.0%	104.6%	103.3%
ファミリーレストラン	108.3%	104.5%	106.9%	106.2%	104.2%	103.3%	103.6%	103.0%	101.8%	99.7%	101.0%	100.4%	100.0%	100.0%	98.4%	95.3%	99.3%	98.4%	102.7%	103.3%	103.2%	103.8%	100.4%	101.5%	101.3%
パブレストラン/居酒屋	106.0%	101.8%	109.2%	108.8%	104.0%	104.9%	102.5%	104.8%	100.6%	98.0%	105.2%	106.5%	109.2%	103.9%	100.0%	94.2%	97.2%	95.5%	99.5%	96.5%	95.0%	94.3%	92.8%	99.0%	98.5%
ディナーレストラン	103.4%	100.3%	106.8%	102.0%	98.7%	98.2%	100.7%	100.3%	98.4%	99.3%	102.6%	104.1%	102.9%	105.5%	98.9%	92.1%	98.7%	98.6%	105.3%	102.1%	104.0%	106.0%	104.3%	104.5%	103.2%
喫茶	109.8%	111.2%	109.6%	112.5%	112.0%	108.5%	109.5%	109.0%	110.5%	107.5%	106.8%	103.8%	102.4%	104.2%	102.8%	94.9%	99.8%	97.8%	102.2%	100.1%	100.1%	102.5%	101.2%	102.6%	100.8%
その他	105.6%	105.3%	103.5%	99.3%	98.9%	95.8%	99.3%	99.9%	100.5%	102.7%	106.6%	105.2%	103.2%	104.0%	103.1%	93.3%	95.5%	95.9%	103.7%	105.2%	106.3%	106.1%	103.4%	104.0%	103.3%

利用客数前年比

全店<新規店を含む>	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年	03年	04年	05年	06年	07年	08年	09年	10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年
全体	106.7%	103.6%	104.8%	103.9%	104.8%	104.3%	104.3%	107.2%	105.3%	100.0%	100.0%	103.4%	101.7%	103.8%	100.6%	100.2%	102.6%	99.3%	102.3%	99.9%	97.1%	96.9%	101.5%	102.2%	100.8%
ファーストフード	104.4%	100.4%	101.9%	101.5%	103.0%	102.9%	102.9%	110.7%	105.4%	98.2%	98.3%	105.8%	102.8%	108.2%	102.3%	102.7%	103.8%	100.1%	103.0%	99.4%	95.8%	94.4%	102.4%	103.1%	101.7%
ファミリーレストラン	109.2%	104.4%	105.4%	105.3%	105.3%	104.8%	104.4%	103.7%	104.5%	101.3%	100.4%	98.8%	98.9%	99.4%	98.2%	97.6%	101.3%	98.8%	101.2%	101.6%	100.3%	100.9%	99.9%	99.9%	99.4%
パブレストラン/居酒屋	105.0%	103.1%	109.2%	109.3%	104.7%	105.0%	103.1%	106.9%	102.0%	97.8%	106.0%	105.4%	107.2%	101.2%	97.4%	95.1%	98.7%	95.3%	99.5%	97.7%	96.3%	95.0%	94.4%	99.7%	98.8%
ディナーレストラン	105.1%	104.7%	106.4%	102.5%	101.9%	100.2%	103.5%	101.5%	99.9%	98.7%	100.2%	101.2%	102.6%	106.0%	99.5%	93.5%	98.0%	97.4%	105.1%	101.4%	101.5%	102.7%	104.4%	104.5%	102.5%
喫茶	111.4%	113.5%	114.5%	111.7%	111.6%	109.5%	109.7%	107.9%	109.5%	107.0%	106.8%	103.5%	101.7%	102.8%	97.1%	93.7%	100.8%	97.5%	101.3%	98.7%	97.1%	99.9%	99.7%	100.7%	99.0%
その他	104.9%	107.8%	106.1%	99.6%	99.2%	95.3%	102.0%	96.0%	95.2%	96.0%	100.8%	104.5%	106.0%	105.4%	106.1%	93.2%	96.7%	94.5%	102.2%	106.3%	103.2%	102.3%	110.4%	108.9%	99.0%

出典：(一社) 日本フードサービス協会「月次外食産業市場動向調査」

資料１４



出典：株式会社帝国データバンク

「特別企画：「飲食店」の倒産、休廃業・解散動向調査（2018 年度）」

資料１５

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート

事業所アンケート集計結果

令和元年９月

一般財団法人　日本開発構想研究所

目　　次

＜アンケート調査概要＞ ····· 1

＜アンケート集計結果＞ ····· 3

＜アンケート調査票＞ ····· 21

＜アンケート調査概要＞

１．アンケート調査の目的

学校法人国際ビジネス学院では、「かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科」（仮称）の開設を目指し、新専門職大学卒業者の採用意向を把握するために、企業を対象にアンケート調査を実施した。

２．実施アンケート

「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」

３．調査対象

「食百年の会」及び「一般社団法人日本フードサービス協会」の各会員企業にアンケート調査を実施した。（回収表はP.5～P.6を参照）

４．調査実施

令和元年7月～9月に調査を実施した。

５．調査方法

郵送により各企業へアンケート調査票を配布し、各企業にて調査実施後、郵送にて回収した。アンケート調査票の配布、回収、データ入力及び集計を一般財団法人日本開発構想研究所が行った。

６．回収率

回収票数60票　回収率13.8％（回収企業60件÷発送企業434件×100）

（回収表はP.5～P.6を参照）

内訳：　食百年の会　17件回収　58件発送　回収率29.3％

一般社団法人日本フードサービス協会　43件回収　376件発送　回収率11.4％

＜アンケート集計結果＞

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査 回収表

回収日	ID	企業名	都道府県
食百年の会			
7.25	1	株式会社アールディーシー	埼玉県
7.29	8	有限会社磯部クオリティーサービス	埼玉県
7.25	14	北一食品株式会社	北海道
7.29	18	株式会社こうしんづか	東京都
8.05	19	株式会社甲羅	愛知県
7.29	21	株式会社サンワ・レストラン・クリエイツ	宮城県
7.29	23	株式会社しせん	群馬県
7.29	27	株式会社ダイセン	愛知県
7.26	34	虎コーポレーション株式会社	宮崎県
7.29	38	早野商事株式会社	千葉県
7.26	40	株式会社風来坊	岡山県
7.26	44	株式会社マルズ・ジョイフード	福島県
8.05	49	株式会社 MIHORI	山口県
7.26	55	株式会社山のせ	徳島県
8.14	56	株式会社雪村	茨城県
7.26	57	株式会社よね蔵	新潟県
8.30	58	株式会社 Romantic Road	埼玉県
日本フード協会			
8.14	1004	アサヒフードクリエイト株式会社	東京都
8.13	1016	株式会社アントワークス	東京都
8.13	1019	イートアンド株式会社	東京都
8.30	1020	株式会社イオンイーハート	千葉県
9.03	1047	SRS ホールディングス株式会社	大阪府
8.27	1057	株式会社王将フードサービス	京都府
8.16	1067	株式会社家族亭	大阪府
8.08	1069	ガッツフードサービス株式会社	東京都
8.22	1075	株式会社川本	石川県
8.08	1080	株式会社木曽路	愛知県
8.13	1113	株式会社玄海	東京都
9.09	1114	元気寿司株式会社	栃木県
8.14	1115	康正産業株式会社	鹿児島県
8.15	1119	珈琲館株式会社	東京都
8.07	1140	株式会社ジーエスアール	埼玉県
8.13	1152	株式会社シャノアール	東京都
8.08	1178	株式会社ゼットン	東京都
8.22	1181	株式会社ゼンショーホールディングス	東京都
8.13	1190	株式会社高倉町珈琲	東京都
8.21	1192	タニザワフーズ株式会社	愛知県
8.13	1193	株式会社 WDI	東京都
8.09	1198	千房株式会社	大阪府
8.09	1209	株式会社 DD ホールディングス	東京都

回収日	ID	企業名	都道府県
8.16	1215	株式会社東急グルメフロント	東京都
8.13	1218	株式会社東天紅	東京都
8.09	1235	株式会社なか卯	東京都
8.19	1250	株式会社ニュートーキョー	東京都
8.15	1253	株式会社人形町今半フーズプラント	東京都
8.08	1257	株式会社ハイデイ日高	埼玉県
8.20	1260	株式会社ハチバン	石川県
8.08	1264	株式会社浜木綿	愛知県
8.08	1271	株式会社ビー・ワイ・オー	東京都
8.08	1288	株式会社フォーシーズ	東京都
8.09	1294	富士産業株式会社	東京都
8.08	1301	株式会社フライングガーデン	栃木県
8.09	1305	株式会社プレナス	福岡県
8.19	1317	株式会社マコト	東京都
8.09	1319	株式会社松富士食品	東京都
8.14	1322	株式会社マリノ	愛知県
8.15	1349	大和フーヅ株式会社	埼玉県
8.07	1353	株式会社ヨシックス	愛知県
8.08	1367	ロイヤルホールディングス株式会社	福岡県
8.22	1369	株式会社ロッテリア	東京都

回収数：「食百年の会」17 件　「(一社) 日本フードサービス協会」43 件：合計 60 件

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査

集　計　表

〔有効回答票：60 票〕

Ｑ１　貴社の本社（本部）所在地について、都道府県名をお教えください。

東京都	25 件	千葉県	2 件	福岡県	1 件	鹿児島県	1 件	宮城県	1 件
愛知県	7 件	石川県	2 件	福島県	1 件	山口県	1 件	宮崎県	1 件
埼玉県	6 件	栃木県	2 件	徳島県	1 件	群馬県	1 件	岡山県	1 件
大阪府	3 件	北海道	1 件	新潟県	1 件	京都府	1 件	茨城県	1 件

Ｑ２　貴社の主な業態についてご回答ください。(複数回答)

	件数	%
1 飲食店・レストラン	56	93.3
2 宿泊施設・ホテル	2	3.3
3 喫茶店・カフェ	12	20.0
4 居酒屋	12	20.0
5 その他	10	16.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

複数回答のため合計は 100%にならない

(「5 その他」の回答)

冷凍食品メーカー	給食、ケータリング	宅配
ケータリング事業	精肉店、ケータリングサービス	惣菜チェーン
ブライダル、アウトドア	惣菜店	コントラクトフードサービス機内食
アミューズメント、ブライダル		

Ｑ３　貴社の従業員数（正規社員）について、ご回答ください。

	件数	%
1 20 名未満	2	3.3
2 21 名～50 名未満	3	5.0
3 51 名～100 名未満	8	13.3
4 101 名～300 名未満	24	40.0
5 301 名以上	23	38.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

Ｑ４　貴社における近年の人材充足状況はいかがでしょうか。

1　一般事務系正社員

	件数	%
1 不足	0	0.0
2 やや不足	13	21.7
3 やや充足	18	30.0
4 充足	28	46.7
不明	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

2　調理加工の技術（調理師免許等）を持つ社員

	件数	%
1 不足	25	41.7
2 やや不足	18	30.0
3 やや充足	6	10.0
4 充足	9	15.0
不明	2	3.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

3　店長等の現場責任者クラス

	件数	%
1 不足	33	55.0
2 やや不足	20	33.3
3 やや充足	6	10.0
4 充足	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

4　中核となるミドルクラス社員（エリアマネージャー、スーパーバイザー等）

	件数	%
1 不足	23	38.3
2 やや不足	26	43.3
3 やや充足	7	11.7
4 充足	4	6.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

5　中核となる企画部門や開発部門のマネジメントクラス

	件数	%
1 不足	12	20.0
2 やや不足	23	38.3
3 やや充足	19	31.7
4 充足	6	10.0
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

6　総務・人事等事務スタッフのマネージャークラス

	件数	%
1 不足	2	3.3
2 やや不足	26	43.3
3 やや充足	21	35.0
4 充足	11	18.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

Ｑ５　貴社において、店長エリアマネジャー、スーパーバイザーなど、組織の中核を担う人材においては、調理技術はどの程度必要とされますか？

	件数	%
1 調理師や栄養士の資格を持っていることが望ましい	5	8.3
2 調理師などの資格は必ずしも必要としないが、厨房での調理技術・経験を持っていることが望ましい	25	41.7
3 高度な調理技術は不要だが、調理現場（厨房）の仕組みやオペレーションを理解していることが望ましい	24	40.0
4 調理に関する知識があれば調理技術・経験は特に必要としない	1	1.7
5 特に必要とはしていない	4	6.7
不明	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

Ｑ６　貴社における人材の確保において、特にご苦労されている点がございましたらご記入下さい。

店長クラスのマネジメント力の不足者が多い。一方これに対する能力の低さを補う会社側の対策も低い。
採用もさることながら、離職の防止、抑制。
求人が集まらない。高齢者が多い。
応募じたいがとても少ない。
基礎学力（考える力のある）を持った学生の確保に難しさを感じています。
調理技術者（プロ）が集まらない。
若い人（20 代）の採用が厳しい。
フードサービスを選択する人材が減少した。
男子学生の採用。
入社 3 年～5 年の中堅社員の転職対策。
店舗業務のやりがい（仕事内容）への理解・共感が難しいです。
新卒社員への外食業界不人気により、採用が困難（特に大卒）。
フードサービス業のブラックイメージから本業界の職業への就職希望学生が少ない現状。
弊社の店舗が忙しいイメージの為、労働環境のイメージが悪い。調理未経験者は調理ができるかが不安で応募が少ない。
外食産業を希望する学生が、そもそも少ない中で、全国的な知名度がなく、アピール点が少ない。
求人数が年々少なくなっている。
専門職のスタッフが少ない。ソムリエ・パティシエ。
幹部候補生の不足。
就活において圧倒的な売り手市場であり、労務、福利厚生面において新卒、中途ともに相手にされない状況である。
2018 年 5 月、珈琲館（株）として分離独立しましたので、新卒含めこれから活動を行う。
離職率が高いこと。
入社者の年齢に偏りがあり、20 代、30 代の応募者が少ない。
飲食事業、店舗の責任者を目指す人材の確保ができない。
調理食の採用。
調理食人材の確保。
専門料理店として手仕事で 50 年以上運営してきた中で、現在の市況感にあわせて、どこを省略化していくかが人材の確保において課題。
アルバイト採用が難しい地域での人件費高騰や外国人スタッフの増加にともなう教育など多数。
新卒、アルバイト。
フードサービス業のイメージ（長時間労働・休日の取得）。
外食産業のイメージの払拭。
店舗運営を任せられる人材が不足している。期待できる人材が集まらない。
同業他社との採用活動が激化している。
新卒社員、ストアマネジャーの人材が苦しい。
応募者数の不足。
将来のマネジメント力を持てる人財の確保。
愛知県での応募率の低さ。全国での離職率の高さ。
飲食企業であるということのみでマイナスのイメージを持たれ、敬遠される事態が増えており、それに伴って、人数、質の両方の面で人材の確保が難しくなっている点。
合同企業説明会に参加した際に〝フードサービス〞というだけで大変だと思われてしまう。また、なかなかフードサービスに興味がある学生と出会えない。

Ｑ７　貴社において企業経営の中核人材（ミドルクラスのエリアマネジャーやスーパーバイザーなどの中堅社員）において次のような知識・能力はどの程度重視されていますか。

1　コミュニケーション能力や交渉能力

	件数	%
1 重視しない	0	0.0
2 余り重視しない	0	0.0
3 やや重視	14	23.3
4 非常に重視	45	75.0
不明	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

2　表現・プレゼンテーション能力

	件数	%
1 重視しない	0	0.0
2 余り重視しない	10	16.7
3 やや重視	38	63.3
4 非常に重視	10	16.7
不明	2	3.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

3　リーダーシップ能力

	件数	%
1 重視しない	0	0.0
2 余り重視しない	0	0.0
3 やや重視	18	30.0
4 非常に重視	40	66.7
不明	2	3.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

4　発想・企画力

	件数	%
1 重視しない	0	0.0
2 余り重視しない	8	13.3
3 やや重視	43	71.7
4 非常に重視	8	13.3
不明	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

5　語学力

	件数	%
1 重視しない	12	20.0
2 余り重視しない	37	61.7
3 やや重視	7	11.7
4 非常に重視	3	5.0
不明	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

6　各種データ分析・市場分析力（財務データ含む）

	件数	%
1 重視しない	0	0.0
2 余り重視しない	7	11.7
3 やや重視	45	75.0
4 非常に重視	7	11.7
不明	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

7　食材や商品に関する知識及び商品開発能力

	件数	%
1 重視しない	0	0.0
2 余り重視しない	10	16.7
3 やや重視	40	66.7
4 非常に重視	9	15.0
不明	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

8　情報システムやソフトウェアを使いこなす能力

	件数	%
1 重視しない	3	5.0
2 余り重視しない	27	45.0
3 やや重視	27	45.0
4 非常に重視	1	1.7
不明	2	3.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

9　企業経営全般に関する理解力

	件数	%
1 重視しない	1	1.7
2 余り重視しない	7	11.7
3 やや重視	33	55.0
4 非常に重視	18	30.0
不明	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

10　調理や店舗など現場の仕組みの近い・経験

	件数	%
1 重視しない	0	0.0
2 余り重視しない	3	5.0
3 やや重視	27	45.0
4 非常に重視	28	46.7
不明	2	3.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

11　その他

	件数	%
1 重視しない	0	0.0
2 余り重視しない	1	1.7
3 やや重視	3	5.0
4 非常に重視	6	10.0
不明	50	83.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

（「その他」の回答）

人望
笑顔（明朗さ）
yes-man ではなく、気づいて考えて、行動の出来る店長の育成力
傾聴・対話力
衛生管理
人の管理
現場での指導力
環境への柔軟性

Ｑ８　貴社において、中核人材の育成は主にどのような方法により育成されていますか。

	件数	%
1 社内に教育機構を有している	12	20.0
2 基本的に業務の中で指導・育成（OJT）している	30	50.0
3 各自の自己啓発、自主性に任せている	1	1.7
4 社会のコンサルティングや団体の研修を活用している	6	10.0
5 経験者の中途採用による	3	5.0
6 その他	3	5.0
7 特に考えていない	0	0.0
不明	5	8.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

（「6 その他」の回答）

OJT と社内教育。
5 年次位までは業務＋社会研修プログラム、6 年次以降は自主性。
教育機構とまでは言えないが社会研修を定期実施している。

Ｑ９　大学新卒者について伺います。貴社における将来の中核人材、幹部候補採用する場合、どのような点を重視しますか。（複数回答）

	件数	%
1 企業経営の理論を学んでいる	14	23.3
2 一定の英語力	1	1.7
3 数字を読む力	18	30.0
4 文章化・起案できる力	12	20.0
5 フードサービス産業を理解し関心がある	41	68.3
6 アルバイト、インターンシップ等の経験がある	18	30.0
7 部活動の経験がある	14	23.3
8 忍耐力がある	33	55.0
9 協調性がある	45	75.0
10 独立心、向上心が強い	24	40.0
11 その他重視する点	5	8.3
不明	2	3.3
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

複数回答のため合計は 100%にならない

（「11 その他重視する点」の回答）

そもそも食べることが大好きである。
企業理念を実践できること。
コミュニケーション能力
真摯なところ
コミュニケーション

Q10　貴社における中核人材の育成において課題となっているのは、どのような点でしょうか。（複数回答）

	件数	%
1 教育に時間とコストを要する	27	45.0
2 経験的ノウハウの部分が大きく体系化しにくい	26	43.3
3 企業経営やフードサービスに関する基礎的知識の不足	17	28.3
4 人材育成しても定着しない	22	36.7
5 すぐに結果がでないので処遇に反映しにくい	13	21.7
6 動機づけが難しい	9	15.0
7 その他	4	6.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

複数回答のため合計は 100%にならない

（「7 その他」の回答）

意識改革に時間がかかっている。
店長以降のキャリアプランの明示。
今後社内での育成方法を検討中
絶対数の不足

Q11　貴社における昨年度の４年制大学の新卒採用状況についてお答えください。

	件数	%
1 採用計画を十分達成できた	2	3.3
2 採用計画をほぼ達成できた	11	18.3
3 採用計画を下回った	35	58.3
4 採用予定はなかった	12	20.0
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

Q12　日本のフードサービス産業分野において、今後影響が大きいと考えられるのはどのような要因でしょうか。（複数回答）

	件数	%
1 グローバル化に伴う食材調達の構造変化	14	23.3
2 コンピューター技術の進展によるキャッシュレス化	21	35.0
3 インバウンドによる外国人観光客の増大によるニーズ変化と対応	19	31.7
4 国内労働力の増加、消費人口の減少	30	50.0
5 厨房機器の自動化、省力化	16	26.7
6 調理加工技術の進歩・高度化	13	21.7
7 外国人労働力の増加とそのマネジメント対応	49	81.7
8 外資系企業の日本進出	1	1.7
9 革新的顧客サービス、顧客管理システムの出現	10	16.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

複数回答のため合計は 100%にならない

Q13　貴社（ご回答者）では、かなざわ食マネジメント専門職大学「フードサービスマネジメント学部」（すべて仮称、設置構想中）を卒業した学生を採用したいと思われますか。

	件数	%
1 採用したいと思う	57	95.0
2 採用したいと思わない	3	5.0
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

可能であれば、上記回答を選択した理由を教えてください。

【「1 採用したいと思う」を回答】

期待します。
但し、会社の規模が小さくて大丈夫か？
人材不足。
人材育成において、現場の実務は教えやすいが、正しい知識を教えることはとても時間を要するため。
即戦力、食が好きな人材。
前向きに飲食業に取り組みたいと思っている学生だから。
フードサービスの専門知識を持っているだけで即戦力です。

基礎的知識が身に付いている。
食への興味が強い方が企業への入社を希望頂けるのは非常に喜ばしい事だと思っております。
フードサービスの基礎を学んだ学生は、業界の魅力を把握出来ており、即戦力に成り得る人材であり、又、現場課題を解決に導き、革新を期待出来る。
フードサービス業界に関心を持ち、専門的な知識を身につけた学生であることから、そのスキルを発揮して頂き、弊社での活躍が期待できるため。
当社では〝食〟や〝調理〟に興味がある、好きである方から採用していきたいと考えています。
専門的な知識・探求心を持ち、外食産業で生かしてもらうことが素晴らしいと思うから。
将来マーチャンダイジングできる人材に育って欲しい。その為の教育（基礎）に期待します。
外食を希望する学生が少ない中、食に特化した大学を選び、さらに専門的な知識を得た学生ということであれば採用したいと思うのは必然です。
2020 年より新卒採用をさせて頂いていますので、専門知識、実学も学ばれた学生様に興味もございます。
フードサービスに興味をお持ちの方であれば、活躍が期待できるから。
業界を理解した上での採用により、入社後のギャップをあまり感じることはないのではと思ったからです。
フードサービスビジネスの基礎を身につけられるから。
意志、知識、技術を兼ね備えた人材確保ができる。
専門で食を学ぶ学校は限られているため。
フードサービスに特化した学生を採用することによる会社としてのメリットが大きくあるため（仕事への理解、幹部候補採用）。
フードサービス業界の店舗マネジャーの魅力をわかっている学生に働いていただきたい。
食に関心のある学生であること。
飲食業に対して関心が強く、勉強されてきた学生の方の力を是非当社で生かし、活躍してほしい。
フードに興味がある学生はとても好ましい。
将来を担う、フードサービスマネジメントのスペシャリストを多数必要としているため。
こういう大学が出来るのを待っていました。交流を深めたいです。
食のビジネスに関するマネジメント等の知識をあらかじめ持つ学生は魅力的です。
フードサービスに関心のある学生さんを積極採用して、将来会社を担う人材となってほしい。
当社が求めている人材が在籍していると思うため。
外食産業は他業界に比して意識・仕組・分析力が立ち遅れている。逆に言えば、今後の改善の余地が大きい。高度な専門知識・技術を有する人材と共に、業界を変革したいと考えている為。
食に興味を持っている学生さんを是非採用したい。
実践力を身に付けているから。
将来のフードサービスを担う人材を養成するという目的を掲げている貴学科を卒業された学生に期待ができると考えているため。
飲食業界や店舗マネジメントに少しでも興味がある学生にお会いしたいと思っております。
フードサービス業界に関心を持ち、専門的な知識を身につけた学生であることから、そのスキルを発揮して頂き、弊社での活躍が期待できるため。
店舗勤務ではもちろん、商品開発部や衛生管理室という部門でもそういった知識を活かせるため。

【「2 採用したいと思わない」を回答】

カリキュラム内容の不透明さ。

Q14　Q13で卒業生を「1.採用したいと思う」と回答された方におたずねします。

採用を考える場合、毎年何名程度の採用を検討されますか。

	件数	%
1 0名	0	0.0
2 1～3名	18	31.6
3 4～6名	14	24.6
4 7～9名	2	3.5
5 10名以上	13	22.8
6 採用人数は未確定	10	17.5
N （%ﾍﾞｰｽ）	57	100.0

Q15　【別紙】臨地実務実習の概要をお読みいただき、この実習に関心はございますか？

	件数	%
1 関心がある	47	78.3
2 関心がない	12	20.0
不明	1	1.7
N （%ﾍﾞｰｽ）	60	100.0

可能であれば、上記回答を選択した理由を教えてください。

【「1 関心がある」を回答】

弊社の魅力をダイレクトに伝えられるから。
どの程度の飲食に対しての理解度があるか確かめられる。
業界の発展のためにも。
教える事に対して関心が深まる。教える内容について社内整備が出来るきっかけと感じるため。
お互いを知る。知識を生かす方法。人とのコミュニケーション力。
外食産業でのインターンは、中々むずかしいので、最初から興味があれば受け入れ方が違ってくる。
調理、サービス現場に近い経験ができる。
企業理解のステップとして是非協力させて下さい。
今年度よりインターン（外食）受け入れをはじめている。
長い目で見て、お互いwin - winの関係構築をしていきたい。
若い世代が外食に何を望むのか。お客様、従業員の視点に立って知ることはお互いにとって良いことだと思料します。
本社勤務の希望が多い中、まずは店舗での研修で現場を知るところからのスタートで、飲食企業の仕組みをしっかり理解できると感じます。
学ばれた事が実務ではどのように生かされるのか実習を通して理解ができ将来の方向性を決める為に必ず役立つと思ったからです。
実習を通して会社のことを理解していただき、そこに参加した学生を採用することができれば、ミスマッチの少ない採用につながるため。
実務実習により、直接個々の適材・能力を拝見出来るため。
長期インターンに興味がある。
弊社の業務について、学生に理解を深めてもらうことは、その後の就職に非常に有意義と考えます。
就労にあたりミスマッチがおこらない、高レベルな人材が採用できる。

今後の外食産業を担う人材の育成に出来る限り協力したい。又、実習にいらした学生様より、弊社が学ぶ事も多々あると期待される為。
とても有効的手段だと思います。
一度体験して頂くことで少しでもフードサービスの楽しさ・やりがいを分かってもらえるため。

【「2 関心がない」を回答】

現状では受け入れ、対応ができない為。
当社では、現状実施することが厳しい。

Q16　Q15 にて「関心がある」にご回答いただけた企業様にお聞きします。

本学の実習生の受入れにご協力いただけますか。

	件数	%
1 協力できる	15	31.9
2 詳細を確認し、検討したい	29	61.7
3 協力できない	3	6.4
N （%ﾍﾞｰｽ）	47	100.0

可能であれば、上記回答を選択した理由を教えてください。

【「1 協力できる」を回答】

業界の発展のためにも。
ぜひ、受け入れてみたい。インターンシップは今現在も積極的に受け入れをさせて頂いている。体験することで学生にとっても企業にとってもプラスのイメージしか湧かないと感じています。
将来、日本各地で活躍される人たちが、少しでも学びを深くできる様に、様々な取り組みにふれられる場を提供できると思う。
採用に結び付けるチャンスなので。
フードサービス産業を理解している。
受け入れることにより、企業の活性化にも繋がると思ったからです。
業界全体のレベル向上につなげられる。
調理系の学生の実習受け入れもあり、サービス業務においても受け入れが可能なため。
今後はこのような取り組みが重要だと考えています。
今後の外食産業を担う人材の育成に出来る限り協力したい。又、実習にいらした学生様より、弊社が学ぶ事も多々あると期待される為。

【「2 詳細を確認し、検討したい」を回答】

店舗が群馬県で離れているので。
まずは社内の受け入れ体制の整備と社内意思統一。
前向きに検討させて頂きたい。
8 月と 3 月という期間の受入れが企業側にとって負担にならないか、また学生側にとって充分な対応ができるか不安はある。
本社が埼玉のため。
店舗での人員不足もあり、充実した実習が行えない可能性もあると考える為。
他学校でのインターンシップや研修の受入れ経験がある。

実務実習の受け入れ部門及び関係先との連携・協力が必要となるため。
学生の店舗実習はすでに実績があります。本社実習については実績がないため、検討課題とさせてください。
店舗が受け入れ可能であれば、採用担当者として是非とも受け入れしたい。

【「3 協力できない」を回答】

近隣に当社の店舗がないため。

＜アンケート調査票＞

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査票

かなざわ食マネジメント専門職大学（ 仮称）は、優れた専門技能等を身に付けプロフェッショナルとして活躍する人材を養成する「専門職大学」制度に基づき設置する新たな高等教育機関です。

かなざわ食マネジメント専門職大学では、フードサービス企業のマネジメントのプロとして、卒業後は即戦力としてフードサービス産業をリードできる人材を養成します。

このアンケート調査は、企業の皆様の人材充足状況や本学卒業生に対する採用意向等についてお聞きし、今後の計画推進の基礎資料とするものです。皆様のご協力をお願いいたします。

なお、この調査票は無記名方式です。また、アンケート結果は統計資料としてのみ用い、個票を外部に公表したり他の目的のために使用することはありません。

【かなざわ食マネジメント専門職大学の概要】※いずれも予定であり変更される可能性があります。

学部・学科	フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科（ 仮称）
開設時期	２０２１年4月
入学定員	４０人
学費	初年度 1,200,000 円　次年度以降 1,000,000 円＊実習費、教材費は別途必要
資格・免許	中小企業診断士、日商簿記、IT パスポート、食品衛生責任者、経営学検定、マーケティング検定　など
開設場所	石川県白山市横江町土地区画整理事業施行地区内8 街区1 番 （JR 野々市駅から徒歩１５分野々市駅へは金沢駅から普通電車で7分）
人材養成像	フードサービス業界が抱える現状の課題と向き合い、将来の業界の発展に貢献できるリーダーを養成します 4 年間のカリキュラムを通じて、店舗マネージャーとしての実務を修得し、将来的にはスーパーバイザーや経営に携わる企画マネージャーの素養を兼ね備えた人材を養成します。
主な就職先	フードサービス業
設置者	学校法人　国際ビジネス学院

【各学校の概要】

かなざわ食マネジメント専門職大学

・学位： ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学士（専門職）
・在学年数：４年
・人材像：フードサービス業界が抱える現状の課題と向き合い、将来の業界の発展に貢献できるリーダーを養成します。
4 年間のカリキュラムを通じて、店舗マネージャーとしての実務を修得し、将来的にはスーパーバイザーや経営に携わる企画マネージャーの素養を兼ね備えた人材を養成
・就職先： フードサービス企業、関連企業
・学費： 1,200,000 円 ※ 初年度
1,000,000 円 ※ ２年目以降

名古屋文理大学

・称号： 学士（ﾌｰﾄﾞﾋﾞｼﾞﾈｽ学）
・在学年数： ４年
・人材像： 食品の製造ー流通ー消費の過程に関わる知識や、多様な食生活や食文化に関わる幅広い知識を学修し、高度な専門知識を備えた人材となるため、体系的にフードビジネスの専門知識を身につけ、食品製造業、食品流通業、外食産業などのフードビジネスの各分野で活躍できる応用力、実践力のある人材を育成
・就職先： 食品メーカー、食品流通、フードサービス
・学費： 1,330,000 円 ※ 初年度
1,130,000 円 ※ ２年目以降

立命館大学

・称号： 学士（食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ）
・在学年数： ４年
・人材像： 経済学・経営学を基盤としながら、食に関する深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成
・就職先：商品企画・開発担当者、マーケター、バイヤー、コンサルタント、行政職、起業家、スーパーバイザー、ジャーナリスト、組合・非営利団体スタッフ、プロデューサー・ディレクター、編集者、経営者
・学費： 1,336,000 円 ※ 初年度
1,196,000 円 ※ ２年目以降

かなざわ食マネジメント専門職大学

「フードサービスマネジメント学部」（仮称、設置構想中）に関するアンケート

国際ビジネス学院では、2021 年 4 月にかなざわ食マネジメント専門職大学「フードサービスマネジメント学部」（仮称）の開学を目指し、設置を計画しています。本アンケートは、フードサービス業界の採用ご担当者の皆様から、新卒採用の現状と貴社にとって必要な人材像、ならびに今後のフードサービス業界の動向をお伺いし、**フードサービス業界の経営に特化した専門職業人の養成を目指し、より充実した教育課程にするため**の参考資料とさせていただくものです。
つきましては、ぜひアンケートへのご協力をお願いいたします。

はじめに、貴社についてお伺いいたします

Q1．貴社の本社（本部）所在地について、都道府県名をお教えください。

本社（本部）所在地 [　　] 都 ・ 道 ・ 府 ・ 県　←1 つに○

Q2．貴社の主な業態について、ご回答ください。（あてはまる番号すべてに○）

1. 飲食店・レストラン　　3. 喫茶店・カフェ　　5. その他（　　）
2. 宿泊施設・ホテル　　4. 居酒屋

Q3．　貴社の従業員数（正規社員）について、ご回答ください。（あてはまる番号 1 つに○）

1. 20 名未満　　3. 51 名～100 名未満　　5. 301 名以上
2. 21 名～50 名未満　　4. 101 名～300 名未満

Q4．貴社における近年の人材充足状況はいかがでしょうか。（各項目のあてはまる番号 1 つに○）

項目	1 不 足	2 やや不足	3 やや充足	4 充 足
1．　一般事務系正社員	1	2	3	4
2．調理加工の技術（調理師免許等）を持つ社員	1	2	3	4
3．店長等の現場責任者クラス	1	2	3	4
4．中核となるミドルクラス社員 （エリアマネージャー、スーパーバイザー等）	1	2	3	4
5．中核となる企画部門や開発部門のマネージャークラス	1	2	3	4
6．総務・人事等事務スタッフのマネージャークラス	1	2	3	4

<次のページへ>

Q5．貴社において、店長エリアマネジャー、スーパーバイザーなど、組織の中核を担う人材においては、調理技術はどの程度必要とされますか？（あてはまる番号1つに○）

1.	調理師や栄養士の資格を持っていることが望ましい
2.	調理師などの資格は必ずしも必要としないが、厨房での調理技術・経験を持っていることが望ましい
3.	高度な調理技術は不要だが、調理現場（厨房）の仕組みやオペレーションを理解していることが望ましい
4.	調理に関する知識があれば調理技術・経験は特に必要としない
5.	特に必要とはしていない

Q6．貴社における人材の確保において、特にご苦労されている点がございましたらご記入下さい。

Q7．貴社において企業経営の中核人材（ミドルクラスのエリアマネジャーやスーパーバイザーなどの中堅社員）において次のような知識・能力はどの程度重視されていますか。
（各項目のあてはまる番号1つに○）

項　　目	1 重視しない	2 余り重視しない	3 やや重視	4 非常に重視
1．コミュニケーション能力や交渉能力	1	2	3	4
2．表現・プレゼンテーション能力	1	2	3	4
3．リーダーシップ能力	1	2	3	4
4．発想・企画力	1	2	3	4
5．語学力	1	2	3	4
6．各種データ分析・市場分析力（財務データ含む）	1	2	3	4
7．食材や商品に関する知識及び商品開発能力	1	2	3	4
8．情報システムやソフトウェアを使いこなす能力	1	2	3	4
9．企業経営全般に関する理解力	1	2	3	4
10．調理や店舗など現場の仕組みの近い・経験	1	2	3	4
11．その他（具体的に：　　）	1	2	3	4

<次のページへ>

Q8．貴社において、中核人材の育成は主にどのような方法により育成されていますか。
（あてはまる番号1つに○）

1.	社内に教育機構を有している
2.	基本的に業務の中で指導・育成（OJT）している
3.	各自の自己啓発、自主性に任せている
4.	社外のコンサルティングや団体の研修を活用している
5.	経験者の中途採用による
6.	その他（具体的に：　　）
7.	特に考えていない

Q9．大学新卒者について伺います。貴社における将来の中核人材、幹部候補採用する場合、どのような点を重視しますか。（あてはまる番号すべてに○）

1.	企業経営の理論を学んでいる
2.	一定の英語力
3.	数字を読む力
4.	文章化・起案できる力
5.	フードサービス産業を理解し関心がある
6.	アルバイト、インターンシップ等の経験がある
7.	部活動の経験がある
8.	忍耐力がある
9.	協調性がある
10.	独立心、向上心が強い
11.	その他重視する点（具体的に：　　）

<次のページへ>

Ｑ１０．貴社における中核人材の育成において課題となっているのは、どのような点でしょうか。
（あてはまる番号すべてに○）

1.	教育に時間とコストを要する
2.	経験的ノウハウの部分が大きく体系化しにくい
3.	企業経営やフードサービスに関する基礎的知識の不足
4.	人材育成しても定着しない
5.	すぐに結果がでないので処遇に反映しにくい
6.	動機づけが難しい
7.	その他（具体的に：　　）

Ｑ１１．貴社における昨年度の４年制大学の新卒採用状況についてお答えください。（あてはまる番号１つに○）

1.	採用計画を十分達成できた
2.	採用計画をほぼ達成できた
3.	採用計画を下回った
4.	採用予定はなかった

Ｑ１２．日本のフードサービス産業分野において、今後影響が大きいと考えられるのはどのような要因でしょうか。
（あてはまる番号３つに○）

1.	グローバル化に伴う食材調達の構造変化
2.	コンピューター技術の進展によるキャッシュレス化
3.	インバウンドによる外国人観光客の増大によるニーズ変化と対応
4.	国内労働力の増加、消費人口の減少
5.	厨房機器の自動化、省力化
6.	調理加工技術の進歩・高度化
7.	外国人労働力の増加とそのマネジメント対応
8.	外資系企業の日本進出
9.	革新的顧客サービス、顧客管理システムの出現

<次のページへ>

Q１３.貴社（ご回答者）では、かなざわ食マネジメント専門職大学「フードサービスマネジメント学部」（すべて仮称、設置構想中）を卒業した学生を採用したいと思われますか。（あてはまる番号１つに○）

1. 採用したいと思う　　2. 採用したいと思わない

可能であれば、上記回答を選択された理由を教えてください。

Q１４. Q13 で卒業生を「1.採用したいと思う」と回答された方におたずねします。
採用を考える場合、毎年何名程度の採用を検討されますか。（あてはまる番号１つに○）

1. 0 名　　3. 4～6 名　　5. 10 名以上
2. 1～3 名　　4. 7～９名以上　　6. 採用人数は未確定

以降の設問は【別紙】臨地実務実習の概要についてをお読みいただき、お答えください。

Q１５.【別紙】臨地実務実習の概要をお読みいただき、この実習に関心はございますか？
（あてはまる番号１つに○）

1. 関心がある　　2. 関心がない

可能であれば、上記回答を選択された理由を教えてください。

Q１６. Q15 にて「関心がある」にご回答いただけた企業様にお聞きします。
本学の実習生の受け入れにご協力いただけますか。（あてはまる番号１つに○）

1. 協力できる　　2. 詳細を確認し、検討したい　　３. 協力できない

可能であれば、上記回答を選択された理由を教えてください。

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

アンケートの内容や臨地実務実習の正式なご依頼について、詳細などを電話・メール・直接ご訪問にてヒアリングさせていただく場合がございます。ご協力頂ける場合は、以下の情報について、ご記入をお願い致します。

貴社名			
お電話番号		メール	
部署・役職		ご担当様者様 氏名	

別記様式第３号（その１）

（用紙　日本工業規格Ａ４縦型）

教　　員　　名　　簿

学　　長　　の　　氏　　名　　等						
調書番号	役職名	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給（千円）	現　職 （就任年月）
8	教授 （学長）	ｵｶｳﾁ　ﾕｳｲﾁﾛｳ 岡内　祐一郎 ＜令和3年4月＞		法学士		イオン株式会社 アドバイザー （平30.5） 株式会社フジ　社外取締役 （令1.5）

別記様式第3号（その2の1）

（用紙　日本工業規格A4縦型）

教　員　の　氏　名　等

（フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科）

調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現職（就任年月）	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
①	専	教授 (学部長)	ﾋﾗﾀ ﾄｵﾙ 平田　透 ＜令和3年4月＞		博士 (知識科学)		経営管理論 マーケティング論 マーケティングリサーチ実習 臨地実習Ⅲ 卒業研究	1後 1後 2後 4前 4通	2 2 4 4 4	1 1 1 1 1	放送大学 石川学習センター所長（特任教授） （平30.4）	5日
1	専	教授	ﾎｯﾀ ﾑﾈﾉﾘ 堀田　宗徳 ＜令和4年4月＞		法学士		フードサービス組織論 フードサービス戦略論 食品流通論 フードサービスマーケティング論 店舗政策・立地論 立地分析演習 フードサービス産業論 臨地実習Ⅲ 卒業研究	2前 3前 2後 2前 3前 3後 1後 4前 4通	2 1 1 2 2 2 1 4 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学食産業学部フードビジネス学科 准教授 （平21.4）	5日
	兼任	講師	ﾎｯﾀ ﾑﾈﾉﾘ 堀田　宗徳 ＜令和3年10月＞		法学士		フードサービス産業論	1後	1	1		—
3	専	教授	ﾅｺ ﾐﾁﾀｶ 名古　道功 ＜令和3年4月＞		法学修士		企業の社会的責任 法学概論 労務管理と法 卒業研究	2後 1前 1後 4通	2 2 2 4	1 1 1 1	金沢大学法務研究科（法務大学院）非常勤講師 （平31.4）	5日
2	専	教授	ｻｶﾞﾗ ﾀｷｺ 相良　多喜子 ＜令和3年4月＞		博士(医学)		調理学 食品学 食文化論 食品加工学 商品開発実習 卒業研究	1後 1前 3前 3前 4前 4通	2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1	スーパースイーツ製菓専門学校 非常勤講師 （平31.4）	5日
5	専	教授	ﾏﾂｲ ﾄｼｵ 松井　利夫 ＜令和5年4月＞		医学博士		食品衛生学 食品関連法規 卒業研究	1後 2前 4通	2 1 4	1 1 1	—	4日
	兼任	講師	ﾏﾂｲ ﾄｼｵ 松井　利夫 ＜令和3年4月＞		医学博士		食品衛生学 食品関連法規	1後 2前	2 1	1 1		—
3	専	教授	ｷﾄﾞﾀ ﾂﾄﾑ 木戸田　力 ＜令和4年4月＞		博士 (経済学)		経済学概論 簿記論 会計学 原価計算論 卒業研究	1前 1前 1後 1後 4通	1 2 2 2 4	1 1 1 1 1	佐賀大学大学院 博士課程　教授 （平成16.4）	5日
	兼任	講師	ｷﾄﾞﾀ ﾂﾄﾑ 木戸田　力 ＜令和3年4月＞				経済学概論 簿記論 会計学 原価計算論	1前 1前 1後 1後	1 2 2 2	1 1 1 1		—
②	専	教授	ﾔﾌﾞｼﾀ ﾔｽﾋﾛ 藪下　保弘 ＜令和3年4月＞		修士 (経営学)		統計基礎 経営学概論 消費者行動論 臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ 思考の整理学 地域学概論 情報ネットワークと知的財産 卒業研究	1前 1前 3後 2通 3通 2前 1後 4前 4通	2 2 1 8 8 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1	新潟経営大学 観光経営学部教授 （平成28.4）	5日
8	実専	教授 (学長)	ｵｶｳﾁ ﾕｳｲﾁﾛｳ 岡内　祐一郎 ＜令和4年4月＞		法学士		フードサービス経営分析 臨地実習Ⅲ 卒業研究	3通 4前 4通	4 4 4	1 1 1	イオン株式会社 アドバイザー（平30.5） 株式会社フジ 社外取締役 （令1.5）	5日
5	実専	講師	ｵｶﾞﾀ ｻﾄｼ 緒方　智 ＜令和3年4月＞		経済学士		事業・商品開発論 店舗管理システム論 起業論 臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ 卒業研究	3前 3前 4前 2通 3通 4前 4通	2 2 2 8 8 4 4	1 1 1 1 1 1 1	株式会社セプティレ 代表取締役社長（平27.2）	5日

調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現職 (就任年月)	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
6	実専	講師	ｲﾀｻｶ ﾂﾖｼ 板坂 剛 ＜令和4年4月＞		高等学校		ブランニング実習 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ	3後 2前 2後 2通 3通	4 4 4 8 8	1 1 1 1 1	スーパースイーツ調理専門学校 教務（平30.6）	5日
7	実専	講師	ﾉﾑﾗ ｷｮｳｺ 野村 京子 ＜令和3年4月＞		短期大学士(食物栄養学)		ブランニング実習 食品加工学実習 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 商品開発実習 臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ 卒業研究	3後 3後 2前 2後 4前 2通 3通 4通	4 2 4 4 2 8 8 4	1 1 1 1 1 1 1 1	スーパースイーツ調理専門学校 非常勤講師(平31.4)	5日
3	実(研)	教授	ｿｯﾀ ｶｽﾞﾅﾘ 反田 和成 ＜令和3年4月＞		会計修士(専門職)		アカデミックリテラシー グローバル経営論 人的資源管理 臨地実習Ⅲ リスクマネジメント 卒業研究	1前 2前 3後 4前 3前 4通	2 2 2 4 2 4	2 1 1 1 1 1	香川大学大学院 特命教授 （平28.1）	5日
4	実(研)	准教授	ﾉﾄ ｶｽﾞﾄｼ 能登 和敏 ＜令和3年4月＞		修士(公共政策)		ネットワーク基礎論 セキュリティ基礎論 情報リテラシーⅠ 情報リテラシーⅡ 企業システム論 情報と社会 情報セキュリティ 卒業研究	2前 2後 1前 2前 2前 2前 2後 4通	2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1	株式会社竹中製作所 取締役総務部長（平26.8）	5日
14	実(研)	助教	ﾔﾍﾞ ﾄｼｱｷ 矢部 敏明 ＜令和4年4月＞		修士(知識科学)		キャリアデザイン 臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ 卒業研究	1前 2通 3通 4通	2 8 8 4	2 1 1 1	オー・クエスト代表 （平29.4）	4日
	兼任	講師	ﾔﾍﾞ ﾄｼｱｷ 矢部 敏明 ＜令和3年4月＞		修士(知識科学)		キャリアデザイン	1前	2	2		—
10	実(研)	助教	ｱﾝﾄﾞｳ ﾘｮｳ 安藤 竜 ＜令和3年4月＞		修士(歴史学)		コミュニケーション論 プレゼンテーション論 ホスピタリティ論 地域と歴史 地域と文化 地域と産業 臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ 卒業研究	1後 2前 1後 2前 3後 4前 2通 3通 4通	2 2 1 2 2 2 8 8 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1	ウイルフラップ株式会社 登録研修講師(平27.8)	5日
11	実み	教授	ﾂｼﾞｸﾞﾁ ﾋﾛﾉﾌﾞ 辻口 博啓 ＜令和5年4月＞		高等学校		商品開発実習 臨地実習Ⅲ	4前 4前	2 4	1 1	株式会社モンサンクレール代表取締役社長（平12.3）	2日
17	実み	講師	ｺｼﾞﾏ(ﾋｸﾞﾁ) ﾋｻｴ 小島(樋口) 久枝 ＜令和5年4月＞		文学士		ホスピタリティサービス演習 卒業研究	3通 4通	2 4	1 1	株式会社オークラニッコーホテルマネジメント金沢宿泊部次長 チーフコンシェルジュ（平16.4）	3日
18	兼任	講師	ブルース・ウィルソン ＜令和3年4月＞		修士(芸術)		英語Ⅰ 英語Ⅱ 英語Ⅲ	1前 1後 2前	2 2 2	1 1 1	—	—
19	兼任	講師	ｲﾅｶﾞｷ ﾖｳﾍｲ 稲垣 揚平 ＜令和4年4月＞		芸術学士		デザイン思考 デザイン基礎演習 カラーコーディネート ユニバーサルデザイン	2後 3前 3後 4前	2 2 2 2	1 1 1 1	エイジデザイン株式会社 代表取締役 （平24.7）	—
20	兼任	講師	ｼｮｳﾀﾞ ｼｮｳｲﾁ 庄田 正一 ＜令和5年 4月＞		経済学士		地域と観光	3前	2	1	株式会社金沢ニューグランドホテル代表取締役社長 （平15.4）	—
12	兼任	講師	ｶﾄｳ ﾕｳｺ 加藤 優子 ＜令和4年 4月＞		博士(教育学)		異文化コミュニケーション	2後	2	1	仁愛大学人間学部准教授 （平25.4）	—
5	兼任	講師	ﾔｽｵｶ ﾋﾛﾐﾁ 安岡 寛道 ＜令和4年4月＞		博士(ｼｽﾃﾑﾃﾞｻﾞｲﾝ・ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学)		プロモーション論	2後	1	1	明星大学 教授 （令2.4）	—
6	兼任	講師	ﾀﾂｼﾏ ﾕﾐ 辰島 裕美 ＜令和5年4月＞		修士(大学ｱﾄﾞﾐﾆｽﾄﾚｰｼｮﾝ)		顧客管理システム	3後	2	1	金沢星稜大学女子短期大学部 准教授 （平成26. 4）	—

別記様式第３号（その３の１）

（用紙　日本工業規格Ａ４縦型）

専任教員の年齢構成・学位保有状況

職　位	学　位	29 歳 以 下	30 ～ 39 歳	40 ～ 49 歳	50 ～ 59 歳	60 ～ 64 歳	65 ～ 69 歳	70 歳 以 上	合　計	備　考
教　授	博　士	人	人	人	人	人	１人	３人	４人	
	修　士	人	人	人	人	１人	１人	１人	３人	
	学　士	人	人	人	人	人	１人	１人	２人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	１人	人	人	人	１人	
准教授	博　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修　士	人	人	人	人	人	１人	人	１人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講　師	博　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学　士	人	人	人	１人	１人	人	人	２人	
	短期大学士	人	人	人	１人	人	人	人	１人	
	その他	人	人	人	１人	人	人	人	１人	
助　教	博　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修　士	人	人	人	２人	人	人	人	２人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合　計	博　士	人	人	人	人	人	１人	３人	４人	
	修　士	人	人	人	２人	１人	２人	１人	６人	
	学　士	人	人	人	１人	１人	１人	１人	４人	
	短期大学士	人	人	人	１人	人	人	人	１人	
	その他	人	人	人	２人	人	人	人	２人	

審査意見への対応を記載した書類（８月）

（目次）　　かなざわ食マネジメント専門職大学

フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

【大学等の設置の趣旨・必要性】

1.【全体計画審査意見１の回答について】

＜養成する人材像の明確化＞

養成する人材像について、「将来的に経営の中核を担える人材（経営中核人材）となりえる基盤を持つ人材」とし、本学の卒業時点では「入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養を習得」することとされ、店舗マネジャーに求められる能力として、新たに「①人的資源(スタッフ)の管理能力」、「②物的資源の管理能力」、「③財務的資源の管理能力」、「④その他の活動の管理能力」、「⑤職業人としての基礎能力」、「⑥食の知識」が示された。一方で、本学は、フードサービス企業において、将来的に「経営の中核を担える人材」の育成を目指す構想であることを鑑み、今後の産業構造の変化を見据えて、食に関わる新規業態の開発・導入をはじめとするフードサービス産業及び他業種を含む諸産業の将来的な展開を含む企業変化に対応できる能力に係る素養について、養成する人材像及び３つのポリシーにおいて明確に位置付けた上で、必要な見直しを行い、設置計画全体が整合するよう適切に改めること。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1

2.【全体計画審査意見３(3)の回答について】

＜教育支援体制の検討について＞

アドミッション・ポリシーの「基礎学力」に係る要件として、新たに「高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力」が掲げられたが、数学を試験科目として課すのは一般選抜のみであり、他の選抜区分では調査書において確認することとされている。このため、全ての入学者が経営系・調理系の科目の学修を支障なく行えるよう必要に応じてリメディアル教育の実施体制を整備するなど学生の支援方策について検討すること。

（改善事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24

【教育課程等】

3. 【全体計画審査意見５(3)の回答について】

＜教育課程上の個別科目の内容の妥当性等が不明確＞

「情報リテラシーⅠ」及び「情報リテラシーⅡ」の科目内容については、依然として、単にパソコンの基本操作や基本的なソフトウェアの活用方法を学修する内容であり、大学教育としてふさわしい内容・水準とは認められない。ついては、店舗マネジャーとして不可欠な実務的なパソコン活用に資するような科目内容であって、職業専門科目にて

扱うシステム等を十分に利活用し、さらなるITの発展的利用に結びつけることができる能力を身につけられるだけの内容を備えた科目となるよう適切に改めること。（是正事項）・・・

⑵臨地実務実習の「到達度の基準」が新たに示されたが、「実習期間の 7 割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。」で「優秀」、「実習期間の 5 割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。」で「普通」としているのみで、当該基準の妥当性が説明されていない。ついては、7 割以上、5 割以上、5 割未満で評価を区切った理由について明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・52

⑶臨地実習Ⅰ及び臨地実習Ⅱの第 1 期、第 2 期の評価基準について、それまでに「履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。」とあるが、具体的にどの科目内容がそれぞれの臨地実習に反映されることになるのか不明なため、当該基準の設定の趣旨について明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・55

⑷審査意見 1 及び 5 への対応も踏まえた上で、今後の産業構造の変化を見据えて、フードサービス産業及び他業種を含む諸産業の将来的な展開を含む企業変化へ対応できる能力を涵養するため、食に関わる生産・加工・流通・販売等の各プロセスにおける新規業態の開発に資するような先端的な実習先を確保することや当該実習の代替となる見学を含む演習について教育課程上に適切に位置付けること。・・・・・・・・・・・・・・・67

【教員組織等】

7.【全体計画審査意見 12 の回答について】

＜教員組織の将来構想の詳細が不明確＞

教員組織の将来構想の説明において、「30 代から 40 代の教員を積極的に採用するように努める」ことや、「若手教員が応募しやすい環境づくりに配慮する」旨の内容が示されているが、その詳細及び妥当性が不明確である。ついては、「研究業績が積めるような環境を整える」としているが、その具体策について提示するなど、教育研究の継続性が担保されることを明確に示すこと。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・96

【名称、その他】

8.【全体計画審査意見 13・14 の回答について】

＜共用施設の使用計画が不十分＞

調理実習準備室及び倉庫が共用とされることで状況は改善されたが、新たに共用となった施設について、衛生管理を含む管理責任を明確化すること。また、共用ロッカーについて、実習時間の多い専門学校生と明確な区別が望まれることから学生に不利益が生じないよう適切に対応すること。(改善事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100

9.【全体計画審査意見 15・16 の回答について】

＜電子ジャーナル導入の詳細が不明確＞

開学後の図書の整備方針として、外国雑誌を中心とする電子ジャーナルへの転換・充実が示されているが、電子ジャーナルの導入に際しては、高額な費用がかかる場合が少なくないことから、電子ジャーナルの導入に当たって、より具体的な計画を提示するか、代替的な措置を策定するなどして、教育研究活動を適切に遂行できる環境を構築する方策について明確に示すこと。（是正事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・103

１．【全体計画審査意見１の回答について】　（是正事項）

審査意見 1.＜養成する人材像の明確化＞ 　養成する人材像について、「将来的に経営の中核を担える人材（経営中核人材）となりえる基盤を持つ人材」とし、本学の卒業時点では「入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養を習得」することとされ、店舗マネジャーに求められる能力として、新たに「①人的資源（スタッフ）の管理能力」、「②物的資源の管理能力」、「③財務的資源の管理能力」、「④その他の活動の管理能力」、「⑤職業人としての基礎能力」、「⑥食の知識」が示された。一方で、本学は、「フードサービス企業において、「将来的に 「経営の中核を担える人材」の育成を目指す構想であることに鑑み、今後の産業構造の変化を見据えて、食に関わる新規業態の開発・導入をはじめとするフードサービス産業及び他業種を含む諸産業の将来的な展開を含む企業変化に対応できる能力に係る素養について、養成する人材像及び３つのポリシーにおいて明確に位置付けた上で、必要な見直しを行い、設置計画全体が整合するよう適切に改めること。

（対応）

　将来的なキャリアアップのための素養を育成することを基本として、科目間の相互関連性を踏まえ、広い視野を育成するために下記のような修正を加える。

　具体的な対応として、ディプロマ・ポリシーへの一部加筆を行うとともに、科目間の関係を明確にするために展開科目の「地域学概論」のシラバスを修正する。また、注目される施設や企業の見学内容を職業専門科目の「マーケティングリサーチ実習」に組みいれる。

１．養成する人材像と３つのポリシーについて

①ディプロマ・ポリシーについて

　養成する人材像において、フードサービス企業における「将来的に経営の中核を担える人材」の育成を目指すことから、将来的な企業変化に対応できる能力に関わる素養を明確に位置付けし、ディプロマ・ポリシーを一部修正する。

　具体的には、ディプロマ・ポリシー５の「企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力」を「企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力および変化対応能力の素養を育成」とし、店舗マネジャー以降のレベルアップを見据えた教育であることを明確にする。

＜補正申請時のディプロマ・ポリシー＞

かなざわ食マネジメント専門職大学ディプロマ・ポリシー DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力

DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できる
　　マネジメント能力

DP3.フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から
　　分析し、改善できる能力

DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT や
　　調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力

DP5.企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決で
　　きる能力

<再補正申請時のディプロマ・ポリシー>

かなざわ食マネジメント専門職大学ディプロマ・ポリシー
DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力

DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できる
　　マネジメント能力

DP3.フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から
　　分析し、改善できる能力

DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT や
　　調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力

DP5.企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決で
　　きる能力および変化対応能力の素養を育成

②アドミッション・ポリシーについて

アドミッション・ポリシーについては、将来的な展開を含む企業変化に対応できる能力に係る素養を検証した際に、DP 5 に対して AP 3 も該当することから、当初 DP5 と AP 4 を対応させていたが、より広く AP 3 及び AP4 と関連するように改める。

AP 3 は「フードサービス企業の経営に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人」であり、企業変化に対応できる能力に係る素養において、「課題発見・解決能力」の資質を持った人材を求めており DP 5 と関係づけることとする。

AP 4 は「フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造

的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人」であり、企業変化に対応できる能力に係る素養において、対応能力を持つためには主体性と意欲を持って取り組む姿勢が必要なことを示している。

以上のことから、ディプロマ・ポリシー５を修正したことにより、各ポリシーの関係性を一部修正する。

③カリキュラム・ポリシーについて

カリキュラム・ポリシーは、企業変化に対応できる能力に係る素養においては、CP３からCP５までが関係している。

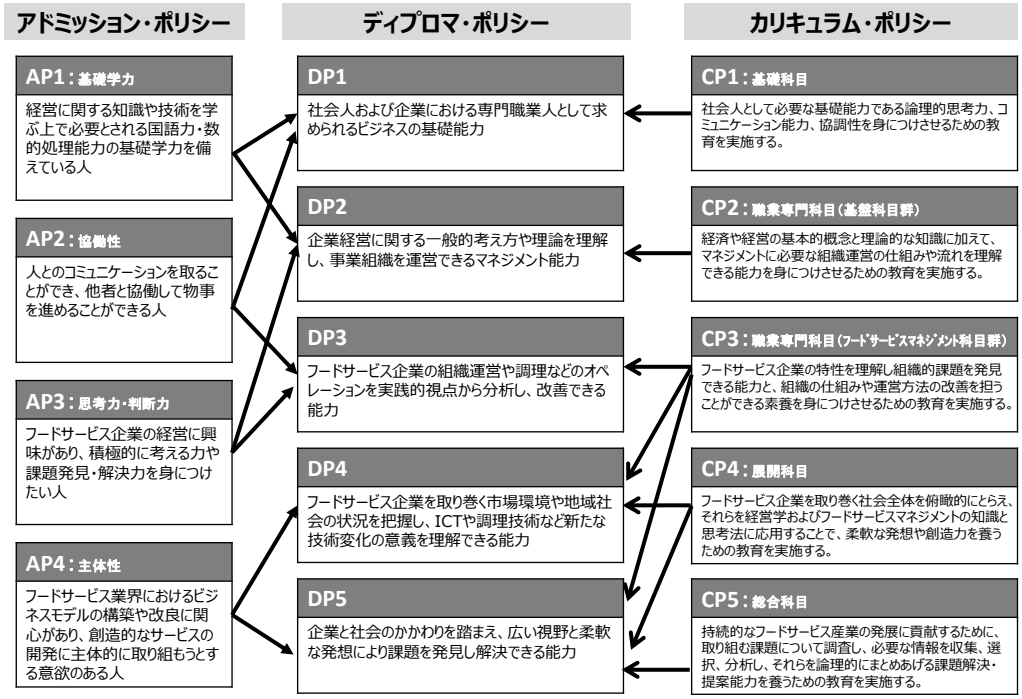
CP3 は「フードサービス企業の特性を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。」であり、企業変化に対応できる能力に係る素養については、状況変化により発生する課題に対し適切な解決策を見出すことにより対応することを示している。CP４は「フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。」であり、企業変化に対応できる能力に係る素養については、「フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ」ることができる見方・考え方を身につけることと、「柔軟な発想や創造力を養うための教育」により変化を見出すための感覚を磨くことが「素養」に該当する。

CP５は「持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。」であり、企業変化に対応できる能力に係る素養については、ここで記述している情報収集・分析力と課題解決・提案能力が該当する。

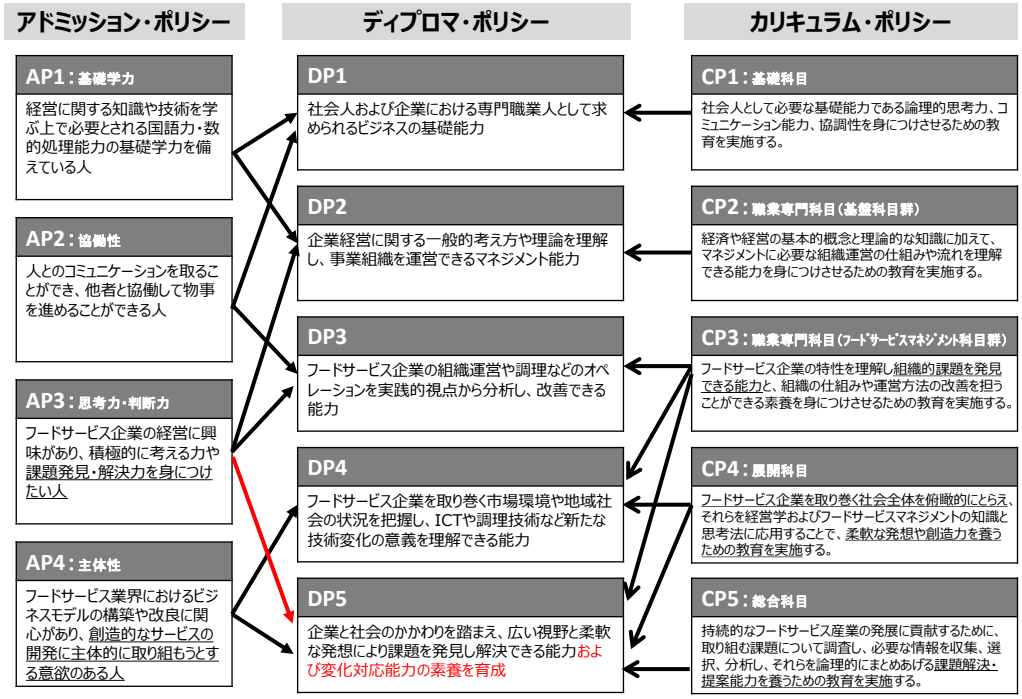
これらの各カリキュラム・ポリシーをベースとして、アドミッション・ポリシー、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーの関係図を修正し、さらに当該素養に関係する教育課程の内容について修正を加えた。

④３つのポリシーの関係図の修正

<補正申請時の３つのポリシーの関係図>



<再補正申請時の３つのポリシーの関係図>



将来的な展開を含む企業変化に対応できる能力に係る素養について、明確に位置づけしたことをDP５に加筆し、全体の整合性を検証した結果、上記のように図を修正した。これにより、養成する人材像及び３つのポリシーにおいて、卒業後に身につける能力に加え、企業の将来的な経営中核人材になるために必要な素養との関係を明確化した。

２.「企業変化に対応できる能力に係る素養」育成のための修正

企業の将来的な〝経営中核人材〟にかかわる素養育成のためには、第一に異なる分野を総合的に学ぶこと、第二に、それらの内容をもとに社会環境に対する柔軟な見方・考え方を持つこと、が求められる。

教育課程において、第一の点に関する科目として経済の動きを理解しその中での企業経営や地域社会について考えることができるようになることを目指し、基本的な経済の仕組みを学ぶ「経済学概論」、経済主体としての企業活動を学ぶ「経営学概論」、社会や産業構造の規定因となる法的制度の知識を身につけるための「法学概論」を「素養」の根幹として位置づけ、必修としている。また、第二の点に関する科目として地域社会との関わりを考える「地域学概論」を必修科目として設けている。このうち社会変化をとらえるうえで重要となる「地域学概論」の役割を明確化するため、シラバスの中に人口構造の見方、地域の産業形成とその構造変化を理論に考える内容、地域の文化や歴史と現在の地域社会構造との関連、観光と地域創生など、理論的な面からの学習内容を組み込み、「地域と歴史」「地域と観光」「地域と文化」「地域と産業」の導入科目として位置づけた。これにより経済学概論、経営学概論、法学概論の内容を踏まえて、地域社会の分析視点を醸成し、地域の産業構造や文化の形成・変化要因に関する理解力を身につける。いわば、経済や産業というマクロ的視点と、企業や地域社会というミクロ的な視点の両面から、様々な物事や事象を理解できるようになることが目的である。このような見方・考え方を身につけることは、環境変化に対する感覚を磨き、諸産業の将来的な展開を含む企業変化を読み取るための素養を構成することにつながる。

【資料１】シラバス（地域学概論）

３．俯瞰的視野の育成

企業環境は常に動いていることを認識させ「他業種を含む諸産業の将来的な展開を含む企業変化に対応できる能力に係る素養」を充実させるために、「マーケティングリサーチ実習」の講義内容を修正し、その中にフードサービス分野への影響と関連性を俯瞰的にとらえるための「見学」を組み込む。見学対象は新たな仕組みや施設、新商品、斬新な理念や手法などにより運営されている企業や団体や施設が対象である。

なお、この場合の「見学」とは、単に現場を「見に行く」のではなく、具体的な見学対象を設定し、地域社会やフードサービス産業および他業種を含む諸産業の将来的な変化に対

応できる能力の素養を形成する柔軟な「ものの見方・考え方」を身につけることが狙いである。そのため「マーケティングリサーチ実習」の内容を、リサーチ手法の学習を踏まえて事前調査から現地での情報収集、結果のまとめと考察、ディスカッションまでの一連のプロセスを含むような「見学」に見直しを行った。それらは、要請する人材像である「将来の経営中核人材」となるために必要であり、変更したディプロマ・ポリシー5 における「変化対応能力の素養を育成」に対応した内容である。また、柔軟な「ものの見方・考え方」は、展開科目や臨地実習の内容と結びつくことにより、将来企業内での実務経験を蓄積し経営の中核に携わるようになった時に、広い視野からフードサービス産業や企業のありかたを見通す力につながる素養となる。

【資料２】シラバス(マーケティングリサーチ実習)

以上のことを設置の趣旨等を記載した書類に加筆し、ディプロマ・ポリシー 5 に加筆するとともに、それに関連して「地域学概論」及び「マーケティングリサーチ実習」のシラバスを修正し、教育課程上の位置づけを明確にする。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　1.3.2　ディプロマ・ポリシー

新	旧
1.3.2　ディプロマ・ポリシー 教育目標とフードサービスの特性を踏まえ、本学においては次のようなディプロマ・ポリシーを設定する。 このディプロマ・ポリシーに基づき、フードサービスの社会的・文化的背景を理解し、フードサービス分野の企業経営と、ICT および調理技術や食材調理食品衛生の基本を学び、所定の単位を修得し求められる資質・能力を身につけた学生に対し、学位を授与する。 DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力 DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力	1.3.2　ディプロマ・ポリシー 教育目標とフードサービスの特性を踏まえ、本学においては次のようなディプロマ・ポリシーを設定する。 このディプロマ・ポリシーに基づき、フードサービスの社会的・文化的背景を理解し、フードサービス分野の企業経営と、ICT および調理技術や食材調理食品衛生の基本を学び、所定の単位を修得し求められる資質・能力を身につけた学生に対し、学位を授与する。 DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力 DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力

DP3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力 DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT 化や調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力 DP5. 企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力および変化対応能力の素養を育成 それぞれのディプロマ・ポリシーに関する説明を、以下に記述する。 DP1 は、一般的・汎用的な能力である。ビジネスに携わる社会人の基礎能力とは、企業において業務を行ううえで不可欠な「論理的思考力」「コミュニケーション能力」「協調性」である。論理的思考力は、業務において発生してくる様々な物事や課題を、体系的に考え整理していくうえで必要な力である。また、考え整理した内容を他人に伝えていくうえで必要な能力がコミュニケーション能力である。さらに、組織的内においては単独ではなく協働して仕事を行うことから、協調性が求められる。 DP2 は、企業経営に関する原理原則を学び、それらを業務へ応用することができる能力である。この場合の事業組織とは、利益単位としての店舗レベルの組織を前提にしている。「マネジメント能力」とは、現実の業務に対し理論的考え方をあてはめて分析し、より良い方向へと組織を調整・運営・推進していく能力である。 DP3 は、ビジネスの基礎能力を土台として、	DP3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力 DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT 化や調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力 DP5. 企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力 それぞれのディプロマ・ポリシーに関する説明を、以下に記述する。 DP1 は、一般的・汎用的な能力である。ビジネスに携わる社会人の基礎能力とは、企業において業務を行ううえで不可欠な「論理的思考力」「コミュニケーション能力」「協調性」である。論理的思考力は、業務において発生してくる様々な物事や課題を、体系的に考え整理していくうえで必要な力である。また、考え整理した内容を他人に伝えていくうえで必要な能力がコミュニケーション能力である。さらに、組織的内においては単独ではなく協働して仕事を行うことから、協調性が求められる。 DP2 は、企業経営に関する原理原則を学び、それらを業務へ応用することができる能力である。この場合の事業組織とは、利益単位としての店舗レベルの組織を前提にしている。「マネジメント能力」とは、現実の業務に対し理論的考え方をあてはめて分析し、より良い方向へと組織を調整・運営・推進していく能力である。 DP3 は、ビジネスの基礎能力を土台として、

顧客との接点である店舗を中心に改善点を見出し、具体的な改善提案として形にできる能力である。店舗マネジャーであれば、会議等を通じてオペレーションや調理マニュアルの改善に携わることができる。例えば、現場における機材の配置と調理手順や動線の関係を観察し、そこから最適化するための改善点を見出すことは可能である。	顧客との接点である店舗を中心に改善点を見出し、具体的な改善提案として形にできる能力である。店舗マネジャーであれば、会議等を通じてオペレーションや調理マニュアルの改善に携わることができる。例えば、現場における機材の配置と調理手順や動線の関係を観察し、そこから最適化するための改善点を見出すことは可能である。
DP4 は、社会的な変化をもたらす兆候を感じ取ることができるだけではなく、フードサービスに関係した分野の技術進歩が、事業にどのような影響をもたらす可能性があるのかを理解できることである。将来的には経営中核人材として企業を変革するような創造性の発揮が望ましいものの、初期の店舗マネジャーレベルでは、技術の専門家である必要はなく、その技術が業務にどのような影響を与えるかを理解していれば十分である。	DP4 は、社会的な変化をもたらす兆候を感じ取ることができるだけではなく、フードサービスに関係した分野の技術進歩が、事業にどのような影響をもたらす可能性があるのかを理解できることである。将来的には経営中核人材として企業を変革するような創造性の発揮が望ましいものの、初期の店舗マネジャーレベルでは、技術の専門家である必要はなく、その技術が業務にどのような影響を与えるかを理解していれば十分である。
ICT は、技術進歩により、経営分析への応用のほか、顧客来店予測や売れ行き予測の正確性も向上しているなど、活用の範囲が広いことから、今後はそのような技術の利用価値を理解していることも求められる。コンピュータ化によって調理技術や厨房機器などは日々進歩しており（例えば油の温度管理が難しいと言われていたフライヤーの自動化など）、新技術の導入によって厨房内の配置や調理手順が大きく変わる場合があり、どのような変化が生ずるのかを理解できていることが重要である。	ICT は、技術進歩により、経営分析への応用のほか、顧客来店予測や売れ行き予測の正確性も向上しているなど、活用の範囲が広いことから、今後はそのような技術の利用価値を理解していることも求められる。コンピュータ化によって調理技術や厨房機器などは日々進歩しており（例えば油の温度管理が難しいと言われていたフライヤーの自動化など）、新技術の導入によって厨房内の配置や調理手順が大きく変わる場合があり、どのような変化が生ずるのかを理解できていることが重要である。
DP5 は、企業も社会の一員であることを踏まえ、利益追求だけではなく広い視点から企業の社会的課題を導き出し、事業を通じた解決の方向を考え、妥当な解決策に結び付けることができる洞察力と実行力を備えていることである。近年は社会的視点から	DP5 は、企業も社会の一員であることを踏まえ、利益追求だけではなく広い視点から企業の社会的課題を導き出し、事業を通じた解決の方向を考え、妥当な解決策に結び付けることができる洞察力と実行力を備えていることである。近年は社会的視点から

企業経営を考え、持続的な事業展開の方向を見出していくことが重要になりつつあるからである。経営の中核人材には、社会的な意義を踏まえた中長期的な視点が求められることから、単なる課題発見ではなく「広い視野と柔軟な発想により」とした。「店舗マネジャー」を通過点として将来像を「経営中核人材」に置いていることから、その中核人材となるために身につけておくべき素養として「変化対応能力の素養」を位置づけている。具体的には、教育課程において物事に対する俯瞰的で柔軟な見方・考え方を身に着け、それが「店舗マネジャー」以後のキャリアアップにおける実務経験を通じて、中核経営人材に成長していく基盤を形成する。	企業経営を考え、持続的な事業展開の方向を見出していくことが重要になりつつあるからである。経営の中核人材には、社会的な意義を踏まえた中長期的な視点が求められることから、単なる課題発見ではなく「広い視野と柔軟な発想により」とした。「店舗マネジャー」を通過点として将来像を「経営中核人材」に置いていることから、その中核人材となるために素養として身につけておくべき能力として位置づけている。
フードサービスと関連する例としては、食材ロス率の減少、食の安全性管理、労働環境改善などの社会的課題がある。これらは、フードサービス業界・企業の社会的存在価値にかかわる課題であることから、その観点を含む。	フードサービスと関連する例としては、食材ロス率の減少、食の安全性管理、労働環境改善などの社会的課題がある。これらは、フードサービス業界・企業の社会的存在価値にかかわる課題であることから、その観点を含む。
まとめると、本学が目指すのは、フードサービスの専門的・全体的知識を有するだけではなく、店舗の立地する地域の歴史、文化、産業、観光など関連する分野への理解があること、さらに単なる理解のレベルにとどまらず斬新な発想のもとにそれらを組み合わせ融合させて新しい事業や商品を創造できる力の育成、将来的に企業人として成長していくための素養を身につけることにある。	まとめると、本学が目指すのは、フードサービスの専門的・全体的知識を有するだけではなく、店舗の立地する地域の歴史、文化、産業、観光など関連する分野への理解があること、さらに単なる理解のレベルにとどまらず斬新な発想のもとにそれらを組み合わせ融合させて新しい事業や商品を創造できる力の育成である。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　4.3　科目設定の考え方

新	旧
（略）	（略）
4.3.2　職業専門科目の考え方 職業専門科目は、企業経営と食品学など食に関する科目に分かれる。特に、一般的な経営学部において開講されている主要な経営科目を基盤科目として設定し、相対的な企業経営の基本を学ぶ。それらの内容を踏まえた上で、フードサービス企業の経営科目と、食品分野の科目を学び、さらに関連した演習・実習・臨地実習を行う流れを系統的に設定している。	4.3.2　職業専門科目の考え方 職業専門科目は、企業経営と食品学など食に関する科目に分かれる。特に、一般的な経営学部において開講されている主要な経営科目を基盤科目として設定し、相対的な企業経営の基本を学ぶ。それらの内容を踏まえた上で、フードサービス企業の経営科目と、食品分野の科目を学び、さらに関連した演習・実習・臨地実習を行う流れを系統的に設定している。
（1）職業専門科目のうち基盤科目群 基盤科目は、企業経営の一般的な理論・考え方に関する科目であり、4 年制大学の経営学部における開講科目と共通性を持つ。基本的には、企業経営において不可欠な 3 要素であるヒト、モノ、カネに関わる仕組みを学ぶ。	（1）職業専門科目のうち基盤科目群 基盤科目は、企業経営の一般的な理論・考え方に関する科目であり、4 年制大学の経営学部における開講科目と共通性を持つ。基本的には、企業経営において不可欠な 3 要素であるヒト、モノ、カネに関わる仕組みを学ぶ。
基本的な経済の仕組みを学ぶ「経済学概論」、経済主体としての企業活動を学ぶ「経営学概論」、社会や産業構造の規定因となる法的制度の知識を身につけるための「法学概論」を、企業人となったのちに成長していくための「素養」の根幹として位置づけ、これらの内容を踏まえて、地域社会の分析視点を醸成し、地域の産業構造や文化の形成・変化要因に関する理解力を身につける。いわば、経済や産業というマクロ的視点と、企業や地域社会というミクロ的視点の両面から、様々な物事や事象を理解できるようになることが目的である。このような視点・考え方を身につけることは、環境変化に対する感覚を磨き、諸産業の将来的な展開を含む企業変化を読み取るための素養を構成	（追加）

することにつながる。 組織において最も重要な人に関しては、働く環境と密接に関連する「労務管理と法」、「人的資源管理」、償却やコストの考え方を学び分析・管理するための「原価計算論」、会計の構造を理解する「簿記論」、企業のキャッシュフローや決算の仕組みを学ぶ「会計学」、市場に対する企業の対応を学ぶ「マーケティング論」などのほか、グローバル化時代の企業の在り方を学ぶ「グローバル経営論」などの科目を設置する。	人に関しては働く環境と密接に関連する「労務管理と法」、「人的資源管理」、償却やコストの考え方を学び分析・管理するための「原価計算論」、会計の構造を理解する「簿記論」、企業のキャッシュフローや決算の仕組みを学ぶ「会計学」、市場に対する企業の対応を学ぶ「マーケティング論」などのほか、企業を取り巻く法的環境を理解する「法学概論」、グローバル化時代の企業の在り方を学ぶ「グローバル経営論」などの科目を設置する。
（２）職業専門科目のうちフードサービスマネジメント科目群 この内容は、フードサービスの企業経営に特化した科目と、食材調理や衛生管理および関連する法律などの食関連の技術面を学ぶ科目、それらの実践としての演習・実習により構成されている。中心的な科目として、フードサービス企業のマネジメントに必要な科目を柱として配置する。具体的にはフードサービスの特性を踏まえた企業組織の構造を学ぶ「フードサービス組織論」、業界における企業全体の経営方向や競争を考える「フードサービス戦略論」、近年重要になっている企業の行動原理のあるべき姿やコンプライアンスを学ぶ「企業の社会的責任」、新たな企業・事業を興すことを学ぶ「起業論」、食材調達の仕組みを学ぶ「食品流通論」、市場展開を学ぶ「フードサービスマーケティング論」、店舗進出地域の選定や地域特性を考えた店舗設置を行うための「店舗政策・立地論」、顧客対応の考え方やサービスの重要性を学ぶ「ホスピタリティ論」、新規の市場開拓のために不可欠な「事業・商品開発論」、顧客の意識や行動を学び	（２）職業専門科目のうちフードサービスマネジメント科目群 この内容は、フードサービスの企業経営に特化した科目と、食材調理や衛生管理および関連する法律などの食関連の技術面を学ぶ科目、それらの実践としての演習・実習により構成されている。中心的な科目として、フードサービス企業のマネジメントに必要な科目を柱として配置する。具体的にはフードサービスの特性を踏まえた企業組織の構造を学ぶ「フードサービス組織論」、業界における企業全体の経営方向や競争を考える「フードサービス戦略論」、近年重要になっている企業の行動原理のあるべき姿やコンプライアンスを学ぶ「企業の社会的責任」、新たな企業・事業を興すことを学ぶ「起業論」、食材調達の仕組みを学ぶ「食品流通論」、市場展開を学ぶ「フードサービスマーケティング論」、店舗進出地域の選定や地域特性を考えた店舗設置を行うための「店舗政策・立地論」、顧客対応の考え方やサービスの重要性を学ぶ「ホスピタリティ論」、新規の市場開拓のために不可欠な「事業・商品開発論」、顧客の意識や行動を学び

適切に対応するための「消費者行動論」の科目などである。また、企業システムについては、個々の店舗に関する「店舗管理システム論」、関連して「顧客管理システム」を設置する。 これらは、すべてフードサービスの視点から講義内容が設定される。例えば、フードサービス企業の組織運営においては、エリアフランチャイズ方式と直営方式もしくはその併用があり、それぞれで組織運営の仕方は大きく異なる。プロモーションも個別顧客のニーズを踏まえてマス媒体より個別媒体・口コミ、スマートフォンによるターゲット別のプロモーションなど、一般的な製造業や卸小売業の企業とは大きく異なっていることから、より専門的に事業体としての動きを知る必要がある。 このように、4 年制大学経営学部で開講されるような科目とは異なり、フードサービス分野に絞って専門性を高めた科目が大部分を占める。また、4 年制大学の経営学部と大きく異なるのは、食に関わる科目である。本学では、調理師免許の取得を目標にしてはいないものの、フードサービス企業で仕事をするうえでは食品に関する知識や技術が必要になると判断し、調理と食の安全・衛生の知識を身につけるための「食品学」「食品衛生学」「食品加工学」「調理学」「食品関連法規」等の科目を設定する。現実のフードサービス企業におけるキャリア・パスは、大卒新入社員をまず店舗などの現場に配置し、数年で店長への昇格、その後は適性を見ながらエリアマネジャーや本社本部の管理部門にステップアップしていくのが標準的である。最初に店舗等の現場に配置するのは、調理技術を身につけさせることに重点があるのではなく、少なくとも厨	適切に対応するための「消費者行動論」の科目などである。また、企業システムについては、個々の店舗に関する「店舗管理システム論」、関連して「顧客管理システム」を設置する。 これらは、すべてフードサービスの視点から講義内容が設定される。例えば、フードサービス企業の組織運営においては、エリアフランチャイズ方式と直営方式もしくはその併用があり、それぞれで組織運営の仕方は大きく異なる。プロモーションも個別顧客のニーズを踏まえてマス媒体より個別媒体・口コミ、スマートフォンによるターゲット別のプロモーションなど、一般的な製造業や卸小売業の企業とは大きく異なっていることから、より専門的に事業体としての動きを知る必要がある。 このように、4 年制大学経営学部で開講されるような科目とは異なり、フードサービス分野に絞って専門性を高めた科目が大部分を占める。また、4 年制大学の経営学部と大きく異なるのは、食に関わる科目である。本学では、調理師免許の取得を目標にしてはいないものの、フードサービス企業で仕事をするうえでは食品に関する知識や技術が必要になると判断し、調理と食の安全・衛生の知識を身につけるための「食品学」「食品衛生学」「食品加工学」「調理学」「食品関連法規」等の科目を設定する。現実のフードサービス企業におけるキャリア・パスは、大卒新入社員をまず店舗などの現場に配置し、数年で店長への昇格、その後は適性を見ながらエリアマネジャーや本社本部の管理部門にステップアップしていくのが標準的である。最初に店舗等の現場に配置するのは、調理技術を身につけさせることに重点があるのではなく、少なくとも厨

房における調理プロセスやメニューとの対応関係(メニューが変われば調理プロセスや効率が変わる)、店舗のオペレーションなどを経験的に理解していないと、その後の管理的立場になった時や企画を考える際にマネジメントができないという理由からである。このような現状を踏まえて科目を設定する。 （3）職業専門科目のうち演習、実習科目 演習や実習科目は、講義で学んだ内容を基盤として実体験を行うことにより理解を深めていく科目である。理論を学び、それを現実に応用するためには、自ら考え実行し、その結果をフィードバックして考え直していくという、実践的教育プロセスを経ることが内容の効果的な理解につながる。そのために講義科目と連携した実習・演習を設定する。 講義科目と連携する形で、実践的な経験を積むために演習・実習科目として「立地分析演習」「ホスピタリティサービス演習」「マーケティングリサーチ実習」「プランニング実習」を設定している。さらに、調理に関しては「調理学実習Ⅰ～Ⅱ」「商品開発実習」によりフードサービスの現場や厨房内で必要な調理技術の習得を図る。 これらの科目のうち「マーケティングリサーチ実習」では、フードサービス分野だけではなく他産業や社会を含めた広い視野を身につけることを目的に、業態や商品の開発において特徴のある経営を行っている地元企業や団体等の協力を得ることにより、事前情報収集、企業訪問による見学とインタビュー、リサーチ結果のまとめ、ディスカッションまでを行う一連の内容を組み込むこととした。これは、単なる「見学」のみでは教育的効果が低く大学の教育課程とし	房における調理プロセスやメニューとの対応関係(メニューが変われば調理プロセスや効率が変わる)、店舗のオペレーションなどを経験的に理解していないと、その後の管理的立場になった時や企画を考える際にマネジメントができないという理由からである。このような現状を踏まえて科目を設定する。 （3）職業専門科目のうち演習、実習科目 演習や実習科目は、講義で学んだ内容を基盤として実体験を行うことにより理解を深めていく科目である。理論を学び、それを現実に応用するためには、自ら考え実行し、その結果をフィードバックして考え直していくという、実践的教育プロセスを経ることが内容の効果的な理解につながる。そのために講義科目と連携した実習・演習を設定する。 講義科目と連携する形で、実践的な経験を積むために演習・実習科目として「立地分析演習」「ホスピタリティサービス演習」「マーケティングリサーチ実習」「プランニング実習」を設定している。さらに、調理に関しては「調理学実習Ⅰ～Ⅱ」「商品開発実習」によりフードサービスの現場や厨房内で必要な調理技術の習得を図る。 （追加）

ては不十分であることを考慮し、リサーチの目的と基本手法を学び、その後に調査対象の選定、それに対する調査計画立案や調査課題・項目を明確化したうえで、対象企業・団体を訪問し、結果のまとめとそれに関する発表・ディスカッションをすることで多様な視点を身につけるプロセスを設定している。この目的は、対象の分析を通じて、人材像の将来的に「経営中核人材」として成長していくための素養の一つである柔軟な「ものの見方・考え方」を育成するためである。	
講義科目および演習・実習科目と関連させて、企業と連携して学外において行う「臨地実習Ⅰ～Ⅲ」を配置する。これは、実際に企業の現場で業務を体験し、それまでの学びから得られた視点に沿って、業務の組み立てや企画などに関する知識を蓄積する目的で設けられている。この臨地実習は、現実の企業活動を経験する場であり、フードサービスについて深く考え、仕事のやり方を学び、レベルアップすることが期待できる。	講義科目および演習・実習科目と関連させて、企業と連携して学外において行う「臨地実習Ⅰ～Ⅲ」を配置する。これは、実際に企業の現場で業務を体験し、それまでの学びから得られた視点に沿って、業務の組み立てや企画などに関する知識を蓄積する目的で設けられている。この臨地実習は、現実の企業活動を経験する場であり、フードサービスについて深く考え、仕事のやり方を学び、レベルアップすることが期待できる。
（4）職業専門科目の履修設定 本学の卒業時点では、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」を務められるようになる人材育成を目標にしている。それにより、次のように科目体系と履修方法を設定した。 職業専門科目は、厚生労働省「外食産業の人材育成のために」の「外食産業における職業能力評価基準の全体像」に記載されている職務および評価能力ユニットの内容を参考に、本学が養成する人材像を踏まえて2段階に整理した。 職業能力水準としては、店舗マネジャーに	（4）職業専門科目の履修設定 本学の卒業時点では、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」を務められるようになる人材育成を目標にしている。それにより、次のように科目体系と履修方法を設定した。 職業専門科目は、厚生労働省「外食産業の人材育成のために」の「外食産業における職業能力評価基準の全体像」に記載されている職務および評価能力ユニットの内容を参考に、本学が養成する人材像を踏まえて2段階に整理した。 職業能力水準としては、店舗マネジャーに

必要な「1、店舗内のマネジメントレベル」能力と、将来のステップアップにより必要となる「2、責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル)」能力に分類した。

＜人材像と職業能力水準（教育課程での位置づけ）＞

人材像	職業能力水準	教育課程での位置づけ
店舗マネジャー	店舗内のマネジメントレベル	店舗内のマネジメントを実践できる能力の修得
将来の経営中核人材	組織内のマネジメントレベル	組織内のマネジメントを担うことができる素養の修得

これらの二つのレベルに基づき、教育課程における職業専門科目は、店舗マネジャーに必要な能力を前提とした科目と、将来の経営中核人材となるための素養（を修得する将来の職位を見越して在学中に身につける）科目により構成している。

職業専門科目を、先に述べた二段階の職業能力水準に分け、さらに教育内容に応じて「マネジメント」「フードサービス」「ＩＣＴ」「複合型」に分類・整理した。基本的な考え方は、店舗マネジャーの業務内容から見て必要不可欠と考えられる科目と、それに関連して大学において学んでおいたほうが将来役立つ科目を必修科目とし、一定範囲の科目の中で学生が自らのキャリア・パスに対する考え方や興味関心により学ぶ科目を選択必修科目とした。また、フードサ

必要な「1、店舗内のマネジメントレベル」能力と、将来のステップアップにより必要となる「2、責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル)」能力に分類した。

＜人材像と職業能力水準（教育課程での位置づけ）＞

人材像	職業能力水準	教育課程での位置づけ
店舗マネジャー	店舗内のマネジメントレベル	店舗内のマネジメントを実践できる能力の修得
将来の経営中核人材	組織内のマネジメントレベル	組織内のマネジメントを担うことができる素養の修得

これらの二つのレベルに基づき、教育課程における職業専門科目は、店舗マネジャーに必要な能力を前提とした科目と、将来の経営中核人材となるための素養（を修得する将来の職位を見越して在学中に身につける）科目により構成している。

職業専門科目を、先に述べた二段階の職業能力水準に分け、さらに教育内容に応じて「マネジメント」「フードサービス」「ＩＣＴ」「複合型」に分類・整理した。基本的な考え方は、店舗マネジャーの業務内容から見て必要不可欠と考えられる科目と、それに関連して大学において学んでおいたほうが将来役立つ科目を必修科目とし、一定範囲の科目の中で学生が自らのキャリア・パスに対する考え方や興味関心により学ぶ科目を選択必修科目とした。また、フードサ

ービスマネジメント科目群の選択必修科目の履修については、マネジメントに関する科目、ＩＣＴに関する科目、フードサービスに関する科目からそれぞれ 2 単位もしくは 3 単位以上を履修させることにした。 職業能力水準を踏まえた教育内容に応じ、職業専門科目の履修パターンは、別紙のようになる【資料 4-4】。 また厚生労働省の外食産業における職業能力評価基準を参考として、先に記述した店舗マネジャーの主要業務である店舗運営（オペレーション、キッチン、フロアサービス）項目を「店舗内のマネジメントレベル」、営業・店舗管理（営業サービス、エリア別店舗管理、フランチャイズ企画管理、店舗従業員教育）、食材・商品購買（商品調達計画、商品仕入れ、セントラルキッチン、商品管理）、商品開発（マーケット・食材研究、メニュー開発）、店舗開発（出店管理、物件、店舗）の項目を、将来経営中核人材へと成長していくための素養を構成する「人材組織内のマネジメントレベル」と位置づけた。 それに基づき、厚生労働省の職業能力評価基準、本学が構想している人材像と職務行動、基礎科目および職業専門科目との対応関係を整理した【資料 4-5】。	ービスマネジメント科目群の選択必修科目の履修については、マネジメントに関する科目、ＩＣＴに関する科目、フードサービスに関する科目からそれぞれ 2 単位もしくは 3 単位以上を履修させることにした。 職業能力水準を踏まえた教育内容に応じ、職業専門科目の履修パターンは、別紙のようになる【資料 4-4】。 また厚生労働省の外食産業における職業能力評価基準を参考として、先に記述した店舗マネジャーの主要業務である店舗運営（オペレーション、キッチン、フロアサービス）項目を「店舗内のマネジメントレベル」、営業・店舗管理（営業サービス、エリア別店舗管理、フランチャイズ企画管理、店舗従業員教育）、食材・商品購買（商品調達計画、商品仕入れ、セントラルキッチン、商品管理）、商品開発（マーケット・食材研究、メニュー開発）、店舗開発（出店管理、物件、店舗）の項目を、将来経営中核人材へと成長していくための素養を構成する「人材組織内のマネジメントレベル」と位置づけた。 それに基づき、厚生労働省の職業能力評価基準、本学が構想している人材像と職務行動、基礎科目および職業専門科目との対応関係を整理した【資料 4-5】。
4.3.3　展開科目の考え方 専門職大学設置基準第 13 条においては、展開科目とは、専攻する「特定の職業分野に関連する分野の応用的な能力」であり「創造的な役割を果たす」ために必要な能力育成の科目として記述されている。この趣旨を踏まえて、展開科目には「考え方と発想	4.3.3　展開科目の考え方 専門職大学設置基準第 13 条においては、展開科目とは、専攻する「特定の職業分野に関連する分野の応用的な能力」であり「創造的な役割を果たす」ために必要な能力育成の科目として記述されている。この趣旨を踏まえて、展開科目には「考え方と発想

力科目群」「情報関連科目群」「地域関連科目群」を設定し、フードサービス産業に関係した周辺分野を学ぶことにより、柔軟な発想と広い視野を養うことを目的とする。これらは、卒業後に経営中核人材へと成長していくための素養を構成する。	力科目群」「情報関連科目群」「地域関連科目群」を設定し、フードサービス産業に関係した周辺分野を学ぶことにより、柔軟な発想と広い視野を養うことを目的とする。 （追加）
なお、労働政策研究・研修機構の調査によれば、サービス業において求められるビジネス力の中で、「情報収集」「状況変化の把握」「問題発見力」「ビジネス創造」「革新性」「戦略性」「客観視」などが挙げられている。これらの能力を支えているのは、幅広い知識と「ものの見方・考え方」に基づく体系的思考である。特にフードサービスにおいては、状況の変化を読み、発想するだけでは不十分で、それを実行可能なレベルにまで具体化できることが求められる。職業専門科目がフードサービス企業に焦点を当てているのに対し、展開科目は、より広く企業が置かれた状況を知り、そこから事業構想へと発展させていくために必要な視点を導くための科目を設置する。 （1）考え方と発想力科目群 これまで、家政系学部や経済・経営系学部では、あまり重視されてこなかった思考のプロセスや発想のツールを学ぶ科目である。講義および実習の内容を、自分なりに整理し、体系化していく流れを学ぶことで総合科目へつなげていく。「思考の整理学」「デザイン思考」に加えて、企業としての店舗外装、企業のロゴマークなどの開発などと関連する「デザイン基礎演習」「カラーコーディネート」「ユニバーサルデザイン」、国際化に伴う「異文化コミュニケーション」の６科目からなる。 フードサービス産業の場合、あるちょっと	なお、労働政策研究・研修機構の調査によれば、サービス業において求められるビジネス力の中で、「情報収集」「状況変化の把握」「問題発見力」「ビジネス創造」「革新性」「戦略性」「客観視」などが挙げられている。これらの能力を支えているのは、幅広い知識と「ものの見方・考え方」に基づく体系的思考である。特にフードサービスにおいては、状況の変化を読み、発想するだけでは不十分で、それを実行可能なレベルにまで具体化できることが求められる。職業専門科目がフードサービス企業に焦点を当てているのに対し、展開科目は、より広く企業が置かれた状況を知り、そこから事業構想へと発展させていくために必要な視点を導くための科目を設置する。 （1）考え方と発想力科目群 これまで、家政系学部や経済・経営系学部では、あまり重視されてこなかった思考のプロセスや発想のツールを学ぶ科目である。講義および実習の内容を、自分なりに整理し、体系化していく流れを学ぶことで総合科目へつなげていく。「思考の整理学」「デザイン思考」に加えて、企業としての店舗外装、企業のロゴマークなどの開発などと関連する「デザイン基礎演習」「カラーコーディネート」「ユニバーサルデザイン」、国際化に伴う「異文化コミュニケーション」の６科目からなる。 フードサービス産業の場合、あるちょっと

した「気づき」であっても、そこから発展的に新たな商品開発や組織設計に結び付けられる可能性があり、それを見逃さない感覚が必要である。そのためには、まず事象を論理的に考え分析し、明確なアイデアとして整理すること、事象の関係を読み取ること、固定観念を持たず批判的に検討してみること、全体を見通して体系を創り上げられること、といった「考え、まとめる」さらに俯瞰的に「全体を見据える」プロセスを学んでおくことにより、フードサービスの専門知識がより生きてくることになる。 また、近年「デザイン」という言葉は、造形的な意味合いだけではなく物事を体系的に考える意味合いで用いられていること、フードサービス企業に関わらず企業もしくは企業グループの表象としての色彩や造形の企画などを考えていく必要があることを踏まえて、これらの科目を通じて「考える」「体系化する」「表現する」ことを学ぶことを意図している。それらの考え方を踏まえ、発想・思考プロセスを学ぶ「デザイン思考」、デザインの基礎を身につける「デザイン基礎演習」「カラーコーディネート」、習慣・文化・宗教などが異なる人々とのコミュニケーションが拡大していくことに配慮した「異文化コミュニケーション」、今後の高齢化やインバウンドの増大など社会情勢変化の流れを踏まえて、企業の在り方として誰にでもわかりやすく使いやすい最適さを工夫していく「ユニバーサルデザイン」の科目を設置する。 これらの科目では、体系的な考え方を身につけるための「思考の整理学」を必修とし、そのほかの科目については学生の興味関心により履修を決める「選択科目」として配置する。	した「気づき」であっても、そこから発展的に新たな商品開発や組織設計に結び付けられる可能性があり、それを見逃さない感覚が必要である。そのためには、まず事象を論理的に考え分析し、明確なアイデアとして整理すること、事象の関係を読み取ること、固定観念を持たず批判的に検討してみること、全体を見通して体系を創り上げられること、といった「考え、まとめる」さらに「全体を見据える」プロセスを学んでおくことにより、フードサービスの専門知識がより生きてくることになる。 また、近年「デザイン」という言葉は、造形的な意味合いだけではなく物事を体系的に考える意味合いで用いられていること、フードサービス企業に関わらず企業もしくは企業グループの表象としての色彩や造形の企画などを考えていく必要があることを踏まえて、これらの科目を通じて「考える」「体系化する」「表現する」ことを学ぶことを意図している。それらの考え方を踏まえ、発想・思考プロセスを学ぶ「デザイン思考」、デザインの基礎を身につける「デザイン基礎演習」「カラーコーディネート」、習慣・文化・宗教などが異なる人々とのコミュニケーションが拡大していくことに配慮した「異文化コミュニケーション」、今後の高齢化やインバウンドの増大など社会情勢変化の流れを踏まえて、企業の在り方として誰にでもわかりやすく使いやすい最適さを工夫していく「ユニバーサルデザイン」の科目を設置する。 これらの科目では、体系的な考え方を身につけるための「思考の整理学」を必修とし、そのほかの科目については学生の興味関心により履修を決める「選択科目」として配置する。

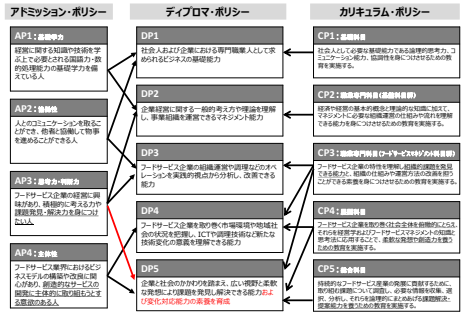
（２）情報関連科目群 基礎科目に配置した情報リテラシー科目に加えて、社会における企業活動という広い視点からテーマ性を持って情報分野を学ぶための科目である。情報システムは、あくまでツールであって考え判断するのは、それを使う人間の側であるため、情報化が社会に与える影響、どのような情報がありどのように使うことができるのか、また情報漏洩や目的外使用を防ぐために何をすべきなのか、ICT は、サービス分野におけるレベルアップにどのように活用できるのか等を発展的に学び、情報化社会の大局的な見方を身に付けるための科目としての「情報と社会」、情報管理の重要なポイントである「情報セキュリティ」及び企業の事業活動全般に関わる重要な課題である「リスクマネジメント」、著作権をはじめとしてネットワーク活動において意識しなければならない知的財産の扱いについての「情報ネットワークと知的財産」を設置する。これらは、フードサービス産業にとどまらず、情報システムによって社会や企業がどのように変化していくのかについて広く理解するとともに、専門科目の応用を業際的に可能にするための科目である。 社会における急速な情報ネットワーク化の流れを踏まえ、職業専門科目において学ぶフードサービス企業内の情報システムに関する内容だけではなく、関連分野を学ぶ必要があることから、これらの科目は必修として配置する。 （３）地域関連科目群 近年は、企業の社会貢献や社会の持続可能性から SDG s（持続可能な開発目標）に対する取り組みなどが重視されつつあり、それらの流れを踏まえて、フードサービス企	（２）情報関連科目群 基礎科目に配置した情報リテラシー科目に加えて、社会における企業活動という広い視点からテーマ性を持って情報分野を学ぶための科目である。情報システムは、あくまでツールであって考え判断するのは、それを使う人間の側であるため、情報化が社会に与える影響、どのような情報がありどのように使うことができるのか、また情報漏洩や目的外使用を防ぐために何をすべきなのか、ICT は、サービス分野におけるレベルアップにどのように活用できるのか等を発展的に学び、情報化社会の大局的な見方を身に付けるための科目としての「情報と社会」、情報管理の重要なポイントである「情報セキュリティ」及び企業の事業活動全般に関わる重要な課題である「リスクマネジメント」、著作権をはじめとしてネットワーク活動において意識しなければならない知的財産の扱いについての「情報ネットワークと知的財産」を設置する。これらは、フードサービス産業にとどまらず、情報システムによって社会や企業がどのように変化していくのかについて広く理解するとともに、専門科目の応用を業際的に可能にするための科目である。 社会における急速な情報ネットワーク化の流れを踏まえ、職業専門科目において学ぶフードサービス企業内の情報システムに関する内容だけではなく、関連分野を学ぶ必要があることから、これらの科目は必修として配置する。 （３）地域関連科目群 近年は、企業の社会貢献や社会の持続可能性から SDG s（持続可能な開発目標）に対する取り組みなどが重視されつつあり、それらの流れを踏まえて、フードサービス企

業は、生命に直接かかわる食べ物を提供する企業として、商品の安全性や品質維持だけではなく、社会とのかかわり方を考えていく必要がある。ミクロ的には企業実績に直接的に関わる店舗展開を行う際に最も重視される立地条件や、地域に合わせた店舗形態であるが、これは職業専門科目のほうで扱うことになるため、展開科目においてはマクロ的に地域社会を理解し、社会貢献の必要性や持続性の視点から考えることが、地域に関する科目の目的である。 地域に関する科目は、地域を分析する切り口や考え方など基本を学ぶ「地域学概論」、歴史的な社会形成プロセスから地域を考えてゆく「地域と歴史」、地域の経済的面から産業構造特性を学ぶ「地域と産業」、地域のコミュニティや社会慣行、消費性向、食文化形成に大きく影響を与える文化的基盤を学ぶ「地域と文化」、近年のインバウンド増大などを受けて、フードサービス分野と観光の関係を考える「地域と観光」の５科目を設置する。社会変化をとらえるうえで重要となる「地域学概論」の位置づけを明確にするため、シラバスの中に人口構造の見方、地域の産業形成とその構造変化を理論に考える内容、地域の文化や歴史と現在の地域社会構造との関連、観光と地域創生など、理論的な面からの学習内容を組み込み、「地域と歴史」「地域と観光」「地域と文化」「地域と産業」の導入科目として位置づけた。これにより経済学概論、経営学概論、法学概論の内容を踏まえて、地域社会の分析視点を醸成し、地域の産業構造や文化の形成・変化要因に関する理解力を身につける。いわば、経済や産業というマクロ的視点と、企業や地域社会というミクロ的視点の両面	業は、生命に直接かかわる食べ物を提供する企業として、商品の安全性や品質維持だけではなく、社会とのかかわり方を考えていく必要がある。ミクロ的には企業実績に直接的に関わる店舗展開を行う際に最も重視される立地条件や、地域に合わせた店舗形態であるが、これは職業専門科目のほうで扱うことになるため、展開科目においてはマクロ的に地域社会を理解し、社会貢献の必要性や持続性の視点から考えることが、地域に関する科目の目的である。 地域に関する科目は、地域を分析する切り口や考え方など基本を学ぶ「地域学概論」、歴史的な社会形成プロセスから地域を考えてゆく「地域と歴史」、地域の経済的面から産業構造特性を学ぶ「地域と産業」、地域のコミュニティや社会慣行、消費性向、食文化形成に大きく影響を与える文化的基盤を学ぶ「地域と文化」、近年のインバウンド増大などを受けて、フードサービス分野と観光の関係を考える「地域と観光」の５科目を設置する。 （追加）

から、様々な物事や事象を理解できるようになることが目的である。このような見方・考え方を身につけることは、環境変化に対する感覚を磨き、諸産業の将来的な展開を含む企業変化を読み取るための素養を構成することにつながる。 なお、〝地域〟という意味は、厳密に定義されてはいないが、自然や人間社会のコミュニティや企業などがある地理的範囲に存在するすべてを包含する総体をいう。それをフードサービス企業経営の視点と知識を前提に理解し、事業活動を通じて社会的な課題解決に結び付けようとするものである。学際的な要素を含むため「展開科目」として設定し、地域社会を理解するための枠組みを学ぶ。また、フードサービスの地域社会への位置づけや意義を考えるうえで、職業専門科目において学んだ内容の応用範囲を拡大し、広い視点を身につけることを目指す。	なお、〝地域〟という意味は、厳密に定義されてはいないが、自然や人間社会のコミュニティや企業などがある地理的範囲に存在するすべてを包含する総体をいう。それをフードサービス企業経営の視点と知識を前提に理解し、事業活動を通じて社会的な課題解決に結び付けようとするものである。学際的な要素を含むため「展開科目」として設定し、地域社会を理解するための枠組みを、事例を通じて学ぶ。また、フードサービスの地域社会への位置づけや意義を考えるうえで、職業専門科目において学んだ内容の応用範囲を拡大し、広い視点を身につけることを目指す。地域を把握する基本的な枠組みを学ぶ「地域学概論」を必修科目として設定し、他の科目は個々の学生の必要度や興味関心により学ぶ科目として位置づけ、選択科目として配置する。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　9.1　入学者受け入れの方針

新	旧
9.1　入学者の受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） （略） 入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） アドミッション・ポリシーとディプロマ・ポリシーの関連性については次の通りである。	9.1　入学者の受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） （略） 入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） アドミッション・ポリシーとディプロマ・ポリシーの関連性については次の通りである。

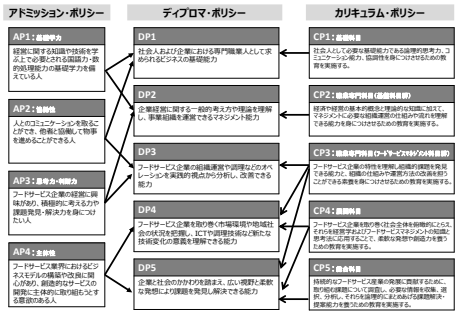


アドミッション・ポリシーは高大接続答申（2014）で示された「学力の 3 要素」を踏まえ、本学が求める素養に「知識・技能（本学では基礎学力と呼ぶ）」「思考力・判断力・表現力等」「主体性・多様性・協働性」をもとに作成した。

それぞれの素養について、AP1「経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人」は 3 要素の「基礎学力」として、DP 1 及び DP2 を達成するための基盤となる能力である。社会人としての基礎および経済や経営の基本を学ぶ上での基盤となる学力を示している。

AP 2「人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人」は、3 要素の「協働性」として、DP1 及び DP3 を達成するための能力となり、フードサービス業界において人と関わる上で必要な素養を示している。

AP 3「フードサービス産業に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人」は、3 要素の「思考力・判断力」として、DP2 及び DP3、DP5 を達成するための能力となり、企業経営について興味をもち、フードサービス産業の将来的な展開を含むフードサービス企業に対して調



アドミッション・ポリシーは高大接続答申（2014）で示された「学力の 3 要素」を踏まえ、本学が求める素養に「知識・技能（本学では基礎学力と呼ぶ）」「思考力・判断力・表現力等」「主体性・多様性・協働性」をもとに作成した。

それぞれの素養について、AP1「経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人」は 3 要素の「基礎学力」として、DP 1 及び DP2 を達成するための基盤となる能力である。社会人としての基礎および経済や経営の基本を学ぶ上での基盤となる学力を示している。

AP 2「人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人」は、3 要素の「協働性」として、DP1 及び DP3 を達成するための能力となり、フードサービス業界において人と関わる上で必要な素養を示している。

AP 3「フードサービス産業に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人」は、3 要素の「思考力・判断力」として、DP2 及び DP3 を達成するための能力となり、企業経営について興味をもち、（追加）フードサービス企業に対して調査研究したいという意欲を求めている。

査研究したいという意欲を求めている。 AP 4「フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人」は、3 要素の「主体性」として、DP 4 及び DP 5 を達成するための能力となり、今後の産業構造の変化を見据えて、フードサービス業界を志願者自身が改良改善したいという意欲を求めている。 以上の素養を持った志願者を求めることで、ディプロマ・ポリシーを達成する人材となり、卒業後にフードサービス企業において活躍できる人材となると考えている。	AP 4「フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人」は、3 要素の「主体性」として、DP 4 及び DP 5 を達成するための能力となり、(追加) フードサービス業界を志願者自身が改良改善したいという意欲を求めている。 以上の素養を持った志願者を求めることで、ディプロマ・ポリシーを達成する人材となり、卒業後にフードサービス企業において活躍できる人材となると考えている。

（新旧対照表）シラバス「地域学概論」

新	旧
資料 1 参照	資料 1 参照

（新旧対照表）シラバス「マーケティングリサーチ実習」

新	旧
資料 2 参照	資料 2 参照

２.【全体計画審査意見３(3)の回答について】　(改善事項)

＜教育支援体制の検討について＞ アドミッション・ポリシーの「基礎学力」に係る要件として、新たに「高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力」が掲げられたが、数学を試験科目として課すのは一般選抜のみであり、他の選抜区分では調査書において確認することとされている。このため、全ての入学者が経営系・調理系の科目の学修を支障なく行えるよう必要に応じてリメディアル教育の実施体制を整備するなど学生の支援方策について検討すること。

(対応)

ご指摘に基づき、学生の支援方策のために、入学後に筆記試験による基礎学力のレベル測定を行い、個別の能力水準を判定したうえで、正規カリキュラム外におけるリメディアル教育の機会を設ける。学生個人ごとのレベルに合わせ、リメディアル教育の必要性を判断する。なお、基礎学力強化の具体的ツールは、他大学の例などを参考に、個々の学力レベルに合わせられる民間の教材や仕組みの活用を検討し、適切な方法・教材を選択する。

リメディアル教育の実施においては、科目履修に影響を与えないよう配慮し、講義や実習と重複しない時間帯を活用する。

具体的な計画は以下を想定している。

時期：1 年生前期 対象者：入学後、全入学者を対象として国語と数学の能力レベル判定試験を実施し、得点60%以下の学生をリメディアル教育の対象者とする。 体制：リメディアル教育担当を配置し、適切な教材の選定、教育方法、進度管理や個別対応を行う。

以上のことを学生への支援体制として大学開学後に実行する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類　16.3　教育課程外における取組み

新	旧
16.3　教育課程外における取組み （1）キャリア支援について 専任職員で構成する学生部就職課が中心となり、教育課程外の活動を企画・運営していく。学生の入学から卒業・修了までの段階に応じた支援と取り組みを行うことで、学生一人ひとりのキャリア発達を支援し、個性に応じたキャリアを形成していくために必要な知識や情報を提供していく。具体	16.3　教育課程外における取組み 専任職員で構成する学生部就職課が中心となり、教育課程外の活動を企画・運営していく。学生の入学から卒業・修了までの段階に応じた支援と取り組みを行うことで、学生一人ひとりのキャリア発達を支援し、個性に応じたキャリアを形成していくために必要な知識や情報を提供していく。具体

的な取り組みについては、以下を想定している。 ＜教育課程外での取り組み案＞ ①求人情報の提供および学内企業ガイダンスの企画・運営 2 ②卒業後の進路に応じた履修指導およびオリエンテーションの実施 ③資格取得支援に関する講座の開設 ④就職に関する相談会やカウンセリングの実施 ⑤フードサービス業界に関する業界動向や求人動向に関する情報収集・提供 ⑥フードサービス業界の著名人やトッププロによるキャリアセミナーの開催 （2）リメディアル教育について 学生の支援方策のために、入学後に筆記試験等の適切な方法による基礎学力のレベル測定を行い、個別の能力水準を判定したうえで、正規カリキュラム外におけるリメディアル教育の機会を設ける。学生個人ごとのレベルに合わせ、リメディアル教育の必要性を判断する。実施時期については 1 年次前期とし、教育課程外の活動として、授業のない時間帯に実施を計画する。	的な取り組みについては、以下を想定している。 ＜教育課程外での取り組み案＞ ①求人情報の提供および学内企業ガイダンスの企画・運営 2 ②卒業後の進路に応じた履修指導およびオリエンテーションの実施 ③資格取得支援に関する講座の開設 ④就職に関する相談会やカウンセリングの実施 ⑤フードサービス業界に関する業界動向や求人動向に関する情報収集・提供 ⑥フードサービス業界の著名人やトッププロによるキャリアセミナーの開催 (追加)

３．【全体計画審査意見５(3)の回答について】　（是正事項）

＜教育課程上の個別科目の内容の妥当性等が不明確＞ 「情報リテラシーⅠ」及び「情報リテラシーⅡ」の科目内容については、依然として、単にパソコンの基本操作や基本的なソフトウェアの活用方法を学修する内容であり、大学教育としてふさわしい内容・ 水準とは認められない。ついては、店舗マネジャーとして不可欠な実務的なパソコン活用に資するような科目内容であって、職業専門科目にて扱うシステム等を十分に利活用し、さらなるITの発展的利用に結びつけることができる能力を身につけられるだけの内容を備えた科目となるよう適切に改めること。

（対応）

「情報リテラシーⅠ」及び「情報リテラシーⅡ」の科目内容について、前回の審査意見を踏まえて大学教育としての情報リテラシーの基準を設け、それらを満たす内容に修正を行った。さらに、今回の審査意見を踏まえ、情報リテラシーⅠとⅡの科目内容を以下の３点から見直し、シラバスの修正を行った。

＜シラバス修正点＞

修正点１．社会人の基礎能力を身につける科目内容に修正

修正点２．実務的なパソコン活用に関する基礎能力を身につける科目内容に修正

修正点３．データ思考を育成する科目として教育課程上の位置づけを明確化

１．社会人の基礎能力を身につける科目内容

基礎科目は「生涯にわたり自らの資質を向上させ、社会的及び職業的自立を図るために必要な能力を育成するための授業科目」とし、本学では「社会人の基礎能力」を身につけるための科目として配置をした。

本学における「社会人の基礎能力」とは、前回の審査意見により以下の３つの能力として定義をしている。

＜社会人の基礎能力を構成する３つの能力と水準＞

社会人の基礎能力	水準（修得を目指す能力やスキル）
①論理的思考力	・情報を整理し、筋道を立てて自分なりの結論を導き出すことができる。 ・入社後に必要とされる各種書類（報告書類や企画書等）を作成することができる。

②コミュニケーション能力	・企画提案や会議等の場において、自己の考えや主張をプレゼンテーションすることができる。 ・多様な価値観を受け入れ、円滑にコミュニケーションを図ることができる。
③協調性	・チーム全体を俯瞰し、状況を判断しながら、グループディスカッションやグループワークを行うことができる。

また、情報リテラシーⅠ・Ⅱと「社会人の基礎能力」との関係性は以下のとおりとし、審査意見への対応としていた。

＜情報リテラシーⅠ・Ⅱと社会人の基礎能力の関係図＞

科目名	単位数	必修選択	社会人の基礎能力		
			論理的思考	ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ能力	協調性
情報リテラシーⅠ	2	必修	◎	○	
情報リテラシーⅡ	2	必修	◎	○	

前回の審査意見では、情報リテラシーⅠ・Ⅱで身につける「論理的思考」と「コミュニケーション能力」の具体的な水準（修得を目指す能力やスキル）が明確ではなかったため、以下のとおり整理を行った。

＜論理的思考とコミュニケーション能力を身につけるための具体的な学修内容の概要＞

社会人の基礎能力	科目名	
	情報リテラシーⅠ	情報リテラシーⅡ
論理的思考	・情報セキュリティの基礎を身につけることができる。 ・基本的なソフトウェア（Word、Excel、PowerPoint）を使用し、基本機能や操作ができるようになる。 ・店舗マネジャーに必要なマニュアル作成等の基礎的な能力を身につける。	・基本的なソフトウェア（Word、Excel、PowerPoint）を用いて、複合的な情報の作成・発信ができるようになる。 ・店舗マネジャーに必要な業務資料やマニュアルの作成、人的・物的・財務的資源の管理ができるようになる。
コミュニケーション能力	・情報化社会におけるルールやモラルを身につけ、各ツールにおいて有効なコミュ	・ビデオ会議システムを用いた遠隔会議やテレワークについて学ぶ。

	ニケーションについて理解する。	・情報化社会において大切な法規関係について理解する。

以上より、社会人の基礎能力を身につける科目内容として明確に位置づけ、学修内容の見直しを行い、シラバスを修正した。

２．実務的なパソコン活用に関する基礎能力を身につける科目内容

本学が定義した「店舗マネジャーに必要な能力」の内、パソコン等を実務として活用することを想定している業務とそれらの業務を行う上で必要なパソコン活用スキルは以下のとおりである。

＜店舗マネジャーに必要なパソコンを活用する能力＞

能　力	パソコン等の使用が伴う業務	パソコン活用スキル
（１）人的資源（スタッフ）の管理能力	・スタッフの勤怠管理 ・作業手順の改善などの事務的管理	・専用システム等へ入力・データ確保ができる。 ・Word を活用したマニュアルや業務資料を作成できる。
（２）物的資源の管理能力	・衛生管理	・Excel を活用した管理表が作成できる。 ・Word を活用した社内文章を作成できる。
（３）財務的資源の管理能力	・収益状況（売上、利益、現金収支、コスト構成内容等）の数値管理	・専用システム等の仕組みが理解できる。
（４）その他の活動の管理能力	・ＰＯＰ等の各種ツールの作成	・PowerPoint を活用し、各種ツールを作成できる。
（５）職業人としての基礎能力	・情報リテラシー	・情報の取扱に関する倫理観を理解している。
（６）食の知識	・食に関する情報の収集	・インターネットを活用し情報収集・選択することができる。

以上より、実務的なパソコン活用に関する基礎能力について、具体的なスキルとして整理をすることで学修内容の見直しを行い、シラバスを修正した。

３．データ思考を育成する科目として教育課程上の位置づけを明確化

本学では、実務における数的処理能力を重視し、データ思考のために導入レベル、基礎レベル、応用レベルの情報リテラシー教育を行うカリキュラム構成となっている。

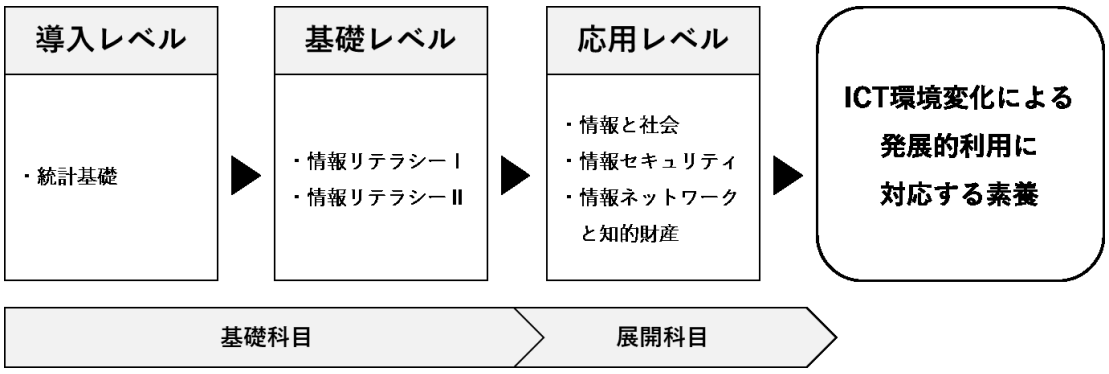
導入レベルとして基礎科目の「統計基礎」によりデータ思考の基本を学ぶ。

基礎レベルは、実際のデータの処理・加工を学ぶ情報リテラシーⅠ、Ⅱである。この科目では業務に使用することが一般化しているアプリケーションを用いて、データ処理・加工のテクニックを身につけ、仕事の場でデータを使いこなせる素養を育成する。特に情報リテラシーⅡには、実際に近いデータや課題を用いた総合演習を含めており、データを読む力を育成し、加工したデータを基にした数的思考や判断力を修得する目的もある。また、SNS やリモートワークなどのトピックについても、情報リテラシーⅡのシラバスの内容に含めている。

応用レベルとしては、展開科目の情報関連科目群において、ネットワーク化の社会的進展によるデータや情報の利用による影響に関して学ぶ「情報と社会」、ネットワークによるデータ活用の進展により重要性が高まっているセキュリティについては、「情報セキュリティ」により企業や個人レベルでのデータを守る対応策を学ぶ。また「情報ネットワークと知的財産」により、人間の知的生産物である知的財産の保護について学習する。

なお、これらの情報関連科目は、すべて必修科目であり、今後のさらなる ICT 環境変化による発展的利用に対応する素養を身につけることを目指している。

＜本学の情報リテラシー教育＞



これらのことから、情報リテラシーⅠ・Ⅱの学修内容の見直しを行い、合わせてシラバスの修正を行うことで、学修内容を適切に改めた。

【資料３】シラバス（情報リテラシーⅠ・Ⅱ）

（新旧対照表）シラバス「情報リテラシーⅠ」及び「情報リテラシーⅡ」

新	旧
情報リテラシーⅠ 資料３参照 情報リテラシーⅡ 資料３参照	情報リテラシーⅠ 資料３参照 情報リテラシーⅡ 資料３参照

４．【全体計画審査意見５(4)・(5) の回答について】(是正事項)

＜教育課程上の科目内容が不十分＞ 「人的資源管理」(２単位) が３年次後期に新たに設定されたが、「リーダーシップ」や「モチベーション」に係る内容は店舗マネジャーの職務において中核的な課題であることから、学生の臨地実務実習での経験を活かせるよう、演習を含む内容を追加して科目内容を充実させること。

(対応)

審査意見を踏まえ、「リーダーシップ」や「モチベーション」に係る内容は店舗マネジャーの職務において中核的な課題であることを鑑み、「人的資源管理」および「臨地実習」について以下の２点より科目内容を充実させることとする。

＜科目内容の充実＞

修正点１．「人的資源管理」の学修内容に演習を追加

修正点２．臨地実習終了後の事後学習の充実

１．「人的資源管理」の学修内容に演習を追加

「人的資源管理」の全 15 回の内、第４回と第 13 回に演習を含む内容を追加し、学生の臨地実務実習での経験が学内での学びを深めることができるよう科目内容の充実を図った。

具体的にシラバスへ追加した内容は、以下のとおりとする。

	学修内容	
No	新	旧
4	リーダーシップとモチベーションの演習 ・チェーン展開をしている飲食店や中小飲食店において、経営者のリーダーシップをいかに発揮するか、また働く人のモチベーションをどう上げていくか、といったケースの討議を通じて理解を深める。なお、討議の内容はレポートとしてまとめる。	モチベーション・リーダーシップ・コミットメント（第２章・後編） ・コミットメントとは ・リーダーシップにはどのような能力が必要か ・飲食店の経営者、働く人のモチベーションをどう上げていくか、といった事例分析
13	ダイバーシティ・マネジメントの演習 ・チェーン展開している飲食店や中小飲食店において、女性労働者や非正規労働者（外国人を含む）をどのように活躍推進させるか、といったケース	非正規労働者(第 12 章)、女性労働者(第 13 章) ・進む非正規労働者の量的基幹化と質的基幹化 ・女性労働者の活躍を推進する人的資源

	の討議を通じて理解を深める。なお、討議の内容はレポートとしてまとめる。	管理、ダイバーシティ・マネジメントに向けて ・チェーン展開している飲食業における非正規労働者の品質向上に関する事例分析

臨地実習では、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的とし、「管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な『実践力』を身につける」ため、各科目で修得を目指す実践力および評価項目を設定している。具体的には、以下のとおりである。

＜到達度を確認する実践力と評価項目＞

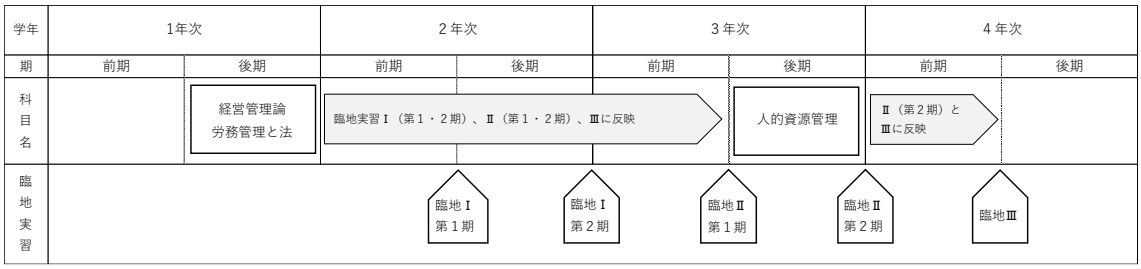
到達度を確認する実践力	評価項目		
	臨地実習Ⅰ	臨地実習Ⅱ	臨地実習Ⅲ
（1）職業人として企業組織内において活動していくための一般的な基礎力	・職業人としての基礎力 ・起業・店舗に対する理解		・積極性 ・職業人としての基礎力
（2）フードサービス企業の経営理論・考え方の理解と応用力	・店舗での実務 ・マネジメント		・プレゼンテーション
（3）フードサービスに関わる食材や調理技術や情報技術に関する知識・理解と修得	・食品衛生	・労働環境に関する理解	・情報取集・活用能力

人的資源の重要性やリーダーシップ等に関する科目は、1年次後期に開講する「経営管理論」および「労務管理と法」で人の管理に関する基礎理論と考え方を理解するとともに労働環境に関する法制度を学習する。申請時は、経営管理論で修得した企業の組織運営に関する考え方を基盤とし、人的資源管理の重要性やリーダーシップ等に関する視点を持たせたうえで、実際の現場での運用や管理・活用について臨地実習を通して学びを深める構想であった。しかし、前回の審査意見より、人的資源の管理に関する学修の更なる充実を図るため、新たに「人的資源管理（2単位）」を3年次後期に開講する科目として新設した。

人的資源管理は、「経営管理論」や「労務管理と法」で学んだ企業の組織運営に関する基礎的な理論や考え方を基盤とし、それらを応用し、経営資源として必須である人材の管理・運営・活用の重要性について理解を深める学修内容とし、経営管理論の発展・応用的な科目として位置づけている。よって、臨地実習Ⅰ（第1・2期）と臨地実習Ⅱ（第1期）は、こ

れらの科目で学んだ知識を生かし、実際の現場における人的資源の役割についての経験と知見を重ねたうえで3年次後期に人的資源管理を履修するカリキュラム構成となっている。そのうえで次のステップである臨地実習Ⅱ（第2期）と臨地実習Ⅲに臨むことで、人的資源の管理・運営・活用について理解を深め、さらに臨地実習Ⅲでの課題発見や情報収集の基盤となる視点を養うことを想定している。人的資源の重要性やリーダーシップ等に関する科目としての「経営管理論」と人の管理に関する法的枠組みを学ぶ科目としての「労務管理と法」および「人的資源管理」と各臨地実習の関係性については、以下のように教育課程に位置づけている。

＜「経営管理論」「労務管理と法」および「人的資源管理」と各臨地実習の関係性＞



フードサービス業界にとって、「リーダーシップ」や「モチベーション」に係る内容は、店舗マネジャーの職務において中核的な課題となっていることを鑑み、学内で学んだ基礎知識と臨地実習での経験を生かし、段階的に専門職養成の高度化図ることとする。

【資料4】シラバス（人的資源管理）

2．臨地実習終了後の事後学習の充実

臨地実習終了後は、事後学習として以下の3点を実施する。

＜事後学習の内容について＞

内容（1）実習レポートの作成

内容（2）個別面談の実施

内容（3）報告会の開催

（1）実習レポートの作成

実習レポートは、各実習期間終了後に実習日誌の内容をふまえて作成する。実習期間中に日々記録する実習日誌への記載内容は、各実習における到達目標を達成できたのかを判断する評価の大きな要素となる。

臨地実習は、事前に体系的に学んだ理論を実習で実践していく経験を通して、理論と実践

を結び付ける実習科目だが、これらを正規の授業科目として位置付けて実施している点が、これまでの大学等で実施されてきた、いわゆるインターンシップとは大きく異なっている。本実習での学修内容に対する理解の深化・定着を図るためにも、論理的思考で情報を整理し、文章として自己の考えや気づきを表現する実習レポートは、学生ひとりひとりの理解度を量る上で、重要な学修方法として位置付けている。

実習日誌には、「本日の目標」「実習内容」「感想・考察等」に加え「実習指導者の所見」の欄を設けている。実習開始前のオリエンテーションで、実習日誌や実習レポートの記入上の注意、記録のポイント等のアナウンスを行い、各実習の到達目標やポイントとなる視点について、シラバスや臨地実習指導要項について説明を行うことを予定している。その際、実習指導教員から学生たちに、人材の管理・活用に関する内容が店舗マネジャーの中核的な課題の１つであることを伝え、実際の現場を通して体感したことや経験したことを、実習日誌に記録として残し、実習終了後の実習レポートにも、それらの視点を踏まえたうえで、文章として簡潔にまとめるように指示を出すことで、学生の理解度を量ることとする。

また、実習指導教員は担当する実習先の実習指導者に対して、個別に訪問し、臨地実習指導に関する研修を実施する計画だが、その際に実習評価表を提示しながら、「実習指導者の所見」に、従業員やパート・アルバイトスタッフの管理に関する実務的な助言や意見なども含めた視点での記入を依頼する。

（２）個別面談の実施

個別面談については、実習指導教員が担当する学生に対して、実習終了後に振り返りや疑問点の洗い出し等を含めて、個別にヒアリングを行うことを計画している。

実習期間中は、実習指導教員の業績や経験に応じて、適切な指導が可能な学生数を割り当て、教員１名あたり５～8 名程度の学生を担当し、指導・評価することを計画している。実習指導者とコミュニケーションを図りながら、巡回指導を通して実習中の学生の様子や状況を確認し、きめ細やかな指導と支援を行うこととしている。

実習終了後に個別で面談を行う中で、「リーダーシップ」や「モチベーション」に関連する内容について触れていき、学生ひとりひとりが課題意識を持つことができるよう指導を行う。

（３）報告会の開催

各実習のまとめとして報告会を実施する。

報告会では、実習へ参加した学生を集め、実習日誌や実習評価表の内容から、実習指導教員から各々の専門分野における視点から総括することを想定している。その際に、臨地実習の現場をケーススタディとして、フードサービス企業が直面している喫緊の課題を含め、中核的な課題である人的資源の管理・活用に関する解説を行うことで、実務的かつ実践的な人的資源の管理についての学びを深める機会とする。

以上より、「人的資源管理」の学修内容に演習を追加し、臨地実習終了後の事後学習の充実を行うことで、学生の臨地実務実習での経験を活かせるよう科目内容を充実させた。

（新旧対照表）シラバス「人的資源管理」

新	旧
資料４参照	資料４参照

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　11.7　実習水準の確保

新	旧
(略) （３）資料・データ等の情報共有 臨地実務実習委員会や教育課程連携協議会を通して、臨地実習の運用に修正点や変更点等が発生した際に、それらの内容を実習指導教員が資料としてまとめ、実習施設に対してメールや郵送等により情報を配信し、随時共有できる仕組みを作る。また、合同研修会への参加が難しい実習指導者に対しても、情報を共有することで、研修会での内容についてフォローできるようにする。 学生に対しては、実習担当の専任教員による「事前指導（オリエンテーション)」を丁寧に行い、実習内容や実習の目的を明確にし、学生の不安を軽減することで、早期に問題対応できる体制を構築する。 学生の臨地実習の履修要件は、職業専門科目において各配当年次に開講されている必修科目を履修修得していることとする。実習期間中は、実習先の指導担当者が指導を行うことになるが、その際は実習指導教員が協力・連携を図り、巡回指導を行う中で、実習日誌の確認や学生から直接実習状況のヒアリングを通して学生に指導を行う。な	(略) （３）資料・データ等の情報共有 臨地実務実習委員会や教育課程連携協議会を通して、臨地実習の運用に修正点や変更点等が発生した際に、それらの内容を実習指導教員が資料としてまとめ、実習施設に対してメールや郵送等により情報を配信し、随時共有できる仕組みを作る。また、合同研修会への参加が難しい実習指導者に対しても、情報を共有することで、研修会での内容についてフォローできるようにする。 学生に対しては、実習担当の専任教員による「事前指導（オリエンテーション)」を丁寧に行い、実習内容や実習の目的を明確にし、学生の不安を軽減することで、早期に問題対応できる体制を構築する。 学生の臨地実習の履修要件は、職業専門科目において各配当年次に開講されている必修科目を履修修得していることとする。実習期間中は、実習先の指導担当者が指導を行うことになるが、その際は実習指導教員が協力・連携を図り、巡回指導を行う中で、実習日誌の確認や学生から直接実習状況のヒアリングを通して学生に指導を行う。な

お、実習先が遠方の学生については、実習指導教員による巡回指導を最低１回以上行うこととする。その他に、電話・メール等で連絡を取りながら、実習中の不安や悩みを解決できるようサポートできる体制を整える。また、実習中に生じた疑問や懸念事項に対して迅速に対応することができるよう、実習日誌については、メール等を利用し提出するよう指導する。実習終了後は、「事後学習」として、担当教員の指導のもと、学生は実習日誌、実習評価表のまとめを行い、報告会を開催する。報告会では、実習へ参加した学生を集め、実習日誌や実習評価表の内容から、実習指導教員から各々の専門分野における視点から総括する。その際に、臨地実習の現場をケーススタディとして、フードサービス企業が直面している喫緊の課題を含め、中核的な課題である人的資源の管理・活用に関する解説を行うことで、実務的かつ実践的な人的資源の管理についての学びを深める機会とする。	お、実習先が遠方の学生については、実習指導教員による巡回指導を最低１回以上行うこととする。その他に、電話・メール等で連絡を取りながら、実習中の不安や悩みを解決できるようサポートできる体制を整える。また、実習中に生じた疑問や懸念事項に対して迅速に対応することができるよう、実習日誌については、メール等を利用し提出するよう指導する。実習終了後は、「事後学習」として、担当教員の指導のもと、学生は実習日誌、実習評価表のまとめを行い、報告会を開催する。 （追加）
実習指導教員は、実習先に対して、実習期間中は定期的な訪問や情報交換を行い、学生の実習での状況や評価を確認し報告書にまとめて保管する。実習終了後は、実習先への訪問によるヒアリングやアンケートを実施し、実習における学修成果や指導上の課題などをまとめ、その結果を臨地実務実習委員会として最終的にまとめ、実習先へ報告することとする。その内容に基づき、次年度の実習を計画することにより、より充実した実習環境や指導体制作りに繋げることができる。また、常に実習指導教員間で実習の進捗状況の共有、運営上の問題点の検討を行い、円滑に実習指導ができる体制作りを行う。	実習指導教員は、実習先に対して、実習期間中は定期的な訪問や情報交換を行い、学生の実習での状況や評価を確認し報告書にまとめて保管する。実習終了後は、実習先への訪問によるヒアリングやアンケートを実施し、実習における学修成果や指導上の課題などをまとめ、その結果を臨地実務実習委員会として最終的にまとめ、実習先へ報告することとする。その内容に基づき、次年度の実習を計画することにより、より充実した実習環境や指導体制作りに繋げることができる。また、常に実習指導教員間で実習の進捗状況の共有、運営上の問題点の検討を行い、円滑に実習指導ができる体制作りを行う。

５．【全体計画審査意見５・６の回答について】（是正事項）

＜展開科目の見直しについて＞ 審査意見１への対応も踏まえた上で、フードサービス産業及び他業種を含む諸産業の将来的な展開を含む企業変化に対応できる能力の基盤に資するよう、応用的な能力を養う科目を配置するなど展開科目について必要な見直しを行うこと。あわせて、将来の経営中核人材を育成するのであれば、将来に向け見聞を広げ業界を俯瞰することのできる体験を積ませることが重要であると考えられることから、例えば、地場の食材産地や老舗店、酒蔵の見学、チェーン企業のセントラルキッチンやプロセスセンターなど臨地実務実習施設以外の関連施設の見学について教育課程上に盛り込むこと。

（対応）

ご指摘のとおり、審査意見１への対応を踏まえた上で、以下の対応を行った。

１．応用的な能力を養う科目の配置と必要な見直し

２．関連施設の見学について教育課程上に盛り込むこと

３．マーケティングリサーチ実習における見学先の候補について

１．応用的な能力を養う科目の配置と必要な見直し

是正事項１への対応として前に記述したように、展開科目「地域学概論」および職業専門科目の「マーケティングリサーチ実習」の内容を修正し、教育課程における位置づけを明確にした。これにより科目間に整合性をもたせ、俯瞰的視点の育成を盛り込んだ。

地域社会との関わりを考える「地域学概論」は、展開科目の必修科目として設けている。このうち社会変化をとらえるうえで重要となる「地域学概論」の役割を明確化するため、シラバスの中に人口構造の見方、地域の産業形成とその構造変化を理論に考える内容、地域の文化や歴史と現在の地域社会構造との関連、観光と地域創生など、理論的な面からの学習内容を組み込み、「地域と歴史」「地域と観光」「地域と文化」「地域と産業」の導入科目として位置づけた。これにより、基本的な経済の仕組みを学ぶ「経済学概論」、経済主体としての企業活動を学ぶ「経営学概論」、社会や産業構造の規定因となる法的制度の知識を身につけるための「法学概論」を、「素養」の根幹として位置づけ、これらの内容を踏まえて、地域社会の分析視点を醸成し、地域の産業構造や文化の形成・変化要因に関する理解力を身につける。いわば、経済や産業というマクロ的視点と、企業や地域社会というミクロ的視点の両面から、様々な物事や事象を理解できるようになることが目的である。このような視点・考え方を身につけることは、環境変化に対する感覚を磨き、諸産業の将来的な展開を含む企業変化を読み取るための素養を構成することにつながる。

２．関連施設の見学について教育課程上に盛り込むこと

「将来に向け見聞を広げて業界を俯瞰することのできる体験」を行うことと俯瞰的分析視点を磨くことを目的に、「マーケティングリサーチ実習」の内容に「見学」による実査の内容を取り入れるように変更した。業態や商品の開発において特徴のある経営を行っている地元企業や団体等の協力を得ることにより、事前情報収集、訪問による見学とインタビュー、リサーチ結果のまとめ、ディスカッションまでを行う一連の内容を組み込むこととした。

これは、単なる「見学」のみでは教育的効果が低く大学の教育課程としては不十分であることを考慮し、「マーケティングリサーチ実習」においてはリサーチの目的と基本手法を学び、調査対象の選定、それに対する調査計画立案や調査項目を明確化したうえで、対象企業・団体を訪問し、結果のまとめとそれに関する発表・ディスカッションをすることで多様な視点を身につけるプロセスを設定するように、科目内容を改善した。

具体的には、リサーチの意義や方法の学習に加えてケース・メソッドの手法を「マーケティングリサーチ実習」に取り入れ、それを踏まえてシラバス内容の修正を行った。なお、ケース・メソッドでは、構成された教材を用いて学習者同士のディスカッションを行うことにより実践的な分析力の習得を目指すものであり、具体的な「事実関係」から何を学びとるべきなのかを学習者が自ら考え能動的に学ぶメリットがある。つまり、相互のディスカッションの場では、自らの中で感じたことや考えていることを具体的な言葉で表現するとともに、他人の意見から異なった視点を取り入れ、物事の柔軟な見方を身につける機会となる。それにより、ビジネスの展開において重要となる様々な事象の関係性と、その変化の方向性を洞察する素養の育成を図る。

また、これらの臨地実習先以外の見学機会を設け、考察する一連のプロセスを教育課程に組み込むことによって、その内容と臨地実習経験が結びつくことにより将来的に業界を俯瞰するものの見方・考え方を育成することにつながる。

３．マーケティングリサーチ実習における見学先の候補について

見学先としては、下記のような地元企業や地域社会（自治体等）を候補としている。なお、環境変化が目まぐるしいことから、よりトピックな注目すべき事象が生起した場合には対象を変更する場合がある。

候補 1.㈱ハチバン：組織および商品管理

㈱ハチバンは、石川県に本社を置き、飲食店フランチャイズ・チェーン事業、飲食店の経営および運営委託業務、食品・食品原材料の製造加工および販売、食料品および調味料の輸出入および販売を行っている。多面的な事業内容の管理運営実績により候補として選択した。

◇飲食店およびフランチャイズ事業

コンセプトが異なる 3 パターンのラーメン店（8 番らーめん、8 番らーめん express、8 番

らーめん麺座）と和食店（八兆屋、長八、駅の蔵、市の蔵）、地元食材を使用した健康をコンセプトとしたレストラン（野ふうど）を展開している。

そのほか、高速道路サービスエリア内において金沢・加賀・能登らしさをテーマにした空間の演出と食を提供する店舗（2017 年 4 月）、白山市内の道の駅フードコートに地元生産者との連携により季節性の高い農産物産物の購入を契約・調達し、期間限定の四季を感じられる料理を提供する店舗（2018 年 4 月）など、もともとはラーメン店を主力としていたが、近年は消費の多様化に対応して業態の複合化が図られている。

店舗で使用する食材の生産工場およびセントラルキッチンを保有し、製麺に関しては「圧延 6 工程」「二段熟成」等の独自技術を開発している。その技術を生かし、生活協同組合やスーパーマーケット、コンビニエンスストアーなどに対し、オリジナルの麺製品や冷凍ギョーザなどを販売している。

◇海外展開

海外では、1992 年よりタイにおけるフランチャイズチェーンエリアライセンス契約による店舗展開を開始、店舗で使用するエキス・調味料の輸出を行っている。現在は、タイを中心に香港（2003 年 7 月）、ベトナム（2019 年 7 月進出）へと店舗を拡大し、海外での運営や業態開発に関するノウハウを蓄積している。2019 年にはタイにディストリビューションセンターを建設し、店舗別アソートメントなどの流通加工を行っている。

◇社内教育

本社横に店舗と同じキッチン設備を持つトレーニングルーム、研修ルームを備えた社内教育施設「ハチバンアカデミー」を 2017 年 4 月に開設し、商品の品質安定、調理技術向上を目的としたトレーニング、接客レベル向上の研修が行われている。

候補 2.㈱ぶどうの木：6 次産業化および新業態開発

ぶどう農園からスタートし、農産物の生産、加工、販売までの 6 次産業的な企業戦略プロセスにより事業分野を拡大してきた企業であり、生産から最終消費者への販売まで一連のプロセスをカバーしていることから候補として選択した。

◇事業展開

㈱ぶどうの木は、創業者が親からぶどう農園の経営を引き継いだところから始まった。しかし、ぶどうの生産・販売だけでは採算が取れず、農園の横にカフェを開いたことが新たな事業展開のきっかけとなった。単なるカフェでは集客力に乏しいところから、中核商品としてチーズケーキを導入し、それをきっかけに独自の製造ノウハウを積み上げ、その応用で洋菓子の製造販売に進出した。さらに、ぶどうの付加価値を高めるために加工を行うことを考え、技術開発と人材確保に試行錯誤しながらも、新製品開発を行いジンジャードリンクなどのヒット商品を生み出してきた。現在でもぶどう農園をガーデンブライダルなどのイベントに活用しつつ、ぶどうの生産と販売を維持している。

2015 年 10 月には北陸道森本インター近くに新工場を建設し、米菓に参入するとともに

生産を集約し効率化を図っている。また、敷地を盛上げた丘に建てられた工場のサインは、丘の形状とコンクリート製のロゴのみでデザインされており、視認性の良いデザインと周囲の景観との調和の点が評価され、石川商工連合会賞を受賞した。

◇店舗展開

農園に隣接したカフェを皮切りに、ケーキショップ、和菓子ショップ、レストラン（フランス料理、イタリア料理、和食)、ギフトショップ、ブライダル施設、ワインバーなど多業態を運営するとともに、自社製品のインターネット販売を行っている。特に、カフェや洋菓子とは技術的に全く異なる和食店経営と和菓子製造販売への進出は、現状にとどまらないという創業者の経営方針を反映している。

◇組織運営

ぶどうの木では、特性が全く異なる複数の事業分野をまとめていくという困難な課題がある。組織運営は、各事業部署を単位とした小集団の独立採算方式による「アメーバ経営」方式を採用している。各集団ごとの独立採算制をとることにより、小集団のリーダーは収支責任を自覚し経営的視点から組織運営を行う。それにより、コストや組織への貢献度合いが意識されるようになり、経営者的視点を備えた人材が育成されることを狙いとしている。

候補 3.㈱福光屋：伝統技術の革新およびコンセプト型店舗

日本酒の醸造技術を応用し、消費行動の変化に対応した事業展開を行っている点で候補とした。

1625 年創業の老舗酒造企業である。伝統的な発酵技術を基盤に、日本酒だけではなく発酵食品、化粧品分野へと新機軸の事業を展開し、それに伴う新製品・新技術を開発しているだけではなく、インターネット販売による販路の複合化やコンセプト小売店舗により情報発信と顧客動向を把握する仕組みを構築している。

あわせて金沢の伝統と文化を代表しているひがし茶屋街において、自社製品や酒器の販売、酒と肴、酒蔵スイーツを提供する直営店を設けて消費者のモニタリングを行っている。また「自然と発酵」をコンセプトにした提案型ギフトショップを東京ミッドタウンに設置しているなど、酒造業の枠を超えて時代に合わせた多面的な事業展開を行っている。伝統技術を革新し新事業分野への進出を図り、商品生産からコンセプト型小売店舗開発を行っているという点で注目される。

候補 4.白山市：地域社会及び持続可能性

地域の環境、産業、暮らしなどにかかわる総合的視点から施策を展開しているのは自治体であり、企業経営とは異なる公共的視点や地域の未来構想を学ぶ上で、地元自治体を事例とするのが適切であることから候補とした。

日本海の海岸から白山地域まで広大な面積を持つ白山市は、域内に白山手取川ジオパーク、白山ユネスコエコパークなどの豊かな自然資源を持ち、観光にも力を入れている。政策

的に自然環境保全と暮らしや地域経済とのバランスが取れた地域づくりを目指している自治体である。

産業の面では手取川水系の水資源を活用した農業（水稲や園芸作物)、醸造業、各種製造業、小売り業などの地元に密着した産業の育成を図るとともに、持続可能な地域社会を目指して将来へ向けての街づくりが行われている。フードサービスの関連では、地産地消や農業の多面的機能発揮、6 次産業化推進など、様々な施策が行われており、企業経営の視点とは異なる地域社会の切り口により、生産から消費までの産業振興プロセスや、将来へ向けての産業・社会構造の変遷を学ぶことができる。

上記の見学する施設については、毎年見直しを行いながら選定を行う。

（新旧対照表）シラバス「地域学概論」

新	旧
資料 1 参照	資料 1 参照

（新旧対照表）シラバス「マーケティングリサーチ実習」

新	旧
資料 2 参照	資料 2 参照

６．【全体計画審査意見８の回答について】（是正事項）

＜臨地実務実習に関する疑義＞ 臨地実務実習について、以下の点が不明瞭であることから、明確に説明すること。

(1) 実習施設の選定方針について、審査意見８（3）に対する回答では、「組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したため」として、パート・アルバイトを含めて１店舗あたりの「従業員数が５名超」という条件を新たに追加していることなどから、「実習施設の規模」としての妥当性を説明していると見受けられるが、「実習指導者が業務を行いながら学生への指導を支障なく実施することが可能であるか」という観点からの回答としては十分でないため、パート・アルバイトを含めた従業員数を基準にすることの妥当性も含めて改めて説明すること。

（対応）

ご指摘のとおり、「実習指導者が業務を行いながら学生への指導を支障なく実施することが可能であるか」という観点からの回答としては十分でないため、パート・アルバイトを含めた従業員数を基準にすることの妥当性も含めて、以下について説明をする。

１．実習施設の選定プロセスについて
２．実習指導者の要件について
３．パート・アルバイトを含めた従業員数を基準にすることの妥当性について

１．実習施設の選定プロセスについて

前回の審査意見を踏まえ、実習施設の選定にあたり、実習の目的を担保でき、かつ養成する人材像と実習の質の担保という観点から、実習施設の選定要件を追加し、以下のとおりとした。

●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて

・本学の教育理念に共感をしている。
・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である。
※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。
・臨地実習Ⅲの受け入れも可能である。
・各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。
・従業員数が５名超であること。

●臨地実習Ⅲについて

・本学の教育理念に共感をしている。

・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られているチェーン店舗を展開するフードサービス企業である。

※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。

・本社や本部としての機能を有している。

・各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。

・従業員数が 5 名超であること。

・セントラルキッチンを有していること。

実習施設の選定要件の追加に伴い、申請時に学生の受け入れが可能として協力いただいた各企業へ、「臨地実習受入に関するアンケート」を用いて、再度臨地実習の趣旨説明ならびに学生の受け入れと指導に関して確認を行ったうえで、実習施設を適切に修正した。

アンケートの実施に際して、チェーン店舗を運営している本社・本部の人事担当者あるいは経営企画担当者等に対して丁寧に説明し、臨地実習の趣旨を再度確認した上で、協力をいただいている。各実習における到達目標や評価基準の観点から、本社・本部で学生受け入れ可能な施設の見直しや、実習指導者の要件を満たし、かつ学生に対する指導が可能なスタッフが常駐している施設を選定していただいていることから、実習指導者が通常業務を行いながら、学生に対して指導を行うことは支障なく実施できると判断した。

なお、臨地実習の運用にあたっては、実習指導教員が実習指導者と連携し、コミュニケーションを密にとりながら実行していくことにより、実習先と本学の円滑な協力体制を維持し、臨地実習の目的が達成されるように努める。実習指導者に対する研修についても、合同研修会の開催、個別指導、各種資料・データ等の情報共有を行うことにより、十分なフォロー体制の整備を行う。

以上より、学生の受け入れにあたり、実習施設および実習指導者の要件を満たし、かつ本社・本部での判断基準に基づき、通常業務を行いながら、学生に指導することができる実習施設と実習指導者としてふさわしい担当者を選定していただいていることから、学生に対する指導も支障なく行うことができる体制を整えている。

２．実習指導者の要件について

前回の審査意見を踏まえ、臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習指導者の要件に、管理職の経験年数を 3 年から 5 年に引き上げ、具体的に以下のとおりとした。

●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて

・本学の教育理念に共感をしている。

・店長や副店長といった管理職の経験が５年以上ある（現場での指導経験が豊富）。
なお、管理職の経験については、これまでの職務経歴における管理職経験年数の合算として算出したものを指す。

●臨地実習Ⅲについて
・本学の教育理念に共感をしている。
・新人社員や一般社員への指導経験がある。（役職を有している）
・企業の全体像を把握し、担当事業部のマネジメント経験がある。

店長や店長に準ずる職位である副店長は、パート･アルバイトの募集から採用、シフト調整や労務管理、売上や顧客データの管理、厨房からフロアまで店舗全体の設備管理、店舗運営に関する衛生管理などを行う。さらに、日常業務として、マニュアルに定められたオペレーションを計画的に遂行したり、店舗の繁閑や繁忙期に応じて店舗スタッフを効率的に配置しながら人件費を抑えたり、クレームなど想定外の問題が発生した際の臨機応変な対応など、経費を最小限にしながら売上を最大にするためのマネジメントを行っている。

また、これらの業務と並行しながら、店舗スタッフに対する指導・教育を行い、サービスと顧客満足度の向上に努めている。特に、店舗では、定期的にメニュー改定が行われ、季節や流行に対応したキャンペーンやイベントを実施することが、広報や集客につながるため、それらにかかわる業務も発生する。店長や副店長等は、新しいサービスや調理方法に、店舗スタッフが対応できるようスキルチェックや個別指導を行う、店舗スタッフ同士がスムーズに連携を図ることができるよう職場環境を整備する、など、円滑なコミュニケーションを通して生産性の向上につなげる工夫を行っている。よって、労働集約型が強いフードサービス業界で店長や副店長等のキャリアを保有する方は、マネジメント能力はもちろんのこと、指導力や臨機応変に対応できる能力が非常に高いといえる。

なお、本実習の学生受け入れに際して、直接訪問し、本学のリーフレットとともに、臨地実務実習の概要に関する資料を用いて、趣旨や本実習を通して学生に修得させたい能力、実習期間中のスケジュールや評価方法等について丁寧に説明を行い、訪問後はメール・電話等で情報交換や質疑応答等のやりとりを複数回重ねながら、実習期間中の実習指導者の役割やスケジュールについても理解を得たうえで、臨地実習受け入れ承諾書の回収を行っている。

前回の審査意見によって、実習指導者としての要件を追加・修正し、指導者の見直しを行ったことで、日々の業務と並行して学生への指導を支障なく実施できる実習指導者に絞り込みを行った。よって、実習指導者としての要件を満たせていることが、業務を行いながら学生への指導を支障なく実施することが可能であることにつながっているといえる。

3. パート・アルバイトを含めた従業員数を基準にすることの妥当性について

「設置の趣旨等を記載した書類」の【資料 1－6】一般社団法人日本サービス協会「外食産業の雇用状況について」で示した通り、外食産業における従業員に占めるパート・アルバイトの割合は 91.1%となっており、外食産業は非正規雇用従業員が重要な戦力となっている。パート・アルバイトは、あくまで特定の時間もしくは期間による勤務形態の区分であり、業務内容は正社員に準ずるものであることから、人的な総業務量の目安としてパート・アルバイトを含めた従業員数を用いることとした。

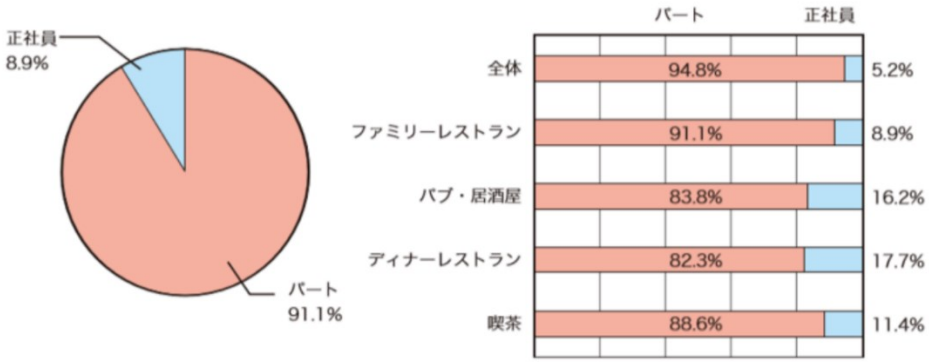
＜【資料 1－6】外食産業の雇用状況について（一般社団法人日本フードサービス協会）＞

＜従業者に占めるパート・アルバイトの割合＞

パート化率は全業態平均で91．1％

外食産業は、人が人に対してサービスする労働集約型産業。
多くの人手が必要で有り、その支え手として店舗で働く人は、圧倒的にパートタイマーやアルバイトが多い。
従業者に占めるパート・アルバイトの割合では、全業態トータルで91．1%と9割を超えている。
業態別では、ファーストフードが94．8%、ファミリーレストラン91．1%、パブ／居酒屋83．8%、
ディナーレストラン82．3%、喫茶88．6%となっており、ファーストフードやファミリーレストランでのパート化率が高い。

外食産業全体



また、「外食産業の人材育成のために（厚生労働省）」には、外食産業の場合、非正規雇用従業員が多数働いており、その育成が重要な課題になる旨が記載されている。

＜外食産業の人材育成のために（厚生労働省）より一部抜粋＞

> 外食産業の場合、契約社員、アルバイト社員、パートタイマー等の方々が多数働いており、その育成は大変重要な取り組み課題です。職業能力評価シートを用いてスキルの現状を「見える化」することで、正規・非正規を問わず、店舗で活躍する従業員の育成を効果的・効率的に進めていくことが可能となります。(P.17 の取り組み事例参照)

さらに、「外食産業における職業能力評価基準の全体像（厚生労働省）」の中の、「職種：店舗運営、職務：オペレーション管理」の「求められる経験・能力」の中にも、近年は非正

規雇用従業員の中にも店舗マネジャーなどの管理職やそれに準ずる職位に登用される事例があるとされている。

＜職種：店舗運営、職務：オペレーション管理（厚生労働省）より一部抜粋＞

【求められる経験・能力】

（1）オペレーション管理とは、主に店長及び店長に準ずる職位の業務となるので、店舗従業員経験を経てこの業務を担当する。最近はパートタイム社員であっても店長またはそれに順ずる職位に登用する例もみられる。経歴採用の際は、店長等としての実務知識が問われる。

（2）オペレーション管理については概ねニュアル化されている。効率的に業務を行うためには、各店舗で定められた手順や方法を早急にマスターするとともに、円滑に日常の業務が進められるように、業務の全体の流れをつかむことが重要である。

（3）店舗においては、キャンペーンメニューの実施、定期的にメニューの改定が行なわれるので、新しいサービスや調理方法に店舗従業員が対応できるように、店舗従業員のスキルをチェックするとともに、店舗従業員間のチームワークが必要とされることから指導力やコミュニケーション力などの対人関係のスキルも重要となる。

以上より、パート・アルバイト等の非正規雇用従業員は、外食産業にとって貴重な戦力であること、また外食産業において雇用形態を問わず店舗マネジャー等の管理職に登用されるケースが増えていることを踏まえ、パート・アルバイトを含めた従業員数を基準にすることは妥当であるといえる。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　11.4　実習水準の確保の方策

新	旧
（略） （3）従業員数の基準について 中小企業基本法の小規模企業の定義の中に、「従業員数が 5 名以下」であるとされており、「組織」の最小単位の従業員数の目安としての「5 名以下」を基準とし、さらにフードサービスという業態の特徴から「5 名超」とすることが、組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したためである。 ＜中小企業者の範囲と小規模企業者の定	（略） （2）従業員数の基準について 中小企業基本法の小規模企業の定義の中に、「従業員数が 5 名以下」であるとされており、「組織」の最小単位の従業員数の目安としての「5 名以下」を基準とし、さらにフードサービスという業態の特徴から「5 名超」とすることが、組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したためである。 ＜中小企業者の範囲と小規模企業者の定

義：(参考)中小企業基本法第 2 条第 1 項＞	義：(参考)中小企業基本法第 2 条第 1 項＞

業 種	中小企業者（下記のいずれかを満たすこと）		小規模企業者
	資本金の額又は出資の総額	常時使用する従業員の数	常時使用する従業員の数
①製造業、建設業、運輸業 その他の業種(②～④を除く)	3億円以下	300人以下	20人以下
②卸売業	1億円以下	100人以下	5人以下
③サービス業	5,000万円以下	100人以下	5人以下
④小売業	5,000万円以下	50人以下	5人以下

※中小企業基本法上においては「中小企業の定義」ではなく「中小企業者の範囲」、「小規模企業」ではなく「小規模企業者」と規定されている。

外食産業における従業員に占めるパート・アルバイトの割合は、91.1%となっており外食産業は非正規雇用従業員が重要な戦力となっている。パート・アルバイトは、あくまで特定の時間もしくは期間による勤務形態の区分であり、業務内容は正社員に準ずるものであることから、人的な総業務量の目安としてパート・アルバイトを含めた従業員数を用いることとした。

また、「外食産業の人材育成のために（厚生労働省)」には、外食産業の場合、非正規雇用従業員が多数働いており、その育成が重要な課題になる旨が記載されている。

＜外食産業の人材育成のために（厚生労働省）より一部抜粋＞

外食産業の場合、契約社員、アルバイト社員、パートタイマー等の方々が多数働いており、その育成は大変重要な取り組み課題です。職業能力評価シートを用いてスキルの現状を「見える化」することで、正規・非正規を問わず、店舗で活躍する従業員の育成を効果的・効率的に進めていくことが可能となります。(P.17 の取り組み事例参照)

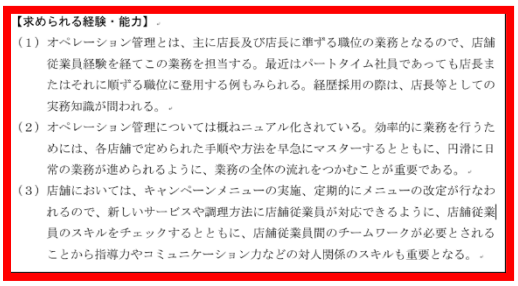
さらに、「外食産業における職業能力評価基準の全体像（厚生労働省)」の中の、「職種：店舗運営、職務：オペレーション管理」の

業 種	中小企業者（下記のいずれかを満たすこと）		小規模企業者
	資本金の額又は出資の総額	常時使用する従業員の数	常時使用する従業員の数
①製造業、建設業、運輸業 その他の業種(②～④を除く)	3億円以下	300人以下	20人以下
②卸売業	1億円以下	100人以下	5人以下
③サービス業	5,000万円以下	100人以下	5人以下
④小売業	5,000万円以下	50人以下	5人以下

※中小企業基本法上においては「中小企業の定義」ではなく「中小企業者の範囲」、「小規模企業」ではなく「小規模企業者」と規定されている。

（追加）

「求められる経験・能力」の中にも、近年は非正規雇用従業員の中にも店舗マネジャーなどの管理職やそれに準ずる職位に登用される事例があるとされている。
＜職種：店舗運営、職務：オペレーション管理（厚生労働省）より一部抜粋＞


【求められる経験・能力】。
（1）オペレーション管理とは、主に店長及び店長に準ずる職位の業務となるので、店舗従業員経験を経てこの業務を担当する。最近はパートタイム社員であっても店長またはそれに順ずる職位に登用する例もみられる。経歴採用の際は、店長等としての実務知識が問われる。。
（2）オペレーション管理については概ねニュアル化されている。効率的に業務を行うためには、各店舗で定められた手順や方法を早急にマスターするとともに、円滑に日常の業務が進められるように、業務の全体の流れをつかむことが重要である。。
（3）店舗においては、キャンペーンメニューの実施、定期的にメニューの改定が行なわれるので、新しいサービスや調理方法に店舗従業員が対応できるように、店舗従業員のスキルをチェックするとともに、店舗従業員間のチームワークが必要とされることから指導力やコミュニケーション力などの対人関係のスキルも重要となる。。

以上より、パート・アルバイト等の非正規雇用従業員は、外食産業にとって貴重な戦力であること、また外食産業において雇用形態を問わず店舗マネジャー等の管理職に登用されるケースが増えていることを踏まえ、パート・アルバイトを含めた従業員数を基準にした。

（4）セントラルキッチンの導入について
セントラルキッチンを導入していることは、各チェーン店舗で提供しているメニューおよび加工品において、一定以上の衛生基準を満たし、さらに流通の仕組みも一定以上確立されていると判断できる。よって、実習施設としての質を担保する水準のひとつになると判断したためである。

≪実習指導者について≫

●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて
・本学の教育理念に共感をしている。
・店長や副店長といった管理職の経験が5年以上ある。(現場での指導経験が豊富)
なお、管理職の経験については、こ

（3）セントラルキッチンの導入について
セントラルキッチンを導入していることは、各チェーン店舗で提供しているメニューおよび加工品において、一定以上の衛生基準を満たし、さらに流通の仕組みも一定以上確立されていると判断できる。よって、実習施設としての質を担保する水準のひとつになると判断したためである。

≪実習指導者について≫

●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて
・本学の教育理念に共感をしている。
・店長や副店長といった管理職の経験が5年以上ある。
なお、管理職の経験については、これまでの職務経歴における管理職経験年

れまでの職務経歴における管理職経験年数の合算として算出したものを指す。 ●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・新人社員や一般社員への指導経験がある。（役職を有している） ・企業の全体像を把握し、担当事業部のマネジメント経験がある。	数の合算として算出したものを指す。 ●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・新人社員や一般社員への指導経験がある。（役職を有している） ・企業の全体像を把握し、担当事業部のマネジメント経験がある。
（1）実習指導者の選定プロセスについて 臨地実習の学生受け入れに際して、本社・本部の人事担当者あるいは経営企画担当者等に対して、趣旨説明を十分行ったうえで、実習施設および実習指導者の要件を満たし、学生の指導が可能な企業と承諾書の取り交わしを行っている。 また、実際の運用にあたっては、実習指導教員が実習指導者と連携し、コミュニケーションを密にとりながら実行していく。実習指導者に対する研修についても、合同研修会の開催、個別指導、各種資料・データ等の情報共有を行うことにより、十分なフォロー体制の整備を計画している。 学生の受け入れにあたり、実習施設および実習指導者の要件を満たし、かつ本社・本部での判断基準に基づき、通常業務を行いながら、学生に指導することができる実習施設と実習指導者を選定した。	（追加）
（2）実習指導者の経験年数の設定について 実習指導者の経験年数を設定した理由として、厚生労働省「キャリアマップ、職業能力評価シート導入・活用マニュアル　外食産業の人材育成のために」に記載されているキャリアマップを参考とした。	（1）実習指導者の経験年数の設定について 実習指導者の経験年数を設定した理由として、厚生労働省「キャリアマップ、職業能力評価シート導入・活用マニュアル　外食産業の人材育成のために」に記載されているキャリアマップを参考とした。

キャリアマップとは、「1.2.5 フードサービスにおける能力水準」で記載した「職業能力評価基準」で設定されているレベル 1～4 をもとに、本業種の代表的な職種における能力開発の標準的な道筋を示したものである【資料 11-6】。 各レベルの下に記載されている年数は、各レベルの習熟の目安となる年数であり、実習指導者となる店舗運営責任者（店長）については、３～4 年が習熟の目安になると記載されている。よって、適切な指導が行える体制を整えるために、実習指導者の経験年数を「５年以上」とし、実習指導者の経験年数の条件を設定した。 店長や店長に準ずる職位である副店長は、パート･アルバイトの募集から採用、シフト調整や労務管理、売上や顧客データの管理、厨房からフロアまで店舗全体の設備管理、店舗運営に関する衛生管理などを行う。さらに、日常業務として、マニュアルに定められたオペレーションを計画的に遂行したり、店舗の繁閑や繁忙期に応じて店舗スタッフを効率的に配置しながら人件費を抑えたり、クレームなど想定外の問題が発生した際の臨機応変な対応など、経費を最小限にしながら売上を最大にするためのマネジメントを行っている。 また、これらの業務と並行しながら、店舗スタッフに対する指導・教育を行い、サービスと顧客満足度の向上に努めている。特に、店舗では、定期的にメニュー改定が行われ、季節や流行に対応したキャンペーンやイベントを実施することが、広報や集客につながるため、それらにかかわる業務も発生する。店長や副店長等は、新しいサービスや調理方法に、店舗スタッフが対応で	キャリアマップとは、「1.2.5 フードサービスにおける能力水準」で記載した「職業能力評価基準」で設定されているレベル 1～4 をもとに、本業種の代表的な職種における能力開発の標準的な道筋を示したものである【資料 11-6】。 各レベルの下に記載されている年数は、各レベルの習熟の目安となる年数であり、実習指導者となる店舗運営責任者（店長）については、３～4 年が習熟の目安になると記載されている。よって、適切な指導が行える体制を整えるために、実習指導者の経験年数を「５年以上」とし、実習指導者の経験年数の条件を設定した。 （追加）

きるようスキルチェックや個別指導を行う、店舗スタッフ同士がスムーズに連携を図ることができるよう職場環境を整備する、など、円滑なコミュニケーションを通して生産性の向上につなげる工夫を行っている。よって、労働集約型が強いフードサービス業界で店長や副店長等のキャリアを保有する方は、マネジメント能力はもちろんのこと、指導力や臨機応変に対応できる能力が非常に高いといえる。	

(2) 臨地実務実習の「到達度の基準」が新たに示されたが、「実習期間の 7 割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。」で「優秀」、「実習期間の 5 割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。」で「普通」としているのみで、当該基準の妥当性が説明されていない。ついては、7 割以上、5 割以上、5 割未満で評価を区切った理由について明確に説明すること。

ご指摘に伴い、臨地実務実習の「到達度の基準」について見直しを行った結果、本学のＧＰＡ制度に合わせて基準を設定し直した。

まず、到達度の基準については、「専門職大学等の臨地実務実習の手引き」の「成績評価の基準及び方法」を参考とした。成績評価の基となる実習成果の評価を適切に行うため、ルーブリック評価の手法を取り入れることとし、評価基準については外食産業の職業能力評価シート（厚生労働省）を参考に作成をした。

＜職業能力評価シート：評価基準より一部抜粋＞

○：一人でできている
（下位者に教えることができるレベルを含む）
△：ほぼ一人でできている
（一部、上位者・周囲の助けが必要なレベル）
×：できていない
（常に上位者・周囲の助けが必要なレベル）
※「業務上、該当しない評価項目」は「－」として評価対象外として下さい。

上記を参考とし、実習評価表においても 3 段階での評価とし、学生が各評価項目の到達度を明確かつ端的に理解できるように、かつ実習指導者の違いによる評価の差ができるだけ生じないように設定をした。

また、評価の達成基準については、評価の観点の事例が掲載されていた以下 3 点のモデル・コアカリキュラムを参考に作成をした。

＜各コアカリキュラムと評価基準＞

教育モデル	評価方法等
医学教育コア・モデル・カリキュラム （平成28年度改訂版）	Ⅳ．診療参加型臨床実習の学修目標・方略・評価
歯学教育モデル・コア・カリキュラム （平成28年度改訂版）	G 臨床実習 －ポートフォリオ（例示）
薬学教育モデル・コア・カリキュラム （平成25年度改訂版）	薬学実務実習に関するガイドライン

上記より、評価基準の標準（できる）として設定している段階は、評価基準の中間を含む段階として設定している事例が多かったため、本学でも 3 段階のうち 2 段階を「普通」と

して設定をした。

本学の評価項目である「２＜普通＞」は、職業能力評価シートの評価基準での「△：ほぼ一人でできている（一部、上位者・周囲の助けが必要なレベル)」の基準を参考とし、各実習評価表の評価基準においても、「２」の内容は「最低限」「指示した」「ある程度」等、「３」の「十分な」「積極的な」等の評価基準に対して、一部不足している意味合いを含んだ言葉を使用することで、評価の差をつけた。

また、「２」の表現で使用した「最低限」「指示した」「ある程度」等の基準と、「１」の表現で使用した「できていない」「十分ではなかった」等の差については、実習期間１クール 15 日間を通して、各評価項目が達成できていた日数が半分以下であったかどうかを判断基準として設定をした。これは、実習指導者が学生に対して 1 日おきに具体的な指示や指導を繰り返し行うことで実習が成立している状況になり、評価としても「１＜努力が必要＞」で、学内で学んだ知識を活用し実践することが「ほとんどできていない」状態であるといえる。一方で、実習指導者が 3 日に 1 日程度の指示や指導で、学生が積極的に実習に取り組み、円滑な実習が運用できている状態であれば、「３＜優秀＞」として、一部指示を受けることはあるが、学内での学びを実践することが「できている」状態であると判断できるため、評価基準を「5 割」を基準として設定し、7 割（70 点）以上を優秀、5 割以上 7 割未満（69 点～50 点）を普通、5 割未満（49 点以下）を努力が必要として、評価を区切り設定を行った。

しかし、審査意見を踏まえ、評価基準の見直しを行った結果、学生が「臨地実習の評価基準」を確認した際に、「学則に記載してある成績評価の基準」や「シラバスに記載されている成績評価の方法」と異なる基準で設定されていることで混乱する可能性があると判断した。よって、本学の GPA 制度の考え方を基盤とした成績評価にし、シラバスに記載されている成績評価の内容と合致させることで、学生にとって評価基準が明確になるように基準の修正を行った。

具体的な基準については、以下のとおりとする。

＜本学の GPA 制度と臨地実習の評価基準＞

点　数	グレード	臨地実習の評価基準
90－100 点	S	３＜優秀＞
80－89 点	A	
70－79 点	B	２＜普通＞
60－69 点	C	
59 点以下	D	１＜努力が必要＞

以上より、臨地実習の評価基準の見直しを行うことで、学生にとって評価基準が明確になり、目標をもって実習の臨むことができるようにした。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　11.2　到達度の基準

新		旧	
評価	到達度の基準	評価	到達度の基準
3 ＜ 優秀＞	実習期間の8割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について8割以上達成できていた。	3 ＜ 優秀＞	実習期間の7割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について7割以上達成できていた。
2 ＜ 普通＞	実習期間の6割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について6割以上達成できていた。	2 ＜ 普通＞	実習期間の5割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について5割以上達成できていた。
1 ＜ 努力が必要＞	実習期間の6割未満の日数しか評価の視点を達成できなかった。 または、評価の視点について達成度が6割未満であった。	1 ＜ 努力が必要＞	実習期間の5割未満の日数しか評価の視点を達成できなかった。 または、評価の視点について達成度が5割未満であった。

(3) 臨地実習Ⅰ及び臨地実習Ⅱの第1期、第2期の評価基準について、それまでに「履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。」とあるが、具体的にどの科目内容がそれぞれの臨地実習に反映されることになるのか不明なため、当該基準の設定の趣旨について明確に説明すること。

（対応）

ご指摘のとおり、臨地実習Ⅰ及び臨地実習Ⅱの第1期、第2期の評価基準と科目が、それぞれの臨地実習にどのように反映されることになるのか不明瞭であったため、当該基準の設定について見直しを行い、履修した科目の内容が臨地実習での学びに適切に反映することができるように修正をした。

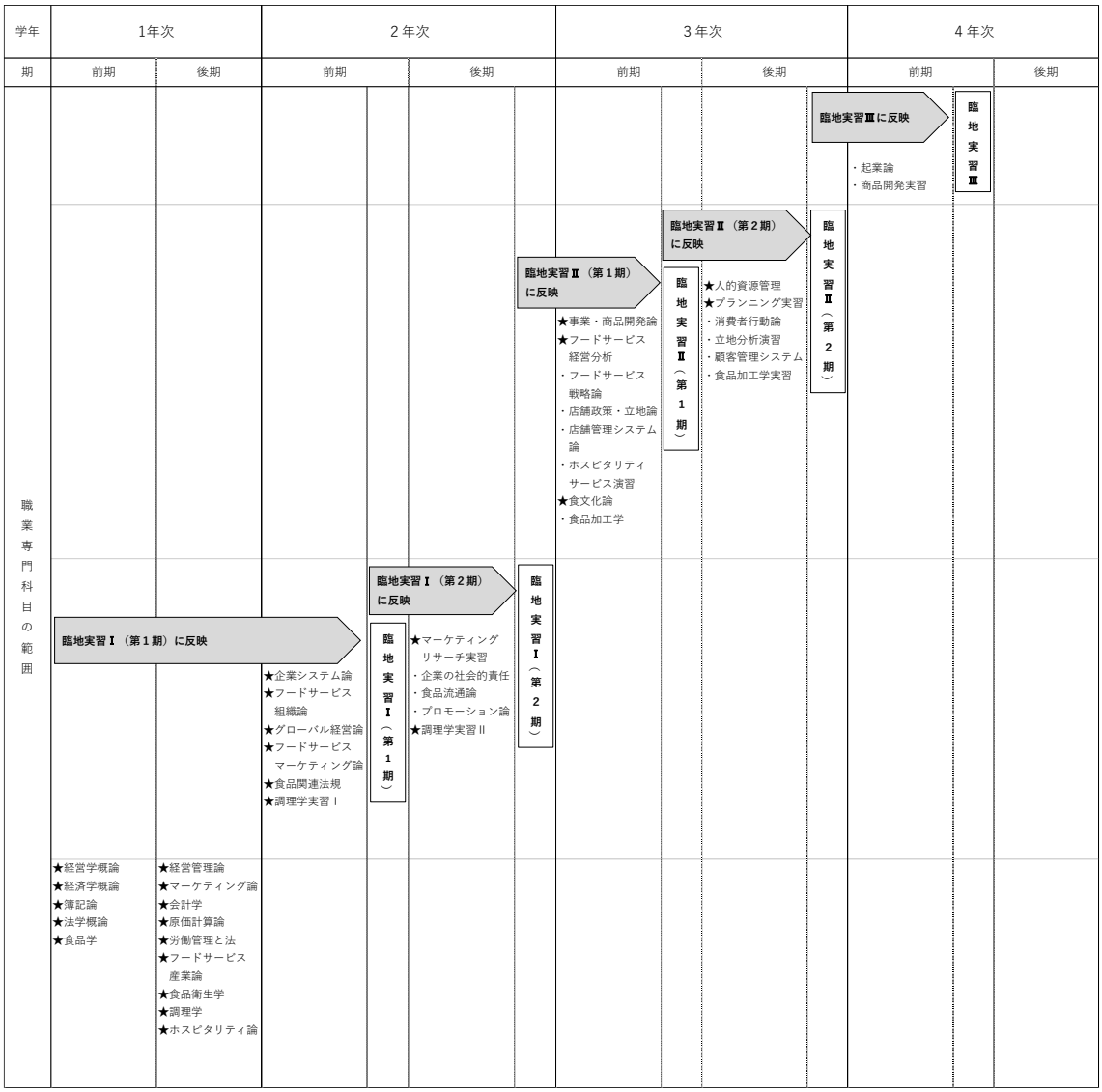
前回の審査意見において、実習評価表の評価項目と各科目の履修課程について整理した。

＜再掲：実習評価表の項目と配当年次＞　※★は必修科目

配当年次		1年次		2年次		3年次		4年次	
臨地実習スケジュール				臨地実習Ⅰ 第1期	臨地実習Ⅰ 第2期	臨地実習Ⅱ 第1期	臨地実習Ⅱ 第2期	臨地実習Ⅲ	
実習評価項目と関連科目	職業人として基礎力	★ｱｶﾃﾞﾐｯｸﾘﾃﾗｼｰ ★英語Ⅰ	★英語Ⅱ	英語Ⅲ					
	企業・店舗に対する理解	★情報ﾘﾃﾗｼｰⅠ	★ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ産業論	★情報ﾘﾃﾗｼｰⅡ	企業の社会的責任				
	店舗での実務	★ｷｬﾘｱﾃﾞｻﾞｲﾝ	ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ論 ★ﾎｽﾋﾟﾀﾘﾃｨ論			ﾎｽﾋﾟﾀﾘﾃｨｻｰﾋﾞｽ演習	ﾎｽﾋﾟﾀﾘﾃｨｻｰﾋﾞｽ演習		
	マネジメント	★経営学概論 ★経済学概論 ★簿記論	★経営管理論 ★ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ★会計学 ★原価計算論	★ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ組織論 ★ｸﾞﾛｰﾊﾞﾙ経営論 ★ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論	★ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ﾌﾟﾛﾓｰｼｮﾝ論 食品流通論	ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ概論 ★事業・商品開発論 店舗政策・立地論 ★ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ経営分析	★人的資源管理論 ★ﾌｧｼﾘﾃｨﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ実習 消費者行動論 立地分析演習	起業論	
	食品衛生	★食品学	★食品衛生学 ★調理学	★食品関連法規 ★調理学実習Ⅰ	★調理学実習Ⅱ	食品加工学 ★食文化論	食品加工学実習	商品開発実習	
	労働環境に対する理解	★法学概論	★労務管理と法						
	情報収集・活用能力			ﾈｯﾄﾜｰｸ基礎論 企業ｼｽﾃﾑ論	ｾｷｭﾘﾃｨ基礎論	店舗管理システム論	顧客管理システム		
	積極性								
	プレゼンテーション			ﾌﾟﾚｾﾞﾝﾃｰｼｮﾝ論					

臨地実習は、夏季休暇期間中および春期休暇期間中に行うことから、あらためて授業科目の配当年次と臨地実習の履修時期を以下の通り照合した結果、臨地実習に反映される具体的な科目について、前回の審査意見から見直しを行い、かつ臨地実習に直接的に反映される職業専門科目に絞り込んで整理を行った。

＜臨地実習へ反映される職業専門科目の範囲について＞　★は必修科目



また、前回提出した「実習評価表の項目と配当年次」の内容を旧とし、見直しを行った内容を新として、以下のとおり比較表を作成した。

＜臨地実習Ⅰ（第１期）に反映される職業専門科目＞※★は必修科目

評価項目	臨地実習Ⅰ（第１期）		
	評価の視点	（新） 反映される科目名	（旧） 反映される科目名
履修済みの範囲		1年次と2年次前期	1年次
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	★フードサービス産業論	★フードサービス産業論
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	★ホスピタリティ論	★ホスピタリティ論
食品衛生	マニュアル等を理解し、適切に行動することができているか。	★食品学 ★食品衛生学 ★調理学 ★食品関連法規 ★調理学実習Ⅰ	★食品学 ★食品衛生学 ★調理学
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について学ぶことができているか。	★経営学概論 ★経済学概論 ★簿記論 ★経営管理論 ★マーケティング論 ★会計学 ★原価計算論 ★フードサービス組織論 ★グローバル経営論 ★フードサービスマーケティング論	★経営学概論 ★経済学概論 ★簿記論 ★経営管理論 ★マーケティング論 ★会計学 ★原価計算論
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	―	―

＜臨地実習Ⅰ（第２期）に反映される職業専門科目＞※★は必修科目

評価項目	臨地実習Ⅰ（第２期）		
	評価の視点	（新） 反映される科目名	（旧） 反映される科目名
履修済みの範囲		1～2年次	1年次と2年次前期
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	・企業の社会的責任	―
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	―	―
食品衛生	マニュアル等を理解し、厨房・フロアにおける衛生管理について適切に実行することができているか。	★調理学実習Ⅱ	★食品関連法規 ★調理学実習Ⅰ
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について理解することができているか。	★マーケティングリサーチ実習 ・プロモーション論 ・食品流通論	★フードサービス組織論 ★グローバル経営論 ★フードサービスマーケティング論
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	―	―

＜臨地実習Ⅱ（第１期）に反映される職業専門科目＞※★は必修科目

評価項目	臨地実習Ⅱ（第１期）		
	評価の視点	（新） 反映される科目名	（旧） 反映される科目名
履修済みの範囲		1～2年次と3年次前期	１～２年次
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	ー	・企業の社会的責任
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	・ホスピタリティサービス演習	ー
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理について、具体的管理・運営方法を理解することができているか。	★法学概論 ★労務管理と法	★法学概論 ★労務管理と法
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解することができているか。	★事業・商品開発論 ★フードサービス経営分析 ・フードサービス戦略論 ・店舗政策・立地論	★マーケティングリサーチ実習 ・プロモーション論 ・食品流通論
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	ー	ー

＜臨地実習Ⅱ（第２期）に反映される職業専門科目＞※★は必修科目

評価項目	臨地実習Ⅱ（第２期）		
	評価の視点	（新） 反映される科目名	（旧） 反映される科目名
履修済みの範囲		1～3年次	1～2年次と3年次前期
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	―	―
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	・ホスピタリティサービス演習	・ホスピタリティサービス演習
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理の方法について、効率的な仕組みを理解することができているか。	―	―
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解し、利益を生み出す仕組みについて理解することができているか。	★人的資源管理 ★プランニング実習 ・消費者行動論 ・立地分析演習	★事業・商品開発論 ★フードサービス経営分析 ・フードサービス戦略論 ・店舗政策・立地論
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	―	―

また、上記の各臨地実習に反映される科目名に合わせて、反映される科目内容について、講義概要や到達目標に含まれるキーワードを一部抜粋し、実習評価項目との関係性について、以下の表に整理を行った。

＜臨地実習Ⅰ（第１期）に反映される科目内容＞※★は必修科目

評価項目	臨地実習Ⅰ（第1期）		
	評価の視点	科目名	講義概要や到達目標に含まれるキーワード
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	★フードサービス産業論	フードサービス産業の基本的な知識を体系的に学ぶ。
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	★ホスピタリティ論	職場内や日常生活で求められるホスピタリティの考え方を理解する。
食品衛生	マニュアル等を理解し、適切に行動することができているか。	★食品学	食品に関する制度・基準を理解する。
		★食品衛生学	食品衛生の管理を行う店舗管理者としての自覚を養う。
		★調理学	調理の基本操作、目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を修得する。
		★食品関連法規	一般的な食品衛生に関わる法規の意味を理解できるようになる。
		★調理学実習Ⅰ	食材の管理や保存、鮮度管理、厨房機器の衛生管理の方法について身につける。
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について学ぶことができているか。	★経営学概論	経営の基本的な考え方を身につける。
		★経済学概論	経済動向を理解するための視点や考え方の基礎を身につける。
		★簿記論	簿記の仕組みを理解することができる。
		★法学概論	法的思考力を身につける。
		★労務管理と法	適正な労務管理ができる能力を修得する。
		★企業システム論	オフィスツールを身近な業務に適用し活用することができる。
		★経営管理論	企業組織を管理していく上での考え方について学ぶ。
		★マーケティング論	企業のマーケティング活動の意義と手法を理解することができる。
		★会計学	会社の経営活動を会計情報から読み解く力を身につける。
		★原価計算論	原価計算に関する基礎知識や技術を習得する。
		★フードサービス組織論	フードサービス企業における経営管理能力について理解する。
		★グローバル経営論	問題解決能力や意思決定プロセスを修得する。
		★フードサービス マーケティング論	フードサービス企業が現実に展開しているマーケティング手法を理解できる。
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	―	―

＜臨地実習Ⅰ（第２期）に反映される科目内容＞※★は必修科目

評価項目	臨地実習Ⅰ（第２期）		
	評価の視点	科目名	講義概要や到達目標に含まれるキーワード
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	・企業の社会的責任	企業の社会的責任の意義と内容を正確に理解してその重要性を学ぶ。
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	―	―
食品衛生	マニュアル等を理解し、厨房・フロアにおける衛生管理について適切に実行することができているか。	★調理学実習Ⅱ	調理場での迅速な対応力を身につける。
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について理解することができているか。	★マーケティング リサーチ実習	フードサービス企業のビジネスにおけるリサーチの重要性を理解する。
		・プロモーション論	具体的なプロモーションの方法の特徴を理解する。
		・食品流通論	マーケットの変化を分析し、それに応じたサービスを提供する能力を身につける。
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	―	―

＜臨地実習Ⅱ（第１期）に反映される科目内容＞※★は必修科目

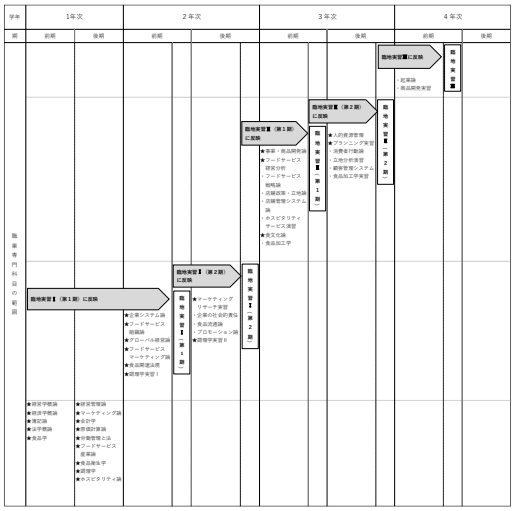
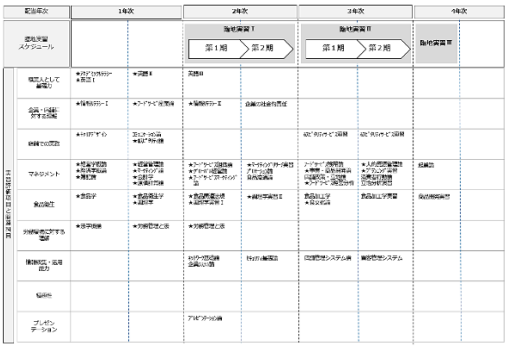
評価項目	臨地実習Ⅱ（第１期）		
	評価の視点	科目名	講義概要や到達目標に含まれるキーワード
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	―	―
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	・ホスピタリティ サービス演習	ケースに応じて様々な対応ができる。
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理について、具体的管理・運営方法を理解することができているか。	―	―
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解することができているか。	★事業・商品開発論	事業や商品を開発するプロセスを学び、それぞれの過程で重要なポイントを理解することができる。
		★フードサービス 経営分析	経営を数値で把握、分析する能力を身につける。
		・フードサービス戦略論	最新の外食・中食の経営特性を理解できる。
		・店舗政策・立地論	新規出店と既存店の関係を理解できる。
		・店舗管理システム論	店舗管理システムの運用における利点と課題について理解できる。
		★食文化論	日本と世界の食文化や特徴を理解できる。
		・食品加工学	食品加工の原理と製造について理解できる。
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	―	―

＜臨地実習Ⅱ（第２期）に反映される科目内容＞※★は必修科目

評価項目	臨地実習Ⅱ（第２期）		
	評価の視点	科目名	講義概要や到達目標に含まれるキーワード
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	―	―
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	・ホスピタリティ サービス演習	ケースに応じて様々な対応ができる。
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理の方法について、効率的な仕組みを理解することができているか。	―	―
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解し、利益を生み出す仕組みについて理解することができているか。	★人的資源管理	企業や組織における人的資源管理の仕組みと実際を学ぶ。
		★プランニング実習	企画力とプロデュース力を身につける。
		・消費者行動論	消費者心理とその行動を理解する。
		・立地分析演習	各商圏分析モデルを実際に使用し、商圏を分析できる。
		・食品加工学実習	商品開発にも応用できる発想力を身につける。
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	―	―

以上より、各臨地実習へ臨むにあたり、実習時期との関係から履修済みの職業専門科目の範囲を見直し、合わせて科目内容を整理することで、適切に臨地実習に各科目内容を反映させることができるように修正した。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　11.2　実習評価表の項目と配当年次

新	旧
	

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　11.2　実習内容　P76

新	旧
（2）臨地実習Ⅰ・Ⅱと関連科目について 臨地実習Ⅰに臨むにあたり、1年次から2年次の職業専門科目における必修科目として、全ての学生が簿記・会計やマーケティングに関連する科目、経営管理に関する科目、フードサービス業界の特徴を理解するための科目、食品衛生や食品関連法規、調理に関する基礎を理解するための科目を履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識を実際の現場での実務と結びつけ、店舗運営の仕組みや食品衛生の重要性を理解できるような実習構成としている。	臨地実習Ⅰに臨むにあたり、1 年次の必修科目として、全ての学生がフードサービス業界の特徴を理解するための科目、食品衛生および調理に関する基礎を理解するための科目を履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識を実際の現場での実務と結びつけ、店舗運営の仕組みや食品衛生の重要性を理解できるような実習構成としている。
臨地実習Ⅱに臨むにあたり、既に臨地実習Ⅰで体験した実務と修得した知識に加え、2年次から3年次までの職業専門科目における必修科目として、全ての学生がフードサービスに関するマーケティングについて実習を通して学ぶための科目、人的資源管理に関する科目、調理に関する理論と技術に	臨地実習Ⅱに臨むにあたり、既に臨地実習Ⅰで体験した実務と修得した知識に加え、2年次までの必修科目として、全ての学生がフードサービスに関するマーケティングについて理解するための科目、労務管理や労働関連法規について理解するための科目、食品関連法規、調理に関する理論と技術に

関する科目は履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識と技術を基盤として、店舗運営管理の仕組みやフードサービス業界における労働環境の特色について理解できるような実習構成としている。	関する科目は履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識と技術を基盤として、店舗運営管理の仕組みやフードサービス業界における労働環境の特色について理解できるような実習構成としている。

(4) 審査意見１及び５への対応も踏まえた上で、今後の産業構造の変化を見据えて、フードサービス産業及び他業種を含む諸産業の将来的な展開を含む企業変化へ対応できる能力を涵養するため、食に関わる生産・加工・流通・販売等の各プロセスにおける新規業態の開発に資するような先端的な実習先を確保することや当該実習の代替となる見学を含む演習について教育課程上に適切に位置付けること。

（対応）

ご指摘のとおり、審査意見１及び５への対応を踏まえた上で、企業変化へ対応できる能力を涵養するため、先端的な実習先へ当該実習の代替となる見学を含む演習について教育課程上に適切に位置付けた。

＜教育課程上の位置づけ＞

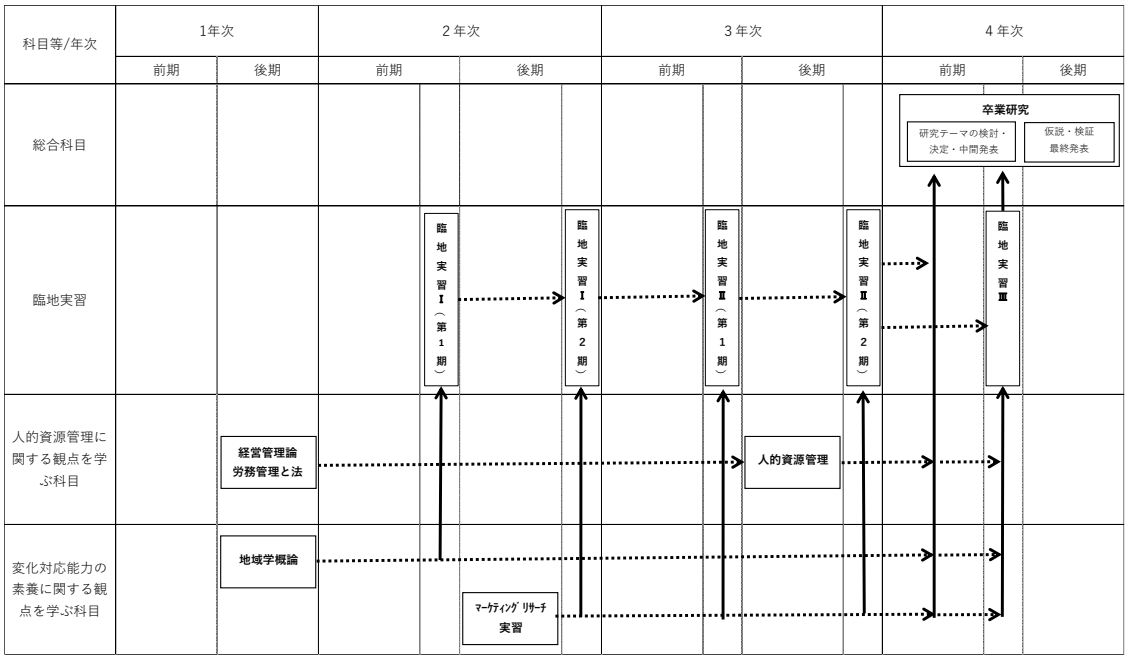
修正点 1.マーケティングリサーチ実習と臨地実習および総合科目との関係性について

修正点 2.マーケティングリサーチ実習の具体的な内容について

１．マーケティングリサーチ実習と臨地実習および総合科目との関係性について

企業変化へ対応できる能力を涵養するための見学を含む科目については、「マーケティングリサーチ実習」に組み込んだ。マーケティングリサーチ実習の教育課程上の位置づけは以下の通りとした。

●教育課程上のマーケティングリサーチ実習の位置づけ



審査意見１を踏まえディプロマ・ポリシー５の修正を行ったことで、臨地実習Ⅲの教育内容について見直しを行い、あわせて総合科目である「卒業研究」との関係性についても見直しを行った。

臨地実習Ⅲは、飲食店舗をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）において、臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習を通して学生が気づいた店舗内の課題や企業側から提示された課題について、学生が解決するための具体策について企画書を作成し、最終日にプレゼンテーションを行うことで、実務に即した実践的かつ効率的な仕組みやアイデアを発想できる能力を身につけることを目的とする。

また、実習指導教員は、学生が仮説の設定を行う際に、店舗マネジャーに必要な６つの能力に関する領域において設定するよう指導することとし、以下の 3 つの科目等を関連付けて、フードサービス企業が喫緊に直面している課題を踏まえ、今後の社会や産業構造の変化を見越し、実習先企業が取り組むべき課題と仮説を設定するように促す。

＜課題設定にあたり関連づける３つの科目等＞

① 臨地実習と直接的に関連する職業専門科目
② 臨地実習Ⅰ・Ⅱでの経験
③ 俯瞰的視野を育成する展開科目

さらに、課題と仮説の設定にあたり、学生には以下のポイントを伝えることで、変化対応能力の素養を育成する。

＜変化対応能力の素養を育成するポイント＞

① 変化の兆候を敏感に感じ取ること。
② 小さな気づきから改善点へつなげること。
③ ①および②を積み上げること。

課題と仮説の設定にあたり、実習指導教員はその内容を確認し、臨地実習Ⅲの到達目標を達成するにふさわしい内容になっているかを判断し、各々の学生の学修状況や卒業後の進路希望に合わせて、適切な指導を行うこととする。履修済みの職業専門科目と課題と仮説の例は、下記を想定している。

＜６つの能力に関する領域別履修済み職業専門科目と課題と仮説の例＞　※★は必修科目

領　域	履修済み科目	想定する課題と仮説の例
①人的資源（スタッフ）の管理能力	★経営管理論 ★労務管理と法 ★法学概論 ★フードサービス組織論	（課題例） ・人件費構成と労働力配分に関する効率化を考える。 （仮説）

	★ホスピタリティ論 ・ホスピタリティサービス演習 ★人的資源管理	・来客の時間帯・曜日変動や季節変動に対する人（パート・アルバイトを含む）の確保と配分を、より適切に行うことができる。 （対応） ・来店客数や売上データと人の時間帯別・曜日別配置、年間の労働力配分と人件費構成を見直す。
②物的資源の管理能力	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・店舗管理システム論	（課題例） ・店舗投資額と回収期間を分析する。 （仮説） ・店舗にもライフサイクルがあり、適切な改廃のタイミングを設定する必要がある。 （対応） ・店舗の新設や改装の投資額と、売上・利益や来店客数の時系列分析から適切な設備投資と回収の期間を設定する。
③財務的資源の管理能力	★簿記論 ★会計学 ★原価計算論 ★経営学概論 ★経済学概論 ★フードサービス経営分析 ・顧客管理システム	（課題例） ・財務諸表分析による他社との比較 （仮説） ・固定資産投資を少なくし流動性を高めたほうが経営の弾力性が高く競争力がある。 （対応） ・財務諸表の時系列分析と指標化により、他者と比較し仮説の妥当性を証明する。
④その他の活動の管理能力	★企業システム論 ★マーケティング論 ★ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ★ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ★プランニング実習 ★事業・商品開発論 ★フードサービス産業論 ・消費者行動論 ・店舗政策・立地論 ・立地分析演習 ・食品流通論 ・プロモーション論	（課題例） ・プロモーション手段と来店客数の関係分析 （仮説） ・複数のプロモーション手段を地域に合わせて展開することが効果的 （対応） ・プロモーションの展開と来店客数および売り上げの変動から、プロモーション手段の有効性を検証する。
⑤職業人としての基礎能力	※基礎科目で履修済み	（課題例） ・現場提案型制度の有効性

		（仮説） ・現場からのボトムアップ型で提案を受け付け、フィードバックしていくことにより、売上が改善される。 （対応） ・現場提案の制度の有無、提案の導入状況、活発な店舗とそうでない店舗の時系列的な売り上げ変動の比較を行う。
⑥食の知識	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・食品流通論 ・食品加工学 ・食品加工学実習	（課題例） ・現場における衛生管理の重要性分析 （仮説） ・衛生管理を行うことがサービスの質や顧客評価の向上につながる。 （対応） ・現場における衛生管理マニュアルの内容、衛生教育・指導、実施状況等の現状を確認し、衛生管理を徹底している店舗の売上や顧客評価との関連を分析し、改善につなげる。

また、フードサービス企業における課題および仮説については、6つの領域の垣根を超え、複合的な視点や要素から設定することが求められる。そのためにも、それぞれの科目で学んだ学修内容を結び付け、組み合わせて発想する思考力や新たなものの見方が必要となる。

なお、６つの領域における到達度については、ルーブリック評価手法を用いて 3 段階にて評価を行う。本評価は、シラバスの「成績評価の方法」の「企画書（３０％)」の一部に該当するものとし、実習指導教員と実習指導者と連携し、最終的な企画書の成績評価として考慮するものとする。

具体的な6つの領域におけるルーブリック評価の基準は以下のとおりとする。

＜6つの領域におけるルーブリック評価の基準＞

領域	ルーブリック評価の基準		
	3＜優秀＞	2＜普通＞	1＜努力が必要＞
①人的資源（スタッフ）の管理能力	企業の実情を把握し、人事課題への対応について、的確なテーマを設定することができている。	人事課題への対応に関するテーマを設定することができている。	人事課題を的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
②物的資源の管理能力	施設・設備に関する具体的なマネジメントやオペレーションに関する課題について、的確なテーマを設定することができて	施設・設備のマネジメントに関する課題について、テーマを設定することができている。	施設・設備のマネジメントに関する課題について的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みが

	いる。		できていない。
③財務的資源の管理能力	店舗や企業の運営状況に関する数値を把握し、財務的な課題について、的確なテーマを設定することができている。	店舗や企業の財務的な課題について、テーマを設定することができている。	店舗や企業の財務的な課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
④その他の活動の管理能力	店舗における顧客対応面の具体的なマネジメントやオペレーションに関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	店舗における顧客対応面のマネジメントに関する課題について、テーマを設定することができている。	店舗における顧客対応面の課題ついて、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
⑤職業人としての基礎能力	働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）や社会人としての一般教養に関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、テーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
⑥食の知識	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの食に関する知識を総合的に生かし、的確なテーマを設定することができている。	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かし、テーマを設定することができている。	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かしたテーマへの落とし込みができていない。

上記の内容を「臨地実習指導要項」に加筆し、学生にもディプロマ・ポリシー５と臨地実習Ⅲの関係性、実習内容や達成目標を確認できるようにした。

【資料５】臨地実習指導要項

臨地実習Ⅲは、配当年次が４年次前期のため、４年次通年で開講する総合科目である「卒業研究」と関連づけた実習を希望する学生も想定される。

卒業研究については、前半（4 月～9 月）で研究テーマの検討・決定・中間発表を行い、後半（10 月～3 月）で研究テーマについて仮説・検証・最終発表を行う。ゼミの決定は４年次４月に希望調査を行い、卒業研究担当教員が協議し、最終決定する。研究テーマに合わせて臨地実習Ⅲでの実践内容や結果を、卒業研究結果の一部として使用したい学生がいれば、学生の研究テーマと受け入れ先企業の意向を実習指導教員が確認し、個人面談と実習指導者との打ち合わせを行いながら、最終的に決定する。

また、テーマの選定にあたり、人的資源に関連する事項は、フードサービス業界において

慢性的な課題であり、また店舗マネジャーの職務においても中核的な課題であることから、卒業研究のテーマとして希望する学生が多いことが予想される。さらに、ディプロマ・ポリシー５の「変化対応能力の素養」についても、今後の産業構造の変化を見据えた視点で課題意識をもち、テーマとして取り上げることを希望する学生がいることも想定される。

これらを踏まえ、卒業研究のテーマを決定する 4 年次前期までに、人的資源に関する視点を学ぶ科目である「経営管理論」「人的資源管理」と、これらの科目に関連する「労務管理と法」、そして、変化対応能力の素養に関する視点を学ぶ科目である「地域学概論」と「マーケティングリサーチ実習」を履修し、さらにこれらの科目での学びを中心に、段階的にフードサービス企業のマネジメントを理解し実践を積み重ねていくことができる臨地実習を履修することができる科目配置として、教育課程上に位置づけた。

２．マーケティングリサーチ実習の具体的な内容について

石川県内の地元企業には、6 次産業化やインテグレーションなど新たな仕組みの開発、経営資源の活用による新分野の開拓、新商品や新技術の導入など、創意工夫により成長してきた様々なフードサービス関連企業があり、それぞれ経営的特徴がある。また、新たな商業設備や飲食の提供の場が生まれている。その中で注目すべき適切な企業や団体、施設・設備等を選定し、見学を実施し、その発展段階と革新性について触れるとともに教育課程の教材として活用する。

審査意見１および５の対応で述べたように「マーケティングリサーチ実習」の内容に「見学」と「ケース・メソッド」手法の導入により単なる見学にとどまらず「事前調査」と事後の「考察」の段階を加える。このような主体的で自律的な学習により、学生が行う「臨地実習」の経験と合わせて「将来的な展開を含む企業変化に対応できる能力の涵養」に資することができる。

マーケティングリサーチ実習における見学先の候補については、地元企業や地域社会（自治体等）を以下のとおり選定した。なお、環境変化が目まぐるしいことから、よりトピックな注目すべき事象が生起した場合は対象を変更する場合がある。

候補 1.㈱ハチバン：組織および商品管理

㈱ハチバンは、石川県に本社を置き、飲食店フランチャイズ・チェーン事業、飲食店の経営および運営委託業務、食品・食品原材料の製造加工および販売、食料品および調味料の輸出入および販売を行っている。多面的な事業内容の管理運営実績により候補として選択した。

◇飲食店およびフランチャイズ事業

コンセプトが異なる 3 パターンのラーメン店（8 番らーめん、8 番らーめん express、8 番らーめん麺座）と和食店（八兆屋、長八、駅の蔵、市の蔵）、地元食材を使用した健康をコンセプトとしたレストラン（野ふうど）を展開している。

そのほか、高速道路サービスエリア内において金沢・加賀・能登らしさをテーマにした空間の演出と食を提供する店舗（2017 年 4 月）、白山市内の道の駅フードコートに地元生産者との連携により季節性の高い農産物産物の購入を契約・調達し、期間限定の四季を感じられる料理を提供する店舗（2018 年 4 月）など、もともとはラーメン店を主力としていたが、近年は消費の多様化に対応して業態の複合化が図られている。

店舗で使用する食材の生産工場およびセントラルキッチンを保有し、製麺に関しては「圧延 6 工程」「二段熟成」等の独自技術を開発している。その技術を生かし、生活協同組合やスーパーマーケット、コンビニエンスストアーなどに対し、オリジナルの麺製品や冷凍ギョーザなどを販売している。

◇海外展開

海外では、1992 年よりタイにおけるフランチャイズチェーンエリアライセンス契約による店舗展開を開始、店舗で使用するエキス・調味料の輸出を行っている。現在は、タイを中心に香港（2003 年 7 月）、ベトナム（2019 年 7 月進出）へと店舗を拡大し、海外での運営や業態開発に関するノウハウを蓄積している。2019 年にはタイにディストリビューションセンターを建設し、店舗別アソートメントなどの流通加工を行っている。

◇社内教育

本社横に店舗と同じキッチン設備を持つトレーニングルーム、研修ルームを備えた社内教育施設「ハチバンアカデミー」を 2017 年 4 月に開設し、商品の品質安定、調理技術向上を目的としたトレーニング、接客レベル向上の研修が行われている。

候補 2.㈱ぶどうの木：6 次産業化および新業態開発

ぶどう農園からスタートし、農産物の生産、加工、販売までの 6 次産業的な企業戦略プロセスにより事業分野を拡大してきた企業であり、生産から最終消費者への販売まで一連のプロセスをカバーしていることから候補として選択した。

◇事業展開

㈱ぶどうの木は、創業者が親からぶどう農園の経営を引き継いだところから始まった。しかし、ぶどうの生産・販売だけでは採算が取れず、農園の横にカフェを開いたことが新たな事業展開のきっかけとなった。単なるカフェでは集客力に乏しいところから、中核商品としてチーズケーキを導入し、それをきっかけに独自の製造ノウハウを積み上げ、その応用で洋菓子の製造販売に進出した。さらに、ぶどうの付加価値を高めるために加工を行うことを考え、技術開発と人材確保に試行錯誤しながらも、新製品開発を行いジンジャードリンクなどのヒット商品を生み出してきた。現在でもぶどう農園をガーデンブライダルなどのイベントに活用しつつ、ぶどうの生産と販売を維持している。

2015 年 10 月には北陸道森本インター近くに新工場を建設し、米菓に参入するとともに生産を集約化し効率化を図っている。また、敷地を盛上げた丘に建てられた工場のサインは、丘の形状とコンクリート製のロゴのみでデザインされており、視認性の良いデザインと周

囲の景観との調和の点が評価され、石川商工連合会賞を受賞した。
◇店舗展開
農園に隣接したカフェを皮切りに、ケーキショップ、和菓子ショップ、レストラン（フランス料理、イタリア料理、和食)、ギフトショップ、ブライダル施設、ワインバーなど多業態を運営するとともに、自社製品のインターネット販売を行っている。特に、カフェや洋菓子とは技術的に全く異なる和食店経営と和菓子製造販売への進出は、現状にとどまらないという創業者の経営方針を反映している。
◇組織運営
ぶどうの木では、特性が全く異なる複数の事業分野をまとめていくという困難な課題がある。組織運営は、各事業部署を単位とした小集団の独立採算方式による「アメーバ経営」方式を採用している。各集団ごとの独立採算制をとることにより、小集団のリーダーは収支責任を自覚し経営的視点から組織運営を行う。それにより、コストや組織への貢献度合いが意識されるようになり、経営者的視点を備えた人材が育成されることを狙いとしている。

候補 3.㈱福光屋：伝統技術の革新およびコンセプト型店舗
日本酒の醸造技術を応用し、消費行動の変化に対応した事業展開を行っている点で候補とした。
1625 年創業の老舗酒造企業である。伝統的な発酵技術を基盤に、日本酒だけではなく発酵食品、化粧品分野へと新機軸の事業を展開し、それに伴う新製品・新技術を開発しているだけではなく、インターネット販売による販路の複合化やコンセプト小売店舗により情報発信と顧客動向を把握する仕組みを構築している。
あわせて金沢の伝統と文化を代表しているひがし茶屋街において、自社製品や酒器の販売、酒と肴、酒蔵スイーツを提供する直営店を設けて消費者のモニタリングを行っている。また「自然と発酵」をコンセプトにした提案型ギフトショップを東京ミッドタウンに設置しているなど、酒造業の枠を超えて時代に合わせた多面的な事業展開を行っている。伝統技術を革新し新事業分野への進出を図り、商品生産からコンセプト型小売店舗開発を行っているという点で注目される。

候補 4.白山市：地域社会及び持続可能性
地域の環境、産業、暮らしなどにかかわる総合的視点から施策を展開しているのは自治体であり、企業経営とは異なる公共的視点や地域の未来構想を学ぶ上で、地元自治体を事例とするのが適切であることから候補とした。
日本海の海岸から白山地域まで広大な面積を持つ白山市は、域内に白山手取川ジオパーク、白山ユネスコエコパークなどの豊かな自然資源を持ち、観光にも力を入れている。政策的に自然環境保全と暮らしや地域経済とのバランスが取れた地域づくりを目指している自治体である。

産業の面では手取川水系の水資源を活用した農業（水稲や園芸作物）、醸造業、各種製造業、小売り業などの地元に密着した産業の育成を図るとともに、持続可能な地域社会を目指して将来へ向けての街づくりが行われている。フードサービスの関連では、地産地消や農業の多面的機能発揮、6 次産業化推進など、様々な施策が行われており、企業経営の視点とは異なる地域社会の切り口により、生産から消費までの産業振興プロセスや、将来へ向けての産業・社会構造の変遷を学ぶことができる。

以上より、審査意見 1 および 5 への対応を踏まえ、教育課程における各科目の位置づけを明確にし、適切に位置づけた。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 11 章　11.1　実習の目的

新	旧
11.1　実習の目的 本実習は、2 年次から 4 年次前期の期間において、600 時間の企業内実習を通して、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的としている。具体的には、主にフードサービス企業のうち、飲食サービスを提供する飲食店舗（以下、飲食店舗）をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）およびそれらの飲食店舗にて、店舗マネジャーやスーパーバイザー、経営企画マネジャーなど、フードサービス企業における管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につけ、さらに今後の産業構造の変化を見据えて、将来的な企業変化に対応できる「変化対応能力の素養」を育成することを目的とする。 本実習では、実践力を修得するために、「店舗内のマネジメントレベル」と「組織内のマネジメントレベル」の 2 つの職業能力水準に分け、それぞれの職務行動・実務内容から、臨地実習ⅠおよびⅡは主にディプロ	11.1　実習の目的 本実習は、2 年次から 4 年次前期の期間において、600 時間の企業内実習を通して、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的としている。具体的には、主にフードサービス企業のうち、飲食サービスを提供する飲食店舗（以下、飲食店舗）をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）およびそれらの飲食店舗にて、店舗マネジャーやスーパーバイザー、経営企画マネジャーなど、フードサービス企業における管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につけることを目指す。（追加） 本実習では、実践力を修得するために、「店舗内のマネジメントレベル」と「組織内のマネジメントレベル」の 2 つの職業能力水準に分け、それぞれの職務行動・実務内容から、臨地実習ⅠおよびⅡは主にディプロ

マ・ポリシー３の能力習得を目指した「店舗内のマネジメントレベル」、臨地実習Ⅲは主にディプロマ・ポリシー５の能力習得を目指した「組織内のマネジメントレベル」とし、各レベルに応じた講義・演習・実習科目を適切に配置した教育課程を編成した。 また、本実習は、フードサービス企業の経営に特化したプロフェッショナルとして必要とされる経営学の知識・技能の学修段階および思考力・発想力の修得段階に合わせた実践的経験の機会として配置し、学内での学びと実践的経験による学修を繰り返し積み重ねることで、学生が自ら思考し、実践し、改善することができる能力を身につけることを目指す。特に、「リーダーシップ」や「モチベーション」に係る内容は店舗マネジャーの職務において中核的な課題であることから、臨地実習を通して実際の現場での運用や工夫などを体験することができる貴重な学修の機会とする。さらに、現実社会に関する情報を収集・分析・処理する能力や多様な組織の中で働く人たちとのコミュニケーションを通して、洞察力や観察力を養うとともに、社会人としての立ち居振る舞いや心構え、就労への理解や職業観を育成し、卒業後の進路や社会人としての意識を高める。	マ・ポリシー３の能力習得を目指した「店舗内のマネジメントレベル」、臨地実習Ⅲは主にディプロマ・ポリシー５の能力習得を目指した「組織内のマネジメントレベル」とし、各レベルに応じた講義・演習・実習科目を適切に配置した教育課程を編成した。 また、本実習は、フードサービス企業の経営に特化したプロフェッショナルとして必要とされる経営学の知識・技能の学修段階および思考力・発想力の修得段階に合わせた実践的経験の機会として配置し、学内での学びと実践的経験による学修を繰り返し積み重ねることで、学生が自ら思考し、実践し、改善することができる能力を身につけることを目指す。（追加） さらに、現実社会に関する情報を収集・分析・処理する能力や多様な組織の中で働く人たちとのコミュニケーションを通して、洞察力や観察力を養うとともに、社会人としての立ち居振る舞いや心構え、就労への理解や職業観を育成し、卒業後の進路や社会人としての意識を高める。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 11 章　11.2　実習の内容

新	旧
11.2　実習内容 （１）実習の流れと教育課程 臨地実習ⅠおよびⅡは、飲食店舗内で店舗マネジャーとしての実務について実践的経験をすることで、店舗レベルのマネジメントに関する実践力を身につける。臨地実習	11.2　実習内容 臨地実習ⅠおよびⅡは、飲食店舗内で店舗マネジャーとしての実務について実践的経験をすることで、店舗レベルのマネジメントに関する実践力を身につける。臨地実習

ⅠおよびⅡは、240時間（30日間）の実習とし、年間2クールとして運営する。1クール120時間（15日間）として、臨地実習Ⅰ・Ⅱでは、1か所ないし2か所の店舗で実習を行う。 臨地実習Ⅲは、チェーン店舗を運営・経営する企業内において、店舗内や企業内における課題を解決するために仮説を立て検証し、最終的にプレゼンテーションを行う実習をとおして、組織レベルのマネジメントに関する実践力と新たな仕組みやサービスなどを開発できる能力を身につける。実習時間は、120時間（15日間）とし、1か所の企業内で実習を行う。 また、1年次後期（12月）に臨地実習に関するオリエンテーションを行い、臨地実習の流れや学びの目的、評価方法や実施スケジュール、実習先の案内等を行い、実習に対する学生の意欲を喚起する。 特に、評価方法については、4年間の教育課程と臨地実習との関連性がわかるよう、丁寧に説明を行う。具体的には、臨地実習で修得する「実践力」と「変化対応能力の素養」を踏まえたうえで、それらの能力を修得することができるよう、「実習評価表」において、各能力習得に関連する評価項目を設定する。評価は、評価表の項目ごとに3段階で行い、最終的な総合評価として3段階（3＜優秀＞、2＜普通＞、1＜努力が必要＞）で到達度を判定する。それにより学生自身が各評価項目に対する到達度を明確かつ端的に理解することができるようにした。なお、到達度については、各項目について以下の基準を設定し、実習指導者と情報共有を行いながら、実習指導者の違いによる評価の差ができるだけ生じないように配	ⅠおよびⅡは、240時間（30日間）の実習とし、年間2クーとして運営する。1クール120時間（15日間）として、臨地実習Ⅰ・Ⅱでは、1か所ないし2か所の店舗で実習を行う。 臨地実習Ⅲは、チェーン店舗を運営・経営する企業内において、店舗内や企業内における課題を解決するために仮説を立て検証し、最終的にプレゼンテーションを行う実習をとおして、組織レベルのマネジメントに関する実践力と新たな仕組みやサービスなどを開発できる能力を身につける。実習時間は、120時間（15日間）とし、1か所の企業内で実習を行う。 また、1年次後期（12月）に臨地実習に関するオリエンテーションを行い、臨地実習の流れや学びの目的、評価方法や実施スケジュール、実習先の案内等を行い、実習に対する学生の意欲を喚起する。 特に、評価方法については、4年間の教育課程と臨地実習との関連性がわかるよう、丁寧に説明を行う。具体的には、臨地実習で修得する「実践力」を踏まえたうえで、それらの能力を修得することができるよう、「実習評価表」において、各能力習得に関連する評価項目を設定する。評価は、評価表の項目ごとに3段階で行い、最終的な総合評価として3段階（3＜優秀＞、2＜普通＞、1＜努力が必要＞）で到達度を判定する。それにより学生自身が各評価項目に対する到達度を明確かつ端的に理解することができるようにした。なお、到達度については、各項目について以下の基準を設定し、実習指導者と情報共有を行いながら、実習指導者の違いによる評価の差ができるだけ生じないように配慮した。

慮した。

●到達度の基準

評価	到達度の基準
3＜優秀＞	実習期間の8割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について8割以上達成できていた。
2＜普通＞	実習期間の6割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について6割以上達成できていた。
1＜努力が必要＞	実習期間の6割未満の日数しか評価の視点を達成できなかった。 または、評価の視点について達成度が6割未満であった。

●到達度を確認する実践力と評価項目

到達度を確認する実践力	評価項目		
	臨地実習Ⅰ	臨地実習Ⅱ	臨地実習Ⅲ
①職業人として企業組織内において活動していくための一般的な基礎力	・職業人としての基礎力 ・企業・店舗に対する理解		・積極性 ・職業人としての基礎力

●到達度の基準

評価	到達度の基準
3＜優秀＞	実習期間の7割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について7割以上達成できていた。
2＜普通＞	実習期間の5割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について5割以上達成できていた。
1＜努力が必要＞	実習期間の5割未満の日数しか評価の視点を達成できなかった。 または、評価の視点について達成度が5割未満であった。

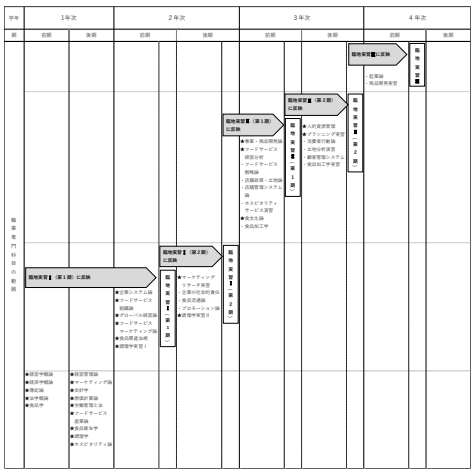
●到達度を確認する実践力と評価項目

到達度を確認する実践力	評価項目		
	臨地実習Ⅰ	臨地実習Ⅱ	臨地実習Ⅲ
（1）職業人として企業組織内において活動していくための一般的な基礎力	・職業人としての基礎力 ・企業・店舗に対する理解		・積極性 ・職業人としての基礎力

②フードサービス企業の経営理論・考え方の理解と応用力	・店舗での実務 ・マネジメント		・プレゼンテーション
③フードサービスに関わる食材や調理技術や情報技術に関する知識・理解と修得	・食品衛生	・労働環境に対する理解	・情報収集・活用能力

到達度を確認する実践力と評価項目について、臨地実習に直接的に反映される職業専門科目の配当年次は以下のとおりとなっている。

●実習評価表の項目と配当年次　※★は必修科目

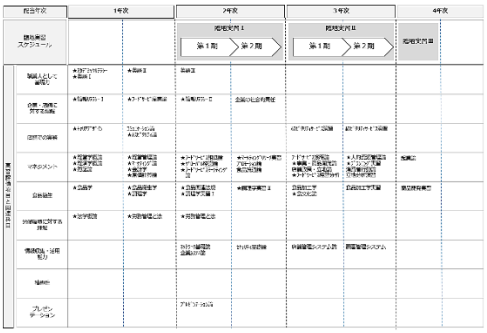


上記をふまえ、学生が 4 年間の学修において目的意識をもって実習に臨むことができるようにする。
実習先については、事前に学生に実習先の

（2）フードサービス企業の経営理論・考え方の理解と応用力	・店舗での実務 ・マネジメント		・プレゼンテーション
（3）フードサービスに関わる食材や調理技術や情報技術に関する知識・理解と修得	・食品衛生	・労働環境に対する理解	・情報収集・活用能力

到達度を確認する実践力と評価項目について、基礎科目及び職業専門科目の配当年次は以下のとおりとなっている。

●実習評価表の項目と配当年次　※★は必修科目



上記をふまえ、学生が 4 年間の学修において目的意識をもって実習に臨むことができるようにする。
実習先については、事前に学生に実習先の

希望をアンケートで確認した上で、最終的には自宅からの移動時間を考慮し、実習指導教員が調整・決定する。その際、アンケートには複数希望を記載してもらうことで、できる限り学生の希望を満たすことができるように配慮する。 実施期間については、臨地実習ⅠおよびⅡは、夏季休暇期間中および春期休暇期間中に行い、臨地実習Ⅲは夏季休暇期間中に行う。 実習生の受け入れ人数については、実習先から指定された定員数に合わせて学生を配置することで、充実した教育環境と指導体制を整えることができるようにする。 各店舗および企業での実習開始前に、学生に企業分析シート【資料 11-1】を配布し、実習先の概要や経営理念、事業展開等に関する情報収集に取り組ませることで企業分析を行い、実習先に対する理解を深めさせたうえで、実習に臨ませることとする。実習指導者には、事前学習としての企業分析の状況も、評価項目として含まれていることを事前に伝えたうえで、事前学習の状況についても評価をもらう。 実習終了後は、事後学習として、実習レポートを作成する。レポートの内容としては、実際の現場での気づきや発見、店舗内における改善点やオペレーションや商品に関する疑問点、そして次の臨地実習での目標などを、論理的な文章としてまとめ上げることで、実習での学びの振り返りとする。実習レポートは、各実習期間終了後に実習日誌の内容をふまえて作成する。実習期間中に日々記録する実習日誌への記載内容は、各実習における到達目標を達成できたのかを判断する評価の大きな要素となる。本実	希望をアンケートで確認した上で、最終的には自宅からの移動時間を考慮し、実習指導教員が調整・決定する。その際、アンケートには複数希望を記載してもらうことで、できる限り学生の希望を満たすことができるように配慮する。 実施期間については、臨地実習ⅠおよびⅡは、夏季休暇期間中および春期休暇期間中に行い、臨地実習Ⅲは夏季休暇期間中に行う。 実習生の受け入れ人数については、実習先から指定された定員数に合わせて学生を配置することで、充実した教育環境と指導体制を整えることができるようにする。 各店舗および企業での実習開始前に、学生に企業分析シート【資料 11-1】を配布し、実習先の概要や経営理念、事業展開等に関する情報収集に取り組ませることで企業分析を行い、実習先に対する理解を深めさせたうえで、実習に臨ませることとする。実習指導者には、事前学習としての企業分析の状況も、評価項目として含まれていることを事前に伝えたうえで、事前学習の状況についても評価をもらう。 実習終了後は、事後学習として、実習レポートを作成する。レポートの内容としては、実際の現場での気づきや発見、店舗内における改善点やオペレーションや商品に関する疑問点、そして次の臨地実習での目標などを、論理的な文章としてまとめ上げることで、実習での学びの振り返りとする。 （追加）

習での学修内容に対する理解の深化・定着を図るためにも、論理的思考で情報を整理し、文章として自己の考えや気づきを表現する実習レポートは、学生ひとりひとりの理解度を量る上で、重要な学修方法として位置付けている。 実習日誌には、「本日の目標」「実習内容」「感想・考察等」に加え「実習指導者の所見」の欄を設けている。実習開始前のオリエンテーションで、実習日誌や実習レポートの記入上の注意、記録のポイント等のアナウンスを行い、各実習の到達目標やポイントとなる視点について、シラバスや臨地実習指導要項について説明を行うことを予定している。その際、実習指導教員から学生たちに、人材の管理・活用に関する内容が店舗マネジャーの中核的な課題の１つであることを伝え、実際の現場を通して体感したことや経験したことを、実習日誌に記録として残し、実習終了後の実習レポートにも、それらの視点を踏まえたうえで、文章として簡潔にまとめるように指示を出すことで、学生の理解度を量ることとする。 人的資源の重要性やリーダーシップ等に関する科目は、1 年次後期に開講する「経営管理論」および「労務管理と法」で人の管理に関する基礎理論と考え方を理解するとともに労働環境に関する法制度を学習する。人的資源管理は、「経営管理論」や「労務管理と法」で学んだ企業の組織運営に関する基礎的な理論や考え方を基盤とし、それらを応用し、経営資源として必須である人材の管理・運営・活用の重要性について理解を深める学修内容とし、経営管理論の発展・応用的な科目として位置づけている。よって、臨地実習Ⅰ（第１・２期）と臨地実習Ⅱ	

（第 1 期）は、これらの科目で学んだ知識を生かし、実際の現場における人的資源の役割についての経験と知見を重ねたうえで 3 年次後期に人的資源管理を履修するカリキュラム構成となっている。そのうえで次のステップである臨地実習Ⅱ（第 2 期）と臨地実習Ⅲに臨むことで、人的資源の管理・運営・活用について理解を深め、さらに臨地実習Ⅲでの課題発見や情報収集の基盤となる視点を養うことを想定している。

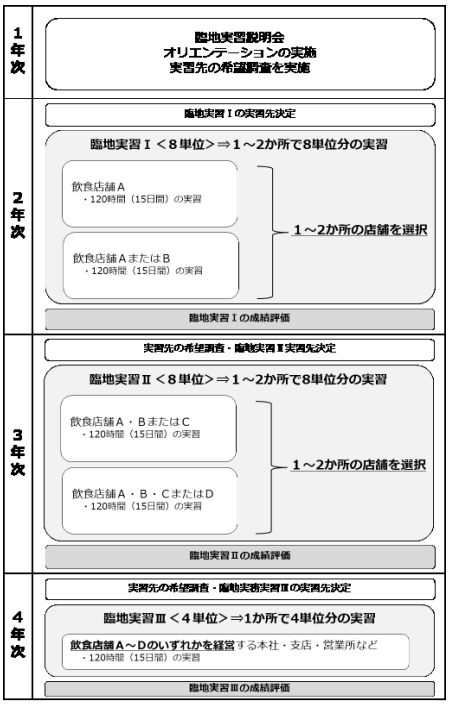
●臨地実習に関する 4 年間の流れ



（2）臨地実習Ⅰ・Ⅱと関連科目について

臨地実習Ⅰに臨むにあたり、1 年次から 2 年次の職業専門科目における必修科目として、全ての学生が簿記・会計やマーケティングに関連する科目、経営管理に関する科目、フードサービス業界の特徴を理解するための科目、食品衛生や食品関連法規、調理に関する基礎を理解するための科目を履修修得済みの状況で実習に臨むこととな

●臨地実習に関する 4 年間の流れ



臨地実習Ⅰに臨むにあたり、1 年次の必修科目として、全ての学生がフードサービス業界の特徴を理解するための科目、食品衛生および調理に関する基礎を理解するための科目を履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識を実際の現場での実務と結びつけ、店舗運営の仕組みや食品衛生の重要性を理解できるよう

る。よって、それらの知識を実際の現場での実務と結びつけ、店舗運営の仕組みや食品衛生の重要性を理解できるような実習構成としている。 臨地実習Ⅱに臨むにあたり、既に臨地実習Ⅰで体験した実務と修得した知識に加え、2年次から3年次までの職業専門科目における必修科目として、全ての学生がフードサービスに関するマーケティングについて実習を通して学ぶための科目、人的資源管理に関する科目、調理に関する理論と技術に関する科目は履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識と技術を基盤として、店舗運営管理の仕組みやフードサービス業界における労働環境の特色について理解できるような実習構成としている。	な実習構成としている。 臨地実習Ⅱに臨むにあたり、既に臨地実習Ⅰで体験した実務と修得した知識に加え、2年次までの必修科目として、全ての学生がフードサービスに関するマーケティングについて理解するための科目、労務管理や労働関連法規について理解するための科目、食品関連法規、調理に関する理論と技術に関する科目は履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識と技術を基盤として、店舗運営管理の仕組みやフードサービス業界における労働環境の特色について理解できるような実習構成としている。
（3）臨地実習Ⅲと関連科目について 臨地実習Ⅲは、飲食店舗をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）において、臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習を通して学生が気づいた店舗内の課題や企業側から提示された課題について、学生が解決するための具体策について企画書を作成し、最終日にプレゼンテーションを行う。実習指導者（企業）からは、企画書の実用性や汎用性の観点、プレゼンテーションを通して情報の伝え方やコミュニケーションの観点から評価をうけ、実務に即した実践的かつ効率的な仕組みやアイデアを創造、開発できる能力を身につける。 本実習に臨むにあたり、既に臨地実習ⅠおよびⅡで店舗マネジャーとしての実務や店舗運営の仕組み、またそれらに関連する知識に加え、3年次の必修科目として、全ての	臨地実習Ⅲは、飲食店舗をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）において、臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習を通して学生が気づいた店舗内の課題や企業側から提示された課題について、学生が解決するための具体策について企画書を作成し、最終日にプレゼンテーションを行う。実習指導者（企業）からは、企画書の実用性や汎用性の観点、プレゼンテーションを通して情報の伝え方やコミュニケーションの観点から評価をうけ、実務に即した実践的かつ効率的な仕組みやアイデアを創造、開発できる能力を身につける。 本実習に臨むにあたり、既に臨地実習ⅠおよびⅡで店舗マネジャーとしての実務や店舗運営の仕組み、またそれらに関連する知識に加え、3年次の必修科目として、全ての

学生がフードサービス企業に関する経営分析について理解するための科目、フードサービス企業における商品やメニュー開発をするための科目、様々なデータを収集し分析できる能力を身につけるための科目は履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識と技術を応用し、組織運営や企業経営の仕組みについて理解できるような実習構成としている。また、フードサービス企業や店舗で働く社員や従業員、スタッフの方々とのコミュニケーションを通して、フードサービス従事者としての心構えや日々の業務における視点、職業観などを直接見聞きすることで、卒業後のキャリアについて具体的にイメージすることができるようにする。 なお、実習期間中は仮説の証明・検証にあたり、各々の課題に応じて学生の動きについて下記が想定される。 ・複数のチェーン店舗を訪問し、店舗マネジャーからのヒアリングを通して各店舗の現状を把握する。 ・同業他社の傾向や近隣出店店舗の情報を収集し分析を行う。 ・実習指導者や社内の関連部署の方からヒアリングを行う。 ・実際の商品を試作する。 個々の学生の目標に応じて、仮説を検証するための方法や手段は異なるが、限られた実習期間内においては、学生一人あたり１～２つの手段を選択することが想定される。 また、本実習は 120 時間（15 日間）として、臨地実習ⅠおよびⅡで実習へ行った店舗の	学生がフードサービス企業に関する経営分析について理解するための科目、フードサービス企業における商品やメニュー開発をするための科目、様々なデータを収集し分析できる能力を身につけるための科目は履修修得済みの状況で実習に臨むこととなる。よって、それらの知識と技術を応用し、組織運営や企業経営の仕組みについて理解できるような実習構成としている。また、フードサービス企業や店舗で働く社員や従業員、スタッフの方々とのコミュニケーションを通して、フードサービス従事者としての心構えや日々の業務における視点、職業観などを直接見聞きすることで、卒業後のキャリアについて具体的にイメージすることができるようにする。 なお、実習期間中は仮説の証明・検証にあたり、各々の課題に応じて学生の動きについて下記が想定される。 ・複数のチェーン店舗を訪問し、店舗マネジャーからのヒアリングを通して各店舗の現状を把握する。 ・同業他社の傾向や近隣出店店舗の情報を収集し分析を行う。 ・実習指導者や社内の関連部署の方からヒアリングを行う。 ・実際の商品を試作する。 個々の学生の目標に応じて、仮説を検証するための方法や手段は異なるが、限られた実習期間内においては、学生一人あたり１～２つの手段を選択することが想定される。 また、本実習は 120 時間（15 日間）として、臨地実習ⅠおよびⅡで実習へ行った店舗の

中から、それらの店舗をチェーン展開している 1 か所の企業で実習することとする。実習先については、学生から 4 年次 4 月に実習先の希望に関する申請書を提出させる。実習希望申請書【資料 11-2】には、実習を希望する第 1 希望から第 4 希望の企業名とともに、臨地実習Ⅰ・Ⅱを通して学生が気づいた店舗内における課題およびそれらを解決するための仮説を記入させる。その際、課題の内容については、店舗マネジャーとしての視点で気づいたものとし、仮説については、企業・組織レベルで改善に向けて取り組むことが可能なものとする。 なお、実習指導教員は、学生が仮説の設定を行うにあたり、店舗マネジャーに必要な６つの能力に関する領域において設定するよう指導を行うが、その際に以下の 3 つの科目等を関連付けて、フードサービス企業が喫緊に直面している課題を踏まえ、今後の社会や産業構造の変化を見越し、実習先企業が取り組むべき課題と仮説を設定するように促す。 ●課題設定にあたり関連づける 3 つの科目等 ① 臨地実習と直接的に関連する職業専門科目 ② 臨地実習Ⅰ・Ⅱでの経験 ③ 俯瞰的視野を育成する展開科目 さらに、課題と仮説の設定にあたり、学生には以下のポイントを伝えることで、変化対応能力の素養を育成する。 ●変化対応能力の素養を育成するポイント ① 変化の兆候を敏感に感じ取ること。	中から、それらの店舗をチェーン展開している 1 か所の企業で実習することとする。実習先については、学生から 4 年次 4 月に実習先の希望に関する申請書を提出させる。実習希望申請書【資料 11-2】には、実習を希望する第 1 希望から第 4 希望の企業名とともに、臨地実習Ⅰ・Ⅱを通して学生が気づいた店舗内における課題およびそれらを解決するための仮説を記入させる。その際、課題の内容については、店舗マネジャーとしての視点で気づいたものとし、仮説については、企業・組織レベルで改善に向けて取り組むことが可能なものとする。 （追加）

② 小さな気づきから改善点へつなげること。
③ ①および②を積み上げること。

また、実習希望申請書の作成にあたり、実習指導教員はその内容を確認し、本実習の目的を達成するにふさわしい内容になっているかを判断し、各々の学生の学修状況や卒業後の進路希望に合わせて、適切な指導を行うこととする。履修済みの職業専門科目と課題と仮説の例は、下記を想定している。

●6つの能力に関する領域別履修済み職業専門科目と課題と仮説の例　※★は必修科目

領　域	履修済み科目	想定する課題と仮説の例
①人的資源（スタッフ）の管理能力	★経営管理論 ★労務管理と法 ★法学概論 ★フードサービス組織論 ★ホスピタリティ論 ・ホスピタリティサービス演習 ★人的資源管理	（課題例） ・人件費構成と労働力配分に関する効率化を考える。 （仮説） ・来客の時間帯・曜日変動や季節変動に対する人（パート・アルバイトを含む）の確保と配分を、より適切に行うことができる。 （対応） ・来店客数や売

また、実習希望申請書の作成にあたり、実習指導教員はその内容を確認し、本実習の目的を達成するにふさわしい内容になっているかを判断し、各々の学生の学修状況や卒業後の進路希望に合わせて、適切な指導を行うこととする。具体的な内容は、下記が想定される。

課題例1）実習先店舗の客単価が、同ブランドの他店舗の平均値と比較して低く、売上も低い。また、同ブランドの他店舗と比較し、20代の集客が弱い。
仮説例1）同ブランドの他店舗と比較し、アクセスしにくく、住宅街に立地していることが課題ではないか。
立地の側面から同ブランドの他店舗および競合他社の集客状況を比較・分析し、プロモーション戦略を立てたい。
課題例2）同ブランドの同規模の他店舗と比較し、アルバイト・パートの配置人数が多く、その分人件費が高く、勤怠管理も複雑になっている。
仮説例2）店舗マネジャーの経験の差が、効率的なシフトの組み立てに大きな影響がでるのではないか。
マニュアルの充実という側面から、人件費の割合を低く抑えつつ売り上げが上がっている店舗の事例を収集・分析し、店舗マネジャーの経験年数の差によって左右されにくいスタッフ管理マニュアルを作成したい。

		上データと人の時間帯別・曜日別配置、年間の労働力配分と人件費構成を見直す。	
②物的資源の管理能力	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・店舗管理システム論	（課題例） ・店舗投資額と回収期間を分析する。 （仮説） ・店舗にもライフサイクルがあり、適切な改廃のタイミングを設定する必要がある。 （対応） ・店舗の新設や改装の投資額と、売上・利益や来店客数の時系列分析から適切な設備投資と回収の期間を設定する。	
③財務的資源の管理能力	★簿記論 ★会計学 ★原価計算論 ★経営学概論 ★経済学概論 ★フードサービス経営分析 ・顧客管理システム	（課題例） ・財務諸表分析による他社との比較 （仮説） ・固定資産投資を少なくし流動性を高めたほうが経営の弾力性が高く競争力が	

		ある。 （対応） ・財務諸表の時系列分析と指標化により、他者と比較し仮説の妥当性を証明する。	
④その他の活動の管理能力	★企業システム論 ★マーケティング論 ★ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ★ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ★プランニング実習 ★事業・商品開発論 ★フードサービス産業論 ・消費者行動論 ・店舗政策・立地論 ・立地分析演習 ・食品流通論 ・プロモーション論	（課題例） ・プロモーション手段と来店客数の関 係分析 （仮説） ・複数のプロモーション手段を地域に合わせて展開することが効果的 （対応） ・プロモーションの展開と来店客数および売り上げの変動から、プロモーション手段の有効性を検証する。	
⑤職業人としての基礎能力	※基礎科目で履修済み	（課題例） ・現場提案型制度の有効性 （仮説） ・現場からのボ	

		トムアップ型で提案を受け付け、フィードバックしていくことにより、売上が改善される。 （対応） ・現場提案の制度の有無、提案の導入状況、活発な店舗とそうでない店舗の時系列的な売り上げ変動の比較を行う。	
⑥食の知識	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・食品流通論 ・食品加工学 ・食品加工学実習	（課題例） ・現場における衛生管理の重要性分析 （仮説） ・衛生管理を行うことがサービスの質や顧客評価の向上につながる。 （対応） ・現場における衛生管理マニュアルの内容、衛生教育･指導、実施状況等の現状を確認し、衛生管理を徹底している店舗の売上や顧客評価との関連を分析し、	

		改善につなげる。

また、フードサービス企業における課題および仮説については、6 つの領域の垣根を超え、複合的な視点や要素から設定することが求められる。そのためにも、それぞれの科目で学んだ学修内容を結び付け、組み合わせて発想する思考力や新たなものの見方が必要となる。

なお、６つの領域における到達度については、ルーブリック評価手法を用いて 3 段階にて評価を行う。本評価は、シラバスの「成績評価の方法」の「企画書（３０%)」の一部に該当するものとし、実習指導教員と実習指導者と連携し、最終的な企画書の成績評価として考慮するものとする。

具体的な 6 つの領域におけるルーブリック評価の基準は以下のとおりとする。

●６つの領域におけるルーブリック評価の基準

領域	ルーブリック評価の基準		
	３＜優秀＞	２＜普通＞	１＜努力が必要＞
①人的資源（スタッフ）の管理能力	企業の実情を把握し、人事課題への対応について、的確なテーマを設定することができている。	人事課題への対応に関するテーマを設定することができている。	人事課題を的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
②物的	施設･設備	施設･設備	施設・設

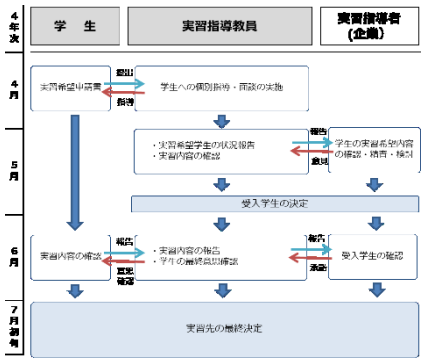
資源の管理能力	に関する具体的なマネジメントやオペレーションに関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	のマネジメントに関する課題について、テーマを設定することができている。	備のマネジメントに関する課題について的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。	
③財務的資源の管理能力	店舗や企業の運営状況に関する数値を把握し、財務的な課題について、的確なテーマを設定することができている。	店舗や企業の財務的な課題について、テーマを設定することができている。	店舗や企業の財務的な課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。	
④その他の活動の管理能力	店舗における顧客対応面の具体的なマネジメントやオペレーションに関	店舗における顧客対応面のマネジメントに関する課題について、テーマを	店舗における顧客対応面の課題ついて、的確にとらえることができてお	

	する課題について、的確なテーマを設定することができている。	設定することができている。	らず、テーマへの落とし込みができていない。	
⑤職業人としての基礎能力	働く上での職業倫理(社会通念、経営理念)や社会人としての一般教養に関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、テーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。	
⑥食の知識	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの食に関する知識を総合的に生かし、的確なテーマを設定することができて	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かし、テーマを設定することができている。	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かしたテーマへの落とし込みができていない。	

	いる。		

実習先については、学生の希望と受け入れ先企業の意向を実習指導教員が確認し、個人面談と実習指導者との打ち合わせを行いながら、臨地実務実習委員会で最終的に決定する。なお、臨地実習の実施・運営・評価を行う体制については、「11.5　実習指導先との連携体制」で記載する。実習先の希望について、学生の希望に偏りが生じた場合には、3 年次後期までの成績（GPA）と実習希望申請書の内容を総合的に評価し、総合評価の上位の学生から希望企業先を決定する。

●臨地実習Ⅲの実習先決定までの流れ



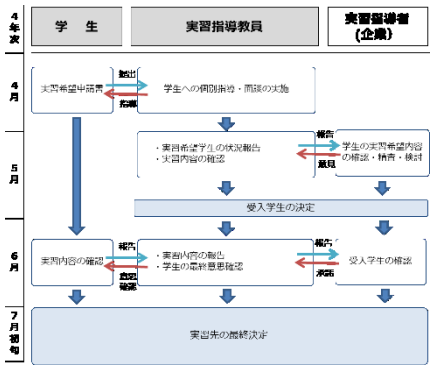
（4）総合科目（卒業研究）との関係性について

臨地実習Ⅲは、配当年次が 4 年次前期のため、4 年次通年で開講する総合科目である「卒業研究」と関連づけた実習を希望する学生も想定される。

卒業研究については、前半（4 月～9 月）で研究テーマの検討・決定・中間発表を行い、後半（10 月～3 月）で研究テーマについて仮説・検証・最終発表を行う。ゼミの決定は 4 年次 4 月に希望調査を行い、卒業研究担当教員が協議し、最終決定する。研究テーマに合わせて臨地実習Ⅲでの実践内容や結

実習先については、学生の希望と受け入れ先企業の意向を実習指導教員が確認し、個人面談と実習指導者との打ち合わせを行いながら、臨地実務実習委員会で最終的に決定する。なお、臨地実習の実施・運営・評価を行う体制については、「11.5　実習指導先との連携体制」で記載する。実習先の希望について、学生の希望に偏りが生じた場合には、3 年次後期までの成績（GPA）と実習希望申請書の内容を総合的に評価し、総合評価の上位の学生から希望企業先を決定する。

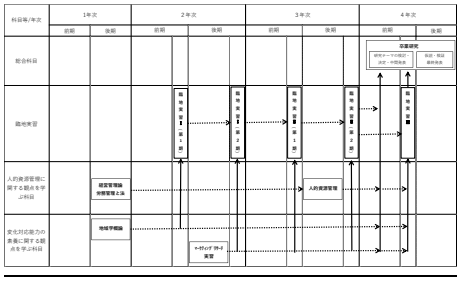
●臨地実習Ⅲの実習先決定までの流れ



なお、本実習の配当年次が 4 年次前期のため、4 年次通年で開講する総合科目である「卒業研究」と関連づけた実習を希望する学生も想定される。

卒業研究については、前半（4 月～9 月）で研究テーマの検討・決定・中間発表を行い、後半（10 月～3 月）で研究テーマについて仮説・検証・最終発表を行う。ゼミの決定は 4 年次 4 月に希望調査を行い、卒業研究担当教員が協議し、最終決定する。研究テーマに合わせて臨地実習Ⅲでの実践内容や結

果を、卒業研究結果の一部として使用したい学生がいれば、学生の研究テーマと受け入れ先企業の意向を実習指導教員が確認し、個人面談と実習指導者との打ち合わせを行いながら、最終的に決定する。 また、テーマの選定にあたり、人的資源に関連する事項は、フードサービス業界において慢性的な課題であり、また店舗マネジャーの職務においても中核的な課題であることから、卒業研究のテーマとして希望する学生が多いことが予想される。さらに、ディプロマ・ポリシー５の「変化対応能力の素養」についても、今後の産業構造の変化を見据えた視点で課題意識をもち、テーマとして取り上げることを希望する学生がいることも想定される。 これらを踏まえ、卒業研究のテーマを決定する 4 年次前期までに、人的資源に関する視点を学ぶ科目である「経営管理論」「人的資源管理」と、これらの科目に関連する「労務管理と法」、そして、変化対応能力の素養に関する視点を学ぶ科目である「地域学概論」と「マーケティングリサーチ実習」を履修し、さらにこれらの科目での学びを中心に、段階的にフードサービス企業のマネジメントを理解し実践を積み重ねていくことができる臨地実習を履修することができる科目配置としている。 臨地実習Ⅲと総合科目および関連する科目における配当年次および関係性については、以下のとおりとする。 ●臨地実習Ⅲと総合科目および関連する科目の関係図	果を、卒業研究結果の一部として使用したい学生がいれば、学生の研究テーマと受け入れ先企業の意向を実習指導教員が確認し、個人面談と実習指導者との打ち合わせを行いながら、最終的に決定する。 （追加）

 上記より、臨地実習Ⅲを総合科目と効果的に結びつけ、研究を深めていくことも可能である旨を、学生へ希望調査を行う際に丁寧にアナウンスし、臨地実習Ⅲと総合科目の双方の学修をより深めることができるよう配慮する。	

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　添付資料 11-8　臨地実習要項

新	旧
資料５参照	資料５参照

7．【全体計画審査意見 12 の回答について】　（是正事項）

＜教員組織の将来構想の詳細が不明確＞ 教員組織の将来構想の説明において、「30 代から 40 代の教員を積極的に採用するように努め」ることや、「若手教員が応募しやすい環境づくりに配慮する」旨の内容が示されているが、その詳細及び妥当性が不明確である。ついては、「研究業績がつめるような環境を整え」るとしているが、その具体策について提示するなど、教育研究の継続性が担保されていることを明確に示すこと。

（対応）

ご指摘のとおり、教員組織の将来構想の説明において詳細は不明確であることから、以下に具体的に提示する。

1．30 代から 40 代の教員への研究費増額の枠を設ける

研究費については、教員 1 人あたり 25 万円を予定している。40 代までの教員については、研究内容に基づいて必要な場合には、本学で設定している共同研究費 100 万の使途に対して優先的に拠出できる仕組みを設けるものとする。拠出額については、研究委員会で検討を行い、全体の５０％まで若手教員に優先的して割り当てることができる仕組みを整備、研究業績の蓄積を促進する配慮を行う。

2．外部資金（科学研究費など）獲得をサポートする体制の構築

教員の外部資金獲得に向けて必要となる書類作成などの付帯業務に対し、本学の事務職員がサポートする。これにより、教員が研究活動に集中できる体制を整える。また、外部からの研究費獲得に不慣れな教員に対しては、研究委員会を中心として、テーマ設定や研究計画立案、申請書類の作成方法などのサポートを行う。

3．上位の学位取得の奨励

本学では、教員に対し上位の学位取得を奨励し取得を支援する。本学の運営会議の審議を経て、必要と認められる場合には本来業務に支障がない限り学位取得のためのコースワークや研究活動等への参加を研修に準ずる扱いとして認める。

4．共同研究を推進するサポート体制の構築

本学は実務家教員が 4 割強在籍することから、アカデミック教員との共同研究や、他大学等の教員との共同研究を推進するものとする。そのため、共同研究費を予算設定するとともに、事務職員による研究業務のサポート体制を整える。

また、大学コンソーシアム石川への加盟を申請し、コンソーシアムが主催する研修などの機会を活用し他大学との接点、情報交換の機会を増やす。

５．地元自治体及び企業との共同研究を推進する体制の構築

本学は白山市に位置することから、特に地元自治体やフードサービス企業との共同研究を推進し、地域に貢献を図る。大学として白山市をはじめとする地元自治体や企業との共同研究に関する紹介や研究ニーズの発掘を行うとともに、共同研究に伴う書類作成などの事務作業をサポートする体制を整える計画である。

適切に研究が行えるような研究環境の整備を行うことは、教員が本学へ着任する動機の一つとなり、将来の教員採用にプラスの影響を与えると考えられることから、今後も充実に努める。特に、30 代から 40 代の研究実績を高めようとする意欲のある若手研究者に適した仕組みに配慮する。具体的には、前に述べた研究資金配分における若手教員の優遇措置、査読付き論文誌への投稿の支援、外部研究費獲得に対する研究委員会及び事務局のサポート体制を整備していく。

また、このような研究環境整備により若手教員の教育研究実績向上に配慮するとともに、開学時の高齢教員の多さを踏まえて完成年度以降の教員採用計画を作成し、高齢教員から若手教員への世代交代を進める。適切な交代時期の設定と引き継ぎ体制を整備することにより、教育研究の継続性を確保する。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　5.3 教員の任用方針

新	旧
5.3　教員の任用方針 教員の任用は、原則、公募によるものとし、広く候補者を求め、適任者を確保する。退職者の後任は、①既存の授業科目は変更せずに、その科目を担当するに適した教員を任用する。②特定の年齢層に偏らない年齢構成を目指すためにも、教育の質を担保した上で、高齢教員の採用を控えるよう努め、バランスのとれた年齢構成となるよう考慮する。特に採用を申請している教員候補に応じ、30 代から 40 代の若手教員を完成年度の早い段階から公募し、応募者の中から慎重に採用を検討する。また、完成年後以降については高齢教員の採用は控え、世代交代を促す。また、若手教員が応募しやすい環境づくりに配慮する。具体的には以下を計画している。	5.3　教員の任用方針 教員の任用は、原則、公募によるものとし、広く候補者を求め、適任者を確保する。退職者の後任は、①既存の授業科目は変更せずに、その科目を担当するに適した教員を任用する。②特定の年齢層に偏らない年齢構成を目指すためにも、教育の質を担保した上で、高齢教員の採用を控えるよう努め、バランスのとれた年齢構成となるよう考慮する。特に採用を申請している教員候補に応じ、30 代から 40 代の若手教員を完成年度の早い段階から公募し、応募者の中から慎重に採用を検討する。また、完成年後以降については高齢教員の採用は控え、世代交代を促す。また、若手教員が応募しやすい環境づくりに配慮する。具体的には採用後は研究業績が積めるような環境を整え、

①30 代から 40 代の教員への研究費増額の枠を設ける 研究費については、教員 1 人あたり 25 万円を予定しているが、40 代までの教員については、研究内容に基づいて必要な場合には、本学で設定している共同研究費 100 万の使途に対して優先的に拠出できる仕組みを設けるものとする。拠出額については、研究委員会で検討を行い、全体の５０％まで優先的に割り当てられるように仕組みを作り、いわゆる若手教員の研究業績がつめるような配慮を行う。 ②外部資金（科学研究費など）獲得をサポートする体制の構築 本学の事務職員が外部資金獲得に向けて必要となる、書類作成などの業務への協力を本学の事務職員が行うことで、研究活動に注力できる体制を整える。また、特に実務家教員における科学研究費等に提出する書類作成に関しては、研究委員会を中心として、外部資金獲得のための書類の作成方法などを指導する。 ③上位の学位取得の奨励 本学では上位の学位取得を奨励し、積極的に取得できる体制を構築する。本学の運営会議にて必要と認められる場合に、例えば就業時間に係る際での単位取得のためのスクーリング授業への参加など、学位取得に係る活動への支援を行う。 ④共同研究を推進するサポート体制の構築 本学は実務家教員が 4 割強在籍することから、アカデミック教員との共同研究や、他大学等の教員との共同研究を推進するものとする。そのため、共同研究の実行に伴う業務のサポートを事務職員でサポートする体制を整える計画である。	また博士号や修士号の取得を奨励し、教育負担と研究負担のバランスが取れるように配慮し、職位についても内部昇進を進めることによって教育研究活動の継続性を図る。 なお、教員の採用及び昇格等に当たっては、専門職大学設置基準第 7 章の教員の資格の第 37 条から第 42 条に規定されている基準を基に本学基準を作成し適用していく。

⑤地元自治体及び企業との共同研究を推進する体制の構築 本学は白山市に位置することから、特に地元自治体やフードサービス企業との共同研究を推進することが、地方への貢献と考える。そのため、教員の研究支援として白山市及び企業との共同研究への取り次ぎや、事務作業をサポートする体制を整える計画である。 これらの体制を整え、公募することによって、研究業績の少ない若手教員や研究者が応募しやすい環境となることを整える。また、公募については 30 代から 40 代の候補者を積極的に採用することで、本学就任後から研究業績を積める環境を整えるものとする。具体的には、学問的業績を積むために研究実績として認められるような査読付き論文誌への投稿の支援を研究委員会及び事務局としてサポートし、若手教員の研究活動への支援を行う。なお、教員の採用及び昇格等に当たっては、専門職大学設置基準第 7 章の教員の資格の第 37 条から第 42 条に規定されている基準を基に本学基準を作成し適用していく。	

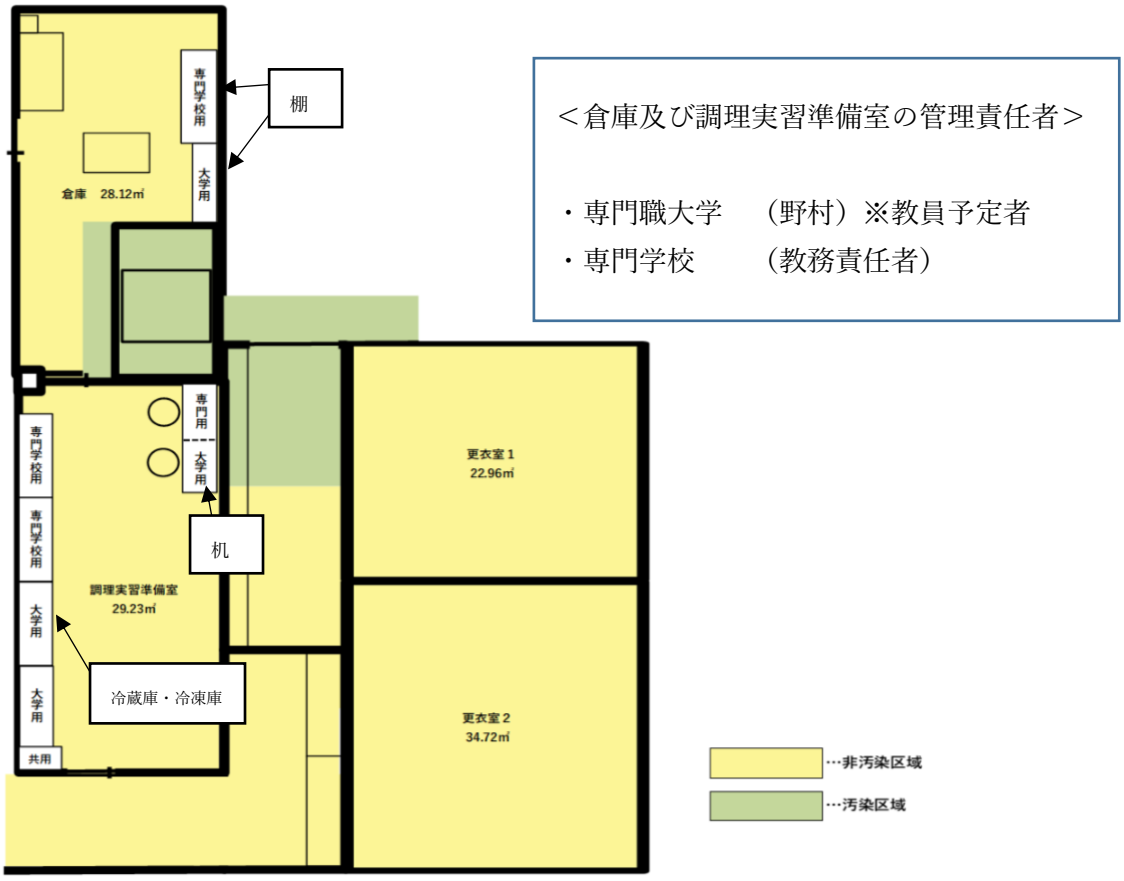
8．【全体計画審査意見 13・14 の回答について】　（改善事項）

＜共用施設の使用計画が不十分＞ 調理実習準備室及び倉庫が共用とされることで状況は改善されたが、新たに共用となった施設について、衛生管理を含む管理責任を明確化すること。また、共用ロッカーについて、実習時間の多い専門学校生と明確な区別が望まれることから学生に不利益が生じないように適切に対応すること。

（対応）

ご指摘の通り、共用部分の管理責任が明確ではなかったため、以下の通り専門学校との共用部分については、明確化を図った。

（図１）倉庫及び調理実習準備室のレイアウト



１．管理責任について

倉庫については、普段使用しない材料や機材を保管する棚 2 台を設置するが、専門職大学及び専門学校でそれぞれ 1 台配置して明確化する。

調理実習準備室については、冷蔵庫と冷凍庫がそれぞれ 2 台ずつ配置されているため、1 台ずつを専用とする。

以上を踏まえ、管理責任については専門職大学及び専門学校よりそれぞれ 1 名責任者を置き、専用の材料・機材については、それぞれの責任者が管理し、原則共用はしない方針とする。また、共用場所であることから、両管理責任者が逐次情報共有を行い、それぞれに運用上支障がないように配慮するとともに、在庫管理表を調理実習準備室に常備し、万が一材料・機材が紛れないように配慮する。使用方法や運用のルールについても双方で見解が異ならないように同じもので運用することで、管理体制の共有化を図る。

次に同じく共用部分である更衣室及び下駄箱についても使用場所を専門職大学及び専門学校で区分を明確にし、倉庫及び調理実習準備室と同じ者を管理責任者として任命し、運用については双方で情報共有し、協力しながら行っていく。

２．衛生管理体制について

倉庫及び調理実習準備室の衛生管理については、図 1 を参照の上説明する。

まず、この 2 室については専門職大学の教職員及び、専門学校の教職員の利用に限定する。まだ、納入業者については、汚染エリアまでの侵入に留める。倉庫及び調理実習準備室について、学生は原則入室禁止となるため、一度に入室する人数は概ね少人数となることから、運用上の支障はない。

次に非汚染と汚染のエリアだが、図の通り分けている。エリアにはラインを引いており、明確な区分けをしている。例えば納品業者は非汚染アリアまで納品を行い、それぞれの担当が受け取りを原則行うことで、業者は非汚染エリアに入ることはない。また、授業中に出たゴミについては、非汚染エリア専用のごみ箱で運搬し、汚染エリアで専用のカートに乗せ換えて運用している。これは今年度の専門学校の運用から既に実施されており、運用上支障はなく、専門職大学開学後もこれをベースとして、常に見直しを行いながら、運用していく計画である。

以上のことから、共用の 2 室については、管理責任を明確にして、開学後運用する計画である。

次に共用ロッカーについては、大学と専門学校で明確に使用するロッカー及び場所を分けることにより、学生へ不利益が生じないように配慮した。9 人用ロッカー14 本（126 名分）を既に納入しており、追加で 9 人用ロッカー5 本（45 人分）を追加することで、合計 19 本（171 人分）のロッカーを配置する予定である。

そのうえで、以下の通りロッカーを専門職大学と専門学校で明確に分けて運用する計画である。

補正申請時のロッカー内訳

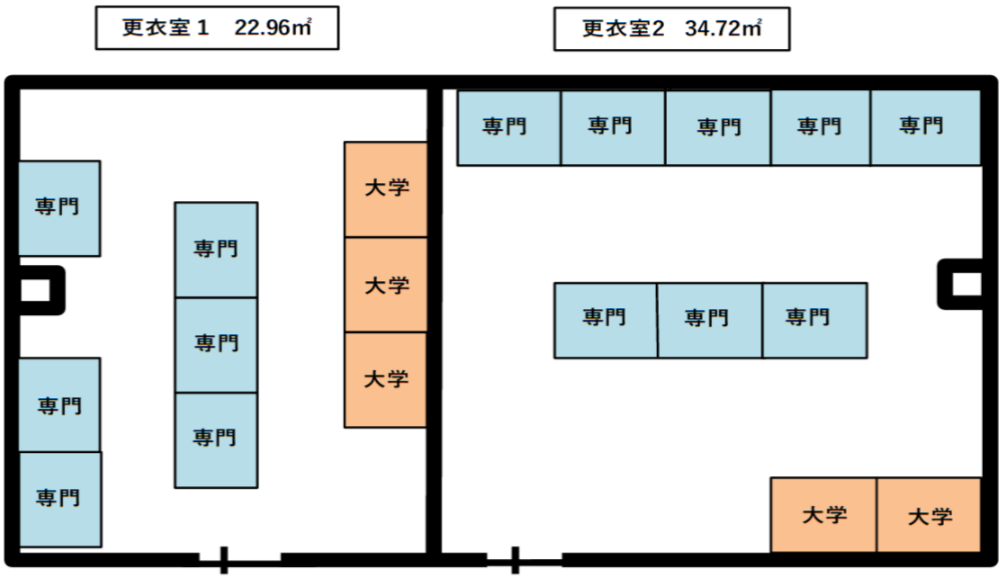
専用・共用	本数	人数	備考
共用 9 人用ロッカー	14 本	126 人分	専門職大学と専門学校で共用

再補正申請時のロッカー内訳

専用・共用	本数	人数	備考
専門職大学専用 9 人用ロッカー	5 本	45 人分	設置済み
専門学校専用 9 人用ロッカー	9 本	81 人分	設置済み
	5 本	45 人分	新規購入 合計 126 人分

なお、共用のロッカー室については、追加で 5 本導入することから、ロッカー室を以下のレイアウトで配置する計画である。スペースとしては、5 本追加するが着替えには支障のない広さとなっている。男女の割り振りについては、年度ごとの男女数を考慮しながら、配置計画を立てるものとする。

（図２）更衣室のレイアウト（予定）



以上の改善を行うことで、専門職大学及び専門学校の学生に不利益が生じないように配慮する。

９.【全体計画審査意見 15・16 の回答について】（是正事項）

＜電子ジャーナル導入の詳細が不明確＞ 開学後の図書の整備方針として、外国雑誌を中心とする電子ジャーナルへの転換・充実が示されているが、電子ジャーナルの導入に関しては、高額な費用がかかる場合が少ないないことから、電子ジャーナルの導入に当たって、より具体的な計画を提示するか代替的な措置を策定するなどして、教育研究活動を適切に遂行できる環境を構築する方策について明確に示すこと。

（対応）

電子ジャーナルの導入について、図書の整備計画で特に外国雑誌に関する電子ジャーナルを可能な限り導入することを記載していた。しかし、ご指摘の通り本学の規模を鑑みたときに電子ジャーナルの導入拡大には高額な費用がかかる可能性もあることから、改めて以下の通り図書の整備計画を改めるものとする。特に、教育研究活動の適切な遂行に配慮し、支障の無いように図書館機能を整備する。

補正申請時の設置の趣旨等を記載した書類では、電子ジャーナルの本格的導入を検討すると記載していたが、本学の規模とコストの面を鑑みて、より慎重な判断を要すことから、図書・紀要委員会において、収容スペースの狭隘化も踏まえながら再検討する。国内雑誌２誌、外国雑誌７誌の電子ジャーナルは、教員の必要性を考慮し当初の予定通り導入する。なお、この９誌については、教員予定者と協議をして厳選したものである。

導入する電子ジャーナル９誌（令和３年４月から導入開始）

分野	NO	雑誌名	出版社
国内雑誌	1	フードシステム研究	日本フードシステム学会
	2	Jurist	有斐閣
国外雑誌	3	Academy of Management Review	Academy of Management
	4	Administrative Science Quarterly	Sage
	5	Academy of Management Journal	Academy of Management
	6	Journal of Marketing	Sage
	7	Journal of Marketing Research	Sage
	8	Journal of Food Science	JOHN WILEY & SONS LIMITED
	9	Journal of Nutrition	SPRINGER DISTRIBUTION CENTER

今後については、当初は可能な限り電子ジャーナル化を検討する方針としていたが、費用面などを考慮し、慎重に検討する。電子ジャーナルを含む文献の導入については、図書・紀要委員会の提言を踏まえ、運営会議にて意見を集約し判断する。また、図書や文献の検索シ

ステムを整備するとともに、他大学図書館との相補利用協定を締結し、教員の研究活動に支障がないように図書館機能の整備充実に努める。

以上のことを設置の趣旨等を記載した書類に修正する。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　8.2.3 図書館の整備計画

新	旧
8.2.3　図書館の整備計画 本学は 1 号館に図書館を設置する。面積は 448.86 ㎡を有し、図書や学術雑誌などの資料を揃えて整備を行う。図書館の開館時間は平日の 8 時から 19 時とし、設備として閲覧席 51 席（収容定員 160 名の 31.8%）、蔵書検索用タブレット端末 2 台、電子ジャーナルを閲覧できるタブレット端末 6 台、レファレンスコーナーを設置する。蔵書の検索については図書館の蔵書検索システムも導入し、校内において自由に検索できるように整備する。また、館内には全館無線 LAN が整っており、グループワークのできる学習空間の設備を計画している。そのうえで、専用のテーブルや専用ホワイトボード、複数のテーブルを管理できるステージなどを設置する。なお、図書の管理等については、図書職員(司書)が配架・整理・貸出の管理を行う。 図書の整備の基本的考え方について、図書館は大学の教育研究活動を支える重要な学術情報基盤であり、学生や教員をはじめとする利用者の多様なニーズに的確に応えていく必要があることを踏まえる。蔵書の充実のためには、毎年計画的・体系的な図書の整備を進め、限られた資源を効果的・効率的に活用するため、本学の経営分野及び家政分野の特色を出しながら選択と集中の原則に立った図書の整備を進め、図書選定	8.2.3　図書館の整備計画 本学は 1 号館に図書館を設置する。面積は 448.86 ㎡を有し、図書や学術雑誌などの資料を揃えて整備を行う。図書館の開館時間は平日の 8 時から 19 時とし、設備として閲覧席 51 席（収容定員 160 名の 31.8%）、蔵書検索用タブレット端末 2 台、電子ジャーナルを閲覧できるタブレット端末 6 台、レファレンスコーナーを設置する。蔵書の検索については図書館の蔵書検索システムも導入し、校内において自由に検索できるように整備する。また、館内には全館無線 LAN が整っており、グループワークのできる学習空間の設備を計画している。そのうえで、専用のテーブルや専用ホワイトボード、複数のテーブルを管理できるステージなどを設置する。なお、図書の管理等については、図書職員(司書)が配架・整理・貸出の管理を行う。 図書の整備の基本的考え方について、図書館は大学の教育研究活動を支える重要な学術情報基盤であり、学生や教員をはじめとする利用者の多様なニーズに的確に応えていく必要があることを踏まえる。蔵書の充実のためには、毎年計画的・体系的な図書の整備を進め、限られた資源を効果的・効率的に活用するため、本学の経営分野及び家政分野の特色を出しながら選択と集中の原則に立った図書の整備を進め、図書選定

にあたっては、教員と連携し、学習・教育研究支援のために必要な図書の充実を図る。学術雑誌についても本学の教育課程に沿って整備を行う【資料 8-7】。
電子ジャーナルについては、令和３年度より国内雑誌２誌、外国雑誌７誌の合計９誌を導入する。

導入する電子ジャーナル９誌（令和３年４月から導入開始）

分野	NO	雑誌名	出版社
国内雑誌	1	フードシステム研究	日本フードシステム学会
	2	Jurist	有斐閣
国外雑誌	3	Academy of Management Review	Academy of Management
	4	Administrative Science Quarterly	Sage
	5	Academy of Management Journal	Academy of Management
	6	Journal of Marketing	Sage
	7	Journal of Marketing Research	Sage
	8	Journal of Food Science	JOHN WILEY & SONS LIMITED
	9	Journal of Nutrition	SPRINGER DISTRIBUTION CENTER

にあたっては、教員と連携し、学習・教育研究支援のために必要な図書の充実を図る。学術雑誌についても本学の教育課程に沿って整備を行う【資料 8-7】。

（追加）

今後の選定方針については上記に加え、①今後の電子化や収容スペースの狭隘化に対応して、電子ジャーナルの導入を図書・紀要委員会を中心に慎重に検討する。②図書選定にあたっては、学生選書等の学生ニーズに積極的に応える方策を検討し、学習用図書の充実を図ることも含めながら図書の選定していく。
開学後の具体的な整備方針及び整備方法は以下のとおりとする。

区分	整備方針	整備方法
外国雑誌	本学の学術研究に必要な基本的コアジャーナルを収集する。 （削除）	開学時に選定したものを完成年度までは継続して購入する。以後、年度ごとに図書・紀要委員会にて選定する。
国内雑誌	学習・教育・研究に必要な基本的なものを計画的・系統的に収集する。	
図書	（1）教育、研究用図書の充実を図る。	本学において学習・教育・研究支援のために必要な基本的図書を選定する。
	（2）学生希望図書への対応を検討する。	学生の希望について、可能なものは最大限対応できるように検討す

今後の選定方針については上記に加え、①今後の電子化や収容スペースの狭隘化に対応して、電子ジャーナルの本格的導入を検討する。②図書選定にあたっては、学生選書等の学生ニーズに積極的に応える方策を検討し、学習用図書の充実を図ることも含めながら図書の選定していく。
開学後の具体的な整備方針及び整備方法は以下のとおりとする。

区分	整備方針	整備方法
外国雑誌	本学の学術研究に必要な基本的コアジャーナルを収集する。今後も含め可能な限り冊子体から電子ジャーナルに切り替える。	開学時に選定したものを完成年度までは継続して購入する。以後、年度ごとに図書・紀要委員会にて選定する。
国内雑誌	学習・教育・研究に必要な基本的なものを計画的・系統的に収集する。	
図書	（1）教育、研究用図書の充実を図る。	本学において学習・教育・研究支援のために必要な基本的図書を選定する。
	（2）学生希望図書への対応を検討する。	学生の希望について、可能なものは最大限対応できるように検討す

		る。
	（3）学生用の教養図書について新刊書を中心に充実を図る。	図書・紀要委員会にて各種書評や新刊情報をもとに検討する。
電子図書機能の強化	電子ジャーナル等の充実を将来的に検討し、管理ツールや検索支援ツール等の機能強化についても検討する。	図書・紀要員会にて検討し、新しい機能の導入についても検討する。

		る。
	（3）学生用の教養図書について新刊書を中心に充実を図る。	図書・紀要委員会にて各種書評や新刊情報をもとに検討する。
電子図書機能の強化	電子ジャーナル等の充実を将来的に検討し、管理ツールや検索支援ツール等の機能強化についても検討する。	図書・紀要員会にて検討し、新しい機能の導入についても検討する。

審査意見への対応を記載した書類（８月）

資　料　目　次

【資料 1】シラバス（地域学概論）
【資料 2】シラバス（マーケティングリサーチ実習）
【資料 3】シラバス（情報リテラシーⅠ・Ⅱ）
【資料 4】シラバス(人的資源管理)
【資料 5】臨地実習指導要項

資料1

【再補正後】シラバス（地域学概論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	地域学概論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下　保弘	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講　義　概　要				
講義概要	地域が活性化すると、人の往来が活発になり小さな経済が回り出す。その結果、地域には経済的なゆとりが生まれ、そこに生活を営む人々の暮らしにゆとりが生まれ、心も豊かになる。 「地方の時代」と言われてひさしく、今この時点でも全国各地で多様多彩な地域活性化活動が展開されている。 本講義では、取り扱い範囲の広い「地域」を「歴史」「文化」「産業」に「情報」を加えた4つの視点からアプローチする。 本講義は、地域系科目の導入科目として、次年度以降に開講される科目の選択に際して、ナビゲーターの役割を担う。			
到達目標	地域活性化に関する事象を観察して、「持続可能な地域」を自分なりにイメージできるとともに、一般的な時事会話で用語を使いこなせるようになる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	事前に配布する資料に目を通して授業に臨むこと。			
成績評価の方法	毎回の授業終了でふりかえりの時間を設け、「コメント・ペーパー」を記入する。また、授業期間中に「課題レポート」の提出を課す。 コメント・ペーパー（50%）、レポート（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	―	―	―
履修上の注意	―			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下　保弘	ガイダンス（履修の仕方、講義の構成、評価、講義内容の紹介、地域研究の方法）	―
2	同上	地域学の理論と方法論	―
3	同上	基礎理論(1)　人口属性と地理属性（地域分析の基礎）	―
4	同上	基礎理論(2)　心理属性と行動属性（地域分析の基礎）	―
5	同上	基礎理論(3)　付加価値額から知る地域産業の構造（地域分析の基礎）	―
6	同上	基礎理論(4)　北陸の文化と歴史（地域文化論）	―
7	同上	基礎理論(5)　北陸の地域産業の特色（産業構造論）	―
8	同上	基礎理論(6)　観光資源発掘とマーケティング理論（観光経営論）	―
9	同上	歴史都市金沢にみるシティ・プロモーション	―
10	同上	整備新幹線開業の功罪	―
11	同上	地域ブランド農産物の販売戦略	―
12	同上	農業の6次産業化とバリューチェーン	―
13	同上	地方創生と観光政策の本質	―
14	同上	地域の課題解決と企業の経済的価値　～ソーシャル・イノベーション／共通価値の創造～	―
15	同上	まとめ　持続可能な地域の発展を目指して	―

資料1

【再補正前】シラバス（地域学概論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	地域学概論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下　保弘	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講　義　概　要				
講義概要	地域が活性化すると、人の往来が活発になり小さな経済が回り出す。その結果、地域には経済的なゆとりが生まれ、そこに生活を営む人々の暮らしにゆとりが生まれ、心も豊かになる。 「地方の時代」と言われてひさしく、今この時点でも全国各地で多様多彩な地域活性化活動が展開されている。 本講義では、取り扱い範囲の広い「地域」を「歴史」「文化」「産業」に「情報」を加えた4つの視点からアプローチする。 本講義は、地域系科目の導入科目として、次年度以降に開講される科目の選択に際して、ナビゲーターの役割を担う。			
到達目標	地域活性化に関する事象を観察して、「持続可能な地域」を自分なりにイメージできるとともに、一般的な時事会話で用語を使いこなせるようになる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	事前に配布する資料に目を通して授業に臨むこと。			
成績評価の方法	毎回の授業終了でふりかえりの時間を設け、「コメント・ペーパー」を記入する。また、授業期間中に「課題レポート」の提出を課す。 コメント・ペーパー（50%）、レポート（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	―	―	―
履修上の注意	―			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下　保弘	ガイダンス（履修の仕方、講義の構成、評価方法、講義内容の紹介）	―
2	同上	（情報）データでみるわたしたちの地域　RESAS（地域経済分析システム）	―
3	同上	（情報）SNSを活用して地域の特徴を知る	―
4	同上	（歴史）地域資源を活用した国際文化都市づくり	―
5	同上	（歴史）伝統工芸とクラフト・ツーリズム	―
6	同上	（文化）ルーラル・ビジネスと「田舎力」	―
7	同上	（文化）文化遺産登録の光と影	―
8	同上	（産業）グローバル・ニッチ企業	―
9	同上	（産業）産業クラスタが生み出す地域イノベーション	―
10	同上	ケース・スタディ(1)　新幹線開業がもたらす便益と諸問題	―
11	同上	ケース・スタディ(2)　コンパクト・シティ	―
12	同上	ケース・スタディ(3)　食の地域ブランド戦略	―
13	同上	ケース・スタディ(4)　価値共創のまちづくり	―
14	同上	ケース・スタディ(5)　ご当地キャラ	―
15	同上	まとめ　持続可能な地域マネジメントをめざして	―

資料2

【再補正後】シラバス（マーケティングリサーチ実習）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	マーケティングリサーチ実習			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	4単位
担当者氏名	平田　透	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講　義　概　要				
講義概要	マーケティングリサーチ実習は、フードサービス企業のビジネスにおけるリサーチの重要性を理解し、実際にフィールド調査を行うことを通じて理論と手法を使いこなすことを学ぶ。その内容は、大きく3つに分かれる。第一は、リサーチの目的と基本手法を学び、フードサービスに関連する調査テーマ設定を行う段階、第二は、学んだ手法により実際に調査をデザインし、リサーチを行いデータを収集する段階、第三は、収集した各種のデータを分析し、結果についてまとめを行う段階である。調査テーマ別のチームを組み、段階的に発表とディスカッションを行いつつレベルアップを図る。最終的な結果は、チームごとに発表を実施し、評価を行う。具体的には、注目すべき活動を行っている企業、団体、施設などから調査対象を選定し、課題設定を行い、ケース・メソッドの手法に基づいて事前資料収集、実地見学、ディスカッション、まとめまでの一連のプロセスを実行する。			
到達目標	（1）テーマに基づいて調査課題設定ができる。 （2）仮説を立て、調査計画と調査票作成ができる。調査目的に沿って集計と分析ができる。			
講義方法	実習			
授業時間外における予・復習等の指示	SNS等の活用によりチーム内の連絡をとり情報共有を進めること。			
成績評価の方法	テーマ設定（具体性、実行可能性、視点）（２０%）、中間発表（２０%）、最終発表（６０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	―	―	―
履修上の注意	調査チームを組むため、欠席しないこと、チーム内での役割分担を果たすこと。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	平田　透	ガイダンス（本科目の目的と内容の構成、履修上の注意、進め方）	―
2	同上	マーケティングリサーチを行う上での心構え	―
3	同上	客観的データとは何か、そのデータの分析・解釈とはどのようなプロセスかを理解する	―
4	同上	マーケティングリサーチの意義	―
5	同上	マーケティングリサーチの基礎知識と企業活動との関連を学ぶ	―
6	同上	調査課題設定の仕方：調査課題とは何か、なぜ設定が必要なのかを考える。	―
7	同上	調査候補１の選定：対象選定理由とリサーチすべき点を明らかにする。	―
8	同上	リサーチ手法の実際（１）リサーチの様々な手法（調査票調査、インタビュー調査、グループインタビュー調査、ディプス・インタビュー調査、インターネット調査等）を知る。	―
9	同上	リサーチ手法の実際（２）悉皆調査とサンプリング調査の違い	―
10	同上	リサーチ手法の実際（３）調査票調査（「アンケート調査」とは何か）	―
11	同上	リサーチ手法の実際（４）量的データと質的データ	―
12	同上	リーサーチ手法の実際（５）データの処理と読み取り方	―
13	同上	リサーチ手法の実際（６）-1 調査票設計を学ぶ（調査票の構造）	―
14	同上	リサーチ手法の実際（６）-2 調査票設計を学ぶ（質問の記述と回答）	―
15	同上	リサーチ手法の実際（７）面接調査（インタビュー調査）と面接票の設計方法	―

資料2

【再補正後】シラバス（マーケティングリサーチ実習）

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	平田　透	データ収集（1）公的統計データの種類と取集方法	−
17	同上	データ収集（2）企業データの種類と収集方法	−
18	同上	データ収集（3）先行研究の調査と文献の収集方法	−
19	同上	ケース・メソッドとは（意義と目的）	−
20	同上	ケースの作成と記述内容	−
21	同上	ケースの実例（事前学習から分析の流れ）	−
22	同上	ケースに関するディスカッションの進め方（グループ討議と全体討議の手法）	−
23	同上	調査対象1の選定と分析視点の設定	−
24	同上	調査対象1の実査計画立案（グループ形成、調査目的、調査項目案の設計）	−
25	同上	調査対象1の実査計画立案（調査項目の修正と確定、スケジュール設定と分担）	−
26	同上	調査対象１の事前資料収集	−
27	同上	調査対象1の事前資料まとめ	−
28	同上	フィールド調査(1)-1（調査対象１の見学と実査）	−
29	同上	フィールド調査(1)-2（調査対象１の見学と実査）	−
30	同上	フィールド調査(1)-3（調査対象１の見学と実査）	−
31	同上	フィールド調査(1)-4（調査対象１の見学と実査）	−
32	同上	フィールド調査(1)-5（調査対象１の見学と実査）	−
33	同上	フィールド調査(1)-6（調査対象１の見学と実査）	−
34	同上	フィールド調査(1)-7（調査対象1.の見学と実査）	−
35	同上	フィールド調査(1)-8（調査対象1.の見学と実査）	−
36	同上	フィールド調査(1)-9（調査対象1.の見学と実査）	−
37	同上	フィールド調査(1)-10（調査対象1.の見学と実査）	−
38	同上	フィールド調査結果まとめ(1)（まとめに関するグループディスカッション）	−
39	同上	フィールド調査結果まとめ(2)（発表資料作成と分担）	−
40	同上	フィールド調査結果まとめ(3)（全体ディスカッションと評価）	−
41	同上	調査対象2の選定と分析視点の設定	−
42	同上	調査対象2の実査計画立案（グループ形成、調査目的、調査項目案の設計）	−
43	同上	調査対象2の実査計画立案（調査項目の修正と確定、スケジュール設定と分担）	−
44	同上	調査対象2の事前資料収集	−
45	同上	調査対象2の事前資料まとめ	−

資料2

【再補正後】シラバス（マーケティングリサーチ実習）

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
46	平田　透	フィールド調査(2)-1（調査対象2の見学と実査）	－
47	同上	フィールド調査(2)-2（調査対象2の見学と実査）	－
48	同上	フィールド調査(2)-3（調査対象2の見学と実査）	－
49	同上	フィールド調査(2)-4（調査対象2の見学と実査）	－
50	同上	フィールド調査(2)-5（調査対象2の見学と実査）	－
51	同上	フィールド調査(2)-6（調査対象2の見学と実査）	－
52	同上	フィールド調査(2)-7（調査対象2の見学と実査）	－
53	同上	フィールド調査(2)-8（調査対象2の見学と実査）	－
54	同上	フィールド調査(2)-9（調査対象2の見学と実査）	－
55	同上	フィールド調査(2)-10（調査対象2の見学と実査）	－
56	同上	フィールド調査結果まとめ(1)（まとめに関するグループディスカッション）	－
57	同上	フィールド調査結果まとめ(2)（発表資料作成と分担）	－
58	同上	フィールド調査結果まとめ(3)（発表・全体ディスカッション）	－
59	同上	総合評価・コメント(調査対象1)	－
60	同上	総合評価・コメント(調査対象2)	－

資料2

【再補正前】シラバス（マーケティングリサーチ実習）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	マーケティングリサーチ実習			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	4単位
担当者氏名	平田　透	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講義概要	
講義概要	マーケティングリサーチ実習は、フードサービス企業のビジネスにおけるリサーチの重要性を理解し、実際にフィールド調査を行うことを通じて理論と手法を使いこなすことを学ぶ。その内容は、大きく3つに分かれる。第一は、リサーチの目的と基本手法を学び、フードサービスに関連する調査テーマ設定を行う段階、第二は、学んだ手法により実際に調査をデザインし、リサーチを行いデータを収集する段階、第三は、収集した各種のデータを分析し、結果についてまとめ発表を行う段階である。調査テーマ別のチームを組み、段階的に発表とディスカッションを行いつつレベルアップを図る。最終的な結果は、チームごとに発表を実施し、評価を行う。具体的には、ショッピングセンターなどにおける動線調査、店舗における顧客調査、特定地域における消費者行動調査、店舗商圏調査などが考えられる。
到達目標	（1）テーマに基づいて調査課題設定ができる。 （2）仮説を立て、調査計画と調査票作成ができる。調査目的に沿って集計と分析ができる。
講義方法	実習
授業時間外における予・復習等の指示	SNS等の活用によりチーム内の連絡をとり情報共有を進めること。
成績評価の方法	テーマ設定（具体性、実行可能性、視点）（２０%）、中間発表（２０%）、最終発表（６０%）

テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	－	－	－
履修上の注意	調査チームを組むため、欠席しないこと、チーム内での役割分担を果たすこと。			

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	平田　透	ガイダンス（本科目の目的と内容の構成、履修上の注意、進め方）	―
2	同上	マーケティングリサーチを行う上での心構え	―
3	同上	客観的データとは何か、そのデータの分析・解釈とはどのようなプロセスか	―
4	同上	マーケティングリサーチの意義	―
5	同上	マーケティングリサーチの基礎知識と企業の結果の使われ方	―
6	同上	調査課題設定の仕方（1）調査課題とは何か、なぜ設定が必要なのかを考える。	―
7	同上	調査課題設定の仕方（2）フードサービスにおける問題点、解決すべき課題候補を考え、リサーチすべき点を明らかにする。	―
8	同上	調査課題設定の仕方（3）設定した課題と仮説についてチーム発表を行い、リサーチ課題の適切性に関するディスカッションを実施する。	―
9	同上	調査課題の設定の仕方（4）ディスカッション結果に基づいて課題の再検討と修正を行う。	―
10	同上	リサーチ手法の実際（1）リサーチの様々な手法（調査票調査、インタビュー調査、グループインタビュー調査、ディプス・インタビュー調査、インターネット調査等）を知る。	―
11	同上	リサーチ手法の実際（2）悉皆調査とサンプリング調査の違い、国勢調査と視聴率調査を例とする。	―
12	同上	リサーチ手法の実際（3）調査票調査（「アンケート調査」とは何か）	―
13	同上	リサーチ手法の実際（4）-1 調査票設計を学ぶ（調査票の構造）	―
14	同上	リサーチ手法の実際（4）-2 調査票設計を学ぶ（質問の記述と回答）	―
15	同上	リサーチ手法の実際（5）面接調査（インタビュー調査）と面接票の設計方法	―

資料2

【再補正前】シラバス（マーケティングリサーチ実習）

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	平田　透	調査対象における予備調査（1）	−
17	同上	調査対象における予備調査（2）	−
18	同上	調査対象における予備調査（3）	−
19	同上	調査計画の設定とディスカッション（1）	−
20	同上	調査計画の設定とディスカッション（2）	−
21	同上	調査計画の設定とディスカッション、データ収集のためのフォーマット表作成	−
22	同上	基礎データ収集（1）自治体統計閲覧室等	−
23	同上	基礎データ収集（2）自治体統計閲覧室等	−
24	同上	基礎データ収集（3）自治体統計閲覧室等	−
25	同上	基礎データの検討と補足	−
26	同上	フィールド調査の設計と準備（1）	−
27	同上	フィールド調査の設計と準備（2）	−
28	同上	フィールドにおける調査実施（1）	−
29	同上	フィールドにおける調査実施（2）	−
30	同上	フィールドにおける調査実施（3）	−
31	同上	フィールドにおける調査実施（4）	−
32	同上	フィールドにおける調査実施（5）	−
33	同上	フィールドにおける調査実施（6）	−
34	同上	フィールドにおける調査実施（7）	−
35	同上	フィールドにおける調査実施（8）	−
36	同上	フィールドにおける調査実施（9）	−
37	同上	フィールドにおける調査実施（10）	−
38	同上	フィールドにおける調査実施（11）	−
39	同上	フィールドにおける調査実施（12）	−
40	同上	フィールドにおける調査実施（13）	−
41	同上	フィールドにおける調査実施（14）	−
42	同上	フィールドにおける調査実施（15）	−
43	同上	フィールドにおける調査実施（16）	−
44	同上	フィールドにおける調査実施（17）	−
45	同上	フィールドにおける調査実施（18）	−

資料2

【再補正前】シラバス（マーケティングリサーチ実習）

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
46	平田　透	フィールドにおける調査実施（１９）	－
47	同上	フィールドにおける調査実施（２０）	－
48	同上	フィールドにおける調査実施（２１）	－
49	同上	フィールドにおける調査実施（２２）	－
50	同上	フィールドにおける調査実施（２３）	－
51	同上	フィールドにおける調査実施（２４）	－
52	同上	集計のための予備作業（ナンバリング、分類等）、データ整理とチェック（1）	－
53	同上	集計のための予備作業（ナンバリング、分類等）、データ整理とチェック（2）	－
54	同上	エクセル等を使用したデータ入力（1）	－
55	同上	エクセル等を使用したデータ入力（2）	－
56	同上	集計・分析作業	－
57	同上	集計・分析作業、仮説の検証	－
58	同上	結果の図表化（1）	－
59	同上	結果の図表化（2）	－
60	同上	結果発表とディスカッション	－

資料３

【再補正後】シラバス（情報リテラシーⅠ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅠ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／－）	○				

講　義　概　要	
講義概要	現代社会では、パソコンを用いた文書作成、表やグラフを用いた資料を作成することは必須のスキルであり、資料作成の代表的なソフトウェアであるWordやExcelを使いこなせることは、店舗マネジャーにとって重要である。 本授業では、情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能や操作について学習する。文書の編集、図表や画像の挿入、関数の利用など、これらのソフトウェアで可能な機能を学び、業務資料作成やマニュアル作成の基本的な能力を身につける。また、電子メールやウェブページなど、それらを使用するための基本的な操作方法も含め、演習を通して学ぶ。
到達目標	情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、文章作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能を学び、店舗マネジャーに必要なマニュアル作成等の基本的な能力を身につけることを目標とする。
講義方法	演習
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０％）、実演・レポート（５０％）、定期試験（３０％）
テキスト等	書名：情報リテラシー　／　出版社名：FOM出版　／　定価：2,200円　／　ISBN：978-4-86510-415-8
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。
2	同上	情報化社会のモラルとセキュリティ 情報モラルとは、情報セキュリティ対策はなぜ必要か	－
3	同上	個人情報の適切な取り扱い 個人情報を守るには、他人の個人情報を守ることの重要性、写真やWebでの公開。	－
4	同上	デジタル時代の著作権 著作権とは、引用はどこまで許されるか、TV番組や書籍のデジタルデータ化は許されるか	－
5	同上	ネット社会に潜む危険と対策 ウイルスについて、パスワード、ネットショッピング、ネットオークション	－
6	同上	メールによるコミュニケーション 悪意のメール、相手のことを考えたメール	－
7	同上	Webによるコミュニケーション 情報の信憑性、SNSでの情報発信、インスタ映え、クラウドの利用	－
8	同上	モバイル機器の活用と管理 カメラ機能、アプリの活用、スマホ	－
9	同上	Macを使ってみよう（設計思想と構造、動作環境、HDDとSDD）	－
10	同上	スマートフォン、タブレットとの連動	－
11	同上	Macの保全と管理、ヴァージョンアップ	－
12	同上	デスクトップとファインダー Finder操作、Dockの操作	－
13	同上	アプリの操作方法 標準付属ソフト、App Store、アプリケーションソフトのインストールと利用方法	－
14	同上	ファイル管理 ファイルとフォルダの考え方と操作方法	－
15	同上	インターネットの利用、Windowsのデータ利用	－

資料３

【再補正後】シラバス（情報リテラシーⅠ）

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	能登　和敏	Word（1）特徴と画面構成	―
17	同上	Word（2）基本的な文書の作成 フォント、ページ設定、配置、箇条書きの設定、文書保存	―
18	同上	Word（3）図と表の利用 画像の挿入、SmartArtグラフィック、表の作成、Excelグラフの貼り付け、印刷	―
19	同上	Word（4）表現力アップ ページ罫線、段組、タブとリーダー、PDFファイルとしての保存	―
20	同上	Excel（1）特徴と画面構成	―
21	同上	Excel（2）データ入力 ブックの作成、修正、消去、保存	―
22	同上	Excel（3）表の作成 罫線の設定、数式、関数入力、フォント書式の設定、配置、表示形式の設定	―
23	同上	Excel（4）表の編集 相対参照と絶対参照、書式、列幅変更	―
24	同上	Excel（5）表の印刷 ページレイアウト、用紙サイズと向き、ヘッダーとフッター、印刷タイトル、印刷	―
25	同上	Excel（6）グラフの作成 グラフのレイアウト、グラフの移動とサイズ変更、グラフのレイアウト変更	―
26	同上	Excel（7）データベースの操作 データの並べ替え、データの抽出と集計	―
27	同上	Excel（8）複数シートの操作 ブック、シート間の集計、数式のコピー	―
28	同上	総合演習（1）	―
29	同上	総合演習（2）	―
30	同上	マニュアルの作成と実際	まとめを兼ねる。

資料３

【再補正前】シラバス（情報リテラシーⅠ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅠ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	現代社会では、パソコンを用いた文書作成、表やグラフを用いた資料を作成することは必須のスキルであり、資料作成の代表的なソフトウェアであるWordやExcelを使いこなせることは、ビジネスの場はもちろんのこと日常生活のあらゆる場面において必要とされる能力であるといえる。 本授業では、情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能や操作について学習する。文書の編集、図表や画像の挿入、関数の利用など、これらのソフトウェアで可能な機能を学び、資料作成の基本的な能力を身につける。また、電子メールやウェブページなど、それらを使用するための基本的な操作方法も含め、演習を通して学ぶ。			
到達目標	情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、文章作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能を学び資料作成の基本的な能力を身につけることを目標とする。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報リテラシー	FOM出版	2,200円	978-4-86510-415-8
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。
2	同上	情報化社会のモラルとセキュリティ 情報モラルとは、情報セキュリティ対策はなぜ必要か	ー
3	同上	個人情報の適切な取り扱い 個人情報を守るには、他人の個人情報を守ることの重要性、写真やWebでの公開。	ー
4	同上	デジタル時代の著作権 著作権とは、引用はどこまで許されるか、TV番組や書籍のデジタルデータ化は許されるか	ー
5	同上	ネット社会に潜む危険と対策 ウイルスについて、パスワード、ネットショッピング、ネットオークション	ー
6	同上	メールによるコミュニケーション 悪意のメール、相手のことを考えたメール	ー
7	同上	Webによるコミュニケーション 情報の信憑性、SNSでの情報発信、インスタ映え、クラウドの利用	ー
8	同上	モバイル機器の活用と管理 カメラ機能、アプリの活用、スマホ	ー
9	同上	Macの使用について	ー
10	同上	マウスとキーボード操作 マウスとキーボードの設定と動作	ー
11	同上	Macを起動と終了 システム終了、スリープ	ー
12	同上	デスクトップとファインダー Finder操作、Dockの操作	ー
13	同上	アプリの操作方法 標準付属ソフト、App Store、アプリケーションソフトのインストールと利用方法	ー
14	同上	ファイル管理 ファイルとフォルダの考え方と操作方法	ー
15	同上	インターネットの利用、Windowsのデータ利用	ー

資料３

【再補正前】シラバス（情報リテラシーⅠ）

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	能登　和敏	Word（1）特徴と画面構成	―
17	同上	Word（2）基本的な文書の作成 フォント、ページ設定、配置、箇条書きの設定、文書保存	―
18	同上	Word（3）図と表の利用 画像の挿入、SmartArtグラフィック、表の作成、Excelグラフの貼り付け、印刷	―
19	同上	Word（4）表現力アップ ページ罫線、段組、タブとリーダー、PDFファイルとしての保存	―
20	同上	Excel（1）特徴と画面構成	―
21	同上	Excel（2）データ入力 ブックの作成、修正、消去、保存	―
22	同上	Excel（3）表の作成 罫線の設定、数式、関数入力、フォント書式の設定、配置、表示形式の設定	―
23	同上	Excel（4）表の編集 相対参照と絶対参照、書式、列幅変更	―
24	同上	Excel（5）表の印刷 ページレイアウト、用紙サイズと向き、ヘッダーとフッター、印刷タイトル、印刷	―
25	同上	Excel（6）グラフの作成 グラフのレイアウト、グラフの移動とサイズ変更、グラフのレイアウト変更	―
26	同上	Excel（7）データベースの操作 データの並べ替え、データの抽出と集計	―
27	同上	Excel（8）複数シートの操作 ブック、シート間の集計、数式のコピー	―
28	同上	総合演習（1）	―
29	同上	総合演習（2）	―
30	同上	レポートの作成と実際	まとめを兼ねる。

資料３

【再補正後】シラバス（情報リテラシーⅡ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅡ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	○				

講　義　概　要				
講義概要	本授業では、情報リテラシーⅠで学んだ内容をふまえて、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelに加えて、プレゼンテーション作成ソフトウェアPowerPointの基本的な機能と操作について演習を通して学び、複合的な情報の作成・発信を行うための基本的な知識・技術を学ぶ。店舗マネジャーとして必要なスタッフシフト管理表や衛生管理表などの業務資料作成やマニュアルの作成、POP制作等の知識を身につける。Zoom等のビデオ会議システムを用いた遠隔会議やテレワークについて学ぶ。また、情報社会において社会人として知っておくべき法規関係についても解説する。			
到達目標	情報リテラシーⅠで学んだ内容を含めてExcel, Word、PowerPointを用いて、店舗マネジャーに必要な業務資料やマニュアルの作成、人的・物的・財務的資源の管理ができるようになる。また、情報社会において大切な法規関係について知ることを目標とする。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日までに提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０％）、実演・レポート（５０％）、定期試験（３０％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報リテラシー	FOM出版	2,200円	978-4-86510-415-8
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。
2	同上	Word（１）長文のレポートの編集 改ページ、見出しの設定、脚注の挿入	－
3	同上	Word（２）文書の校閲 校正、表記のゆれ、検索と置換、コメントの利用、変更履歴の利用	－
4	同上	Word（３）ビジネス文書 ビジネス文書とは、ビジネス文書の種類、ポイント、留意点、社内文書、社外文書	－
5	同上	Excel（１）関数を使いこなす 関数の入力方法、PHONETIC関数、COUNTA関数、VLOOKUP関数、IF関数	－
6	同上	Excel（２）ユーザー定義 表示形式の設定、数値の表示形式、日付の表示形式、文字列の表示形式	－
7	同上	Excel（３）条件付き書式 条件付き書式の設定	－
8	同上	Excel（４）高度なグラフ 複合グラフの作成、補助縦棒グラフ付き円グラフ	－
9	同上	Excel（５）ピボットテーブル 構成要素、表示形式の設定、レイアウトの変更、データの更新	－
10	同上	Excel（６）データベースの活用 テーブル、複雑な条件によるフィルターの実行	－
11	同上	Excel（７）マクロ マクロの作成、マクロの実行、マクロ有効ブックとしての保存	－
12	同上	Excel（８）WordへのExcelデータの取り込み リンク貼り付け、リンクの更新	－
13	同上	PowerPoint（１）特徴と画面構成	－
14	同上	PowerPoint（２）プレゼンテーションの作成 テーマの適用、タイトル入力、箇条書きテキスト、スライドショーの実行、プレゼンテーションの保存	－
15	同上	PowerPoint（３）オブジェクトの挿入 図形、画像の挿入、オブジェクトの表示順序の変更、表の作成、グラフの作成	－

資料３

【再補正後】シラバス（情報リテラシーⅡ）

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	能登　和敏	PowerPoint（４）プレゼンテーションの構成変更 スライド一覧表示への切り替え、スライドの移動、標準表示に戻す	－
17	同上	PowerPoint（５）プレゼンテーションと動き 画面切り替え、アニメーションの設定	－
18	同上	PowerPoint（６）プレゼンテーションの印刷 印刷のレイアウト、印刷の実行	－
19	同上	PowerPoint（７）別のアプリのデータ利用 Word文書の利用、Excelブックの利用	－
20	同上	PowerPoint（８）スライドのデザイン スライドマスターの編集、ヘッダーとフッターの設定	－
21	同上	PowerPoint（９）スライドショーの機能 スライドの効率的な切り替え、非常時スライドの設定、ペンの利用、発表者ビュー、リハーサルの実行	－
22	同上	PowerPoint（10）効果的なPOPの作成	－
23	同上	総合演習（１）	－
24	同上	総合演習（２）	－
25	同上	その他のプレゼンテーションツール、Keynote、Prezi、PDF等	－
26	同上	Wi-Fiの種類と利用上の注意	－
27	同上	SNSの利用と注意点	－
28	同上	ビデオ会議とテレワーク、Zoom等の利用	－
29	同上	その他のアプリとサービス	－
30	同上	法律・規則　民法、刑法、著作権法、個人情報保護法ほか	まとめを兼ねる。

資料３

【再補正前】シラバス（情報リテラシーⅡ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅡ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下　保弘	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講義概要	
講義概要	本授業では、情報リテラシーⅠで学んだ内容をふまえて、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelに加えて、プレゼンテーション作成ソフトウェアPowerPointの基本的な機能と操作について演習を通して学び、複合的な情報の作成・発信を行うための基本的な知識・技術を学ぶ。その際、わかりやすい情報とは何か、適切な表現とは何かについても考え、自分なりにそれらを意識した資料作成を行うことができるようになる。また、情報社会において社会人として知っておくべき法規関係についても解説する。
到達目標	情報リテラシーⅠで学んだ内容を含めてExcel, Word、PowerPointを用いて複合的な情報の作成・発信ができるようになり、また、情報社会において大切な法規関係について知ることを目標とする。
講義方法	演習
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日までに提出すること。
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）

テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報リテラシー	FOM出版	2,200円	978-4-86510-415-8

履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。

講　義　計　画

NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下　保弘	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。
2	同上	Word（1）長文のレポートの編集 改ページ、見出しの設定、脚注の挿入	―
3	同上	Word（2）文書の校閲 校正、表記のゆれ、検索と置換、コメントの利用、変更履歴の利用	―
4	同上	Word（3）ビジネス文書 ビジネス文書とは、ビジネス文書の種類、ポイント、留意点、社内文書、社外文書	―
5	同上	Excel（1）関数を使いこなす 関数の入力方法、PHONETIC関数、COUNTA関数、VLOOKUP関数、IF関数	―
6	同上	Excel（2）ユーザー定義 表示形式の設定、数値の表示形式、日付の表示形式、文字列の表示形式	―
7	同上	Excel（3）条件付き書式 条件付き書式の設定	―
8	同上	Excel（4）高度なグラフ 複合グラフの作成、補助縦棒グラフ付き円グラフ	―
9	同上	Excel（5）ピボットテーブル 構成要素、表示形式の設定、レイアウトの変更、データの更新	―
10	同上	Excel（6）データベースの活用 テーブル、複雑な条件によるフィルターの実行	―
11	同上	Excel（7）マクロ マクロの作成、マクロの実行、マクロ有効ブックとしての保存	―
12	同上	Excel（8）WordへのExcelデータの取り込み リンク貼り付け、リンクの更新	―
13	同上	PowerPoint（1）特徴と画面構成	―
14	同上	PowerPoint（2）プレゼンテーションの作成 テーマの適用、タイトル入力、箇条書きテキスト、スライドショーの実行、プレゼンテーションの保存	―
15	同上	PowerPoint（3）オブジェクトの挿入 図形、画像の挿入、オブジェクトの表示順序の変更、表の作成、グラフの作成	―

資料３

【再補正前】シラバス（情報リテラシーⅡ）

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	藪下　保弘	PowerPoint（4）プレゼンテーションの構成変更 スライド一覧表示への切り替え、スライドの移動、標準表示に戻す	−
17	同上	PowerPoint（5）プレゼンテーションと動き 画面切り替え、アニメーションの設定	−
18	同上	PowerPoint（6）プレゼンテーションの印刷 印刷のレイアウト、印刷の実行	−
19	同上	PowerPoint（7）別のアプリのデータ利用 Word文書の利用、Excelブックの利用	−
20	同上	PowerPoint（8）スライドのデザイン スライドマスターの編集、ヘッダーとフッターの設定	−
21	同上	PowerPoint（9）スライドショーの機能 スライドの効率的な切り替え、非常時スライドの設定、ペンの利用、発表者ビュー、リハーサルの実行	−
22	同上	PowerPoint（10）プレゼンテーション 流れと基本	−
23	同上	総合演習（1）	−
24	同上	総合演習（2）	−
25	同上	その他のプレゼンテーションツール、Keynote、Prezi、PDF等	−
26	同上	Wi-Fiの種類と利用上の注意	−
27	同上	SNSの利用と注意点	−
28	同上	ビデオ会議とテレワーク	−
29	同上	その他のアプリとサービス	−
30	同上	法律・規則　民法、刑法、著作権法、個人情報保護法ほか	まとめを兼ねる。

資料4

【再補正後】シラバス（人的資源管理）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	人的資源管理			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	反田　和成	実務経験の内容	本科目の担当教員は、国内最大手の総合商社にて、10年以上かけて中核人材の育成、評価、モチベーションアップなど人材マネジメントに携わった経験があり、これらの経験を活かして、人的資源管理について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	企業を取り巻く経営環境はグローバル化の速度を速めている。それに伴い、企業経営のあり方も変化し、また変化することを社会から求められている。雇用面に関しては、例えば、社会における人口構成の変化、人々の職業意識や価値観の変化は、企業としての雇用のあり方に大きな影響をもたらす。そのような状況を背景として、経営資源として必須の"人"を扱う人的資源管理が果たす役割は大きくなっている。 本講義では、企業経営、人的資源管理の基礎、モチベーション、リーダーシップなど、企業や組織における人的資源管理の仕組みと実際を学ぶ。その勉学を通じて、企業とは何か、企業の目的、労働組合などのステークホルダーとの関係、職業生活、企業のグローバル展開における諸問題、などについて習得する。なお、飲食業、食品業界、サービス業の事例分析を取り上げると共に、学生の臨地実習に関連付けた演習を行う。			
到達目標	(1)企業や組織における人的資源管理の役割とその考え方を理解する力を習得する。 (2)労働市場における雇用のあり方、働くための制度、条件、経営と人との関係などを理解する力を身に付ける。 (3)企業や組織におけるさまざまな事例を学び、現実の社会で起こる企業の人事課題への対応を通して、企業の実情を把握する力を身に付ける。			
講義方法	その回のテーマについて事例をなるべく多く使った講義を行う。講義内のグループ演習など講義は一方通行ではなく、課題や問題点を協議しながら双方向で進める。なお、講義の進捗状況により、授業計画を変更することがある。			
授業時間外における予・復習等の指示	各回の講義内容は、以下のように予定しているが、多少前後する場合がある。テキストを読んだ上で出席していることを前提に講義するので、予習として、該当する各章を予め読んでくることを基本要件とする。講義では、関連資料や要点をまとめた資料を配付する予定であるが、テキスト記載事項は原則としてテキストへのアンダーラインを指示する。また、時宜に応じた新聞雑誌記事等を扱うこともある。いずれの場合も、各資料とテキストを突き合わせて復習することが、より理解を助け、就業時の応用の基礎となる。			
成績評価の方法	定期試験（40%、持ち込み可）、レポート課題提出（30%、３回程度）、講義内のグループ演習（30%、2回）を総合的に判断して評価する。			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	入門人的資源管理　第2版	中央経済社	3,080円	978-4-502-67360-3
履修上の注意	事前学習課題として、レポート課題（5回程度）を出すので、期日までに提出すること。講義中は適宜質問や回答をする等、積極的な態度で出席すること。また、本講義では、常にこちらから質問を投げかけるので、その都度一生懸命考えること。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	反田　和成	ガイダンス、人的資源管理とは何か　人的資源管理の学び方ほか	―
2	同上	企業経営と人的資源管理（第1章） ・企業経営と組織 ・人的資源管理の諸機能	―
3	同上	モチベーション・リーダーシップ・コミットメント（第2章） ・人的資源管理の基本内容―その目的と対象　・環境の変化と人事戦略 ・コミットメントとは　・リーダーにはどのような能力が必要か	―
4	同上	リーダーシップとモチベーションの演習 ・チェーン展開をしている飲食店や中小飲食店において、経営者のリーダーシップをいかに発揮するか、また働く人のモチベーションをどう上げていくか、といったケースの討議を通じて理解を深める。なお、討議の内容はレポートとしてまとめる。	演習
5	同上	組織構造と職務内容（第3章）、人事等級制度（第4章） ・仕事の効率を上げるには ・何を基準に働く人を序列するのか	授業最後に課題を提出する。
6	同上	雇用管理（第5章） ・終身雇用の限界、定年制　・雇用の流動化 ・飲食業、サービス業における外国人労働者の雇用に関する事例分析	―
7	同上	キャリア開発（第6章） ・キャリアの考え方　・変化する能力開発のあり方 ・飲食業、サービス業におけるキャリア形成の事例分析	―
8	同上	人事考課制度（第7章） ・人事考課とは　・人事考課の見直し、改善の事例 ・飲食業、サービス業における人事考課の事例分析	―
9	同上	専門職制度（第8章） ・専門職制度導入の背景　・専門職制度の効果と課題 ・飲食業、サービス業における専門職制度の事例分析	―
10	同上	賃金制度（第9章） ・賃金制度とは　・賃金制度の新動向 ・飲食業、サービス業における賃金制度の事例分析	授業最後に課題を提出する。
11	同上	福利厚生制度とは（第10章） ・福利厚生制度とは　・福利厚生制度の今後の方向性 ・飲食業、サービス業における福利厚生制度の事例分析	―
12	同上	労使関係（第11章）、非正規労働者（第12章）、女性労働者（第13章） ・人的資源管理と労使関係　・団体交渉、労使協議制 ・進む非正規労働者の量的基幹化と質的基幹化 ・女性労働者の活躍を推進する人的資源管理、ダイバーシティ・マネジメントに向けて	―
13	同上	ダイバーシティ・マネジメントの演習 ・チェーン展開している飲食店や中小飲食店において、女性労働者や非正規労働者（外国人を含む）をどのように活躍推進させるか、といったケースの討議を通じて理解を深める。なお、討議の内容はレポートとしてまとめる。	演習
14	同上	高年齢労働者（第14章）、海外派遣者（第15章） ・高年齢労働者の人的資源管理 ・グローバル化時代の国際人的資源管理	―
15	同上	研究開発技術者（第16章）、働き方改革とは ・研究開発技術者を対象とした人的資源管理　・働き方改革の進化 ・飲食業、サービス業における働き方改革の事例分析	授業最後に課題を提出する。

資料4

【再補正前】シラバス（人的資源管理）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	人的資源管理			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	3年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	反田　和成	実務経験の内容	本科目の担当教員は、国内最大手の総合商社にて、10年以上かけて中核人材の育成、評価、モチベーションアップなど人材マネジメントに携わった経験があり、これらの経験を活かして、人的資源管理について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要	
講義概要	企業を取り巻く経営環境はグローバル化の速度を速めている。それに伴い、企業経営のあり方も変化し、また変化することを社会から求められている。雇用面に関しては、例えば、社会における人口構成の変化、人々の職業意識や価値観の変化は、企業としての雇用のあり方に大きな影響をもたらす。そのような状況を背景として、経営資源として必須の"人"を扱う人的資源管理が果たす役割は大きくなっている。 本講義では、企業経営、人的資源管理の基礎、モチベーション、リーダーシップなど、企業や組織における人的資源管理の仕組みと実際を学ぶ。その勉学を通じて、企業とは何か、企業の目的、労働組合などのステークホルダーとの関係、職業生活、企業のグローバル展開における諸問題、などについて習得する。なお、事例分析は、飲食業、食品業界、サービス業の事例を取り上げて行う。
到達目標	1.企業や組織における人的資源管理の役割とその考え方を理解する力を習得する。 2.労働市場における雇用のあり方、働くための制度、条件、経営と人との関係などを理解する力を身に付ける。 3.企業や組織におけるさまざまな事例を学び、現実の社会で起こる企業の人事課題への対応を通して、企業の実情を把握する力を身に付ける。
講義方法	その回のテーマについて事例をなるべく多く使った講義を行う。講義内のグループディスカッションなど講義は一方通行ではなく、課題や問題点を協議しながら双方向で進める。なお、講義の進捗状況により、授業計画を変更することがある。
授業時間外における予・復習等の指示	各回の講義内容は、以下のように予定しているが、多少前後する場合がある。テキストを読んだ上で出席していることを前提に講義するので、予習として、該当する各章を予め読んでくることを基本要件とする。講義では、関連資料や要点をまとめた資料を配付する予定であるが、テキスト記載事項は原則としてテキストへのアンダーラインを指示する。また、時宜に応じた新聞雑誌記事等を扱うこともある。いずれの場合も、各資料とテキストを突き合わせて復習することが、より理解を助け、就業時の応用の基礎となる。
成績評価の方法	定期試験（40%、持ち込み可）、レポート課題提出（30%、５回程度）、講義内のグループディスカッション（30%）を総合的に判断して評価する。
テキスト等	書名：入門人的資源管理　第2版／出版社名：中央経済社／定価：3,080円／ISBN：978-4-502-67360-3
履修上の注意	事前学習課題として、レポート課題（5回程度）を出すので、期日までに提出すること。講義中は適宜質問や回答をする等、積極的な態度で出席すること。また、本講義では、常にこちらから質問を投げかけるので、その都度一生懸命考えること。

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	反田　和成	ガイダンス、人的資源管理とは何か　人的資源管理の学び方ほか	―
2	同上	企業経営と人的資源管理（第1章） ・企業経営と組織 ・人的資源管理の諸機能	―
3	同上	モチベーション・リーダーシップ・コミットメント（第2章・前編） ・人的資源管理の基本内容―その目的と対象 ・環境の変化と人事戦略	―
4	同上	モチベーション・リーダーシップ・コミットメント（第2章・後編） ・コミットメントとは　・リーダーにはどのような能力が必要か ・飲食店の経営者、働く人のモチベーションをどう上げていくか、といった事例分析	―
5	同上	組織構造と職務内容（第3章）、人事等級制度（第4章） ・仕事の効率を上げるには ・何を基準に働く人を序列するのか	―
6	同上	雇用管理（第5章） ・終身雇用の限界、定年制　・雇用の流動化 ・飲食業、サービス業における外国人労働者の雇用に関する事例分析	―
7	同上	キャリア開発（第6章） ・キャリアの考え方　・変化する能力開発のあり方 ・飲食業、サービス業におけるキャリア形成の事例分析	―
8	同上	人事考課制度（第7章） ・人事考課とは　・人事考課の見直し、改善の事例 ・飲食業、サービス業における人事考課の事例分析	―
9	同上	専門職制度（第8章） ・専門職制度導入の背景　・専門職制度の効果と課題 ・飲食業、サービス業における専門職制度の事例分析	―
10	同上	賃金制度（第9章） ・賃金制度とは　・賃金制度の新動向 ・飲食業、サービス業における賃金制度の事例分析	―
11	同上	福利厚生制度とは（第10章） ・福利厚生制度とは　・福利厚生制度の今後の方向性 ・飲食業、サービス業における福利厚生制度の事例分析	―
12	同上	労使関係（第11章） ・人的資源管理と労使関係 ・団体交渉、労使協議制	―
13	同上	非正規労働者（第12章）、女性労働者（第13章） ・進む非正規労働者の量的基幹化と質的基幹化 ・女性労働者の活躍を推進する人的資源管理、ダイバーシティ・マネジメントに向けて ・チェーン展開している飲食業における非正規労働者の品質向上に関する事例分析	―
14	同上	高年齢労働者（第14章）、海外派遣者（第15章） ・高年齢労働者の人的資源管理 ・グローバル化時代の国際人的資源管理	―
15	同上	研究開発技術者（第16章）、働き方改革とは ・研究開発技術者を対象とした人的資源管理　・働き方改革の進化 ・飲食業、サービス業における働き方改革の事例分析	―

資料５

臨地実習指導要項

かなざわ食マネジメント専門職大学

目　次

Ⅰ．臨地実習の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
Ⅱ．実習の評価と単位認定方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
Ⅲ．実習の流れ・スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
　１．実習の流れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
　２．実習スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
Ⅳ．実習内容（例）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
　１．臨地実習Ⅰ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
　２．臨地実習Ⅱ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
　３．臨地実習Ⅲ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１１
Ⅴ．実習に関する注意事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１５
　１．実習において求められる基本的な姿勢・態度・・・・・・・・・・・１５
　２．守秘義務・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１７
　３．感染症予防・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１７
　４．事故発生時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１８
　５．その他・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１９

実習に関連する各種書式

　１．企業分析シート
　２．実習日誌
　３．実習評価表
　　3－1．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第１期）
　　3－2．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第２期）
　　3－3．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第１期）
　　3－4．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第２期）
　　3－5．実習評価表（臨地実習Ⅲ）
　４．実習出席簿
　５．実習希望申請書

Ⅰ．臨地実習の概要

臨地実習の具体的な年次配当と目的については、下表のとおりである。

科目名	臨地実習Ⅰ ＜必修科目＞	臨地実習Ⅱ ＜必修科目＞	臨地実習Ⅲ ＜必修科目＞
配当年次	2 年次通年	3 年次通年	4 年前期
実施期間	8～9 月及び 2～3 月		8～9 月
単位数と時間数	8 単位 120 時間（15 日間）を 2 クール行い、合計 240 時間（30 日間）とする。		4 単位 120 時間（15 日間）とする。
実習先	飲食サービスを提供している店舗内		飲食サービスを提供している店舗を経営している企業内（本社、支店、営業所等）
実習の目的	臨地実習Ⅰでは、飲食店内で働くキッチンやホールなどの職種に対する実務の理解、店舗全体をマネジメントする店舗マネジャーとしての仕事の流れついて学ぶことを目的とする。	臨地実習Ⅱでは、臨地実習Ⅰで体験した実務と修得した知識を生かし、店舗マネジャーとしての経営資源の管理方法について学ぶことを目的とする。	臨地実習Ⅲでは、学生が臨地実習Ⅰ・Ⅱを通して気づいた店舗内の課題や企業側から提示された課題について、学生が解決するための具体策について企画書を作成し、プレゼンテーションを行うことで、実務に即した仕組みや改善案などを創造、開発できる能力を身につけることを目的とする。
到達目標	（1）店舗運営の仕組みを理解する。 （2）食品衛生の重要性を理解する。	（1）店舗運営管理の仕組みを理解する。 （2）労働環境の特色について理解する。	改善課題を見出し、仮説設定し、検証するための情報を的確に収集・活用し、プレゼンテーションを行うことができる。

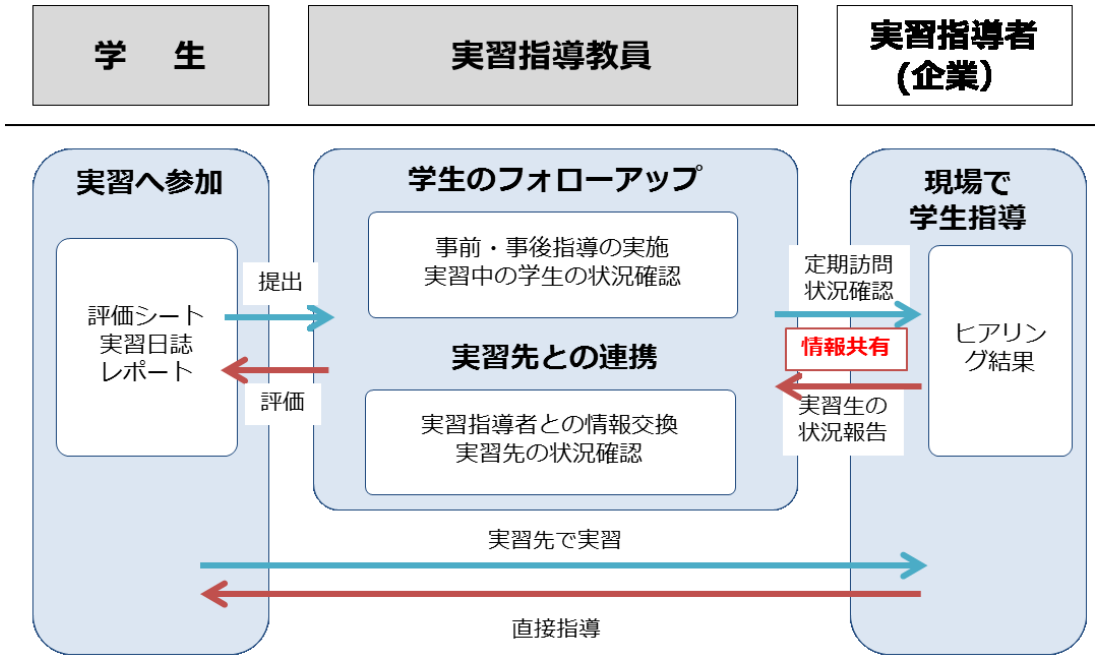
Ⅱ．実習の評価と単位認定方法

実習開始前の１年次後期（１２月）に実施するオリエンテーションで、実習の目的・目標を確認し、実習日誌、実習評価表、実習終了後に提出する実習レポートの作成・提出について説明する。

事前学習として、「企業分析シート」に実習先に関する情報収集を行い、事後学習として、各実習終了後に実習レポートを提出する。

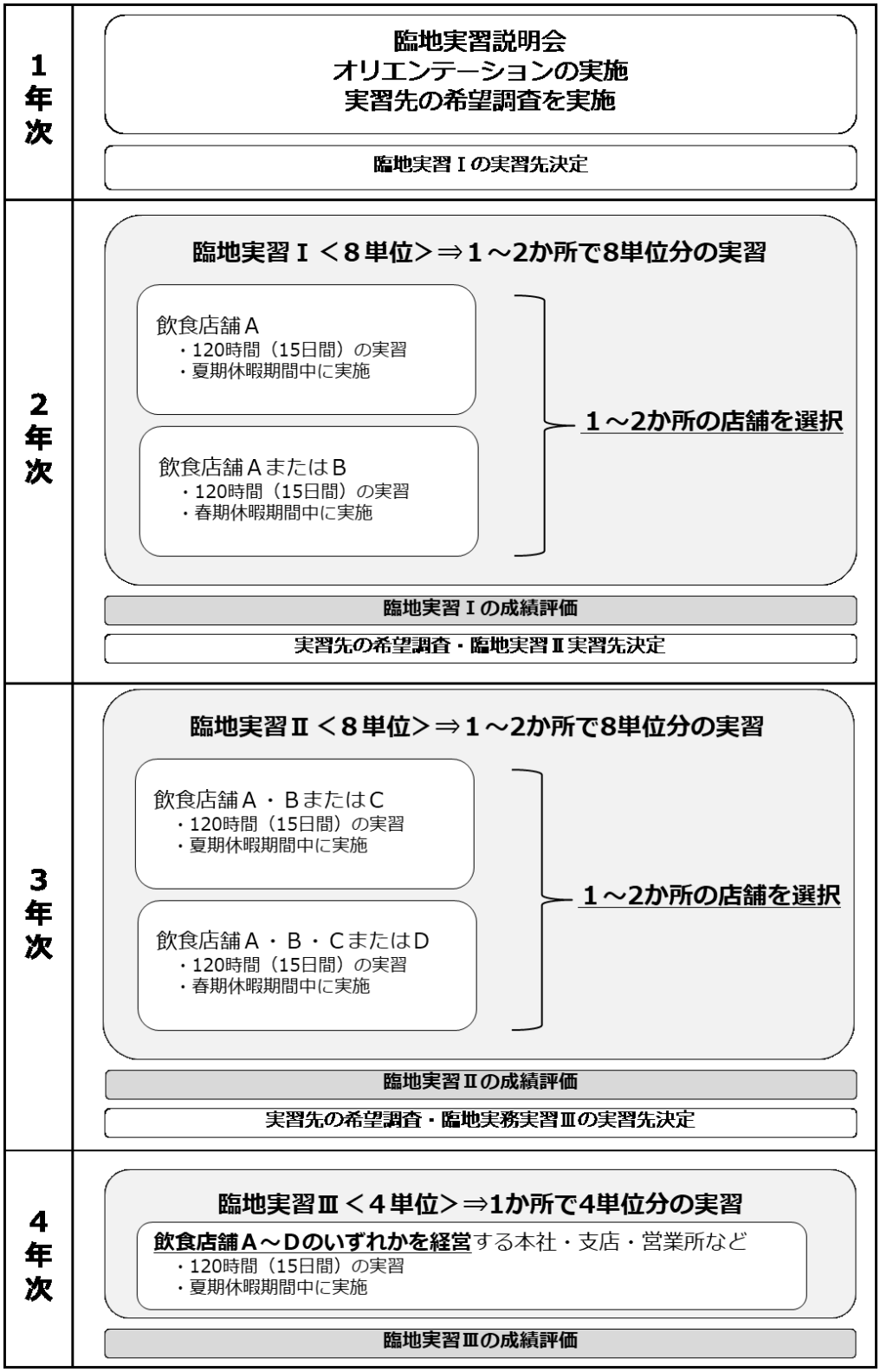
実習評価は、実習日誌の内容、事前・事後学習の状況、実習指導者からの評価を評価項目に照らし、その到達度を評価する。成績評価は、５段階で評価し、S（100 点～90 点)、A（89 点～80 点)、 B（79～70 点)、C（69 点～60 点)、D（59 点以下）とする。60 点以上を合格とし、当該科目において単位認定をする。

以下のとおり、学生・教員・企業の３者で連携し実習を行い、評価する。



Ⅲ．実習の流れ・スケジュール

1．実習の流れ（イメージ）



実習先については、事前に学生に実習先の希望をアンケートで確認した上で、最終的には自宅からの移動時間や適性なども考慮し、実習指導教員が調整・決定する。実施期間については、夏季休暇期間中および春期休暇期間中に行う。実習の参加人数については、受け入れ定員を設定することで、充実した教育環境と指導体制を整えることができるようにする。アンケートには複数希望を記載することも可能となっている。

１年次後期（１２月）に臨地実習説明会を行い、実習の目的や目標、実施スケジュール、実習先の紹介などを行い、実習に対する意欲を喚起する。

２．実習スケジュール

フードサービス企業において、繁忙期となる長期休暇期間中でまとめて実習を行うことを通して、営業時間における業務の一連の流れを理解することや、衛生管理の水準保持のための運営管理方法等を理解する。

〇実習計画案

・夏期休暇中の実習

	８月						
	月	火	水	木	金	土	日
1週目	定期試験期間						
2週目	臨地実習Ⅰ						
3週目	臨地実習Ⅰ						
4週目	臨地実習Ⅰ						

	９月						
	月	火	水	木	金	土	日
1週目	臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ						
2週目	臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ						
3週目	臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ						
4週目							

・春期休暇中の実習

	２月						
	月	火	水	木	金	土	日
1週目	定期試験期間						
2週目	臨地実習Ⅰ						
3週目	臨地実習Ⅰ						
4週目	臨地実習Ⅰ						

	３月						
	月	火	水	木	金	土	日
1週目	臨地実習Ⅱ						
2週目	臨地実習Ⅱ						
3週目	臨地実習Ⅱ						
4週目							

Ⅳ．実習内容（例）

１．臨地実習Ⅰ

＜本実習の目標（例）＞ 業務オペレーションレベル（メニュー構成、各業務内容のつながり、マニュアルの体系と表示内容、接客から商品提供・代金決済の流れ等）での体験と理解

●第１期の店舗内実習 15 日間（2 年次：夏期）

店舗マネジャーの役割と店舗運営に関わる各業務について理解する。

日程	時間	学修項目	学修内容
1 日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習内容に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	各種マニュアルの説明	・現在運用されている各種マニュアルについて具体的な活用方法を理解する。
2 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る①	・店舗マネジャーの店舗内における役割について理解する。
	午後	衛生管理の方法を知る①	・食品衛生管理のツールについて理解する。 ・店舗内での衛生管理方法について理解する。
3 日目	午前	ホールでの実務を知る①	・マニュアルの内容を確認しながら、実践的な練習を行う。
	午後	キッチンでの実務を知る①	・マニュアルの内容を確認しながら、厨房内の配置を確認する。
4 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る②	・店舗マネジャーの店舗内における実務について理解する。
	午後	衛生管理の方法を知る②	・食品衛生管理の具体的な流れについて理解する。 ・店舗内外での衛生管理方法について理解する。
5～14 日目	終日	・衛生管理補助業務① ・ホール補助業務① ・キッチン補助業務①	・各種マニュアルに沿って、実習指導担当者の指導のもと、実際のお客様に対して各種補助業務を体験する。
15 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る③	・店舗をマネジメントするにあたり心掛

			けていることや行動指針等について理解する。
	午後	報告・反省会	・実習指導担当者への報告、反省、意見交換等を行う。

●第２期の店舗内実習 15 日間（2 年次：春期）

第１期との比較をしながら、1 店舗目での経験を生かし、店舗マネジャーの日々の実務について理解する。

日程	時間	学修項目	学修内容
1 日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習内容に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	各種マニュアルの説明	・現在運用されている各種マニュアルについて具体的な活用方法を理解する。
2 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る④	・第 1 期での学びを生かし、店舗マネジャーの店舗内における日々の実務について理解する。
	午後	衛生管理の方法を知る③	・食品衛生管理のツールや管理方法について理解する。 ・店舗内外での衛生管理方法について理解する。
3 日目	午前	ホールでの実務を知る②	・第 1 期と比較しながらマニュアルに従い実践的な練習を行う。
	午後	キッチンでの実務を知る②	・第 1 期と比較しながらマニュアルに従い、厨房内の配置を確認する。
4 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る⑤	・店舗マネジャーの店舗管理方法について理解する。
	午後	衛生管理の方法を知る④	・第 1 期と比較しながら、食品衛生管理および店舗内外の衛生管理の具体的な流れについて理解する。 ・衛生管理に関する社員教育の状況について理解する。
5～14 日目	終日	・衛生管理補助業務② ・ホール補助業務② ・キッチン補助業務②	・第 1 期と比較しながら各種マニュアルに沿って、実習指導担当者の指導のもと、実際のお客様に対して各種補助業

			務を実践する。
15 日目	午前	店舗マネジャーの実務を知る⑥	・店舗をマネジメントするためのコミュニケーションについて理解する。
	午後	報告・反省会	・実習指導担当者への報告、反省、意見交換等を行う。

2．臨地実習 II

＜本実習の目標（例）＞
店舗マネジメントレベル（業務変動とスタッフスケジュール管理の関係、スタッフ教育の仕組みと内容、店舗のプロモーションミックス、売上・利益およびコストの管理手法、店舗と本社本部との業務・責任分担、食材・消耗品受発注の仕組み、在庫管理などの店舗における一連の管理運営等）の理解

●第 1 期の店舗内実習 15 日間（3 年次：夏期）
臨地実習 I での学修から、店舗マネジャーとしての日々の具体的な店舗管理業務について理解する。

日程	時間	学修項目	学修内容
1 日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習内容に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	各種マニュアルの説明	・現在運用されている各種マニュアルについて具体的な活用方法を理解する。
2 日目	午前	店舗運営管理について知る①	・店舗マネジャーとしての店舗管理の考え方や方針について理解する。
	午後	労働環境について知る①	・勤怠管理の方法や方針等について理解する。
3 日目	終日	オペレーションの実際とマネジメントを知る①	・臨地実習 I での経験を生かし、マニュアルに従いながら、効率的なオペレーションや運用上の工夫・ポイント等について確認する。
4 日目	午前	店舗運営管理について知る②	・店舗マネジャーの店舗運営管理の具体的な方法や店舗管理に関するデータの見方について理解する。
	午後	労働環境について知る②	・勤怠管理ツールやシステム等の具体的

			な使用方法や操作について理解する。
5～14日目	終日	・店舗マネジャー補助業務① ・ホール業務① ・キッチン業務①	・実習指導者の指導のもと、店舗運営管理をする上で使用しているツール等を実際に使用し、店舗マネジャーの補助業務を行う。 ・臨地実習Ⅰでの経験を生かし、各種マニュアルに沿って、実習指導担当者の指導のもと、実際のお客様に対して各種業務を実践する。
15日目	午前	店舗運営管理について知る③	・店舗管理に関するデータの分析方法について理解する。
	午後	報告・反省会	・実習指導担当者への報告、反省、意見交換等を行う。

●第2期の店舗内実習15日間（3年次：春期）

第1期までの学修を生かし、実践的かつ効率的な店舗運営管理の方法についてイメージできる力を身につける。

日程	時間	学修項目	学修内容
1日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、スタッフ研修の体制、実習内容に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	各種マニュアルの説明	・現在運用されている各種マニュアルについて具体的な活用方法を理解する。
2日目	午前	店舗運営管理について知る④	・第1期までの学びを生かし、店舗マネジャーとしての店舗管理の考え方や方針について理解する。
	午後	労働環境について知る③	・第1期と比較しながら、勤怠管理の方法やツール、具体的な操作方法について理解する。
3日目	終日	オペレーションの実際とマネジメントを知る②	・第1期と比較し、マニュアルに従いながら、効率的なオペレーションや運用上のポイント等について確認する。
4日目	午前	店舗運営管理について知る⑤	・店舗マネジャーとしての意思決定の判断基準や方針について理解する。
	午後	労働環境について知る④	・労働環境の整備や生産性向上のための

			工夫、人材に関する課題などについて理解する。
5～14日目	終日	・店舗マネジャー補助業務② ・ホール業務② ・キッチン業務②	・実習指導者の指導のもと、店舗運営管理をする上で使用しているツール等を実際に使用し、店舗マネジャーの補助業務を行う。 ・第1期までの経験を生かし、各種マニュアルに沿って、実習指導担当者の指導のもと、実際のお客様に対して各種業務を実践する。
15日目	午前	店舗運営管理について知る⑥	・人件費構成と労働力配分の効率化や集客するための戦略等について理解する。
	午後	報告・反省会	・実習指導担当者への報告、反省、意見交換等を行う。

3．臨地実習Ⅲ

＜本実習の目標（例）＞ 企業の本社本部と店舗を含めたマネジメントレベルでの理解

●企業内実習15日間（4年次：夏期）

臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習を通して気づいた店舗内での課題や企業側から提示された課題について、今後の産業変化や業界動向を考慮し、実務に即した実践的かつ効率的な仕組みやアイデアを発想できる能力を身につける。

日程	時間	学修項目	学修内容
1日目	午前	オリエンテーション	・企業概要、組織説明、社員研修制度に関するオリエンテーションを実施する。
	午後	今後の実習に関する説明	・課題の内容確認 ・課題解決に向けた仮説の設定 ・仮説検証のための方法の洗い出し ・仮説検証スケジュールの立案
2～5日目	終日	現地調査・インタビュー①	・実習先企業のチェーン店舗を訪問し、店舗マネジャーや店舗スタッフ等への

			インタビューやヒアリングを通して、事例収集を行う。 ・収集した情報を調査書としてまとめておき、データとして保存・管理する。
6～10日目	終日	現地調査・インタビュー②	・実習指導者や課題に関連する部署を訪問し、インタビューやヒアリングを行い、事例収集を行う。 ・収集した情報を調査書としてまとめておき、データとして保存・管理する。
11～14日目	終日	企画書・プレゼンテーション資料の作成	・必要な資料や情報について、実習指導者から適宜助言を受けながら、収集を行う。
15日目	午前	プレゼンテーション資料の最終調整	・プレゼンテーション、配布資料等の最終調整を行う。
	午後	プレゼンテーション	・実習指導者ならびに関連部署のスタッフを前に、課題に対する仮説検証結果について報告を行う。 ・プレゼンテーションの講評や反省、意見交換を行う。

●仮説の設定について

店舗マネジャーに必要な６つの能力に関する領域において、仮説のテーマを設定する。その際以下の 3 つの科目等を関連付けて、フードサービス企業が喫緊に直面している課題を踏まえ、今後の社会や産業構造の変化を見越し、実習先企業が取り組むべき課題と仮説を設定するよう事前に情報収集を行うことが望ましい。

＜課題設定にあたり関連づける３つの科目等＞

（１）臨地実習と直接的に関連する職業専門科目

（２）臨地実習Ⅰ・Ⅱでの経験

（３）俯瞰的視野を育成する展開科目

課題・仮説の例については、履修済みの職業専門科目との関係性を考慮し以下を参考に設定することを推奨する。

●６つの能力に関する領域別履修済み職業専門科目と課題と仮説の例　※★は必修科目

領　域	履修済み科目	想定する課題と仮説の例
①人的資源（スタッフ）の管理能力	★経営管理論 ★労務管理と法	（課題例） ・人件費構成と労働力配分に関する効率

	★法学概論 ★フードサービス組織論 ★ホスピタリティ論 ・ホスピタリティサービス演習 ★人的資源管理	化を考える。 （仮説） ・来客の時間帯・曜日変動や季節変動に対する人（パート・アルバイトを含む）の確保と配分を、より適切に行うことができる。 （対応） ・来店客数や売上データと人の時間帯別・曜日別配置、年間の労働力配分と人件費構成を見直す。
②物的資源の管理能力	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・店舗管理システム論	（課題例） ・店舗投資額と回収期間を分析する。 （仮説） ・店舗にもライフサイクルがあり、適切な改廃のタイミングを設定する必要がある。 （対応） ・店舗の新設や改装の投資額と、売上・利益や来店客数の時系列分析から適切な設備投資と回収の期間を設定する。
③財務的資源の管理能力	★簿記論 ★会計学 ★原価計算論 ★経営学概論 ★経済学概論 ★フードサービス経営分析 ・顧客管理システム	（課題例） ・財務諸表分析による他社との比較 （仮説） ・固定資産投資を少なくし流動性を高めたほうが経営の弾力性が高く競争力がある。 （対応） ・財務諸表の時系列分析と指標化により、他者と比較し仮説の妥当性を証明する。
④その他の活動の管理能力	★企業システム論 ★マーケティング論 ★ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ★ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ★プランニング実習 ★事業・商品開発論 ★フードサービス産業論 ・消費者行動論 ・店舗政策・立地論 ・立地分析演習 ・食品流通論 ・プロモーション論	（課題例） ・プロモーション手段と来店客数の関係分析 （仮説） ・複数のプロモーション手段を地域に合わせて展開することが効果的 （対応） ・プロモーションの展開と来店客数および売り上げの変動から、プロモーション手段の有効性を検証する。

⑤職業人としての基礎能力	※基礎科目で履修済み	（課題例） ・現場提案型制度の有効性 （仮説） ・現場からのボトムアップ型で提案を受け付け、フィードバックしていくことにより、売上が改善される。 （対応） ・現場提案の制度の有無、提案の導入状況、活発な店舗とそうでない店舗の時系列的な売り上げ変動の比較を行う。
⑥食の知識	★食品衛生学 ★食品関連法規 ★食文化論 ★食品学 ★調理学 ★調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・食品流通論 ・食品加工学 ・食品加工学実習	（課題例） ・現場における衛生管理の重要性分析 （仮説） ・衛生管理を行うことがサービスの質や顧客評価の向上につながる。 （対応） ・現場における衛生管理マニュアルの内容、衛生教育・指導、実施状況等の現状を確認し、衛生管理を徹底している店舗の売上や顧客評価との関連を分析し、改善につなげる。

また、６つの領域における到達度については、ルーブリック評価手法を用いて 3 段階にて評価を行う。本評価は、シラバスの「成績評価の方法」の「企画書（３０%)」の一部に該当するものとし、実習指導教員と実習指導者が協議し、最終的な企画書の成績評価として考慮する。

●６つの領域におけるルーブリック評価の基準

領域	ルーブリック評価の基準		
	3＜優秀＞	2＜普通＞	1＜努力が必要＞
①人的資源（スタッフ）の管理能力	企業の実情を把握し、人事課題への対応について、的確なテーマを設定することができている。	人事課題への対応に関するテーマを設定することができている。	人事課題を的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
②物的資源の管理能力	施設・設備に関する具体的なマネジメントやオペレーションに関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	施設・設備のマネジメントに関する課題について、テーマを設定することができている。	施設・設備のマネジメントに関する課題について的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
③財務的資源の管理能力	店舗や企業の運営状況に関する数値を把握し、財務的な課題について、的	店舗や企業の財務的な課題について、テーマを設定することができて	店舗や企業の財務的な課題について、的確にとらえることができて

	確なテーマを設定することができている。	いる。	おらず、テーマへの落とし込みができていない。
④その他の活動の管理能力	店舗における顧客対応面の具体的なマネジメントやオペレーションに関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	店舗における顧客対応面のマネジメントに関する課題について、テーマを設定することができている。	店舗における顧客対応面の課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
⑤職業人としての基礎能力	働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）や社会人としての一般教養に関する課題について、的確なテーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、テーマを設定することができている。	働く上での職業倫理や一般教養に関する課題について、的確にとらえることができておらず、テーマへの落とし込みができていない。
⑥食の知識	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの食に関する知識を総合的に生かし、的確なテーマを設定することができている。	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かし、テーマを設定することができている。	食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を生かしたテーマへの落とし込みができていない。

Ⅴ．実習に関する注意事項

１．実習において求められる基本的な姿勢・態度

臨地実習は、実際の現場の実務について体感し、理解を深めることができる貴重な機会である。実習の場では、現場で実務にあたるスタッフの方々や関連業者、実際のお客様など多くの方々と接する機会になるため、実習での態度や対応が様々な方々に影響を及ぼすことを十分に自覚し、謙虚に学ぶ姿勢を忘れてはならない。下記の注意事項を熟読のうえ、学生としての自覚を持ち、責任のある行動をとる必要がある。

（１）実習生としての姿勢・態度

１）これまでに学んだ知識や技術を活用できるよう、十分に予習・復習をする。

２）学習過程で生じた疑問や不明なことは、実習指導教員や実習指導者に助言を求め、解決するようにする。また、他者との意見交換を積極的に行う。

３）積極的に自ら進んで挨拶することを心がける。

４）率先して実習先での掃除や清潔な環境整備に進んで取り組む。

５）時間を厳守する。やむを得ず、遅刻・欠席・早退をする場合は原則として本人が所定の連絡先に連絡する。

6）実習中は私語を慎み、実習指導者や教員に対してだけでなく学生同士でも丁寧な言葉で話をする。学生間での呼び捨てや、ニックネームで呼ばない。

7）実習先への行き帰りにおいても、実習生としての自覚を持ち行動する。

（2）実習指導者および実習先のスタッフ・社員、お客様との関係

1）社会人としての態度・言葉遣いに心がける。

2）私的な関係にならない（個人的な連絡先の受け渡しをしない)。

3）金銭・金品の貸し借りをしない。

4）お客様にわからない点を尋ねられた場合は、即答を慎み、実習指導者に相談する。

5）実習先の方々との人間関係で困ったこと（ハラスメント等）があれば、実習指導教員や実習指導者に速やかに相談する。

（3）実習中の服装・身だしなみ

1）本学所定のユニフォームを着用する。また、実習先によって指示がある場合はそれに従う

①清潔なユニフォームを着用する。

②更衣は指定の更衣室で行う。

③下着は透けにくい色のものを着用する。

2）頭髪は肩にかからない長さにする。長い髪はまとめる。使用するゴムやピンは目立たない色とする。男子の場合、襟につかない長さにする。また左右の髪が前側に垂れないようにする。

3）リング・ピアス、ネックレス、指輪、アンクレットなどの装飾品はつけない。

4）爪は短く切り、マニキュア・ペディキュアはしない。

5）香水等は使用しない。

6）スマートフォン、携帯電話の電源は切っておく。

（4）倫理的事項

1）実習中の行動は、スケジュールに沿って行動し、指示に従って実習する。
また、自由時間は、相互に研鑽に努めるなどして有意義に過ごし、常に知識の獲得、技術の向上に努め、進取的に率先実行するように心掛ける。

2）常に周囲の状況に配意し、実習先のスタッフ・社員の方々の業務の妨げにならないように注意を喚起して行動する。

3）礼儀・作法をわきまえ、常に謙虚・誠実な態度をもって接する。

4）厨房備品、器具の整理整頓に十分注意をして、破損のないように留意する。

5）お客様の前で実習施設および本学並びに関係者を誹謗・中傷・批判等を他言するような事があってはならない。

２．守秘義務

実習生として実習で知り得たことについては、守秘義務が生じる。そのため実習中に知りえた実習先の企業情報や顧客に関する情報は実習目的以外で使用してはならない。また、機密漏洩により、当該機関に損害が生じた場合、損害賠償を請求されることがあるため、厳重に注意しなければならない。守秘義務は実習終了後も継続する。

（１）企業情報や顧客等に関する情報の閲覧は実習指導教員及び実習指導者の指導・許可のものと、指定された場所で行う。

（２）企業情報や顧客等に関する討議や相談は実習先や大学内の限られた場で、限られたメンバーで行う。休憩時間の雑談などで聞いた話を他者にしてはならない。

（３）公共の場で実習に関する話はしない。

（４）SNS（Facebook、LINE、Twitter 等）に実習に関することや特定の企業あるいは個人を連想させるような内容は一切書かない。

（５）コピーを行う場合は、原則として学内及び実習先の機器で行い、コンビニエンスストア等の外部でのコピーはしない。コピー終了後は原本の取り忘れがないか必ず確認する。

（６）実習終了後の記録の保管は、学生個人の責任のもと管理する。個人情報を記載した記録用紙、メモ類はシュレッダーにかけて破棄する。

３．感染症予防

（１）健康管理

１）実習期間中の病気やケガに十分気をつけ、自己管理に努める。また、実習開始にあたり健康上気がかりなことがある場合は、あらかじめ実習指導教員に相談する。

２）心身ともに健康な状態で実習に臨めるように自らの健康保持に努める。

３）体調を崩した時は必ず実習指導教員に相談し、早めに対応する。

（２）感染症状

学生自身に感染症の疑いがある場合、実習を中止することがある。症状を自覚したら速やかに指導教員に相談、対処する必要がある。場合によっては診断書の提出を求めることがある。感染症にかかった場合、速やかに指導教員および実習指導者へ連絡する。

それぞれの感染症状による出席停止期間については、下記のとおりとする。

表　学校において予防すべき感染症の種類と出席停止期間の基準

（学校保健安全法施行規則第 18 条）

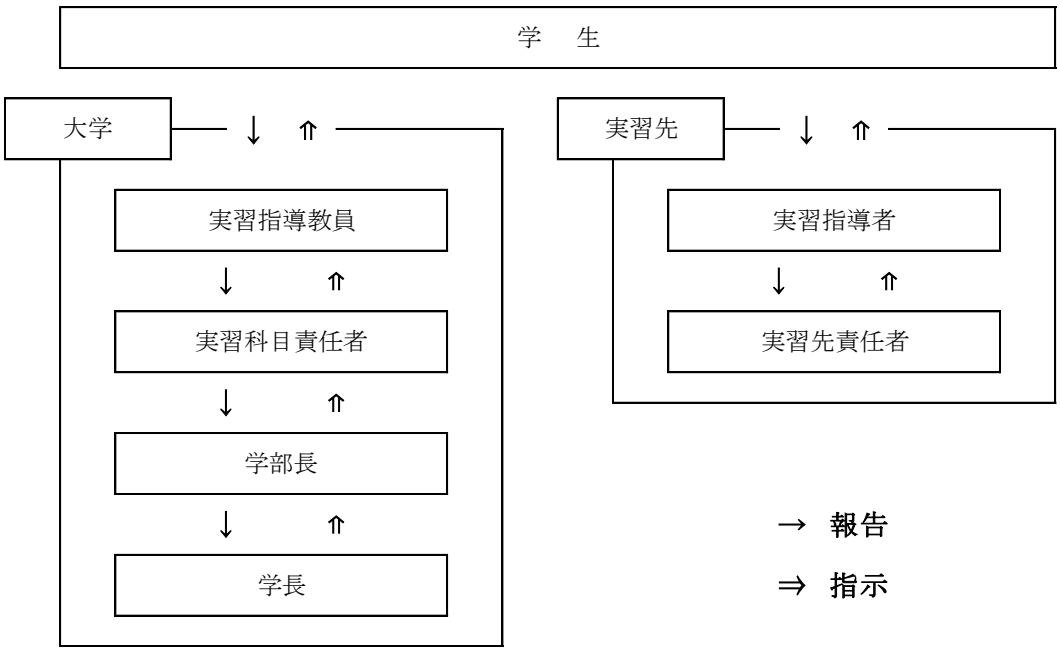
分類	病気の種類	出席停止の期間
第一種感染症	エボラ出血熱、ペスト、急性灰白髄炎（ポリオ）、ジフテリア、SARS、鳥インフルエンザ 等	治癒するまで。

第二種感染症	インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H５N１）を除く）	発症した後５日を経過し、かつ解熱後２日を経過するまで。
	百日咳	特有の咳が消失するまで、又は５日間の適正な抗菌性物質製剤による治療が終了するまで。
	麻疹	解熱後３日を経過するまで。
	流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）	耳下腺、顎下腺又は舌下線の腫脹が発現した後５日を経過し、かつ、全身状態が良好になるまで。
	風疹	発疹が消失するまで。
	水痘	すべての発疹が痂皮化するまで。
	咽頭結膜熱（プール熱）	主要症状が消退した後２日を経過するまで。
	結核、髄膜炎菌性髄膜炎	症状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで。
第三種感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス、流行性角結膜炎、急性出血性結膜炎、その他の感染症	

４．事故発生時の対応

実習中に事故やアクシデントが発生した際には、事故やアクシデント発生時の報告の流れに沿って、速やかに実習指導教員・実習指導者に報告し、その指示に従う。

図　事故やアクシデント発生時の報告の流れ



５．その他

（１）提出書類

実習前に受け入れ先店舗および企業へ、以下の書類を提出する。

１）健康診断書（大学の検診結果写しでも可）

２）検便検査結果（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌）

（２）保険の加入

万一事故が発生した場合に備え、傷害保険と賠償責任保険に全員が加入する。

（３）災害が発生した場合

実習施設の防火防災管理体制を理解し不測の事態に備える。

実習中に災害が発生した場合には、学生は実習指導教員・実習指導者の指示に従い、行動する。また、通学・帰宅途中の場合も同様に指示を仰ぐ。

実習指導教員は、実習指導者と連絡を取り合いながら、被災状況に合わせて対応する。

実習に関連する各種書式

１．企業分析シート

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

企業分析シート

学校名

学籍番号

氏　名

企業名		店舗名	
経営方針 企業理念			
事業内容			
組織構成			
その他			

2．実習日誌

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実　習　日　誌

年　　月　　日　　曜日	実　習　（　　）　日目
本日の目標	
実習内容	
感想・考察等	
実習指導者の所見	実習指導者　　㊞

実習指導教員	学部長

3．実習評価表

3－1．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第1期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第1期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計15日間
実習時間	午前○：○○～午後○：○○　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
食品衛生	マニュアル等を理解し、適切に行動することができているか。	3　マニュアル等を理解し、自ら考え行動することができていた。 2　マニュアル等を理解することができていた。 1　マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について学ぶことができているか。	3　実習指導者の動きを観察し、積極的に質問することができていた。 2　実習指導者の動きを観察する姿勢が見られた。 1　観察する能力が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	3　良好なコミュニケーションをとっていた。 2　業務運用上問題ない程度のコミュニケーションをとっていた。 1　積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

３－２．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第２期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
食品衛生	マニュアル等を理解し、厨房・フロアにおける衛生管理について適切に実行することができているか。	3　マニュアル等を理解し、自ら考え行動することができていた。 2　指示に従い実行することができていた。 1　マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について理解することができているか。	3　実習指導者へ積極的に質問し、理解を深めることができていた。 2　実習指導者の行動をメモする姿勢が見られた。 1　実習指導者の行動について理解しようとする姿勢が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	3　良好なコミュニケーションをとっていた。 2　業務運用上問題ない程度のコミュニケーションをとっていた。 1　積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　印

３－３．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第１期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第1期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前○：○○～午後○：○○　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（３段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（３段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	３　事前に十分な学習がされていた。 ２　最低限必要な学習がされていた。 １　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	３　果敢な態度で積極的な行動が見られた。 ２　指示した内容は行動できていた。 １　積極性に欠けていた。	
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理について、具体的な管理・運営方法を理解することができているか。	３　管理方法や使用ツールについて、十分理解できていた。 ２　最低限の理解ができていた。 １　理解が不十分であった。	
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解することができているか。	３　店舗の全体像を把握し、店舗管理の方法について具体的に理解できていた。 ２　店舗管理の方法について、ある程度理解することができていた。 １　漠然としか理解できていない。	
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	３　円滑に業務を遂行するために必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 ２　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 １　業務遂行上課題が残る。	
総合評価	３（優秀）　２（普通）　１（努力が必要）		
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。		
実習指導者名	印		

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

３－４．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第２期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（３段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（３段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　果敢な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理の具体的な管理・運営方法について、効率的な仕組みを理解することができているか。	3　管理・運営方法から仕組みについて十分理解できていた。 2　最低限の理解ができていた。 1　理解が不十分であった。	
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解し、利益を生み出す仕組みについて理解することができているか。	3　店舗管理と生産性の向上について具体的に理解できていた。 2　生産性向上の重要性について、ある程度理解することができていた。 1　漠然としか理解できていない。	
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	3　円滑に業務を遂行するために必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 2　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 1　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	3（優秀）　　2（普通）　　1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

3－5. 実習評価表（臨地実習Ⅲ）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅲ）

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計８時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（３段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（３段階）
企業に対する理解	実習先について、企業概要や事業展開の特徴等について、事前に知識として学習をしているか。	３　事前に十分な学習がされていた。 ２　最低限必要な学習がされていた。 １　調べた程度で理解はされていなかった。	
積極性	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	３　素直な態度で積極的な行動が見られた。 ２　指示した内容は行動できていた。 １　積極性に欠けていた。	
情報収集・活用能力	仮説検証に必要な情報を収集するために適切な手段・方法を選択し、メモや記録として残すことができていたか。	３　適切な手段・方法を選択し、記録として残すことができていた。 ２　実習指導者が指示した手段・方法を活用し、記録として残すことができていた。 １　実習指導者の指示が理解できておらず、漠然とした内容の記録しか残せていない。	
プレゼンテーション	収集した情報を適切に他者へ伝えることができていたか。また、表現方法は適切か。	３　情報を適切に編集し、明確なプレゼンテーションをすることができていた。 ２　伝えたい情報や意図は伝わってきた。 １　伝えたい情報や意図が不明確であった。	
職業人の基礎力	社会人としてのマナーや行動、業務を遂行する上で必要な判断や言動をとることができていたか。	３　円滑な業務遂行に必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 ２　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 １　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	**３（優秀）　　２（普通）　　１（努力が必要）**
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

４．実習出席簿

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習出席簿

学校名

学籍番号

氏　名

日数	出席日	開始時間	終了時間	時間数	指導者	備　考
1	／　（　）	：	：		㊞	
2	／　（　）	：	：		㊞	
3	／　（　）	：	：		㊞	
4	／　（　）	：	：		㊞	
5	／　（　）	：	：		㊞	
6	／　（　）	：	：		㊞	
7	／　（　）	：	：		㊞	
8	／　（　）	：	：		㊞	
9	／　（　）	：	：		㊞	
10	／　（　）	：	：		㊞	
11	／　（　）	：	：		㊞	
12	／　（　）	：	：		㊞	
13	／　（　）	：	：		㊞	
14	／　（　）	：	：		㊞	
15	／　（　）	：	：		㊞	

出席日数	日 （遅刻　　日／早退　　日）
欠席日数	日
合計時間	時間

記載のとおり実習したことを証明する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　㊞

５．実習希望申請書

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習希望申請書（臨地実習Ⅲ）

氏名		学籍番号	

臨地実習Ⅲについて、第１～４希望の企業名および臨地実習Ⅰ・Ⅱを通して感じた課題、それらを解決するための仮説について、記入をしてください。

第１希望	企業名	
	課題	
	仮説	
第２希望	企業名	
	課題	
	仮説	
第３希望	企業名	
	課題	
	仮説	
第４希望	企業名	
	課題	
	仮説	

審査意見への対応を記載した書類（３月）

（目次）　　かなざわ食マネジメント専門職大学

フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

【大学等の設置の趣旨・必要性】

1.＜養成しようとする人材像やディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーが不明確＞

養成しようとする人材像が不明確なため、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーの妥当性を判断することが困難となり、ディプロマ・ポリシーの内容も抽象的かつ不明確な内容となっているため、カリキュラム・ポリシーとの一貫性を確認することもできない。ついては、以下の点について適切に対応した上で、全体として整合性のある適切な設置計画となるよう是正すること。なお、是正するに当たっては、養成しようとする人材像について、フードサービスに係る人材の観点とマネジメントができる人材の観点とが乖離したものとならないように留意すること。（是正事項）

（１）　養成する人材像における「フードサービス企業の組織運営に関する基本的能力」及び「食材の選定・調達から商品化までに関する知識」については、具体的な水準・内容が不明確であることから、それぞれ明確にした上で、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーについても整合させること。・・・・・・・・・・・・・1

（２）　専門職大学において当該人材を養成する必要性が不明確であることから、既存の専門学校や大学において当該人材を養成することができない理由も含め、あらためて明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22

（３）　卒業後に想定される進路や職務内容をより具体的に示し、それらがディプロマ・ポリシーと整合していることについて明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・47

2. ＜教育目標と養成する人材像の関係が不明確＞

教育目標として、「フードサービス企業において活躍し得る経営の専門的知識と実践的な技術を身につけた経営のプロフェッショナル人材の育成」を掲げているが、育成しようとする人材と養成しようとする人材相互の関係が不明確であることから、両者の関係について具体的に説明すること。（是正事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・53

3. ＜アドミッション・ポリシー及び入学者選抜について＞

アドミッション・ポリシーについて、「ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、以下のような資質を持つ人を求める。」として記載がなされているが、それらの内容については、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーとどのよ

うに対応しているかについて説明がなされていないことから、明確に説明するとともに、以下についても適切に対応すること。（是正事項）

（１） アドミッション・ポリシーにおいて、「経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる基礎学力を備えている人」との項目を掲げているが、「必要とされる基礎学力」の詳細な内容や基準について示されていないため、これらを明確にした上で、「必要な基礎学力」を各選抜区分においてどのように測定するのかについて、その測定方法の妥当性についてもあわせて明確に説明すること。・・・・・・・58

（２） 入学者の選抜について、AO 選抜、推薦選抜、一般選抜及び社会人選抜の区分により実施する計画とし、一般選抜と社会人選抜を合わせて 15 人募集することとしているが、それぞれの募集人員の内訳が示されていないことから、内訳を明らかにするとともに、各区分の人数設定の考え方についても明確に説明すること。・・・・・・・

らず、社会人を対象としたアンケートが実施されていないことから、学生確保の見通しの妥当性について客観的な根拠とともに改めて説明すること。(是正事項)・・・・・78

【教育課程等】

5.＜教育課程上の個別科目の内容の妥当性が不明確＞

教育課程について、大学教育としてふさわしい内容・水準とは認められない科目が多数見られることから見直しを図り、特に以下の点を含め全般的に適切に対応すること。

(是正事項)

（1） 基礎科目のうち、社会人の基礎能力に関する科目として、「アカデミックリテラシー」及び「コミュニケーション論」が設定されているが、本学の考える「社会人の基礎能力」の水準の具体的な在り方について不明確であるため、「アカデミックリテラシー」及び「コミュニケーション論」が当該能力を涵養するのにふさわしい内容・水準となっているか判断できない。ついては、本学の考える「社会人の基礎能力」の水準について明確にし、これらの科目を履修することで当該水準に到達できることの妥当性について説明するか、これらの科目の内容について適切に改めること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・97

（2） 基礎科目のうち、「企業の社会的責任」については、職業専門科目に区分されるべき内容であると考えられることから、科目区分を適切に改めること。・・・・103

（3） 基礎科目のうち、「情報リテラシーⅠ」及び「情報リテラシーⅡ」の科目内容については、単にパソコンの基本操作や基本的なソフトウェアの活用方法を学修する内容に見受けられ、大学教育としてふさわしい内容・水準とは認められないため、科目内容について適切に改めること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・105

（4） 職業専門科目のうち、フードサービスマネジメント科目群の選択科目については、履修方法により選択必修科目とされているが、これらの履修方法の設定趣旨が不明確であることから、養成する人材像やディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーを踏まえ明確に説明するとともに、対応する履修モデルについて、養成する具体的な人材像ごとに、フードサービスとマネジメントの要素の双方が分断されないようどのような方針のもとに必要な科目を履修することとされているかを説明した上で、全体として分かりやすく示すこと。・・・・・・・・・・・・107

（5）「店舗スタッフの管理、食材調理・接客オペレーションの工夫」等を行うに当たっては、人的資源の管理・活用・開発についての学修により、必要な能力を涵養す

る必要があると考えられることから、対応する科目を設定すること。また、設置の社会的背景においてグローバル化への対応が重要である旨の記載がなされているが、教育課程においては、英語科目が必修2科目、選択1科目設定されているほか、選択科目として「ユニバーサルデザイン」及び「地域と観光」が設定されているのみであり、教育課程上、グローバル化への対応について十分担保されているとは判断できないことから、インバウンドに対応する科目の設定を検討すること。・・119

6.＜展開科目の設定の考え方が不明確＞

展開科目のうち、地域関連科目群に区分される科目について、すべて選択科目として設定されているが、ディプロマ・ポリシーに掲げる「地域社会の状況を把握」することを教育課程上どのように担保するのか不明確であることから、必修・選択区分の設定の妥当性について明確に説明するか、必要に応じて適切に修正すること。（是正事項）・・125

7.＜使用する教材が不明瞭＞

シラバス上の、「テキスト等」の欄において、「適宜指示する。」とだけ記載され、使用される教材が不明な例が多数あり、当該科目の内容・水準の妥当性が判断できないことから、各科目において使用される教材について明記すること。（是正事項）・・・・・・129

8.＜臨地実務実習に関する疑義＞

臨地実務実習について、養成しようと人材像に合致した実習内容であるか不明確であることから、以下の点を是正し、専門職大学として養成する人材にふさわしい水準・内容の計画となるように適切に改めること。（是正事項）

（1）臨地実務実習施設の選定方針に、臨地実務実習の目的として掲げられている、「ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につける」、「管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につける」ことができるかといった観点が含まれておらず、臨地実務実習の目的を達成できる施設の選定がなされているのか疑義がある。ついては、臨地実務実習施設の選定方針について、専門職大学にふさわしい実習の質を確保するといった観点から適切に改めるとともに、個別の臨地実務実習施設についても必要に応じ見直しを行い、あわせて、各臨地実務実習施設の当該選定方針への適合性をどのように確認するのかについても明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・130

（2）臨地実務実習施設の選定方針の一つである「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である」

について、当該条件の妥当性が不明であることから、明確に説明するとともに、「マニュアル化が図られている」ことをどのように確認するのか及び各施設間のマニュアル化の程度の違いにより、実習における質的な差異が生じないようどのように対応するのかについてもあわせて明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・142

（３）臨地実務実習施設として従業員数の非常に少ない施設が含まれているが、実習指導者が業務を行いながら学生への指導を支障なく実施することが可能であるか不明確であることから、妥当性について明確に説明するか実習先を適切に修正すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・147

（４）実習先の指導者の経験年数が少ないものは、適切な指導を行える体制であると認められないことから、指導者や実習先を適切に修正すること。・・・・・・・・・・150

（５）実習先の実習指導者に対する研修について、具体的な研修体制や頻度・内容が不明なため、明確に説明するか、適切に修正すること。・・・・・・・・・・・・・・156

（６） 実習成果に対する評価について、評価方法の記載にとどまっており、評価基準・方法や達成度の設定・測定方法の詳細を、その考え方も含めて実習科目ごとに明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・159

（７） 実習の最終評価は「臨地実務実習委員会の長である学部長と実習指導教員が協議・検討の上、総合的に評価する」こととされ、「実習日誌の内容」、「事前・事後学習の状況」、「実習指導者からの評価」をもって到達度の評価がなされると説明されているが、「臨地実習Ⅰ～Ⅲ」のシラバスにおける成績評価の方法欄では、事後学習に含まれると見受けられる「実習レポート」又は「企画書」が、「事前・事後学習の状況」とは別に３０％のウエイトを占めていることから、（６）での回答も踏まえ記載について整合するよう改めること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・162

（８）「臨地実習Ⅰ」及び「臨地実習Ⅱ」のそれぞれについて、第１期と第２期の学修内容の一部が同程度の内容にとどまっているよう見受けられるが、大学として専門職養成の高度化を図るという観点から、充実した内容となるよう適切に改めること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・164

【教員組織等】

9.＜専攻分野に係る理論系の専任教員数が不十分＞

経営学に係る理論系の専任教員が少なく、専門職大学設置基準第 31 条第１項に規定する

当該専門分野に係る教員組織体制として不十分であるため､適切な教員組織体制となるよう修正すること。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・167

10. ＜教員の教育負担についての疑義＞
一部の専任教員に対して、専任教員としての教育負担が大きく、研究に要する時間が確保できるのか疑義があることから、専任教員の担当科目数について適切なものとなるよう修正すること。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・169

11.＜専任教員数が設置基準を満たしていない＞
専任教員数について、専門職大学設置基準の規定を満たしていないため、適切に改めること。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・171

12.＜教員組織の将来構想が不明確＞
教員の年齢構成が高齢に偏っていることから、教育研究の継続性を踏まえ、若手教員の採用計画など教員組織の将来構想を明確にすること。(是正事項)・・・・・・・・・・172

【名称、その他】
13.＜共用施設の使用計画が不十分＞
同一法人内の各学校が共用する施設については、本学の学生が支障なく使用できるのか判然としないため、当該施設の使用方針及び計画を明らかにした上で、学生に不利益が生じないことを説明するか施設の整備計画を適切に改めること。(是正事項)・・・・174

14.＜調理実習室の詳細が不明瞭＞
調理実習室の設備について説明されているが、図面上、隣接する調理実習準備室やシミュレーション実習室については、他の学校の専用区画とされていることから、授業が切り替わる際の食材・道具の準備・片付け等に当たって、支障が生じないかについて明確に説明するか計画を適切に修正すること。あわせて、調理実習室の設備の配置予定がわかるような見取図等を示し、各実習科目の実施に当たって、導線等を勘案した上でなお支障がないことを明確に説明すること。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・181

15.＜図書の整備方針等について不明確＞
整備予定図書の数量及び蔵書構成の質について、教育研究に十分な学術書・専門書が備わっているか不明なため、発行時期がわかる図書一覧を示すとともに、図書の整備方針を明らかにした上で、必要に応じて充実を図ること。(是正事項)・・・・・・・・・・190

16.＜学術雑誌の整備状況が不十分＞

学術雑誌の整備について、35 誌のリストが示されているが、学術雑誌・学会誌が不十分であると見受けられ、大学としてふさわしい教育・研究環境が整備されているか疑義があることから、選定理由・整備方針を明らかにした上で、必要に応じて充実を図ること。（是正事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・196

17.＜教授会規定が不整合＞

管理運営の項目における教授会の審議事項と、教授会規定に掲げられている審議事項の内容が整合していないことから、適切に改めるとともに、教学委員会・専門委員会についてもその詳細が不明なため、必要な説明を加えるほか参照箇所を示すなどし、当該組織の存在意義・妥当性について明らかにすること。（是正事項）・・・・・・・・・・200

18.＜FD・SD の実施体制等が不明確＞

FD・SD の説明が不十分なため、具体的にいつ、どのようなことをするか、実施主体の体制や各委員会の組織規程について明確にし、対象者、実施頻度等についても具体的に説明すること。（是正事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・206

19.＜社会的・職業的自立に関する指導及び体制が不明確＞

社会的・職業的自立に関する指導及び体制についても説明が不十分なため、実施主体の体制や取組の詳細について明確に説明すること。（是正事項）・・・・・・・・・・・208

20.＜食堂の利用状況の見通しについて＞

食堂について、同一法人内の他の学校と共用とされているが、本学の学生が使用するに当たって支障が生じないか不明確であることから、食堂の利用状況の見通しについて説明すること。（是正事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・215

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１．＜養成しようとする人材像やディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーが不明確＞ 養成しようとする人材像が不明確なため、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーの妥当性を判断することが困難となり、ディプロマ・ポリシーの内容も抽象的かつ不明確な内容となっているため、カリキュラム・ポリシーとの一貫性を確認することもできない。ついては、以下の点について適切に対応した上で、全体として整合性のある適切な設置計画となるよう是正すること。なお、是正するに当たっては、養成しようとする人材像について、フードサービスに係る人材の観点とマネジメントができる人材の観点とが乖離したものとならないように留意すること。 （１）養成する人材像における「フードサービス企業の組織運営に関する基本的能力」及び「食材の選定・調達から商品化までに関する知識」については、具体的な水準・内容が不明確であることから、それぞれ明確にした上で、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーについても整合させること。

（対応）

養成しようとする人材像やディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーが不明確であるというご指摘に基づき、まず本学が考える「養成する人材像」について明確にし、次にディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに整合性を持たせるように見直しを行った。以下、それらの変更点について順をおって説明する。

１.「養成する人材像」について

当初養成する人材像は「企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織経営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナル」であったが、養成する人材像や将来の職業・職種について不明確な部分が多かったため、卒業後の目指すべき進路を「フードサービス企業の店舗マネジャー」として明確にしたことから以下のとおり見直しをおこなった。

①養成する人材像

フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。

経営中核人材：フードサービス企業において、戦略立案、市場開発、組織運営など、企業全体の方向性を立案し実行していく立場の人材である。中核人材となるための素養とは、企業経営およびフードサービス企業経営に関する知識に加え、幅広い視野を持って体系的に物事を考え、企業変化に対応できる力、いわば経営を担うための知見を身につけていることである。

店舗マネジャー：一般的にはいわゆる店長もしくはストア・マネジャーと呼ばれている。チェーン企業の店舗において、店舗の範囲内における管理運営の責任を担う業務ポジションである。主要な職務は、人的資源（スタッフ）管理（指導・育成、ワークスケジュール、モチベーション等)、財務的資源管理（売上、コスト、目標設定、損益分析等)、物的資源管理（在庫、店内衛生、食材品質、設備メンテナンス等)、その他管理（販売促進、顧客対応、オペレーション等）である。

店舗マネジャーである理由：チェーン企業の「店舗マネジャー」を具体的な職位として選択した理由は、以下の通り。店舗は一つの施設を管理し、人を使い、売り上げ・利益の収支管理を行っている組織単位であり、企業経営の基本要素を備えていることによる。店舗は、企業組織の雛形として、事業利益を生む現場のプロセスを経験し理解する場であり、その後に企業内において職位を上げていくためのキャリア・パスにおいて重要な位置づけにある。フードサービス企業では 2～3 年の OJT トレーニングを経て店舗マネジャーとなるのが一般的である。

②店舗マネジャーの能力

店舗マネジャーの能力については、厚生労働省の「職業能力評価シート（外食産業)」を参考に本学が定義したものである。

店舗マネジャーに必要な能力

店舗の組織、施設・設備、資金等の管理運営全般を担う。具体的には、以下のような能力が求められる。

◇人的資源（スタッフ）の管理能力

人を使って任せることにより店舗を運営していく人的面のマネジメントである。フードサービス企業の店舗は、パート・アルバイトの比率が高いため、組織運営においては店舗マネジャーが適切にスタッフの管理を行うことが重要な役割である。スタッフのモチベーションや業務レベルを上げるために、コミュニケーション（声掛け、説明、面談等）を行い、スタッフとの信頼関係を築き、店内における指導・教育的役割を果たすことが求められる。また、スタッフの配分（シフト管理、勤怠管理、評価)、作業手順の

改善などの事務的管理を行う。

◇物的資源の管理能力
　主として原材料と施設・設備のマネジメントである。原材料や必要な設備を見積もり、その発注・検収を行う。原材料については、適切な衛生管理と保管条件（温度や湿度）をコントロールし、食材の品質維持を図る。また、キッチン設備ほかの店内設備についての状態を管理し適切な衛生および清潔さの管理を行う。

◇財務的資源の管理能力
　店舗の運営状況を数値から読み取り、改善していくマネジメントである。店舗の収益状況（売上、利益、現金収支、コスト構成内容等）の数値を把握し、それらを分析し、改善を図る。

◇その他の活動の管理能力
　集客のためのプロモーション企画および実施、店内接客状況の把握と改善、POP ほか各種ツール作成など、店舗における顧客対応面のマネジメントである。

◇職業人としての基礎能力
　社会人としての一般的教養や働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）を身につけており理解できること。

◇食の知識
　フードサービス企業の店舗は、食べ物を調理しお客に商品として提供するサービスを行っているため、食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を持っていること。

２．本学のディプロマ・ポリシー
　ご指摘を踏まえ、以下の様にディプロマ・ポリシーを改めた。
　改めた理由として、「養成する人材像」を「フードサービス企業において将来経営の中核となりえる能力を備えた人材」とし、そのもとで専門職大学卒業時点では「店舗マネジャー」の能力育成に絞り込みを行ったことから、DP3 から DP5 については、それに対応して修正を行った。

修正後のディプロマ・ポリシーを以下の通りとした。

かなざわ食マネジメント専門職大学ディプロマ・ポリシー DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力 DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できる マネジメント能力 DP3.フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から 分析し、改善できる能力 DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT や 調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力 DP5.企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決で きる能力

DP1

DP1 について、ビジネスの基礎能力とは、企業において業務を行ううえで不可欠な「論理的思考力」「コミュニケーション能力」「協調性」である。論理的思考力は、業務において発生してくる様々な物事や課題を、体系的に考え整理して行くうえで必要な力である。また、考え整理した内容を他人に伝えていくうえで必要な能力がコミュニケーション能力である。さらに、組織内においては単独ではなく協働して仕事を行うことから、協調性が求められる。

DP2

DP2 は、企業経営に関する原理原則を学び、それらを業務へ応用することができる能力である。この場合の事業組織とは、利益単位としての店舗レベルの組織を前提にしている。「マネジメント能力」とは、現実の業務に対し理論的考え方をあてはめて分析し、より良い方向へと組織を調整・運営・推進していく能力である。

DP3

DP3 は、ビジネスの基礎能力を土台として、顧客との接点である店舗を中心に改善点を見出し、具体的な改善提案として形にできる能力である。

DP3 の修正点は以下の通り。

DP3（旧）の「フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視

点から分析し、効率的仕組みを構築できる開発能力」の記述のうち「効率的仕組みを構築できる開発能力」は、店舗だけではなく企業の仕組みそのものに関係する場合もあり、範囲が広すぎることから「改善できる能力」と範囲を限定した。店舗マネジャーであれば、会議等を通じてオペレーションや調理マニュアルの改善に携わることができる。例えば、現場における機材の配置と調理手順や動線の関係を観察し、そこから最適化するための改善点を見出すことは可能であるという現状を踏まえて修正した。

DP4

DP4 は、社会的な変化をもたらす兆候を感じ取ることができるだけではなく、フードサービスに関係した分野の技術進歩が、事業にどのような影響をもたらす可能性があるのかを理解できることである。

DP4 の修正点は以下の通り。

DP4（旧）の「ICT 化や調理技術など新たな技術変化を理解でき、斬新な発想や新技術を生み出すことができる創造力」の記述を「ICT や調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力」に修正した。将来的には経営中核人材として企業を変革するような創造性の発揮が望ましいものの、初期の店舗マネジャーレベルでは、技術の専門家である必要はなく、その技術が業務にどのような影響を与えるかを理解していれば十分であることから、範囲を狭める修正を行った。

ICT 技術進歩により、経営分析への応用のほか、顧客来店予測や売れ行き予測の正確性も向上しているなど、活用の範囲が広いことから、今後はそのような技術の利用価値を理解していることも求められる。コンピュータ化によって調理技術や厨房機器などは日々進歩しており（例えば油の温度管理が難しいと言われていたフライヤーの自動化など）、新技術の導入によって厨房内の配置や調理手順が大きく変わる場合があり、どのような変化が生ずるのかを理解できていることが重要であることから、記述を修正した。

DP5

DP5 は、企業も社会の一員であることを踏まえ、利益追求だけではなく広い視点から企業の社会的課題を導き出し、事業を通じた解決の方向を考え、妥当な解決策に結び付けることができる洞察力と実行力を備えていることである。

DP5 の修正点は、以下の通り。

DP5（旧）の「現状のフードサービス企業・産業における課題を発見し、解決策を企画・計画・提案できる応用能力」を「企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力」に修正した。

理由は、近年は社会的視点から企業経営を考え持続的な事業展開の方向を見出していくことが重要になりつつあるからである。経営の中核人材には、社会的な意義を踏まえた中長期的な視点が求められることから、単なる課題発見ではなく「広い視野と柔軟な発想に

より」とした。「店舗マネジャー」を通過点として将来像を「経営の中核人材」に置いていることから、その中核人材となるために素養として身につけておくべき能力として位置づけている。

フードサービスと関連する例としては、食材ロス率の減少、食の安全性管理、労働環境改善などの社会的課題がある。これらは、フードサービス業界・企業の社会的存在価値にかかわる課題であることから、その観点を含むように変更を加えた。

（新旧対照表）ディプロマ・ポリシー

新	旧
DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力	DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力
DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力	DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力
DP3.フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力	DP3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、効率的仕組みを構築できる開発能力
DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICTや調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力	DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT化や調理技術など新たな技術変化を理解でき、斬新な発想や新事業を生み出すことができる創造力
DP5.企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力	DP5.現状のフードサービス企業・産業における課題を発見し、解決策を企画・計画・提案できる応用能力

３．本学のカリキュラム・ポリシー

養成する人材像とディプロマ・ポリシーの修正に伴い、それらとカリキュラム・ポリシーが整合するように修正を行った。ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの関

係については後述する。

CP1.社会人として必要な基礎能力である論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性を身につけさせるための教育を実施する。

CP2.経済や経営の基本的概念と論理的な知識に加えて、マネジメントに必要な組織運営の仕組みや流れを理解できる能力を身につけさせるための教育を実施する。

CP3.フードサービス企業の特性を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。

CP4.フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。

CP5.持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。

CP1

CP 1 は、社会人、職業人として一般的に求められる基礎能力の育成である。

CP 1 （旧）は、目標範囲が広く設定されているとともに「一般教養」という表現を用いており、曖昧であったことから、記述を修正した。社会人として必要な基礎力の内容を、物事を体系的に考えまとめていくうえで求められる論理的思考力、相互理解のために必要なコミュニケーション能力、組織人として業務遂行において必要な協調性と位置づけた。

CP2

社会における経済や経営の様々な事象について理解し、組織がどのような仕組みにより動いているのかを理解することができる能力の育成である。いわゆる経営を学ぶ上で必要な理論的知識の習得と理解を目指す。

CP2（旧）の「産業構造や経営への影響要素などを学び、」の表現は、設定される範囲が広すぎることから経済経営の概論的知識と企業経営を理解するための知識・能力に修正した。

CP3

フードという物理的商品と在庫ができないサービスという無形要素が結びついているフードサービス企業の経営は、製造業や小売業などとは異なる特性を持つ。その企業経営における特性を理解し、企業が抱える様々な課題に気づくことができ、課題の解決策を見出し実行できる能力の育成である。

CP3（旧）の表現の「特性や組織的課題について理解するために必要な課題発見能力」は、表現が冗長であり意味が分かりにくかったため「特性を理解し組織的課題を発見できる能力」に修正した。

CP4

企業の事業環境（競争、顧客、技術など）の大きな流れを捉え、経営学などの知識と組み合わせて、新たな組織構造や運営の仕組み、新事業や新商品などの発想を導く力の育成である。

CP5

企業経営において重要な課題を洗い出し、明確化し、広い視点から解決の方針を提案できる能力の育成である。

CP5（旧）では「それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決能力と、具体的な計画案として他者に自らの考えを提案、共有し、自他の価値観を認め合うことができる能力」と、高度なレベルまでの到達を考えていた。そのため、範囲を絞り込みより現実的な内容である「必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決・提案能力」に修正した。

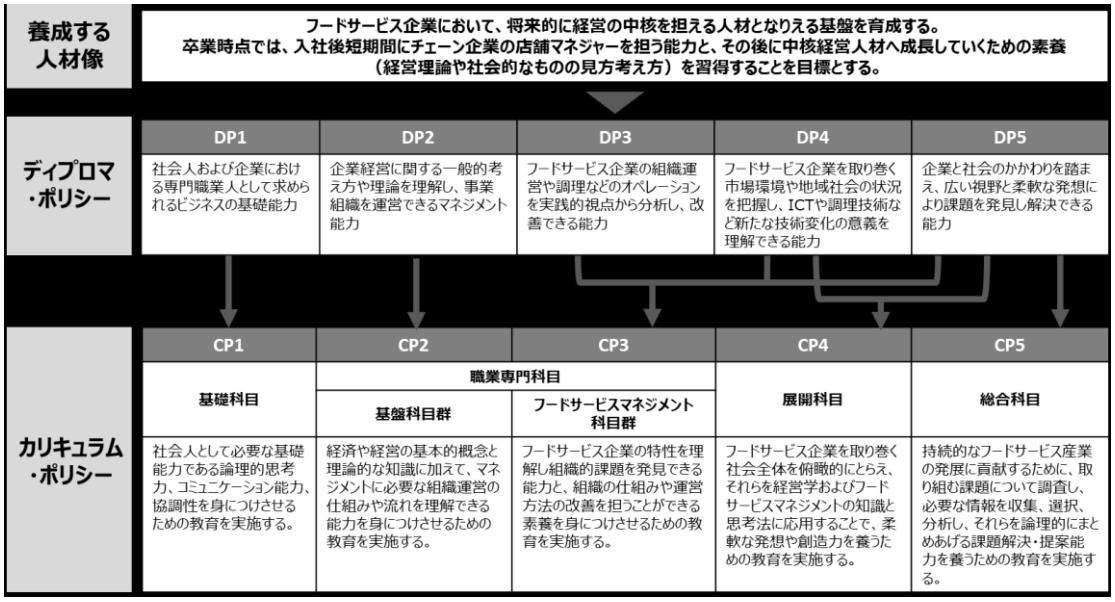
（新旧対照表）カリキュラム・ポリシー

新	旧
CP1.社会人として必要な基礎能力である論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性を身につけさせるための教育を実施する。	CP1．社会人として必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、情報処理能力、ＩＣＴツールの活用に関する基礎知識などの一般教養を身につけさせるための教育を実施する。
CP2.経済や経営の基本的概念と理論的な知識に加えて、マネジメントに必要な組織運営の仕組みや流れを理解できる能力を身につけさせるための教育を実施する。	CP2．経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、産業構造や経営への影響要素などを学び、組織運営の流れや仕組みを理解するために必要なマネジメント能力を身につけさせるための教育

	を実施する。
CP3.フードサービス企業の特性を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。	CP3. フードサービス企業の特性や組織的課題について理解するために必要な課題発見能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。
CP4.フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。	CP4. フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。
CP5.持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。	CP5. 持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組むべき課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決能力と、具体的な計画案として他者に自らの考えを提案、共有し、自他の価値観を認め合うことができる能力を養うための教育を実施する。

４．ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの一貫性について

養成する人材像並びにディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーの修正を踏まえ、改めてディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーの見直しを行った。対応関係を次のとおり示す。



DP1 については、社会人の基礎能力を身につけるための CP1 と連動する。中心となる科目区分は「基礎科目」に該当する。社会人の基礎能力は、仕事をしていくうえでの汎用的で基礎的な能力であり、論理的に考え、体系的にまとめ、他人にそれを伝えられるように表現することができる能力を習得するねらいがある。

DP2 を反映しカリキュラム目標として具体化したものが CP2 である。対応する科目区分は「職業専門科目の基盤科目群」である。この科目群は、フードサービスを学修する際に必要となる企業経営の理論的考え方を学ぶことを目的として、一般的な経営学の中心分野を学修する。DP3 は、DP4、DP5 とも関連して CP3 につながる。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」である。ここでは、一般的な経営学の学修内容に加えて、フードサービスの特性を踏まえた経営学を学ぶ。さらに、フードサービス企業経営を理解するうえで必要となる食品や衛生管理、サービス面での学修を行い、実習を通じて理解を深め身につける。つまり、企業経営とフードおよびサービスに関する知識を結び付けて体系的に学ぶことにより「店舗マネジャー」に求められる能力を修得する。

DP4 は、CP3 と関連するだけではなく DP5 と連動して CP4 に結び付く。企業を取り巻く環境変化を認識・理解し、適応していくことにより持続的に事業を展開していく発想力、柔軟性を育成する。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」及び「展開科目」である。

DP 5 は、前に述べたように DP3、DP4 と連動し、CP 5 につながる。企業経営において、単なる経済性重視にとどまることなく、社会的視点を踏まえた広く多面的な視野を養う。科目区分は「展開科目」及び「総合科目」である。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　1.2.4　養成する人材像

新	旧
1.2.4　養成する人材像 専門職大学においては、フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材（「経営中核人材」）となりえる基盤を持つ人材を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することが目標である【資料 1-13】。 （１）経営中核人材と店舗マネジャーの関連 経営中核人材とは、フードサービス企業において、戦略立案、市場開発、組織運営など、企業全体の方向性を立案し実行していく立場の人材である。中核人材となるための素養とは、企業経営およびフードサービス企業経営に関する知識に加え、幅広い視野を持って体系的に物事を考え、企業変化に対応できる力であり、いわば経営を担うための知見を身につけていることである。 店舗マネジャーとは、一般的にはいわゆる店長もしくはストア・マネジャーと呼ばれている。チェーン企業の店舗において、店舗の範囲内における管理運営の責任を担う業務ポジションである。主要な職務は、人的資源（スタッフ）管理（指導・育成、ワークスケジュール、モチベーション等）、財務的資源管理（売上、コスト、目標設定、損益分析等）、物的資源管理（在庫、店内衛生、食材品質、設備メンテナンス等）、その他管理（販売促進、顧客対応、オペレーション等）である。	1.2.4　養成する人材像 専門職大学において養成しようとする人材像は、企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナルである。栄養士や調理師のような特定分野の専門技術者的な位置づけではなく、フードサービス企業経営に特化したマネジメントのプロである。 （追加）

チェーン企業の「店舗マネジャー」を具体的な職位として選択した理由は、以下の通りである。店舗は一つの施設を管理し、人を使い、売り上げ・利益の収支管理を行っている組織単位であり、企業経営の基本要素を備えていることによる。店舗は、企業組織の雛形として、事業利益を生む現場のプロセスを経験し理解する場であり、その後に企業内において職位を上げていくためのキャリア・パスにおいて重要な位置づけにある。フードサービス企業では 2～3 年の OJT トレーニングを経て店舗マネジャーとなるのが一般的である。	
ただし、フードサービス企業においては、経営に関する知見を有しているだけではなく、企業環境の変化をとらえるうえでデータを読む力や地域の文化や産業について柔軟な視点を有することなど、	ただし、フードサービス企業においては、経営に関する知見を有しているだけではなく、それらを補完し新たな発想を導くうえで、食材の選定・調達・調理から商品やサービスの提供までの食に関する知識を学び、調理やサービスの現場について理解していること、調理技術を習得していること、商品や事業に関する創造的感覚を持っていること、企業環境の変化をとらえるうえでデータを読む力や地域の文化や産業について柔軟な視点を有することなど、
フードサービスに関する専門的で深い知識に加えて、関連する周辺分野の知識やツールを使いこなせることが望ましい。これからのフードサービス産業の経営には、発展可能性を広げるうえでこのような関連する多彩な分野の知識とフードサービスを結びつけ活用する力が求められる。	フードサービスに関する専門的で深い知識に加えて、関連する周辺分野の知識やツールを使いこなせることが望ましい。これからのフードサービス産業の経営には、発展可能性を広げるうえでこのような関連する多彩な分野の知識とフードサービスを結びつけ活用する力が求められる。
（2）フードサービス企業において求められる人材	
（略）	（略）

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　1.2.5　ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽにおける能力水準

新	旧
（略） 本学では、これら 3 点の知識・能力をフードサービス企業における「実践力」と定義し、4 年間の教育課程の中で理論に裏打ちされた実践力の修得を目指す。それに加えて、将来の成長のために必要となる考え方や広い視野を養う。 （略） （２）店舗マネジャーに求められる能力 店舗マネジャーは、店舗の組織、施設・設備、資金等の管理運営全般を担う職位であり、具体的には、以下のような能力・知識が求められる。 ① 人的資源（スタッフ）の管理能力 人を使って業務を分担させることにより店舗を運営していく人的面のマネジメントである。フードサービス企業の店舗は、パート・アルバイトの比率が高いため、組織運営においては店舗マネジャーが適切にスタッフの管理を行うことが需要な役割である。スタッフのモチベーションや業務レベルを上げるために、コミュニケーション（声掛け、説明、面談等）を行い、スタッフとの信頼関係を築き、店内における指導・教育的役割を果たすことが求められる。また、スタッフの配分（シフト管理、勤怠管理、評価)、作業手順の改善などの事務的管理を行う。 ②物的資源の管理能力 主として原材料と施設・設備のマネジメントである。原材料や必要な設備を見積もり、その発注・検収を行う。原材料については、適切な衛生管理と保管条件（温度や	（略） 本学では、これら 3 点の知識・能力をフードサービス企業における「実践力」と定義し、4 年間の教育課程の中で理論に裏打ちされた実践力の修得を目指す。 （略） （追加）

湿度）をコントロールし、食材の品質維持を図る。また、キッチン設備ほかの店内設備についての状態を管理し適切な衛生および清潔さの管理を行う。 ③財務的資源の管理能力 　店舗の運営状況を数値から読み取り、改善していくマネジメントである。店舗の収益状況（売上、利益、現金収支、コスト構成内容等）の数値を把握し、それらを分析し、改善を図る。 ④その他の活動の管理能力 　集客のためのプロモーション企画および実施、店内接客状況の把握と改善、POPほか各種ツール作成など、店舗における顧客対応面のマネジメントである。 ⑤職業人としての基礎能力 　社会人としての一般的教養や働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）を身につけており理解できること。 ⑥食の知識 　フードサービス企業の店舗は、食べ物を調理しお客に商品として提供するサービスを行っているため、食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を持っていること。 ①から⑥のような「店舗マネジャー」の能力を前提として、本学のディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと具体的な教育課程における科目を設定する。	

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　1.3.2　ディプロマ・ポリシー

新	旧
1.3.2　ディプロマ・ポリシー 　教育目標とフードサービスの特性を踏まえ、本学においては次のようなディプロマ・ポリシーを設定する。	1.3.2　ディプロマ・ポリシー 　教育目標とフードサービスの特性を踏まえ、本学においては次のようなディプロマ・ポリシーを設定する。

このディプロマ・ポリシーに基づき、フードサービスの社会的・文化的背景を理解し、フードサービス分野の企業経営と、ICT および調理技術や食材調理食品衛生の基本を学び、所定の単位を修得し求められる資質・能力を身につけた学生に対し、学位を授与する。	このディプロマ・ポリシーに基づき、フードサービスの社会的・文化的背景を理解し、フードサービス分野の企業経営と、ICT および調理技術や食材調理食品衛生の基本を学び、所定の単位を修得し求められる資質・能力を身につけた学生に対し、学位を授与する。
DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力	DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力
DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力	DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力
DP3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力	DP3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、効率的仕組みを構築できる開発能力
DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT 化や調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力	DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT 化や調理技術など新たな技術変化を理解でき、斬新な発想や新事業を生み出すことができる創造力
DP5. 企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力	DP5.現状のフードサービス企業・産業における課題を発見し、解決策を企画・計画・提案できる応用能力
それぞれのディプロマ・ポリシーに関する説明を、以下に記述する。 DP1 は、一般的・汎用的な能力である。ビジネスに携わる社会人の基礎能力とは、企業において業務を行ううえで不可欠な「論理的思考力」「コミュニケーション能力」「協調性」である。論理的思考力は、業	多様な要因に影響されるフードサービス企業の経営を担うには、経営理論に加えて経営に必要な食材の選定・調達・保管から調理までの食にかかわるフードサービスの専門的・全体的知識を有するだけではなく、店舗の立地する地域の歴史、文化、産業、観光など関連する分野への理解があること、

務において発生してくる様々な物事や課題を、体系的に考え整理して行くうえで必要な力である。また、考え整理した内容を他人に伝えていくうえで必要な能力がコミュニケーション能力である。さらに、組織的内においては単独ではなく協働して仕事を行うことから、協調性が求められる。 DP2 は、企業経営に関する原理原則を学び、それらを業務へ応用することができる能力である。この場合の事業組織とは、利益単位としての店舗レベルの組織を前提にしている。「マネジメント能力」とは、現実の業務に対し理論的考え方をあてはめて分析し、より良い方向へと組織を調整・運営・推進していく能力である。 DP3 は、ビジネスの基礎能力を土台として、顧客との接点である店舗を中心に改善点を見出し、具体的な改善提案として形にできる能力である。店舗マネジャーであれば、会議等を通じてオペレーションや調理マニュアルの改善に携わることができる。例えば、現場における機材の配置と調理手順や動線の関係を観察し、そこから最適化するための改善点を見出すことは可能である。 DP4 は、社会的な変化をもたらす兆候を感じ取ることができるだけではなく、フードサービスに関係した分野の技術進歩が、事業にどのような影響をもたらす可能性があるのかを理解できることである。将来的には経営中核人材として企業を変革するような創造性の発揮が望ましいものの、初期の店舗マネジャーレベルでは、技術の専門家である必要はなく、その技術が業務にどのような影響を与えるかを理解していれば十分である。 ICT は、技術進歩により、経営分析へのさらに単なる理解のレベルにとどまらず斬新な発想のもとにそれらを組み合わせ融合させて新しい事業や商品を創造できる総合力を身につけていることが重要である。	

応用のほか、顧客来店予測や売れ行き予測の正確性も向上しているなど、活用の範囲が広いことから、今後はそのような技術の利用価値を理解していることも求められる。コンピュータ化によって調理技術や厨房機器などは日々進歩しており（例えば油の温度管理が難しいと言われていたフライヤーの自動化など）、新技術の導入によって厨房内の配置や調理手順が大きく変わる場合があり、どのような変化が生ずるのかを理解できていることが重要である。 DP5 は、企業も社会の一員であることを踏まえ、利益追求だけではなく広い視点から企業の社会的課題を導き出し、事業を通じた解決の方向を考え、妥当な解決策に結び付けることができる洞察力と実行力を備えていることである。近年は社会的視点から企業経営を考え持続的な事業展開の方向を見出していくことが重要になりつつあるからである。経営の中核人材には、社会的な意義を踏まえた中長期的な視点が求められることから、単なる課題発見ではなく「広い視野と柔軟な発想により」とした。「店舗マネジャー」を通過点として将来像を「経営中核人材」に置いていることから、その中核人材となるために素養として身につけておくべき能力として位置づけている。 フードサービスと関連する例としては、再生可能エネルギー活用、食材ロス率の減少、食の安全性管理、労働環境改善などの社会的課題がある。これらは、フードサービス業界・企業の社会的存在価値にかかわる課題であることから、その観点を含む。 まとめると、本学が目指すのは、フードサービスの専門的・全体的知識を有するだけではなく、店舗の立地する地域の歴史、	

文化、産業、観光など関連する分野への理解があること、さらに単なる理解のレベルにとどまらず斬新な発想のもとにそれらを組み合わせ融合させて新しい事業や商品を創造できる力の育成である。	

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　4.2　カリキュラム・ポリシー

新	旧
4.2　カリキュラム・ポリシー 　本学における教育目標を達成するため、以下のようなカリキュラム・ポリシーを設定し、教育課程を編成・実施する。また、ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの対応関係について記述する。 （1）カリキュラム・ポリシーの内容 　カリキュラム・ポリシーを、次のような内容として設定する。	4.2　カリキュラム・ポリシー 　本学における教育目標を達成するため、以下のようなカリキュラム・ポリシーを設定し、教育課程を編成・実施する。
CP1. 社会人として必要な基礎能力である論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性を身につけさせるための教育を実施する。	CP1. 社会人として必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、情報処理能力、ＩＣＴツールの活用に関する基礎知識などの一般教養を身につけさせるための教育を実施する。
CP2. 経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、マネジメントに必要な組織運営の仕組みや流れを理解できる能力を身につけさせるための教育を実施する。	CP2. 経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、産業構造や経営への影響要素などを学び、組織運営の流れや仕組みを理解するために必要なマネジメント能力を身につけさせるための教育を実施する。
CP3. フードサービス企業の特性を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担う	CP3. フードサービス企業の特性や組織的課題について理解するために必要な課題発見能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素

ことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。	養を身につけさせるための教育を実施する。
CP4. フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。	CP4. フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。
CP5. 持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。	CP5. 持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組むべき課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決能力と、具体的な計画案として他者に自らの考えを提案、共有し、自他の価値観を認め合うことができる能力を養うための教育を実施する。
CP 1 は、社会人、職業人として一般的に求められる基礎能力の育成である。社会人として必要な基礎力の内容を、物事を体系的に考えまとめていくうえで求められる論理的思考力、相互理解のために必要なコミュニケーション能力、組織人として業務遂行において必要な協調性、と位置づけた。 CP2 は、社会における経済や経営の様々な事象について理解し、組織がどのような仕組みにより動いているのかを理解することができる能力の育成である。いわゆる経営を学ぶ上で必要な理論的知識の習得と理解を目指す。 CP3 は、フードという物理的商品と在庫ができないサービスという無形要素が結びついているフードサービス企業の経営は、	（追加）

製造業や小売業などとは異なる特性を持つ。その企業経営における特性を理解し、企業が抱える様々な課題に気づくことができ、課題の解決策を見出し実行できる能力の育成である。 CP4 は、企業の事業環境（競争、顧客、技術など）の大きな流れを捉え、経営学などの知識と組み合わせて、新たな組織構造や運営の仕組み、新事業や新商品などの発想を導く力の育成である。 CP5 は、企業経営において重要な課題を洗い出し、明確化し、広い視点から解決の方針を提案できる能力の育成である。 （2）ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの対応関係 DP1 については、社会人基礎力を身につけるための CP1 と連動する。中心となる科目区分は「基礎科目」に該当する。社会人基礎力は、仕事をしていくうえでの汎用的で基礎的な能力であり、論理的に考え、体系的にまとめ、他人にそれを伝えられるように表現することができる能力を習得するねらいがある。 DP2 を反映しカリキュラム目標として具体化したものが CP2 である。対応する科目区分は「職業専門科目の基盤科目群」である。この科目群は、フードサービスを学修する際に必要となる企業経営の理論的考え方を学ぶことを目的として、一般的な経営学の中心分野を学修する。DP3 は、DP4、DP5 とも関連して CP3 につながる。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」である。ここでは、一般的な経営学の内容学習に加えて、フードサービスの特性を踏まえた経営学を学ぶ。さらに、フードサービス企業経営を理解するうえで必要となる食品や衛生	

管理、サービス面での学習を行い、実習を通じて理解を深め身につける。つまり、企業経営とフードおよびサービスに関する知識を結び付けて体系的に学ぶことにより「店舗マネジャー」に求められる能力を修得する。 DP4 は、CP3 と関連するだけではなく DP5 と連動して CP4 に結び付く。企業を取り巻く環境変化を認識・理解し、適応していくことにより持続的に事業を展開していく発想力、柔軟性を育成する。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」及び「展開科目」である。 DP 5 は、前に述べたように DP3、DP4 と連動し、CP 5 につながる。企業経営において、単なる経済性重視にとどまることなく、社会的視点を踏まえた広く多面的な視野を養う。科目区分は「展開科目」及び「総合科目」である。 以上のような関係を概念図として示す【資料 4-3】。	

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（２）専門職大学において当該人材を養成する必要性が不明確であることから、既存の専門学校や大学において当該人材を養成することができない理由も含め、あらためて明確に説明すること。

（対応）

ご指摘に基づき、既存の大学及び専門学校との違いを説明し、当該人材を養成する必要性が専門職大学であることの妥当性を以下の項目にわけて比較する。

１．養成する人材像について
２．学位について
３．教員について
４．教育課程について
５．実習について
６．就職先について

なお、本学の構想と最も類似しているとみられる立命館大学については、この後に別区分として記述する。

１．大学、専門学校との比較

比較する対象としては本学が構想する専門職大学が経営分野及びフードサービス分野を学修することを踏まえ、石川県内地域における経営系と家政系の４年制大学の学部学科と、ビジネス系および調理系の専門学校を比較対象として用いた。

番号	区　分	校　　名
1	本　　学	かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科
2	経営系４年制大学	金沢星稜大学　経済学部　経営学科
3	家政系を学部に持つ４年制大学	金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科
4	ビジネス系の専門学校	大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科
5	調理系の専門学校	スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科

①養成する人材像での比較

校　　名	養成する人材像
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。 専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチ

	ェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	現在社会の変化やグローバル化する国際社会に対応し得るようコミュニケーションの素養と技能を養成し、地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成する。
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	人間健康学部健康栄養学科は、建学の精神および教育理念に基づき、健康づくりを最新の栄養学の観点から学び、専門的かつ高度な視点から地域の健康と栄養に関わる課題を捉え、生涯に亘る健康の維持・増進に貢献できる管理栄養士の育成を目指す。より具体的には、地域のニーズに応える管理栄養士の養成を図り、医療、福祉、学校における食育など様々な場面で高度な栄養ケアマネジメントおよび栄養教育の中核となって地域の健康増進に資する管理栄養士を育成する。
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	一般的に商業実務で必要とされる、会計知識マーケティング知識、パソコンスキルなどを修得する。特に会計分野に関連する業務で必要とされる、より深い会計知識・技能の修得を通じて、自立した社会人の育成を目的とする。
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	調理師の資格取得に必要な基礎知識と調理現場で求められる基本的な技術の修得を目的とする。

養成する人材像は、各校の特徴である専攻分野や卒業後の職業に応じて設定されている。金沢星稜大学は「地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成」であり、進路は幅広く特定の産業分野を対象としていない汎用型の人材育成である。金沢学院大学では、最終的に管理栄養士試験に合格し、栄養学分野の専門技術者としての「管理栄養士の育成」が目的となっている資格重視型である。

大原簿記法律観光専門学校の総合ビジネス学科は、会計分野（いわゆる商業実務）という特定の業務内容をベースとした職業人能力の育成が主眼となっており、どちらかといえば産業分野を問わない汎用型である。スーパースイーツ調理専門学校は、フードサービス産業と密接な関連があるものの、調理師資格取得を目的とした資格重視型といえる。

いずれにおいても、目指す人材像は汎用的人材育成か資格取得を重視しているのであり、フードサービス分野かつ経営中核人材育成に特化してはいない。職業分野を明確に絞り込んでいる、という点で本学は既存の大学・専門学校とは異なる。

②学位について

校　　名	学　　位
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービスマネジメント学士（専門職）
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	学士（経営学）
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	学士（栄養学）
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	専門士（商業実務専門課程）の称号
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	専門士（衛生専門課程）の称号

既存の 4 年制大学と専門職大学では、学士の称号が取得できる点では同じである。両者の違いは、既存大学は「学士(専門分野)」となるのに対し、専門職大学では、専門となる職業・産業分野を学位の前に付記し後ろのカッコ内を専門職とする。本学では「フードサービスマネジメント学士（専門職)」となる。

また、専門学校で授与される「専門士」の称号は、法令上は称号であり学位ではないため、国際通用性を保証するものではなく、あくまで日本国内でのみ通用するものとされる。この点が学位については本学と専門学校の違いとなる。

③教員について

校　　名	教　　員
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置（実務家教員 8 名、研究者教員 10 名）
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	経営分野の理論系教員中心
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	家政分野の理論系教員中心
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	実務に関する知識・技能を有した教員 専任 3 名
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	調理実務に関する知識・技能を有した教員 専任 4 名

教員構成は、専門職大学、大学、専門学校についてそれぞれ異なった法的根拠があり、それに定められた基準を満たす教員配置となっている。専門職大学と既存の大学や専門学校が大きく異なる点は、理論系教員に加え全教員数の 4 割以上を「実務家教員(専攻分野における実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者)」」を配置するという基準がある点である。これに従い、本学では経営分野、家政分野、ICT 分野など、教育分野に応じ一定割合の実務家教員を配置している。なお、既存大学や専門学校では、実務経験のある教員の採用が行われているものの、あくまでアカデミック系教員が主体である。それに比較して専門職大学の実務家教員 4 割という比率は高い。専門職大学の講師陣は、アカデミック系教員と実務系教員の二本柱により構成されている、というのが大きな違いである。

④教育課程について

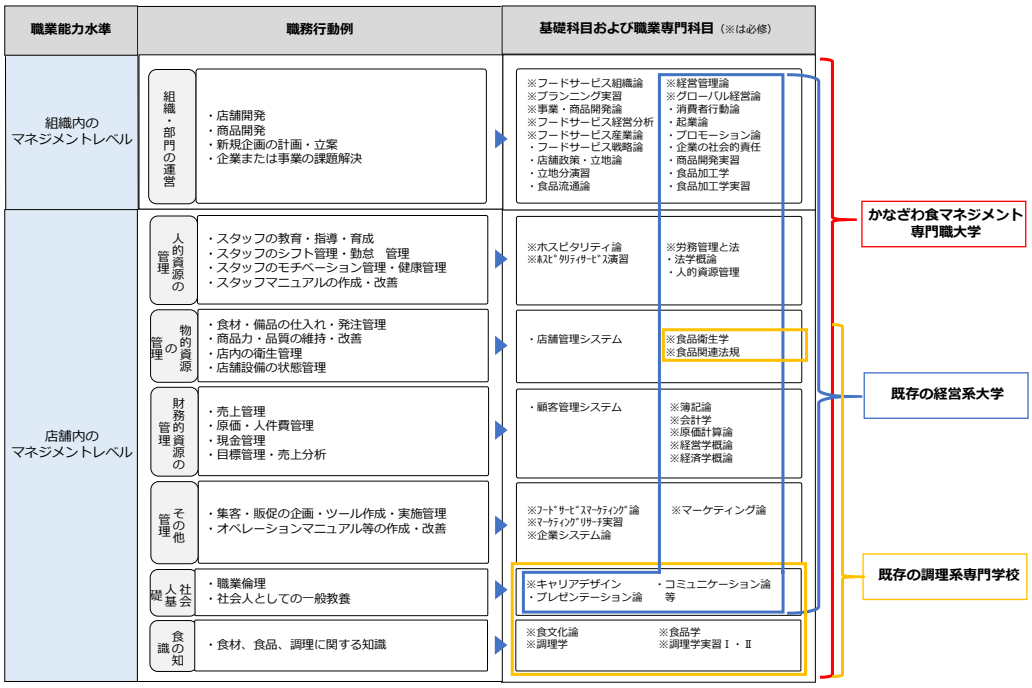
校　　名	教育課程
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	卒業単位数 131 単位以上。店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	124 単位以上。企業経営またはビジネス全般に関する幅広い知識を身につけるための科目と、マネジメント、会計、観光の 3 つの観点からの専門知識を学ぶ科目で構成
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	128 単位以上。主に管理栄養士取得に必要な科目により構成されている。
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	1700 時間以上の履修。様々な職業に応じたコースがあり、それぞれに応じた知識・技術を学ぶ。
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	1700 時間以上の履修。調理師資格取得をベースとして、調理師として活躍するために必要な調理技術・知識を総合的に学ぶ。

経営系の既存大学・専門学校では理論系の教育に重点を置き、講義と演習により構成されている。管理栄養士や調理師を目的とする資格系の大学・専門学校は、講義と資格取得に必要な演習・実習を組み合わせている。

教育課程において、本学と既存の大学と最も異なるのは、実習時間である。専門職大学は、理論系の教育科目に加えて、600 時間の臨地実務実習を含む 1200 時間の実習が必須とされ、在学中に実務に踏み込んだ学びが可能となる。また、フードサービス企業への就職を前提としているため、一般的な経営学科目に加えて、フードサービス企業の経営に関

する科目、食品や衛生学分野の科目、時代に対応した ICT に関する科目、演習科目、実習科目を組み合わせ、従来の境界領域とは異なるフードサービスに焦点をあてた教育体系を採用している。その違いを下記の図に示す。

本学の教育課程における大学及び専門学校の履修範囲比較



本学では「フードサービス企業の店舗マネジャー」を卒業後の最初のステップとし、それに必要な能力に加え、将来の「経営中核人材へ成長していくための素養」を修得するための教育課程を編成しており、店舗マネジャーに必要な店舗内のマネジメント業務、将来の中核人材に必要な素養である組織内のマネジメント業務にかかわる科目を教育課程に組み入れている。この本学におけるキャリア・マップの描き方が、卒業時点を中心に考えている既存の大学・専門学校と異なる。

⑤実習について

校　　名	実習について
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習であり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4 単位）を学修する。

金沢星稜大学　経済学部　経営学科	教育課程上「実習」がつく科目は選択実習科目で 2 科目。その他、自由科目の教職科目で実習がある。 （共通教育科目） http://www.seiryou.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmztw.pdf （専門教育科目） http://www.seiryo-u.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmzwf.pdf
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士取得のための実習で構成されている。 https://www.kanazawa-gu.ac.jp/wp-content/uploads/2019/09/curriculum_ningenkenkou2019.pdf
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	インターン実習 120 時間。 https://www.o-hara.ac.jp/about/jissen/pdf/45_02.pdf
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	1190 時間。うち 150 時間が校外実習として、フードサービス店舗の現場を経験する。

既存の大学では講義・演習科目が中心であり、実習科目は少ない。金沢星稜大学は選択実習は選択必修で 1 科目と学部選択 1 科目のみ、金沢学院大学は臨地実習としてⅠ~Ⅴの 5 科目各 1 単位が設置されているものの、必修 1 科目選択 4 科目であり、本学とは必修としている実習単位数で大きな差がある。また、専門学校では「インターンシップ」として現場実習を行うが、教育という観点よりも職場体験及び就職活動の意味合いが強く、学修内容は現場により差異がある。

専門職大学では学内で理論科目を中心にバランスよく学び、臨地実習により実際の現場の知識と技術を身につけ、理論学習と現場経験の両面から学べることが大きな特徴である。

⑥就職先について

校　　名	就職先
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。

金沢星稜大学　経済学部　経営学科	製造業、観光産業、情報通信産業、サービス業、卸売・小売業、広告・出版業、公務員など
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士として、病院や学校、企業などへ就職
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	経理系、事務系として様々な企業へ就職
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	主に調理師として、ホテル、ブライダル施設、飲食店、レストランなど

就職先は、本学がフードサービスチェーン企業に絞り込んでいるのに対し、既存の大学・専門学校は、幅広い産業分野へ就職し、資格取得目的の大学・専門学校であっても、それを生かした関連分野へ就職している。目指す分野が入学時点から明確であるのが本学の特徴である。

⑦専門職大学でなければならない理由

概観すれば、4 年制大学において「フードサービスチェーン企業」に焦点を絞って「経営」の中核人材を育成する教育課程は、これまでほとんど例がない。大学の経営系学部では、様々な局面から企業経営に関する知識を学ぶことができるが、どちらかと言えば理論教育重点で汎用的内容のカリキュラム構成であり、卒業後の進路も非常に広く、フードサービス分野に絞った人材育成ではない。カリキュラムに含まれている企業での実習は、短期のインターンシップ程度であり、しかもその単位は必ずしも必修とは限らない。

また、家政学部や栄養学部などは、栄養士資格取得を目的としており、食品分野の科目や実習は充実しているが、企業経営やサービスに関する科目は少なく、消費生活関連の科目が設けられている程度である。長い歴史を持つ家政学分野は、もともと生活者を起点として社会環境を含めたよりよい生活領域の実現を目指す学問であり、企業活動を対象とする経営学とは視点が異なる。また、卒業後の進路は、フードサービス産業も含まれているものの、食品製造業から教諭、公務員まで、食品に関連した幅広い分野へ進んでいる。どちらかと言えば、食の専門知識を生かした職業にすすむ人が多い。

専門学校は、大学よりも短い時間の 2 年間に特定の職業・仕事に就くための専門的な勉強を行うカリキュラムが組まれており、職業別コースに分かれているのが特徴である。

経営専門学校であれば、オフィス事務や経理のコースならビジネスマナー、パソコンスキル、簿記など、ビジネス系のコースならマーケティング、ビジネスコミュニケーション、販売管理、ビジネス実務マナーなどの科目があり、入学当初から就職する職業を前提として実務に沿った教育が行われるため、一般教養や理論教育の比重は低い。就職先として設定した職業に役立つような教育内容である。本学と異なるのは「経営中核人材」ではなく、現場業務をこなせる人材育成である。当然のことながら、目標とするところが異なるので、経営専門学校のカリキュラムに食品関連分野の科目は組み込まれていない。実習

時間も 120 時間ほどであり、本学の 600 時間に比べて少ない。

また、調理専門学校では、将来「調理師」として活躍するために必要な知識と技術を学び、調理師資格を取得することが目的である。調理師として必要な食に関する知識を身につけることを重視し、調理技術や食品衛生の教育に重点が置かれている。具体的には、食品栄養、食品衛生、調理理論、食文化などについて学ぶ科目や調理実習が設定されている。いわば、調理の専門技術者育成であり、経営理論系や ICT 系の科目は少なく、卒業後の進路も調理師資格を生かした職種が多いのである。

このような理由から、職業に対する明確な意識をもち、必要な知識や技術を習得するのは、講義科目と実習科目を含めて実務教育を重視したカリキュラムを有し、実務家教員の比率が高い専門職大学が適していると考えられる。

２．立命館大学食マネジメント学部と本学の違い

4 年制大学の中で本学の構想と最も近いと考えられるのは、立命館大学食マネジメント学部である。教学理念は、「経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する」であり、経済学・経営学をベースとし「マネジメント能力」を育成するという点は、本学の構想と類似している。

本学と立命館大学食マネジメント学部との比較表

学校名	かなざわ食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ専門職大学 ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学部	立命館大学　食マネジメント学部
養成する人材像	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。	経済学・経営学を基盤としながら、食に関する深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する。
教員組織	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置 18 名中、実務家教員 8 名、研究者教員 10 名	経営分野・家政分野の研究者教員中心

教育課程	卒業単位数 131 単位以上。 店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置	124 単位以上。語学、経営学、食品科学、食文化学等の科目が中心
実習	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習であり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4 単位）を学修する。	実習はなく、演習のみ www.ritsumei.ac.jp/gast/can/curriculum/
就職先	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。	商品企画・開発、マーケッター、バイヤー、コンサルタント、行政職、起業家、ジャーナリスト、非営利団体スタッフ、プロデューサー、編集者等。農業、製造業から金融業まで産業全般の見込み。

本学との違いは、食マネジメント学部では「人文科学、社会科学、自然科学の三つの分野から総合的に研究する学問」としての「食科学（Gastronomic Arts and Sciences）」の確立を目指した教育を構想している点である。まだ卒業生は輩出されていないが、卒業後の進路自体は、直接的に「食」を扱う食品製造業にはじまり「食」を全体の業務の中で扱う宿泊、交通、観光から農業、さらには金融保険や出版、コンサルティングまで非常に幅広く設定し網羅的である。これに対し、本学はフードサービス企業の将来を担う「経営中核人材」を育成することに主眼があり、そのためのステップとしてチェーン企業の「店舗マネジャー」に絞り込んでいる。

また、教育内容は、食マネジメント学部では語学系の科目に加え「フードマネジメント領域（基幹科目、展開科目）」「フードカルチャー」「フードテクノロジー」に「総合科目」と「小集団科目」という体系になっており、人文・社会・自然の 3 分野をバランスよく配置している。

これに対し、本学のカリキュラム、特に職業専門科目は、経営学科目をベースにフードサービス分野を中心において構成している。講義・演習科目として企業経営関連、フードサービス企業経営関連、食品関連を柱とし、世の中の動きに沿って ICT や地域社会などの関連する分野の科目を加え、臨地実習を組み合わせることにより、講義や演習で学ぶだけではなく現場実習により体験的に理解することを重視し、フードサービス分野に特化した教育体系を組んでいる点が食マネジメント学部とは大きく異なる。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類

1.3.4　既存の専門学校・大学と専門職大学との違い

<table>
<tr>
<th>新</th>
<th>旧</th>
</tr>
<tr>
<td>
1.3.4　既存の専門学校・大学と専門職大学との違い
既存の教育システムと専門職大学の違いについては、下記のような項目ごとに比較検討を行い、本学の構想と最も類似しているとみられる立命館大学に関しては、別区分として記述する。最後に専門職大学でなければならない理由について説明する。
項目１．養成する人材像について
項目２．学位について
項目３．教員について
項目４．教育課程について
項目５．実習について
項目６．就職先について

（1）大学、専門学校との比較
比較する対象としては本学が構想する専門職大学が経営分野及びフードサービス分野を学修することを踏まえ、石川県内地域における経営系と家政系の 4 年制大学の学部学科と、ビジネス系および調理系の専門学校を比較対象として用いた。
<table>
<tr><th></th><th>区　分</th><th>校　　名</th></tr>
<tr><td>1</td><td>本学</td><td>かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科</td></tr>
<tr><td>2</td><td>経営系の 4 年制大学</td><td>金沢星稜大学　経済学部経営学科</td></tr>
<tr><td>3</td><td>家政系をもつ 4 年制</td><td>金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科</td></tr>
</table>
</td>
<td>
1.3.4　既存の専門学校・大学と専門職大学との違い
既存の教育システムと専門職大学の違いは、次のような点が挙げられる。
（1）専門学校と計画する専門職大学の違い
フードサービスに関連する教育を行っているのは調理専門学校である。その多くは、2 年間の就学期間において専門教育が行われる。その内容は、基本的な食物栄養分野の知識と調理技術の習得に置かれており、最終的には調理師免許を取得して、就職することを目的としている。社会人となった後は、調理現場で経験を積みながら調理技術をレベルアップしていくのが一般的なキャリアパスとなっており、いわば実務性重視、専門的調理技術者となるための基盤教育に重点がある。
カリキュラム自体も、調理師資格取得の要件を満たす科目と実習を組み合わせた内容になっており、経営や ICT に関する科目には重点が置かれていない。また、2 年間という短い就学期間においては、調理師資格に関連した科目の単位修得に重点を置かざるを得ず、マネジメントに関する科目は極めて限られたものになっている。端的に言えば、将来的に企業において経営を担う立場になることは、専門学校の教育的視野に入っていない。
これに対し、本学では、技術的専門家としての資格取得ではなく、フードサービス企業経営に携われる能力の育成を目的とする。具体的には、組織論、簿記会計、労働管理と法など、いわゆるヒト、モノ、カネの一
</td>
</tr>
</table>

	大学	
4	ビジネス系の専門学校	大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科
5	調理系の専門学校	スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科

養成する人材像の比較

校名	養成する人材像
かなざわ食マネジメント専門職大学フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。
金沢星稜大学　経済学部経営学科	現在社会の変化やグローバル化する国際社会に対応し得るようコミュニケーションの素養と技能を養成し、地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成する。
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	人間健康学部健康栄養学科は、建学の精神および教育理念に基づき、健康づくりを最新の栄養学の観点から学び、専門的かつ高度な視点から地域の健康と栄養に関わる

般的企業経営に関する科目に加え、考え方の手法やICTに関する科目を設定し、フードサービス企業に関する科目との組み合わせにより将来においてレベルアップしていくための能力基盤を充実させていく。この目指すところとカリキュラム内容が専門学校とは大きく異なる点である。

（2）既存の四年制大学と計画する専門職大学の違い

日本国内の四年制大学では、フードサービスを学部名称に用いているところはなく、家政系学部や経済・経営系学部の一学科もしくはコースとしてフードサービス産業に関わる教育が行われている。家政系学部では、栄養士養成を目的としているところが多く、企業経営に関連した教育内容をカバーしてはいない。全般的に見て経済・経営系学部では、理論教育、講義や演習科目が中心であり、企業実習の比重は数日間のインターンシップ程度に過ぎず、カリキュラムにおける比重は低い。

つまり、フードサービス産業を対象として教育を行っている大学は複数存在しているものの、家政系学部若しくは経済・経営系学部の中の1学科として設けられているところが多く、教育内容は概ね家政系のカリキュラムか、経営系カリキュラムの色彩が強い。もしくはその両者を複合化した内容となっている。科目構成は、所属学部の教育分野と教育スタッフの専門分野を反映しているため、実務教育より理論教育が中心である。教員についても、最近は実務経験のある教員が増えているとはいえ、まだまだフードサービス分野の実務経験を持つ教員の比率は低い。このように、現在の4年

	課題を捉え、生涯に亘る健康の維持・増進に貢献できる管理栄養士の育成を目指す。より具体的には、地域のニーズに応える管理栄養士の養成を図り、医療、福祉、学校における食育など様々な場面で高度な栄養ケアマネジメントおよび栄養教育の中核となって地域の健康増進に資する管理栄養士を育成する。	制大学では、理論と実務が結びついた教育を行える教員は少ないうえ、カリキュラムに組み込まれている実習時間は限られている。理論教育と現場実習との組み合わせにより、理論に裏付けられた実務教育を行える体制は、フードサービス分野の場合まだまだ未整備なのである。また、理論教育と融合した効果的な実習を行うには、対象とする業界分野が明確になっていなければならず、企業との連携も必要となる。
大原簿記法律観光専門学校金沢校総合ビジネス学科（2年制）	一般的に商業実務で必要とされる、会計知識、マーケティング知識、パソコンスキルなどを修得する。特に会計分野に関連する業務で必要とされる、より深い会計知識・技能の修得を通じて、自立した社会人の育成を目的とする。	
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科(2年制)	調理師の資格取得に必要な基礎知識と調理現場で求められる基本的な技術の修得を目的とする。	
養成する人材像は、各校の特徴である専攻分野や卒業後の職業に応じて設定されている。金沢星稜大学は「地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成」であり、進路は幅広く特定の産業分野を対象としていない汎用型の人材育成である。金沢学院大学では、最終的に管理栄養士試験に合格し、栄養学分野の専門		

技術者としての「管理栄養士の育成」が目的となっている資格重視型である。
大原簿記法律観光専門学校の総合ビジネス学科は、会計分野（いわゆる商業実務）という特定の業務内容をベースとした職業人能力の育成が主眼となっており、どちらかと言えば産業分野を問わない汎用型である。
スーパースイーツ調理専門学校は、フードサービス産業と密接な関連があるものの、調理師試験合格による資格取得を目的とした資格重視型といえる。
いずれにおいても、目指す人材像は汎用的人材育成か資格取得を重視しているのであり、フードサービス分野かつ経営中核人材育成に特化してはいない。職業分野を明確に絞り込んでいる、という点で本学は既存の大学・専門学校とは異なる。

学位についての比較

校　　名	学　　位
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービスマネジメント学士（専門職）
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	学士（経営学）
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	学士（栄養学）
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	専門士（商業実務専門課程）の称号
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	専門士（衛生専門課程）の称号

既存の 4 年制大学と専門職大学では、学士の称号が取得できる点では同じである。両者の違いは、既存大学は「学士(専門分野)」となるのに対し、専門職大学では、専門となる職業・産業分野を学位の前に付記し後ろのカッコ内を専門職とする。本学では「フードサービスマネジメント学士（専門職)」となる。

また、専門学校で授与される「専門士」の称号は、法令上は称号であり学位ではないため、国際通用性を保証するものではなく、あくまで日本国内でのみ通用するものとされる。この点が学位については本学と専門学校の違いとなる。

教員についての比較

校　　名	教　　員
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置（実務家教員 8 名、研究者教員 10 名を予定）
金沢星稜大学経済学部　経営学科	経営分野の理論系教員中心
金沢学院大学人間健康学部健康栄養学科	家政分野の理論系教員中心
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	実務に関する知識・技能を有した教員 専任 3 名
スーパースイー	調理実務に関する知

ツ調理専門学校 高度調理師学科 （2 年制）	識・技能を有した教員 専任 4 名

教員構成は、専門職大学、大学、専門学校についてそれぞれ異なった法的根拠があり、それに定められた基準を満たす教員配置となっている。専門職大学と既存の大学や専門学校が大きく異なる点は、理論系教員に加え全教員数の 4 割以上を「実務家教員(専攻分野における実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者)」」を配置するという基準がある点である。これに従い、本学では経営分野、家政分野、ICT 分野など、教育分野に応じ一定割合の実務家教員を配置している。なお、既存大学や専門学校では、実務経験のある教員の採用が行われているものの、あくまでアカデミック系教員が主体である。それに比較して専門職大学の実務家教員 4 割という比率は高い。専門職大学の講師陣は、アカデミック系教員と実務系教員の二本柱により構成されている、というのが大きな違いである。

教育課程についての比較

校　　名	教育課程
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	卒業単位数 131 単位以上。店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置
金沢星稜大	124 単位以上。企業経営ま

学　経済学部　経営学科	たはビジネス全般に関する幅広い知識を身につけるための科目と、マネジメント、会計、観光の３つの観点からの専門知識を学ぶ科目で構成
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	128 単位以上。主に管理栄養士取得に必要な科目により構成されている。
大原簿記法律観光専門学校金沢校総合ビジネス学科（2 年制）	1700 時間以上の履修。様々な職業に応じたコースがあり、それぞれに応じた知識・技術を学ぶ。
スーパースイーツ調理専門学校高度調理師学科(2 年制)	1700 時間以上の履修。調理師資格取得をベースとして、調理師として活躍するために必要な調理技術・知識を総合的に学ぶ。

経営系の既存大学・専門学校では理論系の教育に重点を置き、講義と演習により構成されている。管理栄養士や調理師を目的とする資格系の大学・専門学校は、講義と資格取得に必要な演習・実習を組み合わせている。

教育課程において、本学と既存の大学・専門学校と最も異なるのは、実習時間である。専門職大学は、理論系の教育科目に加えて、600 時間の臨地実務実習を含む 1200 時間の実習が必須とされ、在学中に実務に踏み込んだ学びが可能となる。また、フードサービス企業への就職を前提としているため、一般的な経営学科目に加えて、フードサービス企業の経営に関する科目、食品

や衛生学分野の科目、時代に対応した ICT に関する科目、演習科目、実習科目を組み合わせ、従来の学問領域とは異なるフードサービスに焦点をあてた教育体系を採用している。その違いを下記の図に示す（カリキュラム内容については、後述する）。

本学では「フードサービス企業の店舗マネジャー」を卒業後の最初のステップとし、それに必要な能力に加え、将来の「経営中核人材へ成長していくための素養」を修得するための教育課程を編成しており、店舗マネジャーに必要な店舗内のマネジメント業務、将来の中核人材に必要な素養である組織内のマネジメント業務にかかわる科目を教育課程に組み入れている。この本学におけるキャリア・マップの描き方が、卒業時点を中心に考えている既存の大学・専門学校と異なる。

実習についての比較

校　　名	実習について
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習であり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4 単位）を学修する。
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	教育課程上「実習」がつく科目は選択実習科目で 2 科目。その他、自由科目の教職科目で実習がある。

	（共通教育科目） http://www.seiryou.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmztw.pdf （専門教育科目） http://www.seiryo-u.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmzwf.pdf	
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士取得のための実習で構成されている。 https://www.kanazawa-gu.ac.jp/wpcontent/uploads/2019/09/curriculum_ningenkenkou2019.pdf	
大原簿記法律観光専門学校金沢校総合ビジネス学科（2年制）	インターン実習 120 時間。 https://www.o-hara.ac.jp/about/jissen/pdf/45_02.pdf	
スーパースイーツ調理専門学校高度調理師学科（2 年制）	1190 時間。うち 150 時間が校外実習として、フードサービス店舗の現場を経験する。	
既存の大学では講義・演習科目が中心であり、実習科目は少ない。金沢星稜大学は選択必修で 1 科目と学部選択 1 科目のみ、金沢学院大学は臨地実習としてⅠ~Ⅳの 4 科目各 1 単位が設置されているものの、必修 1 科目選択 4 科目であり、本学とは必修と		

している実習単位数で大きな差がある。また、専門学校では「インターンシップ」として現場実習を行うが、教育という観点より職場体験及び就職活動の意味合いが強く、学修内容はコースにより差異がある。
専門職大学では学内で理論科目を中心にバランスよく学び、臨地実習により実際の現場の知識と技術を身につけ、理論学習と現場経験の両面から学べることが大きな特徴である。

就職先についての比較

校　　名	就職先
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	製造業、観光産業、情報通信産業、サービス業、卸売・小売業、広告・出版業、公務員など
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士として、病院や学校、企業などへ就職
大原簿記法律観光専門学校金沢校総合ビジネス学科（2	経理系、事務系として様々な企業へ就職

年制）	
スーパースイーツ調理専門学校高度調理師学科（2 年制）	主に調理師として、ホテル、ブライダル施設、飲食店、レストランなど

就職先は、本学がフードサービスチェーン企業に絞り込んでいるのに対し、既存の大学・専門学校は、幅広い産業分野へ就職し、資格取得目的の大学・専門学校であっても、それを生かした関連分野へ就職している。目指す分野が入学時点から明確であるのが本学の特徴である。

（2）立命館大学食マネジメント学部と本学の違い

4 年制大学の中で本学の構想と最も近いと考えられるのは、立命館大学食マネジメント学部である。教学理念は、「経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する」であり、経済学・経営学をベースとし「マネジメント能力」を育成するという点は、本学の構想と類似している。

立命館大学食マネジメント学部との比較

学校名	かなざわ食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ専門職大学 ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学部	立命館大学食マネジメント学部
養成す	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担	経済学･経営学を基盤としながら、食に関す

る人材像	える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養(経営理論や社会的なものの見方考え方)を習得することを目標とする。	る深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する。	
教員組織	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置 18 名中、実務家教員 8 名、研究者教員 10 名	経営分野・家政分野の研究者教員中心	
教育課程	卒業単位数 131 単位以上。 店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置	124 単位以上。語学、経営学、食品科学、食文化学等の科目が中心	
実習	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習であり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4	実習はなく、演習のみ www.ritsumei.ac.jp/gast/can/curriculum/	

	単位）を学修する。	
就職先	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。	商品企画・開発、マーケッター、バイヤー、コンサルタント、行政職、起業家、ジャーナリスト、非営利団体スタッフ、プロデューサー、編集者等。農業、製造業から金融業まで産業全般の見込み。

本学との違いは、食マネジメント学部では「人文科学、社会科学、自然科学の三つの分野から総合的に研究する学問」としての「食科学（Gastronomic Arts and Sciences）」の確立を目指した教育を構想している点である。まだ卒業生は輩出されていないが、卒業後の進路自体は、直接的に「食」を扱う食品製造業にはじまり「食」を全体の業務の中で扱う宿泊、交通、観光から農業、さらには金融保険や出版、コンサルティングまで非常に幅広く設定し網羅的である。これに対し、本学はフードサービス企業の将来を担う「経営中核人材」を育成することに主眼があり、そのためのステップとしてチェーン企業の「店舗マネジャー」に絞り込んでいる。

また、教育内容は、食マネジメント学部では語学系の科目に加え「フードマネジメント領域（基幹科目、展開科目）」「フードカルチャー」「フードテクノロジー」に「総合科目」と「小集団科目」という体系になってお

り、人文・社会・自然の 3 分野をバランスよく配置している。 これに対し、本学のカリキュラム、特に職業専門科目は、経営学科目をベースにフードサービス分野を中心において構成している。講義・演習科目として企業経営関連、フードサービス企業経営関連、食品関連を柱とし、世の中の動きに沿って ICT や地域社会などの関連する分野の科目を加え、臨地実習を組み合わせることにより、講義や演習で学ぶだけではなく現場実習により体験的に理解することを重視し、フードサービス分野に特化した教育体系を組んでいる点が食マネジメント学部とは大きく異なる。 （3）専門職大学でなければならない理由 概観すれば、4 年制大学において「フードサービスチェーン企業」に焦点を絞って「経営」の中核人材を育成する教育課程は、これまでほとんど例がない。大学の経営系学部では、様々な局面から企業経営に関する知識を学ぶことができるが、どちらかと言えば理論教育重点で汎用的内容のカリキュラム構成であり、卒業後の進路も非常に広く、フードサービス分野に絞った人材育成ではない。カリキュラムに含まれている企業での実習は、短期のインターンシップ程度であり、しかもその単位は必ずしも必修とは限らない。 また、家政学部や栄養学部などは、栄養士資格取得を目的としており、食品分野の科目や実習は充実しているが、企業経営やサービスに関する科目は少なく、消費生活関連の科目が設けられている程度である。 長い歴史を持つ家政学分野は、もともと生活者を起点として社会環境を含めたよりよ	

い生活領域の実現を目指す学問であり、企業活動を対象とする経営学とは視点が異なる。また、卒業後の進路は、フードサービス産業も含まれているものの、食品製造業から教諭、公務員まで、食品に関連した幅広い分野へ進んでいる。どちらかと言えば、食の専門知識を生かせる職業にすすむ人が多い。 専門学校は、大学よりも短い時間の 2 年間に特定の職業・仕事に就くための専門的な勉強を行うカリキュラムが組まれており、職業別コースに分かれているのが特徴である。 経営専門学校の場合、オフィス事務や経理のコースならビジネスマナー、パソコンスキル、簿記など、ビジネス系のコースならマーケティング、ビジネスコミュニケーション、販売管理、ビジネス実務マナーなどの科目があり、入学当初から就職する職業を前提として実務に沿った教育が行われるため、一般教養や理論教育の比重は低い。就職先として設定した職業に役立つような教育内容である。本学と異なるのは「経営中核人材」ではなく、現場業務をこなせる人材育成である。当然のことながら、目標とするところが異なるので、経営専門学校のカリキュラムに食品関連分野の科目は組み込まれていない。実習時間も 120 時間ほどであり、本学の 600 時間に比べて少ない。また、調理専門学校では、将来「調理師」として活躍するために必要な知識と技術を学び、調理師資格を取得することが目的である。調理師として必要な食に関する知識を身につけることを重視し、調理技術や食品衛生の教育に重点が置かれている。具体的には、食品栄養、食品衛生、調理理論、食文	

化などについて学ぶ科目や調理実習が設定されている。いわば、調理の専門技術者育成であり、経営理論系や ICT 系の科目は少なく、卒業後の進路も調理師資格を生かした職種が多いのである。 　このような理由から、職業に対する明確な意識をもち、必要な知識や技術を習得するのは、講義科目と実習科目を含めて実務教育を重視したカリキュラムを有し、実務家教員の比率が高い専門職大学が適していると考えられる。 （略）	（略）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（3）卒業後に想定される進路や職務内容をより具体的に示し、それらがディプロマ・ポリシーと整合していることについて明確に説明すること。

（対応）

審査意見を踏まえ、卒業後の進路をフードサービスチェーン企業の「店舗マネジャー」として具体的に設定したことによりディプロマ・ポリシーの修正を行った。その修正点と修正理由について以下に説明する。

本学卒業後に想定している進路・職務は、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」となることである。店舗マネジャーは、フードサービス企業における第一線の重要なポジションであり、店舗という組織単位において、人、施設設備、資金などの管理運営責任を負う。店舗という一定の範囲内ではあるが、戦略プランを立て、ビジョンを示し、具体的な戦術を考えてスタッフのやるべき仕事をマネジメントし、業績を上げるという職務である。

すなわち、フードサービス企業における店舗マネジャーとは、現場を知り、店舗運営を任されることによって経営感覚を磨き、将来企業内においてキャリアアップしていくための経験を積む職位として位置づけられる。現在は一般的に入社後 2-3 年の期間をかけて企業内で OJT により育成しているが、専門職大学の教育課程を修了することによりその期間を大幅に短縮することができ、早期に実践的な経営を学ぶことができる。

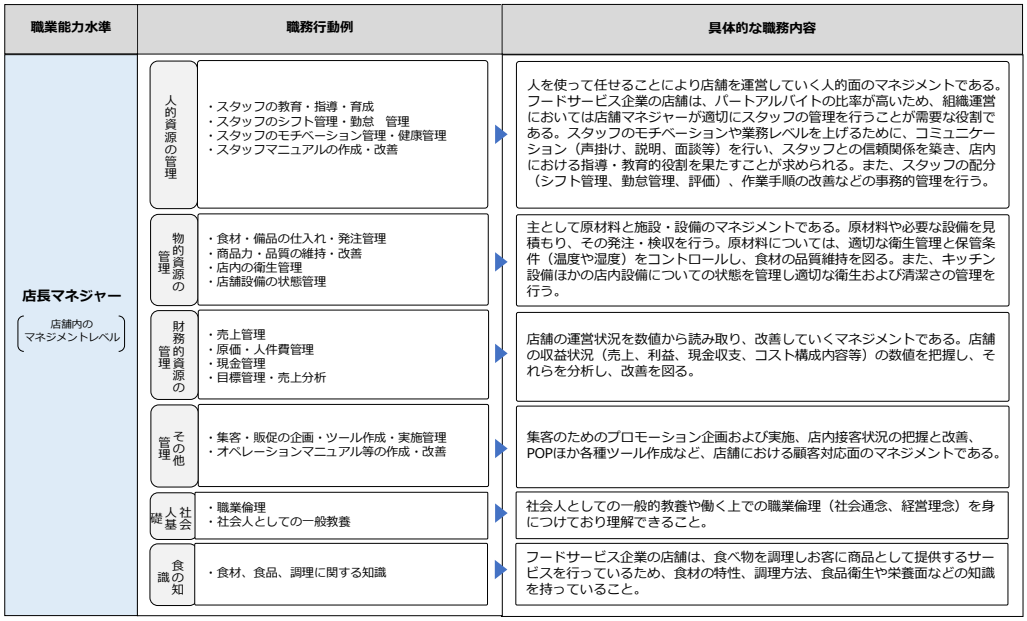
ただし本学としては、店舗マネジャーが最終到達目標ではなく、あくまでその後の段階的な成長過程を経て将来の「経営中核人材」に成長していくことを見据えている。店舗マネジャーの次の段階としては、一定範囲の地域（エリア）を担当しそこに属する店舗の業績改善や効率アップなど、経営をより良い方向へと動かすための活動をサポートする「エリアマネジャー」、店舗の経営指導や監督、本部方針の実行指導などを行う「スーパーバイザー」、新しい商品の開発を行う「開発スタッフ」、企業のブレーン的部門である本社・本部の「企画スタッフ」「人事スタッフ」などを想定している。これらの職務では、現場理解という意味で店舗運営に関する経験が不可欠であることから「店舗マネジャー」を経て進んでいく次の職位として位置づけている。

例えば、経営指導を行うには店舗業務フローを理解していなければならない。新商品を開発し実際に店舗において提供する場合は、一定レベルの品質・味を保てるよう店舗内オペレーションまで考慮して開発しなければならない。その際に「店舗マネジャー」の経験が生きる。

これらの段階を経て、より広い範囲のマネジメント、すなわち企業全体の経営を担う「経営中核人材」へ成長していくプロセスを想定し、そのために必要となると考えられる社会人の基礎能力の充実とともに、ICT の知識、企業経営に関する知識、フードサービス企業経営の知識、実践的教育を行う実習、柔軟な視点を養うための考え方などの育成を、ディプロマ・

ポリシーに掲げている。

卒業後に目指す「店舗マネジャー」の職務一覧

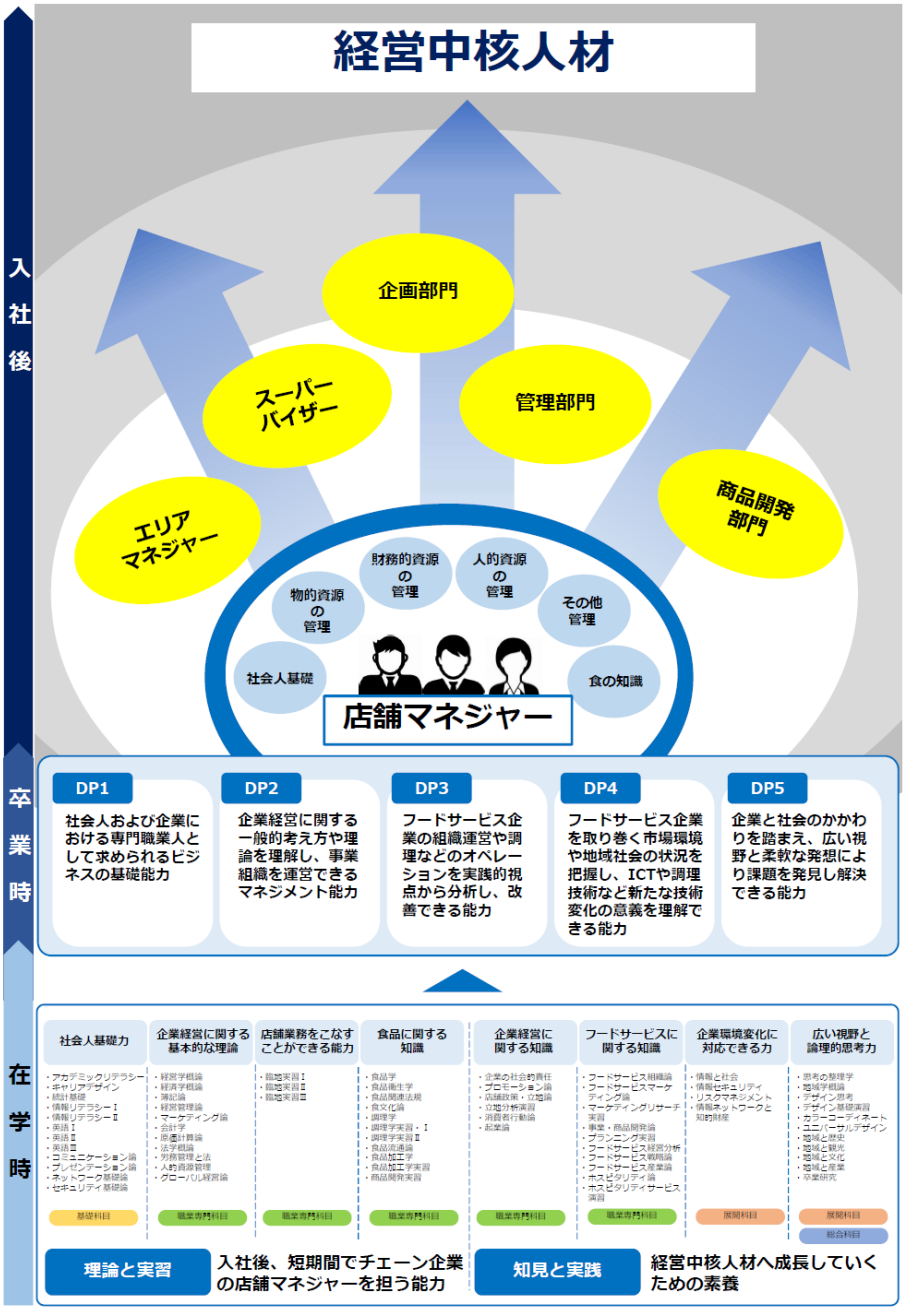


職業能力水準	職務行動例		具体的な職務内容
店長マネジャー（店舗内のマネジメントレベル）	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善	人を使って任せることにより店舗を運営していく人的面のマネジメントである。フードサービス企業の店舗は、パートアルバイトの比率が高いため、組織運営においては店舗マネジャーが適切にスタッフの管理を行うことが需要な役割である。スタッフのモチベーションや業務レベルを上げるために、コミュニケーション（声掛け、説明、面談等）を行い、スタッフとの信頼関係を築き、店内における指導・教育的役割を果たすことが求められる。また、スタッフの配分（シフト管理、勤怠管理、評価）、作業手順の改善などの事務的管理を行う。
	物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理	主として原材料と施設・設備のマネジメントである。原材料や必要な設備を見積もり、その発注・検収を行う。原材料については、適切な衛生管理と保管条件（温度や湿度）をコントロールし、食材の品質維持を図る。また、キッチン設備ほかの店内設備についての状態を管理し適切な衛生および清潔さの管理を行う。
	財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析	店舗の運営状況を数値から読み取り、改善していくマネジメントである。店舗の収益状況（売上、利益、現金収支、コスト構成内容等）の数値を把握し、それらを分析し、改善を図る。
	その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理 ・オペレーションマニュアル等の作成・改善	集客のためのプロモーション企画および実施、店内接客状況の把握と改善、POPほか各種ツール作成など、店舗における顧客対応面のマネジメントである。
	社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養	社会人としての一般的教養や働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）を身につけており理解できること。
	食の知識	・食材、食品、調理に関する知識	フードサービス企業の店舗は、食べ物を調理しお客に商品として提供するサービスを行っているため、食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を持っていること。

フードサービス企業における店舗マネジャーとしての職務行動を「人的資源の管理」「物的資源の管理」「財務的資源の管理」「その他管理」「社会人基礎」「食の知識」として大別した。これはあくまでも店舗内のマネジメントレベルであり、最低限必要であると考えられる職務である。

フードサービス企業は、業態や店舗規模によって多少の運営手法の違いはあるものの、店舗経営の本質、原理原則は同じである。講義と実習の連動によりその点に関する理解を深めることができれば、専門職大学の教育課程を修了することにより、入社後店舗マネジャーに就任するまでの期間を短縮できることは本学の特徴といえる。

卒業後のキャリアパスとディプロマ・ポリシーの関係図



卒業後にまずは店舗マネジャーを目指し、将来的には店舗マネジャーの経験を生かしてエリアマネジャーやスーパーバイザーを経て経営中核人材となることを想定している。このようなキャリア・パスにおいて必要となると考えられる能力要素を考慮し、ディプロマ・ポリシーの修正を行い、教育課程については、ディプロマ・ポリシーを踏まえた上で各カリキュラム・ポリシー、授業科目と整合させている。カリキュラムの科目は、店舗マネジャーを目指すための「理論と実践」と、店舗マネジャー以降の職位を目指すうえで素養となる「知見と実践」の科目に分類される。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　1.3.5　想定される進路および職務内容

新	旧
1.3.5　想定される進路および職務内容 本学卒業後に想定している進路・職務は、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」となることである。店舗マネジャーは、フードサービス企業における第一線の重要なポジションであり、店舗という組織単位において、人、施設設備、資金などの管理運営責任を負う。店舗という一定の範囲内ではあるが、戦略プランを立て、ビジョンを示し、具体的な戦術を考えてスタッフのやるべき仕事をマネジメントし、業績を上げるという職務である。 すなわち、フードサービス企業における店舗マネジャーとは、現場を知り、店舗運営を任されることによって経営感覚を磨き、将来企業内においてキャリアアップしていくための経験を積む職位として位置づけられる。現在は一般的に入社後 2-3 年の期間をかけて企業内でOJTにより育成しているが、専門職大学の教育課程を修了することによりその期間を大幅に短縮することができ、早期に実践的な経営を学ぶことができる。 ただし本学としては、店舗マネジャーが最終到達目標ではなく、あくまでその後の段階的な成長過程を経て将来の「経営中核人材」に成長していくことを見据えている。店舗マネジャーの次の段階としては、一定範囲の地域（エリア）を担当しそこに属する店舗の業績改善や効率アップなど、経営をより良い方向へと動かすための活動をサポートする「エリアマネジャー」、店舗の経営指導や監督、本部方針の実行指導などを行う「スーパーバイザー」、新しい商品の開	（追加）

発を行う「開発スタッフ」、企業のブレーン的部門である本社・本部の「企画スタッフ」「人事スタッフ」などを想定している。 これらの職務では、現場理解という意味で店舗運営に関する経験が不可欠であることから「店舗マネジャー」を経て進んでいく次の職位として位置づけている。例えば、経営指導を行うには店舗業務フローを理解していなければならない。新商品を開発し実際に店舗において提供する場合は、一定レベルの品質・味を保てるよう店舗内オペレーションまで考慮して開発しなければならない。その際に「店舗マネジャー」の経験が生きる。 これらの段階を経て、より広い範囲のマネジメント、すなわち企業全体の経営を担う「経営中核人材」へ成長していくプロセスを想定し、そのために必要となると考えられる社会人基礎力の充実とともに、ICTの知識、企業経営に関する知識、フードサービス企業経営の知識、実践的教育を行う実習、柔軟な視点を養うための考え方などの育成を、ディプロマ・ポリシーに掲げている。 フードサービス企業における店舗マネジャーとしての職務行動を「人的資源の管理」「物的資源の管理」「財務的資源の管理」「その他管理」「社会人基礎」「食の知識」として大別した。これはあくまでも店舗内のマネジメントレベルであり、最低限必要であると考えられる職務である【資料 1-18】。 フードサービス企業は、業態や店舗規模によって多少の運営手法の違いはあるものの、店舗経営の本質、原理原則は同じである。講義と実習の連動によりその点に関す	

る理解を深めることができれば、専門職大学の教育課程を修了することにより、入社後店舗マネジャーに就任するまでの期間を短縮できる。それが本学の特長といえる。 卒業後にまずは店舗マネジャーを目指し、将来的には店舗マネジャーの経験を生かしてエリアマネジャーやスーパーバイザーを経て経営中核人材となることを想定している。このようなキャリア・パスにおいて必要となると考えられる能力要素を考慮した。教育体系を設定する教育課程については、ディプロマ・ポリシーを踏まえた上でカリキュラム・ポリシー、授業科目と整合させている。カリキュラムの科目は、店舗マネジャーを目指すための「理論と実習」と、店舗マネジャー以降の職位を目指すうえで素養となる「知見と実践」の科目に分類される【資料 1-19】。	

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

２．＜教育目標と養成する人材像の関係が不明確＞ 教育目標として、「フードサービス企業において活躍し得る経営の専門的知識と実践的な技術を身につけた経営のプロフェッショナル人材の育成」を掲げているが、育成しようとする人材と養成しようとする人材相互の関係が不明確であることから、両者の関係について具体的に説明すること。

（対応）

審査意見１をふまえ、養成する人材像を具体化し、ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーの修正をおこなった。このことにより、前回申請時と比較して養成する人材像を明確化し、教育目標の内容は補正申請における人材像の説明に組みこんだため、重複する内容となる本章における記述は削除した。

当初は、「養成する人材像」を踏まえて、そのための各能力、素養を具体化した「教育目標」を設定していたが、両者の関係性が不明確であることや、併せてディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーとの関係性についても判然としない点を改善した。

以上のことを踏まえて「設置の趣旨等を記載した書類」の記載部分を以下のように修正する。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」第２章　学部・学科等の特色

新	旧
日本の産業構造がサービス業などの第三次産業に大きく移行している中で、フードサービス産業は農畜水産物の最終消費市場としての重要性が高まっているにもかかわらず、その経営主体は個人営業が過半を占め、企業的経営の浸透が遅れている分野である。産業としての一層の発展のためには、物理的な商品と無形のサービスの組み合わせにより価値を生み出していくというフードサービスの特性を踏まえて、経営を変えていく創造的な人材を育成することが求められている。具体的には中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」の提言する「高等教育の多様な機能と個性・特色の明確化」を参考に、本学部では専門職大学として特に「高度専門職業人養成」、	本学部は、フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科により構成される。フードサービスマネジメント学科は、職業人としての能力育成から始まり、経営学を基礎としてフードサービス企業の実務までを学ぶカリキュラム体系を構築している。全体的にはフードサービス企業の経営に焦点をあて、理論系科目と演習・実習科目を結びつけることによる実践的な教育体系を構築していることに特徴がある。 また、経営関連の理論科目に加え、近年の企業経営では必須である ICT 関連の科目を基礎科目、展開科目に配置している。中核である職業専門科目においては、企業、店舗、顧客管理など、現実の企業業務

「社会貢献機能（地域貢献、産学官連携）に比重を置いて計画している。 「食の外部化の進展」や「量的充足重視から質的充足視点への転換」、「消費構造の変化」など、近年のフードサービス市場や企業環境の動態的変化に対応できる人材の育成を行うことが将来のフードサービス産業発展のカギを握ると考えられる。このような認識は、現実のフードサービス産業界からの期待を反映したものであり、切実な人手不足の現状からも経営と実務の知識に富むマネジメント人材養成の必要性は高い。また、フードサービス産業は、立地する地域の一次産品の最終消費市場としての役割や、地域社会と結びついた6次産業化などの仕組みの形成、観光への対応など、多様な地域貢献の可能性を有しており、産官学などの連携携帯を工夫することにより、地域社会の振興・発展に貢献することも可能である。 本学は、このような視点からフードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科という1学部1学科により構成し、企業経営分野に食品分野とICT分野を複合させた多面的な教育内容を持ち、少人数教育を大きな特色とする専門職大学として設置を計画するものである。 フードサービスマネジメント学科は、社会人・職業人としての基礎力育成から始まり、一般的な経営学を基礎としてフードサービス企業の経営実務までを学ぶように、専門職大学としてのカリキュラム体系を構築している。全体的には、フードサービス企業の経営に焦点をあて、理論系科目と演習・実習科目を結びつけることによる実践的な教育体系を有していることに特徴がある。また、企業経営の理論科目に加えフードサービス企業におけるシステムを学ぶ。それにより、フードサービス企業の組織特性を理解することができる。つまり、現実の企業経営に携わる上で組織や情報システムを十分に活用できる能力を育成する。 企業経営に限らず、最も基本となるのは、イノベーティブなアイデアを導き、それを体系化し、具現化していく能力である。漠然としたアイデアでは実用性に乏しいため、論理的に考え、発想を導き、整理していくプロセスを身に付けることは、事業の遂行や変革において重要である。それが可能になることにより、職業専門科目において学んだ内容も柔軟に応用することができるようになる。そのような視点から、展開科目の中に人間の思考に関わる科目を配置し、今後のフードサービス産業の新たな事業展開を見出せる能力を培う。	

ドサービス産業の特性を踏まえた科目、および近年の企業経営では必須であるICT関連の科目を基礎科目および展開科目に配置して強化している。 　カリキュラムにおいて中核の科目である職業専門科目の中のフードサービスマネジメント科目群では、フードサービスに焦点を絞った組織論、事業・商品開発論、ホスピタリティ論などのほか、食品分野の知識が必須であることから、食品学、食品衛生学、調理学などを習得できる。また、現実の企業業務における仕組みを実習により学ぶことができるのが特徴である。 　企業経営に限らず、産業発展において最も基本となるのは、イノベーティブなアイデアを導き、それを体系化し、具現化していく能力である。漠然としたアイデアでは実用性に乏しいため、論理的に考え、発想を導き、整理していくプロセスを身につけることは、事業の遂行や変革において重要である。それが可能になることにより、職業専門科目において学んだ内容も柔軟に応用することができるようになる。そのような視点から、展開科目の中に人間の思考に関わる科目や地域社会に関する科目を配置し、今後のフードサービス産業の新たな事業展開を見出せる俯瞰的能力を培うよう配慮している。 　つまり、直接的には「店舗マネジャー」を目指すが、将来的に企業経営の中核を担う人材となることを見通して、4年間の在学期間のうちに一般的な経営学とフードサービスに関する経営学、情報学、食品学など一連の知識を身につけることができるだけではなく、広い視野と柔軟な考え方を養うことができるのである。	

フードサービス産業を持続的に発展させていくためには、単にフードサービスの分野に関する知見だけではなく、関連する広い分野についても知り、企業経営を牽引していくことができる人材を養成する必要がある。特に、近年では、社会的な課題（例えばフードロスや労働環境改善の問題など）に対してフードサービス産業が果たす役割が大きくなっていることから、個別的には企業的経営、システム的発想の必要性が高まっており、経営管理能力やサービス分野の知識、新技術への対応力などを備え、経営革新を推進する人材の養成が求められている。さらに、そのような人材には、フードサービスの関連分野の知識を活用して、新たな事業展開を可能とするような創造力も求められている。 人間にとって不可欠である食の供給を担う役割のフードサービス産業には、潜在的に大きなビジネスチャンスがある。それを理解し、チャレンジしていくことができるような人材育成が産業界からも期待されている。そのような人材が産業界を変えていくことができる。 専門職大学としての本学の教育においては、これまで経営学や家政学、農学など、異なった既存の学問分野から多様な形で行われてきたフードサービス分野に対するアプローチを、経営学を幹としてフードサービスという観点から体系化・総合化した教育を行うことにより、専門職としての人材を育てていくことが学部・学科の主眼である。	
（削除）	2.2　学部・学科の教育目標 本学は、1学部1学科により構成されるため、大学および学部と学科の教育目標は同一である。学部・学科の教育目標として

	は、大学の目標に基づき以下に要約される。 （1）職業人としての基礎能力および経営学の基本的考え方・理論を修得する。 （2）企業経営における ICT の仕組みと役割を理解する。 （3）フードサービス企業の特性と仕組みを理解し、店舗レベルの運営ができるようになる。 （4）思考や発想の方法を修得し、広い視野と創造性を身に付ける。 （5）地域社会とフードサービス企業の関係を理解し、地域社会に貢献する。 本学の学部教育は、これまで経営学や家政学、農学など異なった分野からバラバラに行われてきたアプローチを、経営学を主体にフードサービスという観点から総合化した教育を行うことが、学部・学科の主眼である。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

３．＜アドミッション・ポリシー及び入学者選抜について＞ アドミッション・ポリシーについて、「ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、以下のような資質を持つ人を求める。」として記載がなされているが、それらの内容については、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーとどのように対応しているかについて説明がなされていないことから、明確に説明するとともに、以下についても適切に対応すること。 （１）アドミッション・ポリシーにおいて、「経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる基礎学力を備えている人」との項目を掲げているが、「必要とされる基礎学力」の詳細な内容や基準について示されていないため、これらを明確にした上で、「必要な基礎学力」を各選抜区分においてどのように測定するのかについて、その測定方法の妥当性についてもあわせて明確にすること。

（対応）

今回のご指摘をうけ、各ポリシーを見直した際に、アドミッション・ポリシーについても修正を行い、各選抜区分との整合性を図った。以下、項目に分けて次のとおり説明する。

１．アドミッション・ポリシーとディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーとの関連性について

ご指摘のとおり、アドミッション・ポリシーがディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーにどのように対応しているのかの説明が記載されていなかったため、以下に説明を行うとともに「設置の趣旨等を記載した書類」の修正を行った。

（１）アドミッション・ポリシー

審査意見を踏まえて見直したディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、アドミッション・ポリシーを以下の通り改めた。

かなざわ食マネジメント専門職大学フードサービスマネジメント学部では、「専門職大学の卒業時点において、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得すること」を目標として設定している。それが可能となる基礎的な学力と、積極的に学ぶ意志を有している人材をもとめ、アドミッション・ポリシーを次のように修正した。

AP1. 経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人（基礎学力） AP2. 人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人（協働性） AP3. フードサービス企業の経営に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人（思考力・判断力） AP４. フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人（主体性）

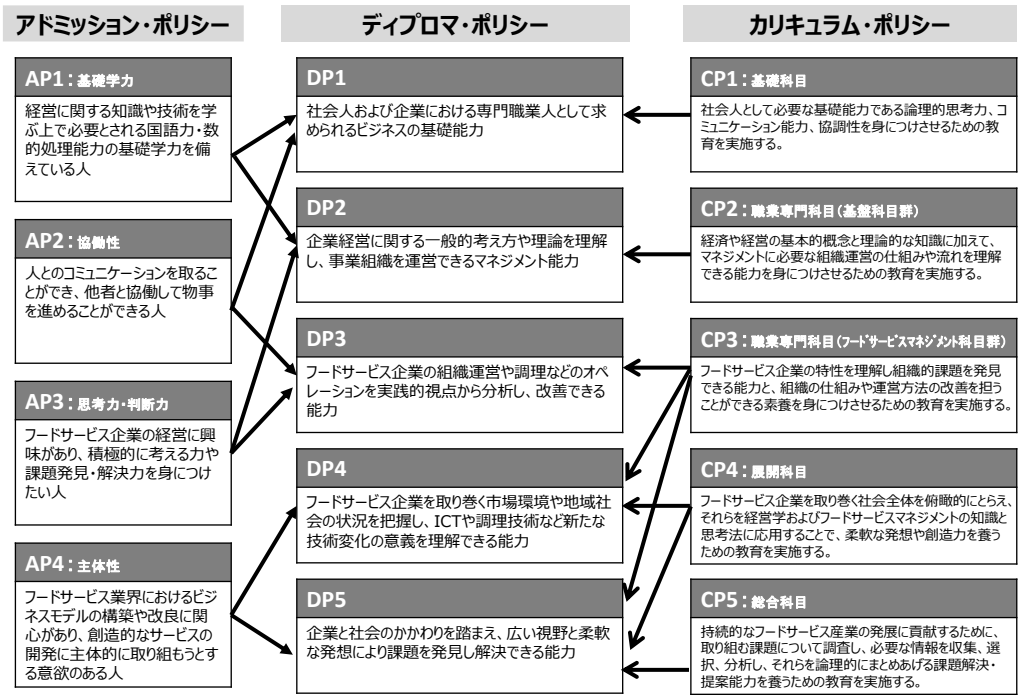
（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　アドミッション・ポリシー

新	旧
入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） AP1. 経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける基国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人（基礎学力） AP2. 人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人（協働性） AP3. フードサービス企業の経営に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人（思考力・判断力） AP４. フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人（主体性）	入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） （１）基礎学力 AP1.フードサービス産業に興味があり、経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる基礎学力を備えている人 （２）思考力・判断力・表現力などの能力 AP2.自ら課題を発見し、自分なりに課題を解決しようとする積極性のある人 AP3.人とのコミュニケーションを取ることが出来る人 （３）主体性・多様性・協働性 AP4.フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人

（2）各ポリシーとの関連性について

各ポリシーは、審査意見に基づいて適切に見直しを行ったため、修正後の関係を図示する。

3 ポリシー関係図



アドミッション・ポリシーにおけるカリキュラム・ポリシーのつながりは上記のとおりである。アドミッション・ポリシーは高大接続答申（2014）で示された「学力の 3 要素」を踏まえ、本学において習得するべき社会人としての基礎能力につながる素養資質として「知識・技能（本学では基礎学力と呼ぶ)」「思考力・判断力・表現力等」「主体性・多様性・協働性」を設定した。

2.「必要とされる基礎学力」について

本学でいう「基礎学力」とは、高等学校で身につける「国語力」「数的処理能力」の基礎学力を指す。本学の教育課程において設定している、経営・会計系科目や統計基礎、経営分析などの数字を扱う科目を履修するにあたり必要となる、この 2 つの能力を入学選抜において判定することとし、修正した。

総合型選抜では、申請時は調査書のみで基礎学力を測定する計画であったが、見直しを行い、基礎的な国語力としての論理的な文章作成能力や表現力を測定するために、調査書及び小論文により基礎学力水準の判定を行う。

学校推薦型選抜では、調査書により基礎学力を判定する。

一般選抜では、モノの考え方や捉え方を学ぶ「国語総合」の現代文のみで選抜を行う、としていた。国語総合（現代文）のみの試験では基礎的な国語力の判定のみにとどまり、入学後に求められる数的処理能力の水準の判定できないことから、「国語総合」に加え「数学Ⅰ」の試験を実施することとした。

社会人選抜では、申請時は志望理由書のみで基礎学力を測定する計画であったが、見直しを行い志望理由書における書類審査に加え、面接時のヒアリングにより本人の学習意欲など学ぶ上での適正を判断することに改めた。

3．各選抜区分における判定方法と配点について

審査意見を踏まえ、各選抜区分において見直しを行った結果、以下のとおり修正する。総合型選抜では、「小論文」を追加する。一般選抜においては「国語総合（現代文)」に加え「数学Ⅰ」を追加する。社会人選抜では志望理由書に加え面接を追加する。

申請時

AO 選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○
小論文	50 点		○	

補正申請時

総合型選抜（旧 AO 選抜）

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○
小論文	50 点	○	○	

申請時

推薦選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
調査書	100 点	○		○
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○

補正申請時

学校推薦型選抜（旧推薦選抜）

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
調査書	100 点	○		○
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○

申請時

一般選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験	100 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

補正申請時

一般選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験（国語総合・数学Ⅰ）	各 50 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

申請時

社会人選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
志望理由書	100 点	○	○	○
履歴書、職務経歴書	50 点		○	○
面接	50 点		○	○

補正申請時

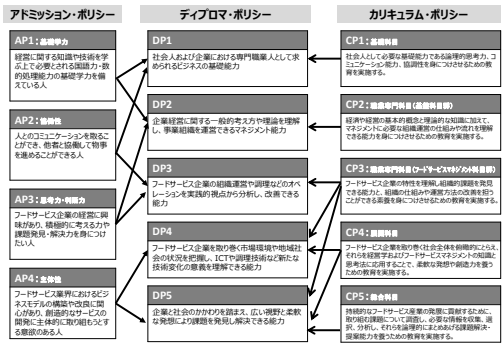
社会人選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
志望理由書	100 点	○	○	○
履歴書、職務経歴書	50 点		○	○
面接	50 点	○	○	○

以上においてディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーにおけるアドミッション・ポリシーの関連に対する説明と、アドミッション・ポリシーに記載されている「必要な基礎学力」の説明を「設置の趣旨等を記載した書類」に説明を加筆する。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」第 9 章

新	旧
第 9 章　入学者選抜の概要 9.1　入学者の受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） 本学では、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、以下のような資質を持つ人を求める。 入学者受け入れの方針（アドミッション・	第 9 章　入学者選抜の概要 9.1　入学者の受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） 専門職大学において養成しようとする人材像は、企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナルである。本学では、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、以下のような資質を持つ人を求める。 入学者受け入れの方針（アドミッション・

ポリシー） AP1．経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人（基礎学力） AP2．人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人（協働性） AP3．フードサービス企業の経営に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人（思考力・判断力） AP４．フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人（主体性） アドミッション・ポリシーとディプロマ・ポリシーの関連性については以下の通りである。  アドミッション・ポリシーは高大接続答申（2014）で示された「学力の３要素」を踏まえ、本学が求める素養に「知識・技能（本学では基礎学力と呼ぶ）」「思考力・判	ポリシー） （１）基礎学力 AP1.フードサービス産業に興味があり、経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる基礎学力を備えている人 （２）思考力・判断力・表現力などの能力 AP2.自ら課題を発見し、自分なりに課題を解決しようとする積極性のある人 AP3.人とのコミュニケーションを取ることが出来る人 （３）主体性・多様性・協働性 AP4.フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人 （追加）

断力・表現力等」「主体性・多様性・協働性」をもとに作成した。 それぞれの素養について、AP1「経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人」は 3 要素の「基礎学力」として、DP 1 及び DP2 を達成するための基盤となる能力である。社会人としての基礎および経済や経営の基本を学ぶ上での基盤となる学力を示している。 AP 2「人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人」は、3 要素の「協働性」として、DP1 及び DP3 を達成するための能力となり、フードサービス業界において人と関わる上で必要な素養を示している。 AP 3 「フードサービス産業に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人」は、3 要素の「思考力・判断力」として、DP2 及び DP3 を達成するための能力となり、企業経営について興味をもち、フードサービス企業に対して調査研究したいという意欲を求めている。 AP 4「フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人」は、3 要素の「主体性」として、DP 4 及び DP 5 を達成するための能力となり、フードサービス業界を志願者自身が改良改善したいという意欲を求めている。 以上の素養を持った志願者を求めることで、ディプロマ・ポリシーを達成する人材となり、卒業後にフードサービス企業において活躍できる人材となると考えている。	

（略）	（略）
9.3　入学者の選抜方法 上記のアドミッション・ポリシーに基づき、本学においては各選抜区分に応じて広く学生を受け入れる。選抜区分は、総合型選抜、学校推薦型選抜、一般選抜、社会人選抜の複数枠での実施を計画している。また、1 年以上の社会人経験を有する 18 歳以上の人を社会人と定義している。各選抜は 200 点満点とし、各アドミッション・ポリシーに基づき判断基準を設けるものとする。また、選抜区分に応じて重視する項目を設定し、受験生自らの判断により、能力が十分発揮でき、評価できるように計画する。 選抜内容は、アドミッション・ポリシーに基づき、学力を構成する特に重要な 3 要素である「知識・技能（本学では「基礎学力」と呼ぶ)」「思考力・判断力」「主体性・協働性」を適切に把握できるように選抜区分に応じて設定する。 なお、本学でいう「基礎学力」とは、高等学校で身につける「国語力・数的処理能力」の基礎学力を指す。本学の教育課程において設定している、経営・会計系科目や統計基礎、調理系科目を履修するにあたり必要となる学力である。入試の各選抜では基礎学力を下記の方法で測定する。 総合型選抜では、文章表現力等を測定する要素とするために、調査書及び小論文を用いて確認を行う。あわせて調査書を用いた書類審査でも確認を行う。 学校推薦型選抜では、調査書を用いた書類審査をもって確認を行う。 一般選抜では、申請時はモノの考え方や	9.3　入学者の選抜方法 上記のアドミッション・ポリシーに基づき、本学においては各選抜区分に応じて広く学生を受け入れる。選抜区分は、アドミッションオフィス選抜（以下、AO 選抜)、推薦選抜、一般選抜、社会人選抜の複数枠での実施を計画している。また、1 年以上の社会人経験を有する 18 歳以上の人を社会人と定義している。各選抜は 200 点満点とし、各アドミッション・ポリシーに基づき判断基準を設けるものとする。また、選抜区分に応じて重視する項目を設定し、受験生自らの判断により、能力が十分発揮でき、評価できるように計画する。 選抜内容は、アドミッション・ポリシーに基づき、学力を構成する特に重要な 3 要素である「知識・技能（本学では「基礎学力」と呼ぶ)」「思考力・判断力・表現力等」「主体性・多様性・協働性」を適切に把握できるように選抜区分に応じて設定する。 （追加）

捉え方を測定する「国語総合」及び数的処理能力を測定する「数学Ⅰ」の2科目とする。範囲は国語総合については現代文のみとし、数学は数学Ⅰの範囲とし、数的処理能力及び国語力で基礎学力を測定する要素とする。

社会人選抜では、志望理由書における書類審査に加え、面接時のヒアリングにより適正を判断する。

（略）

9.3.1　総合型選抜

総合型選抜では、本人の意欲及びキャリア構想を選抜で重視するため、エントリーシートに基づく面接および小論文と設定し、各50点を配点する。また、調査書や志望理由書について各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
面接	50点		○	○
志望理由書	50点		○	○
調査書	50点	○		○
小論文	50点	○	○	

9.3.2　学校推薦型選抜

学校推薦型選抜では、高等学校等での学習状況や学習態度、クラブ活動、委員会活動、学内外での諸活動及び評定平均等で示される学力について、調査書を通じた内容を最も重視する項目と設置し、100 点を配点する。また、面接や志望理由書については各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

（略）

9.3.1　AO選抜

AO 選抜では、本人の意欲及びキャリア構想を選抜で重視するため、エントリーシートに基づく面接および小論文と設定し、各50点を配点する。また、調査書や志望理由書について各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
面接	50点		○	○
志望理由書	50点		○	○
調査書	50点	○		○
小論文	50点		○	

9.3.2　推薦選抜

推薦選抜では、高等学校等での学習状況や学習態度、クラブ活動、委員会活動、学内外での諸活動及び評定平均等で示される学力について、調査書を通じた内容を最も重視する項目と設置し、100 点を配点する。また、面接や志望理由書については各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
調査書	100 点	○		○
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○

9.3.3　一般選抜

一般選抜では、フードサービス業界で必要とされる国語の基礎能力及び数的処理能力を確認するために、筆記試験を設定し、各 50 点を配点する。試験範囲は、国語総合は現代文分野のみとし、数学 I は全範囲とする。また、面接及び調査書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験（国語、数学）	各 50 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

9.3.4　社会人選抜

社会人選抜では、実務経験などを評価基準とするため、志望理由書に加え、履歴書兼職務経歴書を提出することで、本学への意欲や適性を判断する。その部分を最も重視する項目として設定し、100 点を配点する。また、履歴書・業務経歴書、面接について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
調査書	100 点	○		○
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○

9.3.3　一般選抜

一般選抜では、フードサービス業界で必要とされる国語の基礎能力を確認するために、筆記試験を設定し、100 点を配点する。試験範囲は、国語 I の現代文分野のみとする。また、面接及び調査書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験	100 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

9.3.4　社会人選抜

社会人選抜では、実務経験などを評価基準とするため、志望理由書に加え、履歴書兼職務経歴書を提出することで、本学への意欲や適性を判断する。その部分を最も重視する項目として設定し、100 点を配点する。また、履歴書・業務経歴書、面接について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性

志望理由書	100点	○	○	○
履歴書、職務経歴書	50点		○	○
面接	50点	○	○	○

志望理由書	100点	○	○	○
履歴書、職務経歴書	50点		○	○
面接	50点		○	○

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（２）入学者の選抜について、AO 選抜、推薦選抜、一般選抜及び社会人選抜の区分により実施する計画とし、一般選抜と社会人選抜を合わせて 15 人募集することとしているが、それぞれの募集人員の内訳が示されていないことから、内訳を明らかにするとともに、各区分の人数設定の考え方についても明確に説明すること。

（対応）

ご指摘のとおり、申請書では一般選抜及び社会人選抜を合わせて 15 人募集と記載しているため、以下のとおり内訳を明示し、「設置の趣旨を記載した書類」を修正する。合わせて、各選抜区分の人数設定について検討した結果、募集人員の一部を修正する。

申請時の選抜区分

募集定員	選抜区分と募集人員			
40	AO 選抜	推薦選抜	一般選抜	社会人選抜
	10	15	15	

補正申請時の選抜区分

募集定員	選抜区分と募集人員			
40	総合型選抜 （AO 選抜）	学校推薦型選抜 （推薦選抜）	一般選抜	社会人選抜
	10	20	10	若干名

本学の入学者定員 40 人に対し、総合型選抜（AO 選抜）10 名、学校推薦型選抜（推薦選抜）20 名、一般選抜 10 名、社会人選抜は一般選抜 10 名の内数として設定した。

なお、各区分の人数設定の考え方について以下のとおり回答する。

各選抜の人数設定については、本学のアドミッション・ポリシーに見合う、学習意欲が高く、大学教育を受けるにふさわしい能力を持った人材を選考するために、多面的・総合的に適正や能力を評価する方法を複数用意することで、応募者が選抜において自身の能力が発揮できるように選抜方法を選択できる配慮として設定した。社会人選抜を一般選抜 10 名の内数にした理由として、本学では社会人経験者を主な入学者として想定はしていないが、入学者の多様性の確保への配慮として、学びなおしの機会を求める社会人への門戸を開くことから若干名の設定をした。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」P48　9.2　入学者の選抜区分

<table>
<tr><th>新</th><th>旧</th></tr>
<tr><td>9.2　入学者の選抜区分
選抜区分については次の通りとする。

<table>
<tr><th>学　部</th><th>学　科</th><th>募集定員</th><th colspan="4">選抜区分と募集人員</th></tr>
<tr><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学部</td><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学科</td><td rowspan="2">40</td><td>総合型選抜</td><td>学校推薦型選抜</td><td>一般選抜</td><td>社会人選抜</td></tr>
<tr><td>10</td><td>20</td><td>10</td><td>若干名</td></tr>
</table>
</td><td>9.2　入学者の選抜区分
選抜区分については次の通りとする。

<table>
<tr><th>学　部</th><th>学　科</th><th>募集定員</th><th colspan="4">選抜区分と募集人員</th></tr>
<tr><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学部</td><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学科</td><td rowspan="2">40</td><td>AO選抜</td><td>推薦選抜</td><td>一般選抜</td><td>社会人選抜</td></tr>
<tr><td>10</td><td>15</td><td colspan="2">15</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（３）一般選抜の筆記試験の試験範囲として国語Ⅰの現代文分野のみとするとのことだが、入学後に経営・会計系の各科目や統計基礎、調理系科目を履修するに当たり必要な資質をどのように捉え、それらをどう確認するのかが不明確であることから、（１）への回答も踏まえ、試験科目の設定の妥当性について明確に説明するか、必要に応じて適切な選抜方法に修正すること。

（対応）

ご指摘をうけ、一般選抜の試験科目を修正し、「「国語総合(現代文)」及び「数学Ⅰ」の2科目とする。範囲は国語総合については現代文のみ、数学は数学Ⅰの範囲とし、入学後に学修を進めるうえで必要となる国語力および数的処理能力を判定する。

一般入試は、本学入学後の学習を進めるにあたって必要となる基礎能力を判定することを目的としている。その内容は、以下のとおりである。

第一は、すべての科目を学ぶ上で必要となる総合的な言語能力、すなわち「話すこと・聞くこと」、「書くこと」、「読むこと」ができることが最低条件となる。それらは、言語を通して円滑に相互伝達、相互理解を進めていくこと、すなわち伝え合うことや、思考力・想像力を伸長させていくことにつながり、入学後に自らの学びの範囲を拡大していくうえで役立つ。

第二に、様々なものごとを論理的にとらえ、分類し、指標化や数式化を行うことができ、数値の意味を理解するうえで求められる、基礎的な数的処理能力が必要である。つまり、数値や数式が示す意味、集合と論理の概念、関数の構造、量と図形の関係、平均と分散の考え方など、数値の特質と基本的処理について理解できていることが望ましい。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　9.3　入学者の選抜方法

新	旧
9.3.3　一般選抜 一般選抜では、フードサービス業界で必要とされる国語の基礎能力及び数的処理能力を確認するために、筆記試験を設定し、各50点を配点する。試験範囲は、国語総合は現代文分野のみとし、数学Ⅰは全範囲とする。また、面接及び調査書について各50点を配点し、総合的に合否を判定する。	9.3.3　一般選抜 一般選抜では、フードサービス業界で必要とされる国語の基礎能力を確認するために、筆記試験を設定し、100点を配点する。試験範囲は、国語Ⅰの現代文分野のみとする。また、面接及び調査書について各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験（国語、数学）	各 50 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験	100点	○	○	
面接	50点		○	○
調査書	50点	○		○

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（４）入試区分において留学生に関する区分が見受けられず、留学生の受入れ方針も確認できないことから、留学生の受入れ予定の有無について明確にするとともに、受け入れ予定がある場合については、日本語能力の資格要件や経費支弁能力の確認方法など具体的な受入れ方策について説明すること。

（対応）

本学は留学生の受入れは想定していないため、「設置の趣旨等を記載した書類」にその旨を記載する。

また、留学生が本学を受験したい場合は「一般選抜」に該当することになるが、その場合には、通常の基準に加え、日本語能力の適正を図るために、以下の観点に基づいて適切に選考するものとする。日本語能力については、以下の選抜方法にて十分な日本語能力を有するかどうかを判断する。

経費支弁能力の確認方法については、①面接時での質疑、②入学から卒業に係る学費を保有していることが確認できる通帳のコピー提出などの手段により、慎重に選考を行う。

選抜方法	配点	留学生に対する確認要件
筆記試験	100 点	他の受験生と同じ問題を受けることで、日本語の理解力を確かめる。
面接	50 点	日本語での質疑に十分応対できるかを観点として確認を行う。質疑内容については他の受験生に対してと同様の内容もしくは準ずる難易度とする。
調査書	50 点	―

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　9.3　入学者の選抜方法

新	旧
9.3　入学者の選抜方法 （略） なお、留学生について本学では現時点で受け入れを想定していないため、留学生が本学を志願する場合は、一般選抜を受験することになる。その場合には、通常の基準に加え、日本語能力の適正を図るために、以下の観点に基づいて適切に選考するものとする。日本語能力については、以下の選抜方法にて十分な日本語能力を有するかど	9.3　入学者の選抜方法 （略） （追加）

うかを判断する。

経費支弁能力の確認方法については、①面接時での質疑、②入学から卒業に係る学費を保有していることが確認できる通帳のコピー提出などの手段により、慎重に選考を行う。

選抜方法	配点	留学生に対する確認要件
筆記試験	100 点	他の受験生と同じ問題を受けることで、日本語の理解力を確かめる。
面接	50 点	日本語での質疑に十分応対できるかを観点として確認を行う。質疑内容については他の受験生に対してと同様の内容もしくは準ずる難易度とする。
調査書	50 点	―

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（5）入試区分については、現行の「AO 入試」が「総合型選抜」、「推薦入試」が「学校推薦型選抜」と変更されるとともに、各区分の在り方の見直しが図られることも踏まえ、適切に対応すること。

（対応）

ご指摘のとおり本学が開学する令和 3 年度以降の入試区分については、多面的・総合的な評価の観点からの改善を図りつつ、各々の入学者選抜としての特性をより明確にする観点から、名称が変更されるため以下のとおり修正する。

申請時選抜名称	補正申請時選抜名称
AO 選抜	総合型選抜
推薦選抜	学校推薦型選抜
一般選抜	（変更なし）
社会人選抜	（変更なし）

以上の変更を「設置の趣旨等を記載した書類」に修正する。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」9.2 および 9.3

新	旧
9.2　入学者の選抜区分 選抜区分については次の通りとする。 <table><tr><th>学　部</th><th>学　科</th><th>募集定員</th><th colspan="4">選抜区分と募集人員</th></tr><tr><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学部</td><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学科</td><td rowspan="2">40</td><td>総合型選抜</td><td>学校推薦型選抜</td><td>一般選抜</td><td>社会人選抜</td></tr><tr><td>10</td><td>20</td><td>10</td><td>若干名</td></tr></table> 9.3　入学者の選抜方法 上記のアドミッション・ポリシーに基づき、本学においては各選抜区分に応じて広く学生を受け入れる。選抜区分は、総合型選抜、学校推薦型選抜、一般選抜、社会人選抜の複数枠での実施を計画している。 （略） 9.3.1　総合型選抜	9.2　入学者の選抜区分 選抜区分については次の通りとする。 <table><tr><th>学　部</th><th>学　科</th><th>募集定員</th><th colspan="4">選抜区分と募集人員</th></tr><tr><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学部</td><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学科</td><td rowspan="2">40</td><td>AO選抜</td><td>推薦選抜</td><td>一般選抜</td><td>社会人選抜</td></tr><tr><td>10</td><td>15</td><td colspan="2">15</td></tr></table> 9.3　入学者の選抜方法 上記のアドミッション・ポリシーに基づき、本学においては各選抜区分に応じて広く学生を受け入れる。選抜区分は、アドミッションオフィス選抜（以下、AO 選抜）、推薦選抜、一般選抜、社会人選抜の複数枠での実施を計画している。 （略） 9.3.1　AO 選抜

総合型選抜では、本人の意欲及びキャリア構想を選抜で重視するため、エントリーシートに基づく面接および小論文と設定し、各 50 点を配点する。また、調査書や志望理由書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。 （図省略） 9.3.2　学校推薦型選抜 学校推薦型選抜では、高等学校等での学習状況や学習態度、クラブ活動、委員会活動、学内外での諸活動及び評定平均等で示される学力について、調査書を通じた内容を最も重視する項目と設置し、100 点を配点する。また、面接や志望理由書については各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。 （略）	AO 選抜では、本人の意欲及びキャリア構想を選抜で重視するため、エントリーシートに基づく面接および小論文と設定し、各 50 点を配点する。また、調査書や志望理由書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。 （図省略） 9.3.2　推薦選抜 推薦選抜では、高等学校等での学習状況や学習態度、クラブ活動、委員会活動、学内外での諸活動及び評定平均等で示される学力について、調査書を通じた内容を最も重視する項目と設置し、100 点を配点する。また、面接や志望理由書については各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。 （略）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

４．＜学生確保の見通しが不明確＞ 高校２年生を対象に進学意向調査を実施し、入学定員を超えた「入学意欲を示す回答が得られたとしているが、進学希望者を集計するために調査した内容は「進学を希望する」、「とりあえず受験してみたい」、「進学を希望しない」といった単純な設問に留まり、併願校の合否等の諸条件までを考慮したものではなく、回答者数に見合った進学希望者が確実に見込めるかが不明である。さらに、社会人選抜の区分を設けているにもかかわらず、社会人を対象としたアンケートが実施されていないことから、学生確保の見通しの妥当性について客観的な根拠とともに改めて説明すること。

（対応）

本学は、高校２年生を対象とした進学意向調査における「進学を希望する」、「とりあえず受験してみたい」の回答は十分に進学の意思があると考えており、その根拠を説明する。合わせて審査意見を踏まえ、高等学校に追加で進学意向調査を実施したため、併せて学生確保の見通しの根拠として説明する。

また、社会人選抜については入学者の多様性の確保への配慮として設定して、学びなおしの機会を求める社会人へ門戸を開くことから設定している。本学では社会人経験者を主な入学者として想定していないが、審査意見を踏まえ、社会人を対象としてインターネットによる調査を実施したため、併せて学生確保の見通しの根拠として説明する。

１．高校２年生を対象とした進学意向調査における結果の妥当性について

①アンケート結果におけるクロス集計からの検証

アンケート結果におけるクロス集計については、本学に「進学を希望する」とした回答について以下のクロス集計分析を行った。

（１）「進学を希望する」と回答した回答者のうち、高校卒業後に「大学進学・専門職大学進学」を回答した回答者数

（２）（１）のうち専門職大学について「たいへん関心がある」、「少し関心がある」を回答した回答者数

本学に「進学を希望する」と回答した回答者は、全体で 63 人であったが、このうち高校卒業後の進路として専門職大学以外の学校種を希望する回答者については、実際に本学への進学を希望する可能性は低いことも考えられる。このため、「大学進学・専門職大学進学」を回答した回答者に絞って集計を行ったところ、48 人という結果であった。また、「大学進学・専門職大学進学」を選択した回答者の中には、専門職大学をはじめから視野に置いていない回答者も含まれる可能性があることから、専門職大学への関心の有無を踏まえたクロス集計を行った。その結果、本学に「進学を希望する」と回答した 63 人のうち、「大学進学・専門職大学進学」を回答し、かつ専門職大学について「たいへん関心が

ある」又は「少し関心がある」と回答したのは合計で 43 人であった（「たいへん関心がある」33 人、「少し関心がある」10 人)。以上のことから、高校卒業後の進路として大学もしくは専門職大学への進学を希望し、かつ専門職大学に関心を有する回答者に絞って分析をしても、本学への進学希望者（43 人）は入学定員（40 人）を上回っており、学生確保の見通しはあると考えるものである。

なお、アンケートの設問は本学への進学希望を尋ねるものであり、「進学を希望する」という進学の意思を明確に示す回答が得られていると認識している。

②近隣の経営系大学の合格者のうち入学者における歩留まり率からみる検証

直近 3 か年における北陸 3 県の経営系大学について、合格者数から入学者数に対する歩留まり率を調査した。

令和元年度(2019)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員（人）	志願者（人）	志願倍率（倍）	合格者数（人）	入学者（人）	入学定員充足率(%)	歩留まり率
石川	金沢星稜	経済	経営	170	998	5.87	420	185	1.09	44.0
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	180	553	3.07	439	216	1.20	49.2
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	60	329	5.48	183	71	1.18	38.8
石川	北陸	経済経営	マネジメント	230	657	2.86	非公表	285	1.24	非公表
福井	福井工業	環境情報	経営情報	80	496	6.20	138	107	1.34	77.5
			令和元年度計	720	3033	4.21	1180	864	1.20	49.1

平成30年度(2018)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
石川	金沢星稜	経済	経営	170	1046	6.15	389	172	1.01	44.2
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	180	443	2.46	400	182	1.01	45.5
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	60	296	4.93	175	58	0.97	33.1
石川	北陸	経済経営	マネジメント	200	528	2.64	非公表	256	1.28	非公表
福井	福井工業	環境情報	経営情報	80	500	6.25	非公表	107	1.34	非公表
			平成30年度計	690	2813	4.07	964	412	1.39	42.7

平成29年度(2017)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
石川	金沢星稜	経済	経営	170	726	4.27	420	191	1.12	45.5
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	160	456	2.85	392	200	1.25	51.0
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	60	193	3.22	105	31	0.52	29.5
石川	北陸	経済経営	マネジメント	200	409	2.05	非公表	223	1.12	非公表
福井	福井工業	環境情報	経営情報	80	424	5.30	非公表	108	1.35	非公表
			平成29年度計	670	2208	3.29	917	422	1.37	46.0

北陸 3 県の経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 49.1%、平成 30 年度 42.7%、平成 29 年度 46.0%となり、3 か年の平均歩留まりは 45.9%となる。

上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 46.1%の水準にするには 87 名の合格者が必要となると仮定される。

本学が実施した進学意向調査における全回答者のうち、「進学を希望する」63 名と「とりあえず受験してみたい」78 名の合計 141 名については志願者数として代替して検証すると、クロス集計で 141 名から更に「進学を希望する」うち、「専門職大学にたいへん関心がある」及び「少し関心がある」の合計が 43 名、「とりあえず受験した」のうち、「専門職大学にたいへん関心がある」及び「少し関心がある」の合計が 41 名となり、あわせて 84 名が合格すれば、本学に入学する意思が高いと考えられることから、回答者数に見合った進学希望者である 1 つの強い根拠になる。また、本アンケートでは「専門職大学」と明確に表記して取得していることから、この 84 名の回答結果の信憑性は高いと考えられる。

③全国の食関連大学の合格者のうち入学者における歩留まり率からみる検証

次に全国の食関連の学部・学科を有する大学について、合格者のうち入学者における歩留まり率を調査した。

令和元年度(2019)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	320	3845	12.02	704	250	78.1	35.5
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	70	123	1.76	113	72	102.9	63.7
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	60	183	3.05	137	59	98.3	43.1
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	80	633	7.91	202	86	107.5	42.6
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	70	466	6.66	123	85	121.4	69.1
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティ☒ネジメント学科	150	1130	7.53	282	158	105.3	56.0
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	80	125	1.56	122	67	83.8	54.9
			令和元年度計	830	6505	7.84	1683	777	0.94	46.1

平成30年度(2018)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	320	3461	10.82	920	355	110.9	38.6
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	70	105	1.50	92	62	88.6	67.4
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	60	226	3.77	145	69	115.0	47.6
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	80	446	5.58	162	82	102.5	50.6
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	70	330	4.71	149	86	122.9	57.7
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティ☒ネジメント学科	150	1044	6.96	275	156	104.0	56.7
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	80	154	1.93	137	87	108.8	63.5
			平成30年度計	830	5766	6.95	1880	897	1.08	47.7

平成 29 年度(2017)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	—	—	—	—	—	—	—
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	70	101	1.44	90	71	101.4	78.9
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	60	193	3.22	160	68	113.3	42.5
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	80	347	4.34	107	75	93.8	70.1
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	90	289	3.21	132	93	103.3	70.5
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティマネジメント学科	150	1075	7.17	278	158	105.3	56.8
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	80	117	1.46	116	77	96.3	66.4
			平成29年度計	530	2122	4.00	883	542	1.02	61.3

全国の食・経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 46.1%、平成 30 年度 47.7%、平成 29 年度 61.3%となり、3 か年の平均歩留まりは 51.7%となる。

上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 49.8%の水準にするには 81 名の合格者が必要となると仮定される。

先に述べた②と同様に考えると、クロス集計の検証から 84 名が合格すれば本学に入学する意思が高いと考えられることから、こちらも回答者数に見合った進学希望者である強い 1 つの根拠になると考える。

④専門職大学の合格者のうち入学者における歩留まり率からみる検証

令和元年度に新設された専門職大学は 3 校あり、それぞれが公表している情報は以下のとおりである。

令和元年度(2019)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
高知	高知リハビリテーション専門職大学	リハビリテーション学部	リハビリテーション学科	150	152	1.01	—	132	0.88	86.8
東京	ヤマザキ動物看護専門職短期大学	—	動物トータルケア学科	80	66	0.83	64	61	0.76	95.3
東京	国際ファッション専門職大学	国際ファッション学部	4学科合計	194	—	—	—	204	1.05	—

②及び③と同じ方式で統計を取るには公開されている情報からは不足する部分があるが、ヤマザキ動物看護専門職短期大学については、入学者数は募集定員を割っているものの、合格者数に対する入学者の歩留まり率は 95.3%と非常に高い結果となっている。また、高知リハビリテーション専門職大学は、合格者数は公開されていないため、志願者から入学者の歩留まり率を算出しても 86.8%と高い結果となった。

以上のことから、専門職大学について事例は少ないながらも志願者から入学につながる歩留まりは既存の 4 年制大学に比べて非常に高いことがいえる。これは、専門職大学の特色でもある「特定の産業で活躍することが明確であること」で、志願者が各専門職大学において自身の具体的なキャリアパスが想像しやすいことから、志願する時点で入学への高い意欲を持っていることが考えられる。このことから、本学においても高い歩留まりになることが期待されるため、回答者数に見合った進学希望者である 1 つの根拠になると考える。

⑤北陸 3 県の高校 2 年生の在学者数から見る検証

北陸 3 県の令和元年度の高校 2 年生の在学者数は、「学校基本統計速報」によると以下の通りであり、本学が高校 2 年生を対象に実施した進学意向調査と比較した。石川県の高校 2 年生の在学者数は 10,208 名、富山県は 9,024 名、福井県は 6,995 名の合計 26,227 名である。対して意向調査の回答者数は北陸 3 県外の 143 名を除き 5,358 名（在学者数の 20.4%）である。②及び③で検証したクロス集計から 84 名が合格すれば本学に入学する意思が高いという進学意向調査からの結果を踏まえると、本学への入学への意向を持つ潜在ニーズが大いにあると考えるため、回答者数に見合った進学希望者である 1 つの根拠になると考える。

以上のことから、今回の意向調査の回答結果は学生確保の見通しにおいて妥当性があると考える。

２．社会人を対象としたアンケートの実施について

まず、北陸３県の経営系大学及び全国の経営及び食に関わる経営系大学の社会人入学者の数は以下のとおりである。各大学の社会人入学者数の把握については、以下の公表されている情報をもとに算出した。

令和元年度（2019）

都道府県	大学名	学部	学科	入学者（人）	うち、社会人入学者数	割合
石川	金沢星稜	経済	経営	185	0	0.0
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	216	0	0.0
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	71	―	―
石川	北陸	経済経営	マネジメント	285	3	0.01
福井	福井工業	環境情報	経営情報	107	0	0.0
			令和元年度計	864	3	0.0

令和元年度（2019）

都道府県	大学名	学部	学科	入学者（人）	うち、社会人入学者数	割合
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	250	―	0.0
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	72	0	0.0
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	59	―	0.0
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	86	0	0.0
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	85	0	0.0
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティマネジメント学科	158	0	0.0
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	67	0	0.0
			令和元年度計	777	0	0.0

このことから、調査した大学において社会人入学者は極めて少ない現状があり、本学としても社会人経験者を入学者の対象とはしていない根拠となっている。

しかしながら、専門職大学の特性として入学者の多様性の確保への配慮を鑑みた際に、社会人へ門戸を開くことから選抜方法に社会人選抜を設定したものである。そのため、当初の申請では社会人アンケートを実施しなかったが、審査意見を踏まえて期間が短いことで周知活動が十分には行えなかったが、インターネットで入学意向調査を実施するととなった。以下の概要において 31 票の回答を得た。

アンケート調査概要

1．アンケート調査の目的

社会人の専門職大学への進学意向を把握するために、インターネットによるアンケート調査を実施した。

2．実施アンケート

「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」

※【資料 1】参照

3．調査対象

社会人経験 1 年以上を「社会人」と定義し、卒業生及び臨地実習先の従業員を対象として実施した。

3．調査実施

令和 2 年 2 月 14 日~2 月 28 日に調査を実施した。

4．調査方法

本学のホームページにあるアンケートフォームで実施した。

5．回収率

回収票数　31 件

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査　集計表（抜粋）

【有効回票数：31 票】

問 1　本学の卒業生の有無

計	あり	なし
31	19	12

問 2　社会人経験の有無

計	あり	なし
31	31	0

問 3　性別

計	男性	女性
31	13	18

問4　年齢

計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代
31	1	21	7	1	1	0	0

問5-1　お住まいの都道府県

計	石川県	富山県	福井県	新潟県	長野県	岐阜県	その他
31	21	2	2	0	0	0	6

＊問5-2　その他（愛知県2名、神奈川県2名、東京都2名）

問6-1　現在の職業

正社員（一般社員）	16
正社員（役職あり）	5
会社経営者・役員	1
契約社員・派遣社員	3
自営業	0
パート・アルバイト	6
専業主婦	0
学生	0
無職	0
その他	0
計	31

問7　リカレント教育への関心の有無

たいへん関心がある	7
少し関心がある	15
あまり関心はない	6
まったく関心はない	3
計	31

問8　専門職大学への関心の有無

たいへん関心がある	11
少し関心がある	13
あまり関心はない	7
まったく関心はない	0
計	31

問９　専門職大学への進学の有無

入学を希望する	3
とりあえず受験してみたい	9
入学を希望しない	19
計	31

問 10　入学の時期

令和 3 年度	8
令和 4 年度	3
令和 5 年度	1
計	12

インターネットによる社会人アンケート調査において「入学を希望する」と回答した者は 3 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 9 名となり、合計 12 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。

更にクロス集計を行い分析すると、社会人経験を有する回答者のうち、「入学を希望する」と回答した 3 名全員が「令和 3 年度」の入学を希望していることから、入学希望者として特に期待できると考えられる。

また、社会人経験を有する回答者のうち、「とりあえず受験してみたい」と回答し、かつ「令和 3 年度」の入学を希望する回答者が 5 名いる。この 5 名についても本学への入学希望者として比較的期待が持てると考えられる。

「社会人経験あり」と「進学の有無」と「入学の時期」のクロス集計

クロス集計の項目	計
「社会人経験あり」+「入学を希望する」+「令和 3 年度入学」	3
「社会人経験あり」+「入学を希望する」+「令和 4 年度入学」	0
「社会人経験あり」+「入学を希望する」+「令和 5 年度以降入学」	0

クロス集計の項目	計
「社会人経験あり」+「とりあえず受験してみたい」+「令和 3 年度入学」	5
「社会人経験あり」+「とりあえず受験してみたい」+「令和 4 年度入学」	3
「社会人経験あり」+「とりあえず受験してみたい」+「令和 5 年度以降入学」	1

以上のことから、社会人アンケートの調査では 8 名の入学意向を示すこととなるため、学生確保の見通しの妥当性についての客観的根拠の 1 つとなると考えられる。

３．追加で実施した進学意向調査について

また、今回審査意見を踏まえ高校２年生を対象とした進学意向調査を実施した。対象は、前回令和元年６月から９月に実施したアンケートに対して実施が困難であった北陸３県の高等学校に再度依頼を行い、そのうち以下の高等学校から回答を得た。

アンケート調査概要

１．アンケート調査の目的

高校生の専門職大学への進学意向を把握するために、再度高校生を対象にアンケート調査を実施した。

２．実施アンケート

「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」

※令和元年６月~9 月に実施したアンケート調査と同様

３．調査対象

前回のアンケート調査に対して実施が困難であった北陸３県の高等学校に再度依頼を行い、各高等学校の２年生を対象に実施した。

４．調査実施

令和２年２月に調査を実施した。

５．調査方法

高等学校に直接訪問し依頼を行い、承諾を得た高等学校にアンケート調査票を必要部数配布し、郵送にて回収した。アンケート調査票のデータ入力及び集計を株式会社ライセンスアカデミーが行った。

６．回収件数

回収票数　2828 件

アンケート協力校

回収日	所在	No.	高校	回収数
2 月 14 日	石川県	1	県立　羽咋工業高等学校	114
2 月 14 日	石川県	2	県立　七尾高等学校	198
2 月 14 日	石川県	3	県立　金沢伏見高等学校	98
2 月 14 日	石川県	4	県立　金沢北稜高等学校	104
2 月 14 日	石川県	5	県立　金沢錦丘高等学校	144
2 月 14 日	石川県	6	県立　金沢商業高等学校	238
2 月 14 日	石川県	7	県立　小松明峰高等学校	197
2 月 14 日	石川県	8	県立　金沢桜丘高等学校	318
2 月 20 日	富山県	9	県立　富山商業高等学校	201
2 月 21 日	富山県	10	県立　高岡工芸高等学校	149
2 月 14 日	福井県	11	県立　奥越明成高等学校	129
2 月 14 日	福井県	12	県立　仁愛女子高等学校	375
2 月 14 日	福井県	13	県立　科学技術高等学校	156
2 月 14 日	福井県	14	県立　足羽高等学校	53
2 月 14 日	福井県	15	県立　福井農林高等学校	120
2 月 24 日	福井県	16	県立　坂井高等学校	160

2月25日	福井県	17	県立　福井商業高等学校	74
17校			合計	2828

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査

集計表（抜粋）

【有効回票数：2828票】

問３　あなたの進路についておたずねします。あなたは高校卒業後どのような進路をお考えですか。

上段:人 下段:%	合計	1 大学進学・専門職大学進学	2 短期大学・専門職短期大学進学	3 専門学校進学	4 就職	5 その他	不明
全体	2828	1331	284	449	745	27	0
	100.0	46.7	10.0	15.9	26.3	1.1	0

問４　専門職大学は、従来の大学や短期大学とは異なる教育機関として新たにつくられた高等教育機関です。実際の会社やお店などで行う実習教育が従来の大学や短期大学よりも多いのが特徴です。また、教員の中には社会の第一線で活躍している実務家が含まれ、最先端の知識や技能を学ぶことができるのも特徴の一つです。

あなたは、このような実践的な教育を行う専門職大学に関心がありますか。

上段:人 下段:%	合計	1 たいへん関心がある	2 少し関心がある	3 あまり関心はない	4 まったく関心はない	不明
全体	2064	153	473	926	512	0
	100.0	7.4	22.9	44.9	24.8	0

問５　あなたはかなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科への進学を希望しますか。

上段:人 下段:%	合計	1 進学を希望する	2 とりあえず受験してみたい	3 進学を希望しない	4 わからない	不明
全体	2064	27	60	1078	899	0
	100.0	1.3	2.9	52.2	43.6	0

クロス集計

問５（かなざわ食マネジメント専門職大学への進学希望）×問３（高校卒業後の進路）×問４（専門職大学への関心）

上段は人数、下段の（　）は割合（%）

	問５					
	進学を希望する	とりあえず受験してみたい	進学を希望しない	わからない	不明	合計
全回答者	27 (1.3)	60 (2.9)	1078 (52.2)	899 (43.6)	0	2064 (100.0)
（問３）うち大学進学・専門職大学進学	22 (1.7)	41 (3.1)	689 (51.8)	579 (43.4)	0	1331 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	18 (16.4)	17 (15.5)	51 (46.4)	24 (21.7)	0	110 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	4 (1.1)	21 (6.0)	216 (62.1)	107 (30.8)	0	348 (100.0)
小　計	22 (4.8)	38 (8.3)	267 (58.3)	131 (28.6)	0	458 (100.0)
（問３）うち短期大学進学・専門職短期大学進学	2 (0.7)	7 (2.5)	168 (59.2)	107 (37.6)	0	284 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	1 (6.7)	3 (20.0)	6 (40.0)	5 (33.3)	0	15 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	1 (2.5)	3 (7.5)	24 (60.0)	12 (30.0)	0	40 (100.0)
小　計	2 (3.6)	6 (10.9)	30 (54.6)	17 (30.9)	0	55 (100.0)
（問３）うち専門学校進学	3 (0.7)	12 (2.7)	221 (49.2)	213 (47.4)	0	449 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	2 (7.1)	4 (14.3)	12 (42.9)	10 (35.7)	0	28 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	1 (1.2)	7 (8.2)	47 (55.3)	30 (35.3)	0	85 (100.0)
小　計	3 (2.7)	11 (9.7)	59 (52.2)	40 (35.4)	0	113 (100.0)

本アンケート調査において「進学を希望する」と回答した者は 27 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 60 名となり、合計 87 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。

更にクロス集計を行い分析すると、「進学を希望する」と回答した 27 名のうち、高校卒業後の希望進路で「大学進学・専門職大学進学」と回答したのは 22 名であり、このうち、専門職大学の関心で「たいへん関心がある」と回答したのは 18 名、「少し関心がある」と回答したのは 4 名である。高校卒業後の進路として大学又は専門職大学を希望し、かつ専門職大学に関心がある又は少し関心があると回答した 22 名については、進学希望者として特に期待できると考えられる。

以上のことから、前回実施のアンケート調査を合算すると 65 名（前回の 43 名と合わせて）の入学意向を示すこととなるため、学生確保の見通しの妥当性についての客観的根拠

の１つとなると考えられる。

（新旧対照表）学生確保の見通し等を記載した書類

新	旧
（略） 本学の設置する学部が経済学関係における経営分野であることから、北陸３県の競合する大学の経営系の学部を抽出して収容定員及び収容定員における充足率を比較した。 また、全国の経営系または家政系の学部・学科を有する大学についても比較をおこなった。 【表 1-1】 【表 1-2】 次に過去３か年の北陸３県の競合する大学の学部入学者数一覧を調査し、年度別の北陸における経営系の志願者数及び合格者数から入学者数に対する歩留まり率を調査した。 【表 2-1】 【表 2-2】 【表 2-3】 北陸３県の経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 49.1%、平成 30 年度 42.7%、平成 29 年度 46.0％となり、３ か年の平均歩留まりは 46.1%となる。 上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 46.1%の水準にするには 87 名の合格者が必要となると仮定される。 後述の高校生アンケートにて本学が実施し	（略） 本学の設置する学部が経済学関係における経営分野であることから、北陸３県の競合する大学の経営系の学部を抽出して収容定員及び収容定員における充足率を比較した。 【表１】 （追加） 次に過去３か年の北陸３県の競合する大学の学部入学者数一覧を調査し、年度別の北陸における経営系の志願者数を調査した。 （追加） 【表 2-1】 【表 2-2】 【表 2-3】 （追加）

た 2 回の進学意向調査における全回答者のうち、1 回目では 141 名、2 回目で 87 名の合計 228 名が本学への入学意欲を示す回答が得られており、228 名を志願者と仮定すると学生確保の見通しについてあると考えられる。	
次に全国の経営系大学の動向について調査した。日本私立学校振興・共済事業団の「平成 31 年度私立大学・短期大学等入学志願動向」によると、社会科学系である経営学部の　平成 31 年度入学者数は 27,887 人であり、定員充足率は 103.7%となっている【資料 1 】。	次に全国の経営系大学の動向について調査した。日本私立学校振興・共済事業団の「平成 31 年度私立大学・短期大学等入学志願動向」によると、社会科学系である経営学部の平成 31 年度入学者数は 27,887 人であり、定員充足率は 103.7%となっている【資料 1 】。
さらに全国の経営系または家政系の学部・学科を有する大学について、合格者のうち入学者における歩留まり率を調査した。	（追加）
【表 3-1】	（追加）
【表 3-2】	（追加）
【表 3-3】	（追加）
全国の食・経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 46.1%、平成 30 年度 47.7%、平成 29 年度 61.3％となり、3 か年の平均歩留まりは 51.7%となる。 上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 46.1%の水準にするには 81 名の合格者が必要となると仮定される。 先に述べた②と同様に考えるとこちらも回答者数に見合った進学希望者である強い 1 つの根拠になると考える。	（追加）
次に専門職大学の合格者のうち入学者にお	（追加）

ける歩留まり率からみる検証を行った。 令和元年度に新設された専門職大学は 3 校あり、それぞれが公表している情報は以下のとおりである。 【表 4　専門職大学の募集状況（令和元年度)】 ②及び③と同じ方式で統計を取るには公開されている情報からは不足する部分があるが、ヤマザキ動物看護専門職短期大学については、入学者数は募集定員を割っているものの、合格者数に対する入学者の歩留まり率は 95.3%と非常に高い結果となっている。また、高知リハビリテーション専門職大学は、合格者数は公開されていないため、志願者から入学者の歩留まり率を算出しても 86.8%と高い結果となった。 以上のことから、専門職大学について事例は少ないながらも志願者から入学につながる歩留まりは既存の 4 年制大学に比べて非常に高いことがいえる。これは、専門職大学の特色でもある「特定の産業で活躍することが明確であること」で、志願者が各専門職大学において自身の具体的なキャリアパスが想像しやすいことから、志願する時点で入学への高い意欲を持っていることが考えられる。このことから、本学においても高い歩留まりになることが期待されるため、回答者数に見合った進学希望者である１つの根拠になると考える。 次に北陸 3 県の高校 2 年生の在学者数から見る検証を行った。 北陸 3 県の令和元年度の高校 2 年生の在学者数は、「学校基本統計速報」によると以下の通りであり、本学が高校 2 年生を対象に実施した進学意向調査と比較した。石川県	（追加）

の高校2年生の在学者数は10,208名、富山県は 9,024 名、福井県は 6,995 名の合計26,227名である。【資料2】対して意向調査の回答者数は北陸 3 県外の 143 名を除き5,358名（在学者数の20.4%）である。②及び③で検証したクロス集計から 84 名が合格すれば本学に入学する意思が高いという進学意向調査からの結果を踏まえると、本学への入学への意向を持つ潜在ニーズが大いにあると考えるため、回答者数に見合った進学希望者である1つの根拠になると考える。	
（略）	（略）
なお、本アンケートについては、「専門職大学」と明確に表記して取得しており、専門職大学についての説明もしていることから、回答結果の信憑性は高いと考えられる。	（追加）
E　第三者機関による追加の高校生アンケート調査 D で実施した調査に加え、前回令和元年 6 月から 9 月に実施したアンケートに対して実施が困難であった北陸 3 県の高等学校に再度依頼を行い、そのうち以下の高等学校から回答を得た。なお、アンケートは前回と同様のものを使用した。【資料9】	（追加）
●高校生アンケート（追加） 「かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査」概要 　調査時期：令和2年2月 　調査対象：前回のアンケート調査に対して実施が困難であった北陸3県の高等学校に再度依頼を行い、各高等学校の2年生を対象に実施した。 調査方法：高等学校に直接訪問し依頼を行	

い、承諾を得た高等学校にアンケート調査票を必要部数配布し、郵送にて回収した。アンケート調査票のデータ入力及び集計を株式会社ライセンスアカデミーが行った。 回収件数：2,828 件 本アンケート調査において「進学を希望する」と回答した者は 27 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 60 名となり、合計 87 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。 更にクロス集計を行い分析すると、「進学を希望する」と回答した 27 名のうち、高校卒業後の希望進路で「大学進学・専門職大学進学」と回答したのは 22 名であり、このうち、専門職大学の関心で「たいへん関心がある」と回答したのは 18 名、「少し関心がある」と回答したのは 4 名である。高校卒業後の進路として大学又は専門職大学を希望し、かつ専門職大学に関心がある又は少し関心があると回答した 22 名については、進学希望者として特に期待できると考えられる。 以上のことから、前回実施のアンケート調査を合算すると 65 名（前回の 43 名と合わせて）の入学意向を示すこととなるため、学生確保の見通しの妥当性についての客観的根拠の 1 つとなると考えられる。	
F　社会人アンケート調査 社会人について本学では、専門職大学の特性として、入学者の多様性の確保への配慮を鑑みた際に、社会人へ門戸を開くことから選抜方法に社会人選抜を設定したものである。本学では社会人経験者を主たる入学者の対象とはしていないが、選抜におい	（追加）

て若干名の募集をしていることから、インターネットで入学意向調査を実施し、以下の概要において 31 票の回答を得た。【資料 10】 ●社会人対象アンケート 「かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査」概要 調査時期：令和 2 年 2 月 14 日~28 日 調査対象：社会人経験 1 年以上を「社会人」と定義し、本学が運営する専門学校の卒業生及び臨地実習先の従業員、ホームページなどで周知して実施した。 調査方法：本学のホームページにあるアンケートフォームで実施した。 回収件数：31 件 インターネットによる社会人アンケート調査において「入学を希望する」と回答した者は 3 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 9 名となり、合計 12 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。 更にクロス集計を行い分析すると、社会人経験を有する回答者のうち、「入学を希望する」と回答した 3 名全員が「令和 3 年度」の入学を希望していることから、入学希望者として特に期待できると考えられる。 また、社会人経験を有する回答者のうち、「とりあえず受験してみたい」と回答し、かつ「令和 3 年度」の入学を希望する回答者が 5 名いる。この 5 名についても本学への入学希望者として比較的期待が持てると考えられる。 このことから、社会人を対象とした志願者は少ないながらも若干名の入学希望者が見込めると想定する。	

（新旧対照表）学生確保の見通し等を記載した書類　添付資料

新	旧
【資料２】　学校基本調査速報「北陸３県の令和元年度高校 2 年生の在学者数」（抜粋）	（追加）
【資料３】	【資料２】
【資料４】	【資料３】
【資料５】	【資料４】
【資料６】	【資料５】
【資料７】	【資料６】
【資料８】	【資料７】
【資料９】	【資料８】
【資料 10】　株式会社ライセンスアカデミー「かなざわ食マネジメント専門職大学（仮称）設置に関するニーズアセスメント調査 学生の確保の見通しに関するアンケート調査（入口調査)」	（追加）
【資料 11】　インターネットによる社会人調査「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」	（追加）
【資料 12】	【資料９】
【資料 13】	【資料 10】
【資料 14】	【資料 11】
【資料 15】	【資料 12】

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

５．教育課程について、大学教育としてふさわしい内容・水準とは認められない科目が多数見られることから見直しを図り、特に以下の点を含め全般的に適切に対応すること。 （１）基礎科目のうち、社会人の基礎能力に関する科目として、「アカデミックリテラシー」及び「コミュニケーション論」が設定されているが、本学の考える「社会人の基礎能力」の水準の具体的な在り方について不明確であるため、「アカデミックリテラシー」及び「コミュニケーション論」が当該能力を涵養するのにふさわしい内容・水準となっているか判断できない。ついては、本学の考える「社会人の基礎能力」の水準について明確にし、これらの科目を履修することで当該水準に到達できることの妥当性について説明するか、これらの科目の内容について適切に改めること。

（対応）

ご指摘に従い、教育課程について、大学就学前に身につけておくべき内容が多数含まれることがないよう、以下の科目のシラバスを見直し、大学教育としてふさわしい内容・水準になるよう修正をした。

＜修正したシラバスの科目＞

１．アカデミックリテラシー（基礎科目：2 単位・必修）
２．コミュニケーション論（基礎科目：2 単位・選択）
３．プレゼンテーション論（基礎科目：2 単位・選択）
４．ネットワーク基礎論（基礎科目：2 単位・選択）
５．情報リテラシーⅠ（基礎科目：2 単位・必修）
６．情報リテラシーⅡ（基礎科目：2 単位・必修）

基礎科目では、社会人の基礎能力を身につけるための科目を配置している。

ディプロマ・ポリシーおよび審査意見５の（１）をふまえ、本学における「社会人の基礎能力」を下記のとおり定義した。

＜社会人の基礎能力を構成する３つの能力＞

①論理的思考力
②コミュニケーション能力
③協調性

社会において自立した個人として組織の中で仕事をしていくためには、いくつかの基本的な能力要素を備えていなければならない。社会人としての基礎的な能力については、経

済産業省が「社会人基礎力」を提唱している。社会人基礎力とは「これまで以上に長くなる個人の企業・組織・社会との関わりの中で、ライフステージの各段階で活躍し続けるために求められる力」と定義されており、内容として「前に踏み出す力」「考え抜く力」「チームで働く力」が挙げられている。この定義と内容は、ライフステージ全体を視野に入れているため、かなり広範なものとなっている。

本学における「社会人の基礎力」とは、経済産業省が提唱する「社会人基礎力」を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力に限定し、３つの能力をそれぞれ分解し、再構成し作成したものである。

経済産業省「社会人基礎力」と本学の定義する「社会人の基礎力」

経済産業省 「社会人基礎力」	社会人基礎力の分解	本学の 「社会人の基礎能力」
「前に踏み出す力」	・目的が設定できる力 ・自律的な活動力	①論理的思考力 ②コミュニケーション能力 ③協調性
「考え抜く力」	・論理的・体系的に考える力 ・まとめ、表現できる力	
「チームで働く力」	・コミュニケーション力 ・協調性	

経済産業省「社会人基礎力」の３つの能力を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力として、「前に踏み出す力」を「目的が設定できる力と自律的な活動力」とし、「考え抜く力」を「論理的・体系的に考える力」と「まとめ、表現できる力」、「チームで働く力」を「コミュニケーション力と協調性」と捉え、本学の定義する「社会人の基礎力」として再構成した。これらの能力は、基礎科目で主として育成され、カリキュラムの中に組み込まれているグループワークやプレゼンテーション、ディスカッション等の活動を通じて修得する。さらに、2年次より履修する臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。

また、本学の定義する「社会人の基礎能力」の具体的な水準については、以下のレベルを想定し、科目の中でそれらの能力やスキルを身につけることができるような授業構成とした。

「社会人の基礎能力」の水準（修得を目指す能力やスキル）について

社会人の基礎能力	水準（修得を目指す能力やスキル）
①論理的思考力	・情報を整理し、筋道を立てて自分なりの結論を導き出すことができる。 ・入社後に必要とされる各種書類（報告書類や企画書等）を作成することができる。
②コミュニケーション能力	・企画提案や会議等の場において、自己の考えや主張をプレゼンテーションすることができる。 ・多様な価値観を受け入れ、円滑にコミュニケーションを図ることができる。
③協調性	・チーム全体を俯瞰し、状況を判断しながら、グループディスカッションやグループワークを行うことができる。

具体的な科目と「社会人の基礎能力」との関係性は以下のとおりとなっている。

基礎科目と「社会人の基礎能力」の関係図

科目名	単位数	必修選択	社会人の基礎能力		
			論理的思考	ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ能力	協調性
アカデミックリテラシー	2	必修	◎	○	◎
キャリアデザイン	2	必修	◎	○	◎
統計基礎	2	必修	◎		
コミュニケーション論	2	選択		◎	◎
プレゼンテーション論	2	選択		◎	◎
ネットワーク基礎論	2	選択	◎	○	
セキュリティ基礎論	2	選択	◎	○	
情報リテラシーⅠ	2	必修	◎	○	
情報リテラシーⅡ	2	必修	◎	○	
英語Ⅰ	2	必修		◎	◎
英語Ⅱ	2	必修		◎	◎
英語Ⅲ	2	選択		◎	◎

これらをふまえ、基礎科目において「社会人の基礎能力」を修得することができるよう、シラバスの内容を見直し、適切に改めた。

【資料２】基礎科目のシラバス（アカデミックリテラシー、コミュニケーション論、プレゼンテーション論、ネットワーク基礎論）

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　4.3.1　基礎科目の考え方

新	旧
4.3.1　基礎科目の考え方 　基礎科目は、社会人として必要な教養を身につけるための科目と、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する科目により構成される。本学ではそれらの能力を「社会人の基礎能力」として下記のとおり定義した。 ＜社会人の基礎能力を構成する３つの能力＞ ①論理的思考力 ②コミュニケーション能力 ③協調性 　社会において自立した個人として組織の中で仕事をしていくためには、いくつかの基本的な能力要素を備えていなければならない。社会人としての基礎的な能力については、経済産業省が「社会人基礎力」を提唱している。社会人基礎力とは「これまで以上に長くなる個人の企業・組織・社会との関わりの中で、ライフステージの各段階で活躍し続けるために求められる力」と定義されており、内容として「前に踏み出す力」「考え抜く力」「チームで働く力」が挙げられている。この定義と内容は、ライフステージ全体を視野に入れているため、かなり広範なものとなっている。 　本学における「社会人の基礎力」とは、経済産業省が提唱する「社会人基礎力」を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力に限定	4.3.1　基礎科目の考え方 　基礎科目は、社会人として必要な教養を身につけるための科目と、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する科目により構成される。 （追加）

し、３つの能力をそれぞれ分解し、再構成し作成したものである。

経済産業省「社会人基礎力」と本学の定義する「社会人の基礎力」

<table>
<tr><th>経済産業省
「社会人基礎力」</th><th>社会人基礎力の分解</th><th>本学の
「社会人の基礎能力」</th></tr>
<tr><td>「前に踏み出す力」</td><td>・目的が設定できる力
・自律的な活動力</td><td rowspan="3">①論理的思考力
②コミュニケーション能力
③協調性</td></tr>
<tr><td>「考え抜く力」</td><td>・論理的・体系的に考える力
・まとめ、表現できる力</td></tr>
<tr><td>「チームで働く力」</td><td>・コミュニケーション力
・協調性</td></tr>
</table>

経済産業省「社会人基礎力」の３つの能力を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力として、「前に踏み出す力」を「目的が設定できる力と自律的な活動力」とし、「考え抜く力」を「論理的・体系的に考える力」と「まとめ、表現できる力」、「チームで働く力」を「コミュニケーション力と協調性」と捉え、本学の定義する「社会人の基礎力」として再構成した。これらの能力は、基礎科目で主として育成され、カリキュラムの中に組み込まれているグループワークやプレゼンテーション、ディスカッション等の活動を通じて修得する。さらに、2 年次より履修す

る臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。

また、本学の定義する「社会人の基礎能力」の具体的な水準については、以下のレベルを想定し、科目の中でそれらの能力やスキルを身につけることができるような授業構成とした。

「社会人の基礎能力」の水準（修得を目指す能力やスキル）について

社会人の基礎能力	水準（修得を目指す能力やスキル）
①論理的思考力	・情報を整理し、筋道を立てて自分なりの結論を導き出すことができる。 ・入社後に必要とされる各種書類（報告書類や企画書等）を作成することができる。
②コミュニケーション能力	・企画提案や会議等の場において、自己の考えや主張をプレゼンテーションすることができる。 ・多様な価値観を受け入れ、円滑にコミュニケーションを図ることができる。
③協調性	・チーム全体を俯瞰し、状況を判断しながら、グループディスカッションやグループワークを行うことができる。

（是正事項５）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（２）基礎科目のうち、「企業の社会的責任」については、職業専門科目に区分されるべき内容であると考えられることから、科目区分を適切に改めること。

（対応）

ご指摘のとおり、基礎科目に配置をしていた「企業の社会的責任」について、学修内容の見直しを図り、職業専門科目に区分を改めた。

基礎科目を開設する目的として「生涯にわたり自らの資質を向上させ、社会的及び職業的自立を図るために必要な能力を育成するための授業科目」であることをふまえ、本学では基礎科目を「社会人の基礎能力」を身につけるための科目として、社会人として必要な教養を身につけるための６科目と、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する８科目の合計 13 科目（必修 7 科目 14 単位、選択必修 6 科目 12 単位）を配置した。

（旧）基礎科目設定の考え方

開設目的	「社会人の基礎能力」を身につける	
育成する能力	社会人として必要な教養を身につける	職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する
科目名	・アカデミックリテラシー ・キャリアデザイン ・プレゼンテーション論 ・コミュニケーション論 ・英語Ⅰ ・英語Ⅱ ・英語Ⅲ	・企業の社会的責任 ・情報リテラシーⅠ ・情報リテラシーⅡ ・ネットワーク基礎論 ・セキュリティ基礎論 ・統計基礎

「企業の社会的責任」については、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する科目の１つとして、企業の行動原理の在り方やコンプライアンスを学ぶために配置をしていた。

「企業の社会的責任」の授業科目の概要

企業が自由なビジネス活動を行い、事業を継続するためには、顧客・株主・取引先・従業員・地域等、企業を取り巻くあらゆる関係者・環境等に対する配慮が必要になる。 本講義では、企業の社会的責任（CSR)とは何か、今、企業に問われている社会的責任とは何か、また企業に期待されている役割と責任の歴史的変遷について学ぶ。まず、企業

とステイクホルダーとの関係の変化について理解し、「社会的に責任のある企業」の意義について、CSR の取り組み事例を交えながら解説する。また、世界の企業の行動指針やガイドラインなども紹介する。受講生と関連するフード産業やサービス産業における社会的責任も取り上げる。

また、職業専門科目は「専攻に係る特定の職業において必要とされる理論的かつ実践的な能力及び当該職業の分野全般にわたり必要な能力を育成するための授業科目」であるとされている。

「企業の社会的責任（2 単位)」について、全 15 回で構成された学修内容を改めて見直したところ、当初は職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成することを目的とした科目として配置をしていたが、ご指摘のとおり企業経営の一般的な理論・考え方に関する内容が多く、本学の考える職業専門科目の考え方とも合致しているため、適切な科目区分に変更した。

（新旧対照表）教育課程等の概要

新	旧
科目区分：職業専門科目 授業科目の名称：企業の社会的責任	科目区分：基礎科目 授業科目の名称：企業の社会的責任

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（３）基礎科目のうち、「情報リテラシーⅠ」及び「情報リテラシーⅡ」の科目内容については、単にパソコンの基本操作や基本的なソフトウェアの活用方法を学修する内容に見受けられ、大学教育としてふさわしい内容・水準とは認められないため、科目内容について適切に改めること。

（対応）

ご指摘の通り、審査意見５をふまえ、基礎科目のうち「情報リテラシーⅠ」および「情報リテラシーⅡ」の学修内容について見直しを図り、大学教育としてふさわしい内容・水準へ学修内容を適切に改めた。

「情報リテラシーⅠ」および「情報リテラシーⅡ」については、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する科目として、すべてにICTが関わる情報化社会の流れに対応して、情報技術の基礎を学び使いこなすために配置をしていた。

しかし、ご指摘のとおり、授業科目の概要において、大学就学前に身につけておくべき内容が一部含まれていたため、本学における「社会人の基礎能力」をふまえたうえで、見直しを行った。

まず、大学教育としての情報リテラシーの水準については、中央教育審議会（2000年）「グローバル化時代に求められる高等教育の在り方について」において、「大学教育においては、学生に、グローバルな広がりで、主体的に情報を収集し、分析し、判断し、創作し、発信する能力を養うことが不可欠である。その際、情報モラルや、情報機器及び情報通信ネットワークの機能にかかわる基本的知識や能力の修得を重視することが必要である」とされていることから、以下の４点を大学教育としての情報リテラシーの基準として設定した。

＜大学教育としての情報リテラシーの基準＞

（１）主体的に情報収集する態度

（２）収集した情報を分析し、判断し、創作し、発信する能力の修得

（３）グローバルに対応できる情報モラルの修得

（４）情報機器及び情報通信ネットワークの機能にかかわる基本的知識や能力の修得

また、高等学校の各学科に共通する教科情報科として、「社会と情報」と「情報の科学」の２科目が設定されており、高等学校学習指導要領において、卒業までにすべての生徒が２科目のうち、いずれかの科目を原則として履修することと定められている。

上記２科目の目標については、高等学校学習指導要領解説情報編（文部科学省：平成22年１月）で以下のとおりとなっている。

「社会と情報」について

＜目　標＞

情報の特徴と情報化が社会に及ぼす影響を理解させ，情報機器や情報通信ネットワークなどを適切に活用して情報を収集，処理，表現するとともに効果的にコミュニケーションを行う能力を養い，情報社会に積極的に参画する態度を育てる。

「情報の科学」について

＜目　標＞

情報社会を支える情報技術の役割や影響を理解させるとともに，情報と情報技術を問題の発見と解決に効果的に活用するための科学的な考え方を習得させ，情報社会の発展に主体的に寄与する能力と態度を育てる。

上記の高等学校における科目を踏まえ、「情報リテラシーⅠ（2 単位)」および「情報リテラシーⅡ（2 単位)」の授業科目の内容を見直し、さらに各科目全 30 回の学修内容について、大学就学前に身につけておくべき内容が多数含まれていないか見直し、修正をした。

【資料３】シラバス（情報リテラシーⅠ・Ⅱ）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（４）職業専門科目のうち、フードサービスマネジメント科目群の選択科目については、履修方法により選択必修科目とされているが、これらの履修方法の設定趣旨が不明確であることから、養成する人材像やディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーを踏まえ明確に説明するとともに、対応する履修モデルについて、養成する具体的な人材像ごとに、フードサービスとマネジメントの要素の双方が分断されないようどのような方針のもとに必要な科目を履修することとされているかを説明した上で、全体として分かりやすく示すこと。

（対応）

職業専門科目のうち、フードサービスマネジメント科目群の選択科目について、履修方法の設定趣旨が不明確であるというご指摘に対応し改善を行った。審査意見１を受け、養成する人材像、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーの見直しを図ったことで、履修モデルを修正した。その変更経緯と内容について以下に記述をする。

４年間の教育課程において、本学が養成したい人材像はフードサービスチェーン企業における経営中核人材であった。これは、具体的な職種としては「１、店舗マネジャー」「２、スーパーバイザー」「３、本社・本部（企画・開発)」の３つの人材像があり、職業能力水準においては、「１、店長・店舗管理者（店舗内のマネジメントレベル)」と「２、責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル)」の２段階に分かれると想定していた。

＜（旧）人材像と職業能力水準＞

人材像	職業能力水準
１、店舗マネジャー	１、店長・店舗管理者 （店舗内のマネジメントレベル）
２、スーパーバイザー	２、責任者・管理職 （組織内のマネジメントレベル）
３、本社・本部（企画・開発）	

これは、厚生労働省「外食産業の人材育成のために」の「外食産業における職業能力評価基準の全体像」に記載されている職務および評価能力ユニットの内容を参考に、本学が作成したものであり、これらをもとに職業能力水準と科目（基礎科目、職業専門科目）の関係図を作成し、整理を行っていた。また、ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係についても、関係図に基づき設定をしていた。このため、フードサービスマネジメント科目群の選択科目についても、職業能力水準に対応した科目の履修方法を設定し、人材像に応じた３パターンの履修モデルを設定していた。

【資料４】外食産業における職業能力評価基準の全体像（厚生労働省）
【資料５】職業能力水準と科目
【資料６】目指す人材像と推奨履修パターン
【資料７】ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係図

しかし、ご指摘のとおり、各関係図と履修方法の設定趣旨が不明確であったため、見直しを図った。

まず、卒業時点では「店舗マネジャー」に絞り込みを行った。4 年間の教育課程において修得する能力水準を「１、店長・店舗管理者（店舗内のマネジメントレベル)」から「１、店舗内のマネジメントレベル」へ修正し、具体的な人材像または企業内でのポジションを「店舗マネジャー」とした。また、教育課程における位置づけを「店舗内のマネジメントを実践できる基礎能力の修得」を目指すための科目を配置したことよって、申請時に想定していた「スーパーバイザー」と「本社・本部（企画・開発)」の人材像については、店舗マネジャーを通過点とした将来の経営中核人材となるための素養を大学において修得することとした。それにより能力水準を「２、責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル)」から「２、組織内のマネジメントレベル」へ修正し、教育課程における位置づけを「組織内のマネジメントを担うことができる素養の修得」を目指すための科目を配置した。養成する人材像の修正に伴い、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシー、教育課程を一部修正し、職業能力水準と科目の関係図も合わせて修正した。

＜（新）人材像と職業能力水準（教育課程での位置づけ）＞

人材像	職業能力水準	教育課程での位置づけ
１．店舗マネジャー	１．店舗内の マネジメントレベル	店舗内のマネジメントを 実践できる基礎能力の修得
２．将来の経営中核人材	２．組織内の マネジメントレベル	組織内のマネジメントを 担うことができる素養の修得

＜（新）職業能力水準と科目＞

（厚労省）外食産業における職業能力評価基準より抜粋			本学独自で作成				
職　種	職　務	能力評価ユニット	人材像	職業能力水準	職務行動例		基礎科目および職業専門科目 （※は必修）
店舗運営	オペレーション管理	労務管理 現金・売上管理 設備・安全衛生管理 店舗運営のマネジメント	1、店舗マネジャー	1、店舗内のマネジメントレベル	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善	※ホスピタリティ論 ※労務管理と法 ※ｵﾍﾟﾚｰｼｮﾝﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ演習 ※人的資源管理 ・法学概論
					物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理	※食品衛生学 ※食品関連法規 ・店舗管理システム
	キッチン	キッチン			財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析	※簿記論 ※会計学 ※原価計算論 ※経営学概論 ※経済学概論 ・顧客管理システム
					その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理 ・オペレーションマニュアル等の作成・改善	※ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ※マーケティング論 ※ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ※企業システム論
	フロアサービス	フロアサービス（レストラン） フロアサービス（居酒屋） フロアサービス（ファストフード）			社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養	※キャリアデザイン ・コミュニケーション論 ・プレゼンテーション論　　等
					食の知識	・食材、食品、調理に関する知識	※食文化論 ※食品学 ※調理学 ※調理学実習Ⅰ・Ⅱ
営業・店舗管理	営業サービス	販促活動の企画・立案・実施 店舗支援 営業・店舗管理のマネジメント	2、経営中核人材	2、組織内のマネジメントレベル	組織・部門の運営	・店舗開発 ・商品開発 ・新規企画の計画・立案 ・企業または事業の課題解決	※経営管理論 ※フードサービス組織論 ※プランニング実習 ※グローバル経営論 ※事業・商品開発論 ※フードサービス経営分析 ※フードサービス産業論 ・消費者行動論 ・フードサービス戦略論 ・企業の社会的責任 ・店舗政策・立地論 ・立地分演習 ・食品流通論 ・起業論 ・プロモーション論 ・食品加工学 ・食品加工学実習 ・商品開発実習
	エリア店舗管理	店舗統括・店舗運営指導 エリア内競合店対策 不振店舗重点対策・指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	フランチャイズ企画・管理	開業支援 店舗経営指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	店舗従業員教育	研修・教育方法・スケジュールの立案 研修の実施 営業・店舗管理のマネジメント					
食材・商品購買	商品調達計画	商品加工計画立案 調達計画立案 既存取引先との取引交渉 新規取引先の開拓 購買のマネジメント					
	商品仕入	日常の仕入れ業務 仕入れ品の品質管理 供給者（社）への指導・折衝 購買のマネジメント					
	セントラルキッチン	施設管理 食材加工・衛生管理 商品開発・品質管理 セントラル・キッチンのマネジメント					
	商品管理	物流方法・コストの検討 配送指示（商流） 保管・在庫管理（物流） 食材の管理方法の検討 食材別のロス管理・廃棄食材の管理 購買のマネジメント					
商品開発	マーケット・食材研究	マーケット・新食 食材の調査材の調理・加工方法の検討 食材の安全性・供給先の調査 商品開発のマネジメント					
	メニュー開発	新メニューの試作・評価、コスト管理 新メニューのテストマーケティング・改良 新メニューの調理方法等の店舗指導（オペレーション指導） 既存メニューの販売動向調査 既存メニューの改善・廃止の検討 商品開発のマネジメント					
店舗開発	出店計画	業態別出店戦略 市場調査 店舗開発のマネジメント					
	物件	物件情報収集 物件実地調査 貸主折衝 店舗開発のマネジメント					
	店舗	店舗施設の市場調査 店舗設計／店舗改善 工事管理 店舗営繕 店舗開発のマネジメント					

さらに、履修方法として店舗マネジャーレベルに必要とされるマネジメントとフードサービスに関する知識と技術の修得を基盤とし、かつ双方が分断されることなく必要な科目を履修することができるよう修正をした。具体的には、職業専門科目を「1．店舗内のマネジメントレベル」と「2．組織内のマネジメントレベル」の職業能力水準に分け、さらに主とする教育内容に応じて「マネジメント」「フードサービス」「ＩＣＴ」「複合型」に分け、整理をした。

＜職業能力水準と教育内容に応じた履修パターン＞

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	選択	自由	職業能力水準（マネジメントレベル）	教育内容	履修パターン
基礎科目		1	アカデミックリテラシー	1前	2			—	—	14単位
		2	キャリアデザイン	1前	2					
		3	統計基礎	1前	2					
		4	情報リテラシーⅠ	1前	2					
		5	情報リテラシーⅡ	2前	2					
		6	英語Ⅰ	1前	2					
		7	英語Ⅱ	1後	2					
		8	コミュニケーション論	1後		2		—	—	※6単位以上
		9	プレゼンテーション論	2前		2				
		10	ネットワーク基礎論	2前		2				
		11	セキュリティ基礎論	2後		2				
		12	英語Ⅲ	2前		2				
職業専門科目	基盤科目群	1	経営学概論	1前	2			1．店舗内	マネジメント	80単位
		2	経済学概論	1前	1			1．店舗内	マネジメント	
		3	簿記論	1前	2			1．店舗内	マネジメント	
		4	経営管理論	1後	2			2．組織内	マネジメント	
		5	マーケティング論	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		6	会計学	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		7	原価計算論	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		8	法学概論	1前	2			1．店舗内	マネジメント	
		9	労務管理と法	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		10	グローバル経営論	2前	2			2．組織内	マネジメント	
		11	企業システム論	2前	2			1．店舗内	ＩＣＴ	
		12	人的資源管理	3後	2			1．店舗内	マネジメント	
	フードサービスマネジメント科目群	13	フードサービス組織論	2前	2			2．組織内	マネジメント	
		14	フードサービスマーケティング論	2前	2			1．店舗内	マネジメント	
		15	マーケティングリサーチ実習	2後	4			1．店舗内	マネジメント	
		16	事業・商品開発論	3前	2			2．組織内	マネジメント	
		17	プランニング実習	3後	4			2．組織内	マネジメント	
		18	フードサービス経営分析	3通	4			2．組織内	マネジメント	
		19	食品学	1前	2			1．店舗内	フードサービス	
		20	食品衛生学	1後	2			1．店舗内	フードサービス	
		21	食品関連法規	2前	1			1．店舗内	フードサービス	
		22	食文化論	3前	2			1．店舗内	フードサービス	
		23	フードサービス産業論	1後	1			2．組織内	フードサービス	
		24	ホスピタリティ論	1後	1			1．店舗内	フードサービス	
		25	調理学	1後	2			1．店舗内	フードサービス	
		26	調理学実習Ⅰ	2前	4			1．店舗内	フードサービス	
		27	調理学実習Ⅱ	2後	4			1．店舗内	フードサービス	
		28	臨地実習Ⅰ	2通	8			1．店舗内	複合	
		29	臨地実習Ⅱ	3通	8			1．店舗内	複合	
		30	臨地実習Ⅲ	4前	4			1．店舗内	複合	
		31	フードサービス戦略論	3前		1		2．組織内	マネジメント	※3単位以上 ※7単位以上
		32	企業の社会的責任	2後		2		2．組織内	マネジメント	
		33	プロモーション論	2後		1		2．組織内	マネジメント	
		37	店舗政策・立地論	3前		2		2．組織内	マネジメント	
		38	立地分析演習	3後		2		2．組織内	マネジメント	
		39	消費者行動論	3後		1		2．組織内	マネジメント	
		40	起業論	4前		2		2．組織内	マネジメント	
		35	店舗管理システム論	3前		2		1．店舗内	ＩＣＴ	※2単位以上
		36	顧客管理システム	3後		2		1．店舗内	ＩＣＴ	
		34	食品流通論	2後		1		2．組織内	フードサービス	※2単位以上
		41	食品加工学	3前		2		2．組織内	フードサービス	
		42	食品加工学実習	3後		2		2．組織内	フードサービス	
		43	ホスピタリティサービス演習	3通		2		1．店舗内	フードサービス	
		44	商品開発実習	4前		2		2．組織内	フードサービス	
展開科目		1	思考の整理学	2前	2			—	考え方と発想力	12単位
		2	情報と社会	2前	2				情報関連	
		3	情報セキュリティ	2後	2				情報関連	
		4	リスクマネジメント	3前	2				情報関連	
		5	情報ネットワークと知的財産	4前	2				情報関連	
		6	地域学概論	1後	2				地域関連	
		7	異文化コミュニケーション	2後		2		—	考え方と発想力	※4単位以上
		8	デザイン思考	2後		2			考え方と発想力	
		9	デザイン基礎演習	3前		2			考え方と発想力	
		10	カラーコーディネート	3後		2			考え方と発想力	
		11	ユニバーサルデザイン	4前		2			考え方と発想力	
		12	地域と歴史	2前		2		—	地域関連	※4単位以上
		13	地域と観光	3前		2			地域関連	
		14	地域と文化	3後		2			地域関連	
		15	地域と産業	4前		2			地域関連	
総合科目		1	卒業研究	4通	4					4単位

職業能力水準と教育内容に応じた履修パターンに合わせて、職業専門科目フードサービスマネジメント科目群の選択必修科目の履修については、学生の希望に応じて、教育内容がマネジメントに関する科目、ＩＣＴに関する科目、フードサービスに関する科目からそれぞれ2単位もしくは3単位以上を履修させることにした。

＜職業専門科目の履修方法＞

新	旧
基盤科目群：23単位 フードサービスマネジメント科目群：64単位以上（必修57単位、選択必修7単位以上） ①下記7科目より3単位以上 ・フードサービス戦略論（1単位） ・企業の社会的責任（2単位） ・プロモーション論（1単位） ・店舗政策・立地論（2単位） ・立地分析演習（2単位） ・消費者行動論（1単位） ・起業論（2単位） ②下記2科目より2単位以上 ・店舗管理システム論（2単位） ・顧客管理システム（2単位） ③下記5科目より2単位以上 ・食品流通論（1単位） ・食品加工学（2単位） ・食品加工学実習（2単位） ・ホスピタリティサービス演習（2単位） ・商品開発実習（2単位）	基盤科目群より　必修19単位 フードサービスマネジメント科目群より必修57単位、選択必修9単位以上 選択必修については、下記より選択すること。 ①下記の科目より1単位以上 ・プロモーション論（1単位）または食品流通論（1単位） ②下記の1科目または2科目合計より2単位以上 ・ホスピタリティサービス演習（2単位）またはフードサービス戦略論（1単位）と消費者行動論（1単位）の2科目合わせて2単位 ③下記の2科目合計の組み合わせより4単位以上 ・食品加工学（2単位）と食品加工学実習（2単位）の2科目合わせて4単位 ・店舗政策・立地論（2単位）と立地分析演習（2単位）の2科目合わせて4単位 ・店舗管理システム論（2単位）と顧客管理システム（2単位）の2科目合わせて4単位 ④下記の科目より2単位以上 ・起業論（2単位）または商品開発実習（2単位） 合計：85単位以上

上記に伴い、卒業・修了要件及び履修方法についても、以下の通り修正をした。

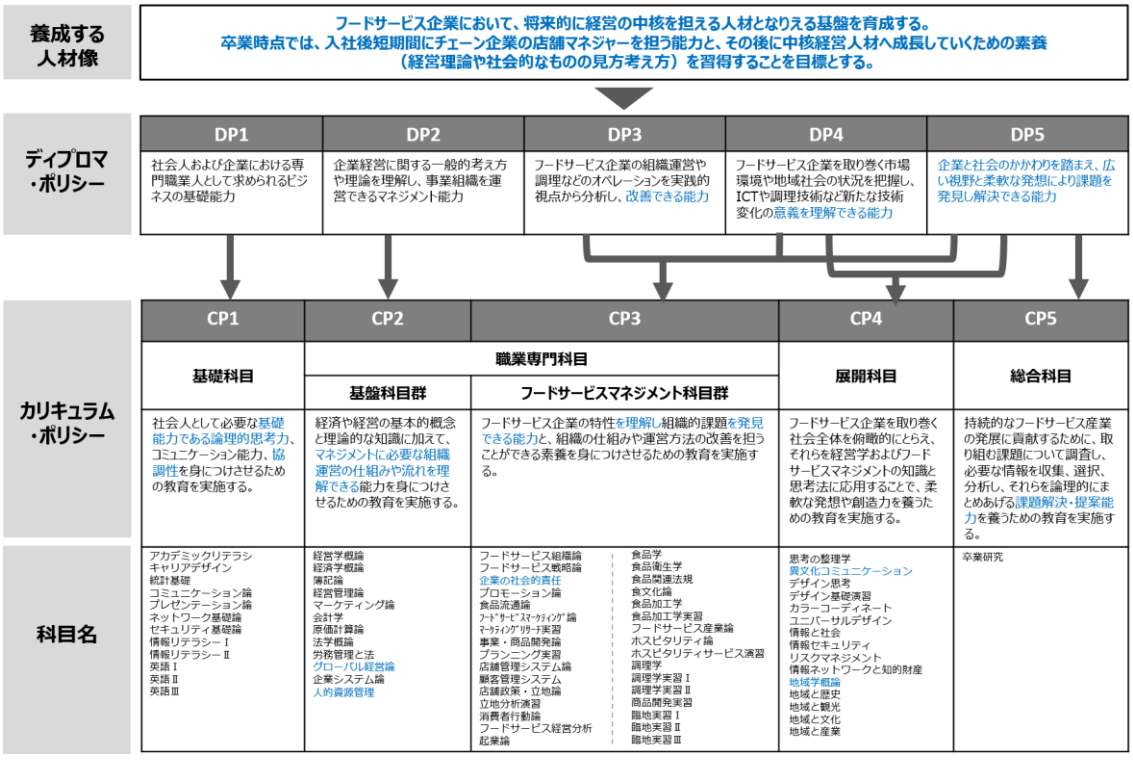
＜卒業・修了要件及び履修方法＞

新	旧
1、基礎科目：20 単位以上 必修 14 単位、選択必修 6 単位以上取得 2、職業専門科目：87 単位以上 基盤科目群：23 単位 フードサービスマネジメント科目群：64 単位以上（必修 57 単位、選択必修 7 単位以上） ①下記 7 科目より 3 単位以上 ・フードサービス戦略論（1 単位） ・企業の社会的責任（2 単位） ・プロモーション論（1 単位） ・店舗政策・立地論（2 単位） ・立地分析演習（2 単位） ・消費者行動論（1 単位） ・起業論（2 単位） ②下記 2 科目より 2 単位以上 ・店舗管理システム論（2 単位） ・顧客管理システム（2 単位） ③下記 5 科目より 2 単位以上 ・食品流通論（1 単位） ・食品加工学（2 単位） ・食品加工学実習（2 単位） ・ホスピタリティサービス演習（2 単位） ・商品開発実習（2 単位）	1、基礎科目 必修 14 単位、選択必修 6 単位以上 合計：20 単位以上 2、職業専門科目 基盤科目群より　必修 19 単位 フードサービスマネジメント科目群 より必修 57 単位、選択必修 9 単位以上 選択必修については、下記より選択すること。 ①下記の科目より 1 単位以上 ・プロモーション論（1 単位）または食品流通論（1 単位） ②下記の 1 科目または 2 科目合計より 2 単位以上 ・ホスピタリティサービス演習（2 単位）またはフードサービス戦略論（1 単位）と消費者行動論（1 単位）の 2 科目合わせて 2 単位 ③下記の 2 科目合計の組み合わせより 4 単位以上 ・食品加工学（2 単位）と食品加工学実習（2 単位）の 2 科目合わせて 4 単位 ・店舗政策・立地論（2 単位）と立地分析演習（2 単位）の 2 科目合わせて 4 単位 ・店舗管理システム論（2 単位）と顧客管理システム（2 単位）の 2 科目合わせて 4 単位 ④下記の科目より 2 単位以上 ・起業論（2 単位）または商品開発実習（2 単位） 合計：85 単位以上

3、展開科目：20 単位以上 必修 12 単位、選択必修 8 単位以上 ①考え方と発想力科目群より 4 単位以上 ②地域関連科目群より 4 単位以上 4、総合科目 必修 4 単位 卒業に必要な単位数：131 単位以上 （履修科目の登録の上限：48 単位(年間)）	3、展開科目 必修 10 単位、選択必修 10 単位以上 合計：20 単位以上 4、総合科目 必修 4 単位 卒業に必要な単位数：129 単位以上 （履修科目の登録の上限：48 単位(年間)）

また、ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーとの関係性が明確になるよう、各科目の関係図の修正を行った。

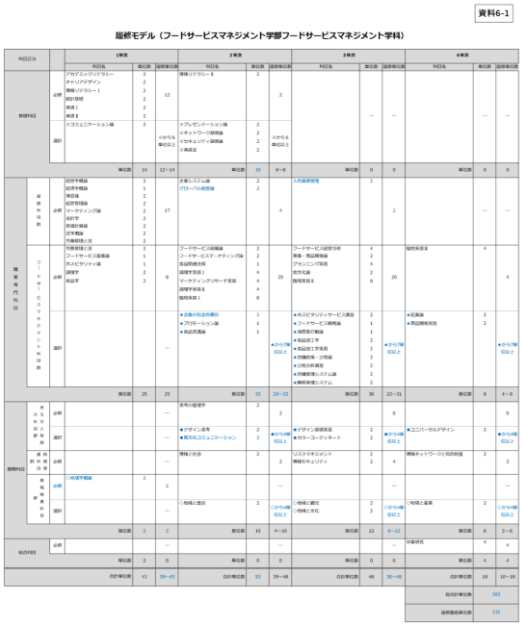
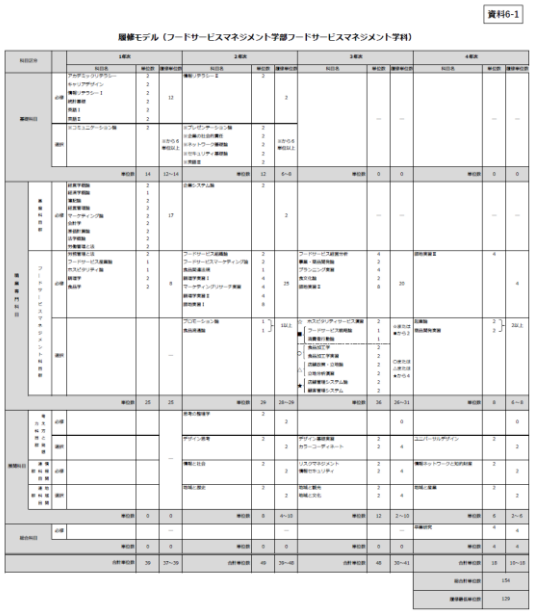
＜（新）ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係図＞

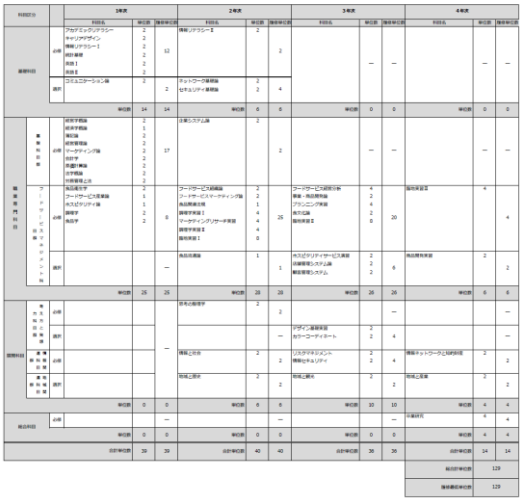
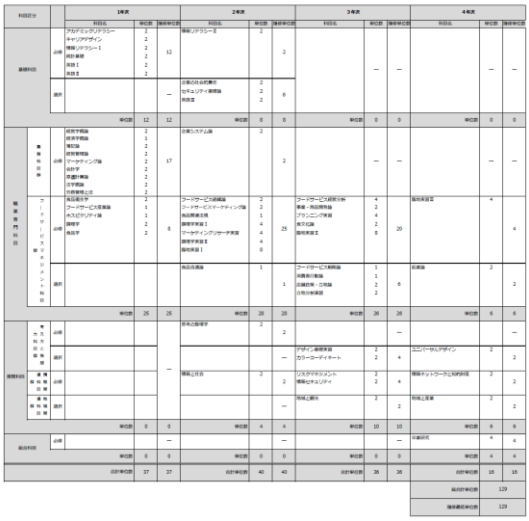


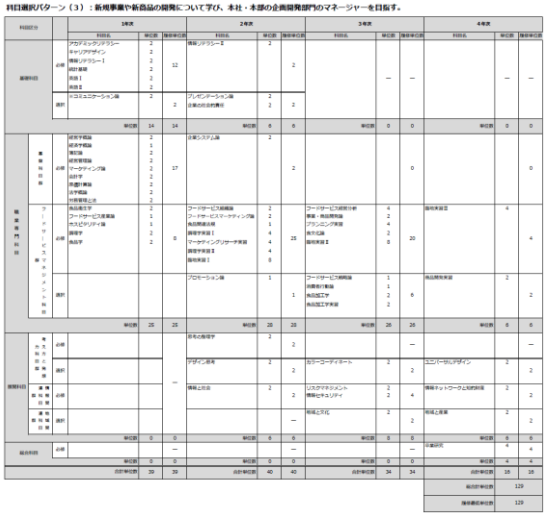
以上のことから、当初は 3 つの養成する人材像に対応した履修モデルとして、3 パターンを設定していたが、4 年間の教育課程において養成する人材を「店舗マネジャー」、また「将来の経営中核人材」となるための素養を身につける科目は主に選択必修科目として配

置し、学生の希望に応じて履修することができるよう修正したことで、履修モデルも 1 パターンとした。例えば、将来は複数店舗を管理するスーパーバイザーを目指したい学生の場合は、店舗政策・立地論（2 単位)、プロモーション論（1 単位)、店舗管理システム論（2 単位)、食品加工学（2 単位）の合計 7 単位を履修したり、本社にて商品開発に携わりたい学生の場合は、フードサービス戦略論（1 単位)、プロモーション論（1 単位)、消費者行動論（1 単位)、顧客管理システム（2 単位)、商品開発実習（2 単位）の合計 7 単位を履修するなど、学生の興味・関心に応じた履修が可能となった。

（新旧対照表)「設置の趣旨等を記載した書類」　資料 6-1

新	旧
【資料 6－1】履修モデル  履修モデル（フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科）	【資料 6－1】履修モデル  履修モデル（フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科）
（削除）	科目選択パターン（1）： 現場で必要なサービスや運営管理について学び、フードサービス店舗をマネジメントする店長を目指す。

	科目選択パターン（1）：現場で必要なサービスや運営管理について学び、フードサービス店舗をマネジメントする店長を目指す。 
（削除）	科目選択パターン（2）： 新規出店などの事業戦略について学び、複数のフードサービス店舗のマネジメントをするスーパーバイザーを目指す。
	科目選択パターン（2）：新規出店などの事業戦略について学び、複数のフードサービス店舗をマネジメントするスーパーバイザーを目指す。 
（削除）	科目選択パターン（3）： 新規事業や新商品の開発について学び、本社・本部の企画開発部門のマネージャーを目指す。

<table>
<tr><td></td><td>


</td></tr>
</table>

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　4.3.2 職業専門科目の考え方

<table>
<tr><th>新</th><th>旧</th></tr>
<tr><td>
（４）職業専門科目の履修設定
本学の卒業時点では、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」を務められるようになる人材育成を目標にしている。それにより、次のように科目体系と履修方法を設定した。
職業専門科目は、厚生労働省「外食産業の人材育成のために」の「外食産業における職業能力評価基準の全体像」に記載されている職務および評価能力ユニットの内容を参考に、本学が養成する人材像を踏まえて２段階に整理した。
職業能力水準としては、店舗マネジャーに必要な「１．店舗内のマネジメントレベル」能力と、将来のステップアップにより必要となる「２・責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル）」能力に分類した。

＜人材像と職業能力水準（教育課程での位置づけ）＞
<table>
<tr><th>人材像</th><th>職業能力水</th><th>教育課程での</th></tr>
</table>
</td><td>（追加）</td></tr>
</table>

	準	位置づけ
店舗マネジャー	店舗内のマネジメントレベル	店舗内のマネジメントを実践できる能力の修得
将来の経営中核人材	組織内のマネジメントレベル	組織内のマネジメントを担うことができる素養の修得

これらの二つのレベルに基づき、教育課程における職業専門科目は、店舗マネジャーに必要な能力を前提とした科目と、将来の経営中核人材となるための素養（を修得する将来の職位を見越して在学中に身に着ける）科目により構成している。

職業専門科目を、先に述べた二段階の職業能力水準に分け、さらに教育内容に応じて「マネジメント」「フードサービス」「ＩＣＴ」「複合型」に分類・整理した。基本的な考え方は、店舗マネジャーの業務内容から見て必要不可欠と考えられる科目と、それに関連して大学において学んでおいたほうが将来役立つ科目を必修科目とし、一定範囲の科目の中で学生が自らのキャリア・パスに対する考え方や興味関心により学ぶ科目を選択必修科目とした。また、フードサービスマネジメント科目群の選択必修科目の履修については、マネジメントに関する科目、ＩＣＴに関する科目、フードサービスに関する科目からそれぞれ 2 単位もしくは 3 単位以上を履修させることにした。

職業能力水準を踏まえた教育内容に応じ、職業専門科目の履修パターンは、別紙のようになる【資料 4-4】。

また厚生労働省の外食産業における職業能力評価基準を参考として、先に記述した店舗マネジャーの主要業務である店舗運営（オペレーション、キッチン、フロアサービス）項目を「店舗内のマネジメントレベル」、営業・店舗管理（営業サービス、エリア別店舗管理、フランチャイズ企画管理、店舗従業員教育）、食材・商品購買（商品調達計画、商品仕入れ、セントラルキッチン、商品管理）、商品開発（マーケット・食材研究、メニュー開発）、店舗開発（出店管理、物件、店舗）の項目を、将来経営中核人材へと成長していくための素養を構成する「人材組織内のマネジメントレベル」と位置づけた。 それに基づき、厚生労働省の職業能力評価基準、本学が構想している人材像と職務行動、基礎科目および職業専門科目との対応関係を整理した【資料 4-5】。	

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（5）「店舗スタッフの管理、食材調達・接客オペレーションの工夫」等を行うに当たっては、人的資源の管理・活用・開発についての学修により、必要な能力を涵養する必要があると考えられることから、対応する科目を設定すること。また、設置の社会的背景においてグローバル化への対応が重要である旨の記載がなされているが、教育課程においては、英語科目が必修2科目、選択1科目設定されているほか、選択科目として「ユニバーサルデザイン」及び「地域と観光」が設定されているのみであり、教育課程上、グローバル化への対応について十分担保されているとは判断できないことから、インバウンドに対応する科目の設定を検討すること。

（対応）

ご指摘のとおり、養成する人材像にとって必要な能力を涵養するための科目について、経営管理論に加えて人的資源の管理・活用・開発に関する「人的資源管理論（2単位：必修)」を新設した。また、グローバル化に関連する科目として「グローバル経営論（2単位：必修)」および「異文化コミュニケーション（2単位：選択）を追加した。

1．人的資源の管理・活用・開発に関する科目

審査意見1をふまえ、本学の養成する店舗マネジャーは、職務行動として、大きく6つの項目に関する実務を理解し、実践できる能力が必要であると定義し、4年間の教育課程を通してそれらの能力を修得できるように構成している。

＜店舗マネジャーに必要な職務行動の6分類＞

	分類	職務行動（例）
1	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善
2	物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理
3	財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析
4	その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理

		・オペレーションマニュアル等の作成・改善
5	社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養
6	食の知識	・食材、食品、調理に関する知識

上記の中でも、店舗マネジャーとして「人的資源の管理」は最も重要な事項になる。これは、フードサービス企業の業績や人材定着率が人の使い方によって大きく左右されるためである。

就職四季報には、就職活動の学生向けに、企業研究資料として様々な情報が掲載されている。エントリー情報や採用プロセス、給与や有給取得率、従業員の勤続年数など、就職に際して学生が気になる事項について、詳細な情報を入手することができる。それらの項目のひとつとして「入社 3 年後の離職率」が記載されている。就職四季報総合版（2021 年度版）のコンテンツとして「会社比較 384 社」があり、学生が気になる有名大手企業 384 社について業種別に各項目のデータを比較したページが設けられている。学生が気になる有名大手企業 384 社のうち、本学が養成する人材が就職先として想定している「外食・中食」の業種では、10 社の情報が一覧化されている。

【資料 8】外食・中食 10 社入社 3 年後の離職率（%）と業種別入社 3 年後の離職率

入社 3 年後の離職率（%）を業種別で比較した場合、全業種の平均は 18.1%、最も離職率が高い業種は外食・中食の 44.5%、最も低い業種である金属・鉄鋼・非鉄の 5.5%となり、フードサービス業界に対するイメージは他の業界と比較した場合に決して良くないことは否定できない。実際に、設置の趣旨書等を記載した書類の資料 1-8 でも示したように、新卒採用においても、最も敬遠したい業界として「外食」業界が高順位でランクインしており、学生からみたフードサービス業界に対する印象も決して良くないことがわかる。この原因は、学生と企業の間に除法ギャップが存在すること、企業選択において明確な意思を持っていないことによる。

上記より、人的資源の管理は、店舗マネジャーとって店舗の売上にも大きく影響する部分となるため、非常に重要な要素であり、業界の雇用環境に対する負のイメージと現状を踏まえ、本学が養成する店舗マネジャーは、「フードサービス業界の雇用環境の改善を担う人材」として必要となる知識の修得を図るべきであると考えていた。そのため、当初は「労働法」の視点から、法律的に従業員が安心して働くことができる雇用環境実現のために、環境の整備、改善を行うことができる能力の修得を目指し、職業専門科目に労働法に関連する「法学概論」と「労働管理と法」の 2 科目を配置していた。

しかし、結果として店舗をマネジメントする店舗マネジャーとして、従業員を「資源」としてとらえ、「マネジメント」の視点からいかに生産性を高めていくことができるのかを具体的に学修できる科目を配置することができていなかった。

ご指摘のとおり、職業専門科目に「人的資源管理論（2単位)」を必修科目として設定し、店舗マネジャーとして、従業員を法的な観点から守る方法とマネジメントの視点から従業員の満足度を向上させる方法について理解することができるよう教育課程を見直し、科目の追加を行った。

2．グローバル化・インバウンドに対応する科目

本学におけるグローバル化・インバウンドに対応する科目は、「国内のフードサービスチェーン企業の店舗マネジャーとして、訪日外国人や外国人労働者に対して、適切に対応することができる知識や素養を身につける」ことを目標としており、特化した科目を設けずに、既存の科目の学修内容のなかにグローバル化に対応するための内容を一部含ませて以下のとおり配置をしていた。

＜科目名とシラバスの学修内容＞

科目名	必修選択	シラバス	
		No	学修内容
コミュニケーション論	選択	14	異文化コミュニケーション 外国人の顧客・従業員とのコミュニケーションについて学習する。
企業の社会的責任	選択	3	国内外の動向 海外の先進的動向や日本政府や企業の動向などから、どのような政策や取組み（行動指針、ガイドライン等）が必要かを知る。
法学概論	必修	6	外国人と法 2019年入管法改正によって、外国人の就労が増加する。外国人に対する法規制や雇用・就労にあたって留意すべき点を学ぶ。
食文化論	必修	2	多様な食文化（自然環境と食文化、宗教と食物禁忌）
		3	食文化の共通化と国際化（1）食生活の変容と食文化の創造
		4	食文化の共通化と国際化（2）世界の食事情
		13	世界の料理と食文化（1） 西洋料理の食文化、変容、特徴、様式、食事作法
		14	世界の料理と食文化（2） 中国料理の食文化、変容、特徴と系統、様式、

			食事作法
ホスピタリティ・サービス演習	選択	26	国際観光とホスピタリティサービス（1） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例
		27	国際観光とホスピタリティサービス（2） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例
		28	国際観光とホスピタリティサービス（3） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例
		29	国際観光とホスピタリティサービス（4） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例
地域と文化	選択	14	石川の温泉と観光文化 温泉は近世以降、湯治から観光地へと変化し周辺地域の産業構造を変化させていった。その過程について学習する。
地域と産業	選択	7	聖地巡礼と観光業 湯涌温泉、自衛隊小松基地などのアニメーションを活用した地域活性事例について学習する。

上記より、申請時の教育課程において、68 科目中 7 科目（教育課程全体の約 10%）がグローバル化やインバウンドに関する内容を一部含ませたうえで配置をしていた。なお、7 科目の内、必修科目は 2 科目であった。

しかし、結果として、グローバル化やインバウンドに特化した科目の配置がないため、グローバル化への対応について十分担保した教育課程の編成になっていないというご指摘から、養成する人材像およびディプロマ・ポリシーに合わせて、グローバル化に特化した以下の科目を 2 科目増やした。

＜追加した科目＞

・グローバル経営論（職業専門科目：2 単位・必修）

・異文化コミュニケーション（展開科目：2 単位・選択）

教育課程の見直しに伴い、補正時の教育課程においては、72 科目中 9 科目（教育課程全体の約 13%）がグローバル化やインバウンドにも対応できる内容を一部含ませたうえで配置をし直した。

以上から、養成する人材像にとって必要な能力を涵養するための科目について、教育課程を見直し、適切な科目を配置した。

【資料９】グローバル化対応科目のシラバス（グローバル経営論、異文化コミュニケーション）

（新旧対照表）シラバス

新	旧
グローバル経営論	（追加）



かなざわ食マネジメント専門職大学

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	グローバル経営論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	反田　和成	実務経験の内容	本科目の担当教員は、国内最大手の総合商社にて、海外へ駐在し、事業会社へ出向して経営戦略の策定・実行の豊富な経験があり、海外顧客との取引や現地ビジネス立ち上げで得たノウハウと知見を活かして、グローバル経営について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/－）	○				

講義概要	
講義概要	本講義は、国際ビジネスの基礎知識を学び、ダイナミックにグローバル展開する企業の活動を理解すると共に、国際経営戦略、リスクマネジメント、マーケティング、M&A、組織形態、人的資源管理等について学ぶ。具体的には、日本企業による海外展開の背景や進出先、事業内容等を学習し、その内容を体系的に整理することが求められる。 また、グローバル経営の諸理論を踏まえて、経営戦略、リスクマネジメント、M&A、、マーケティング等、機能別に見た企業経営や海外子会社の経営管理を理解し、グローバル人材として必要な知識・能力（基礎力・応用力）を習得する。なお、実種別、国別に見た企業のグローバル経営における相違を確まえ、様々なグローバル経営の日々方をケーススタディにて学習し、課題探究・問題解決ができる能力（実践的課題解決能力）を身に付けることを目的とする。なお、事例分析は、統食業、食品事業、サービス業などの事例を取り上げて行う。
到達目標	1.企業活動のグローバル化の基本的な歴史や現状、担え方を理解する。 2.グローバル経営の多様化を知ることで視聴人としての知見や視野を広げる。 3.ケーススタディにて問題解決能力や意思決定プロセスを修得する。講義内のグループディスカッションを通して、論理的思考を身に付ける。 4.企業のグローバル経営を調査・分析し、その結果を発表することで、プレゼンテーション能力や経営分析能力などを修得する。
講義方法	毎回講義で講義資料と関連資料（新聞・雑誌記事等）を配布し、その日のテーマについて事例をなるべく多く使った講義を行う。また、学生のプレゼンテーションや講義内のグループディスカッションなど、講義は一方通行ではなく、講義や問題点を協議しながら双方向で進める。なお、講義の進捗状況により、非常計画を変更することがある。
授業時間外における予・復習等の指示	新聞、雑誌等でグローバルビジネスのニュースに目を通すこと。また、講義に直接使用する教科書、参考書はないが、参考となる書籍として、次の書籍を推薦している。・吉原英樹（2015）「国際経営　第4版」有斐閣アルマ　・中川功一・林正（2015）「日本の国際経営」有斐閣ストゥディア
成績評価の方法	定期試験（40%、持ち込み可）、プレゼンテーション（30%）、講義内のグループディスカッション（30%）を総合的に判断して評価する。

テキスト等	書名	出版社名	定価	初版N
	使用しない	－	－	－

履修上の注意	
	講義中は適宜質問は回答する等、機能的な態度で出席すること。 また、本講義では、常にこちらから皆さんに質問を投げかけるので、その都度一は原命考えること。

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	反田　和成	ガイダンス、グローバル経営とは何か、グローバル経営論の学び方はか	－
2	同上	グローバル経営論の基礎理論	－
3	同上	グローバル経営における経営戦略 ・ビジョン、ターゲット、戦略、戦術、アクションプラン	－
4	同上	企業活動のグローバル化の歴史 ・キリンビールの海外進出に関する事例分析	－
5	同上	グローバル経営におけるトレードビジネス ・三菱重事の開始問題におけるバリューチェーンの事例分析	－
6	同上	海外子会社のグローバル経営 ・食品系海外子会社の管理体制や不正問題に対する経営管理の事例分析	－
7	同上	グローバル経営におけるリスクマネジメント ・日清食品のグローバルリスクマネジメントの事例分析	－
8	同上	グローバル経営におけるマーケティング戦略 ・エースコックのベトナムにおけるマーケティング戦略の事例分析	－
9	同上	中小企業のグローバル経営戦略 ・食品系地域中小企業の海外進出における事例分析	－
10	同上	グローバル経営における M&A と戦略的提携 ・九亀製糖と米国系投資ファンドの戦略的提携の事例分析	－
11	同上	日本から西外への進出企業の事例研究① ・学生のプレゼンテーション	－
12	同上	海外から日本への進出企業の事例研究② ・学生のプレゼンテーション	－
13	同上	グローバル経営における人的資源管理 ・KFCのグローバル人的資源管理の事例分析	－
14	同上	グローバル経営における組織形態 ・味の素のグローバル組織形態の事例分析	－
15	同上	AI・IoTを活用したグローバルビジネスの展開と経営戦略 ・マクドナルドのAI・IoTを活用したグローバルビジネスの事例分析	－

異文化コミュニケーション

かなざわ食マネジメント専門職大学

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	異文化コミュニケーション			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	加藤　優子	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目（○／－）	—				

講　義　概　要	
講義概要	本講義では、社会や世界との関わりの中で、他者とのコミュニケーションを行う力を育成する観点から、コミュニケーションと文化の関係性について学ぶことを目的とする。異文化コミュニケーション研究の基礎的な事例を学びながら、様々な国や地域の文化的特徴と、それらがコミュニケーション活動に及ぼす影響について学ぶ。また、アクティブ・ラーニングの一環として、ロールプレイなどによるグループ・ワークを通し、多様な文化的背景を持つ人々との交流場面を疑似的に体験しながら、文化の多様性および異文化交流の意義について学ぶ。
到達目標	コミュニケーションと文化の関係性を理解する。異文化コミュニケーション活動の背景にある様々な国や地域の文化的特徴に関する基本的な知識を身に付ける。文化の多様性および異文化交流の意義について理解する。本授業を通し、グローバルに展開するフードサービス・マネジメントに関する知見を身に付ける。
講義方法	講義
授業時間外における学・課題等の指示	わからないことがあったら、図書館で調べたり技術教員に質問すること。
成績評価の方法	期末レポート（50%）、授業内レポート（30%）、平常点（授業の積極的参加）（20%）

	書名	出版社名	定価	ISBN
テキスト等	テキストは使用せず、オリジナルのプリントを適宜配布する。	—	—	—
履修上の注意	講義中は積極的な発言・質問を行うこと。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	加藤　優子	オリエンテーション：異文化コミュニケーションの世界	—
2	同上	異文化コミュニケーションについて（1）：異文化コミュニケーションのモデル	—
3	同上	異文化コミュニケーションについて（2）：非言語コミュニケーションにみる文化的影響	—
4	同上	異文化コミュニケーションについて（3）：コミュニケーション・スタイルにみる文化的影響	—
5	同上	グループ・ワーク「様々なコミュニケーション・スタイルに挑戦してみよう」	—
6	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（1）：文化の定義について	—
7	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（2）：ホフステードの文化次元	—
8	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（3）：日本の文化次元について	—
9	同上	グループ・ワーク「コミュニケーション活動における私たちの文化的特徴について考えてみよう」	—
10	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（1）：文化衝突の心理的背景	—
11	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（2）：価値観・偏見・自文化中心主義	—
12	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（3）：カルチャー・ショックの過程と影響	—
13	同上	グループ・ワーク「多国籍企業におけるカルチャー・ショック事例について学ぼう」	—
14	同上	異文化コミュニケーションのこれから：よりよい相互理解を目指して	—
15	同上	まとめ	—

（追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

６．＜展開科目の設定の考え方が不明確＞ 展開科目のうち、地域関連科目群に区分される科目について、すべて選択科目として設定されているが、ディプロマ・ポリシーに掲げる「地域社会の状況を把握」することを教育課程上どのように担保するのか不明確であることから、必修・選択区分の設定の妥当性について明確に説明するか、必要に応じて適切に修正すること。

（対応）

ご指定のとおり、養成する人材像とディプロマ・ポリシーの修正に伴い、展開科目に新規科目として「地域学概論」（2 単位）を必修として開講し、専任教員（教授）を配置した。

専門職大学設置基準第 13 条において、展開科目は「専攻に係る特定の職業の分野に関連する分野における応用的な能力であって、当該職業の分野において創造的な役割を果たすために必要なものを育成するための授業科目」として開設することとされており、本学はこれらをふまえたうえで、展開科目として「考え方と発想力科目群」「情報関連科目群」「地域関連科目群」の３つの科目群を設定し、フードサービスに関連する周辺分野を学ぶことにより、柔軟で新しい発想と広い視野、そしてそれらを結びつけ、組み合わせることで生まれる独創力を養うことを目的とする科目を配置している。

養成する人材像の見直しに伴うディプロマ・ポリシーの修正により、展開科目の構成についても見直しを行い、地域について理解するための視点について総論的に学ぶための「地域学概論」を必修科目として追加した。

本学における主要科目とは、本学が養成する人材に必要な実践力を身につけるための科目を指す。科目の目標を達成するために必要な知識と技術を習得するための科目を、主要科目として位置付け、必修科目の履修を通して、本学が養成する人材像の基盤となる理論と実践力を身につけることができ、学生の興味・関心やキャリアデザインに応じて選択科目を履修することで、ディプロマ・ポリシーを達成できる教育課程とした。ディプロマ・ポリシーに掲げる「地域社会の状況を把握」することを教育課程上どのように担保するのか不明確であるという点は、地域について歴史、文化、観光、産業などの細かい分野を学修する前段階として、地域に対する理解を深めるための枠組みを学ぶために「地域学概論」を必修として設け、それを地域学習の最初に学ぶ体系とし、教授を配置することで担保した。

【資料１０】シラバス（地域学概論）

（新旧対照表）シラバス

新	旧
地域学概論 	（追加）

かなざわ食マネジメント専門職大学

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	地域学概論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	前下 保弘	実務経験の内容	–		
実務経験のある教員による授業科目（○/–）	–				

講 義 概 要

講義概要	地域が活性化すると、人の往来が活発になり小さな経済が回り出す。その結果、地域には経済的なゆとりが生まれ、そこに生活を営む人々の暮らしにゆとりが生まれ、心も豊かになる。 「地方の時代」と言われてひさしく、今この時点でも全国各地で多様多彩な地域活性化活動が展開されている。 ★講義では、取り扱い範囲の広い「地域」を「歴史」「文化」「産業」に「地域」を絡ませるその視点からアプローチする。 ★講義は、地域系科目の導入科目として、次年度以降に開講される科目の選択に際して、ナビゲーターの役割を担う。
到達目標	地域活性化に関する事象を観察して、「持続可能な地域」を自分なりにイメージできるとともに、一般的な時事会話で用語を使いこなせるようになる。
講義方法	講義および演習
授業時間外における予・復習等の指示	事前に配布する資料に目を通して授業に臨むこと。
成績評価の方法	毎回の授業終了でふりかえりの時間を設け、「コメント・ペーパー」を記入する。また、授業期間中に「課題レポート」の提出を課す。 評価方法：コメント・ペーパー 30%、レポート 70%
テキスト等	書名 / 出版社名 / 定価 / ISBN 使用しない。 / – / – / –
履修上の注意	–

講 義 計 画

NO	担当者	学修内容	備考
1	前下 保弘	ガイダンス（履修の方針、講義の構成、評価方法、講義内容の紹介）	–
2	栄上	（情報）データでみるわたしたちの地域 RESAS（地域経済分析システム）	–
3	栄上	（情報）SNSを活用して地域の特徴を知る	–
4	栄上	（歴史）地域資源を活用した国際文化都市づくり	–
5	栄上	（歴史）伝統工芸とクラフト・ツーリズム	–
6	栄上	（文化）ルーラル・ビジネスと「田舎力」	–
7	栄上	（文化）文化遺産登録の光と影	–
8	栄上	（産業）グローバル・ニッチ企業	–
9	栄上	（産業）産業クラスターが生み出す地域イノベーション	–
10	栄上	ケース・スタディ(1) 新幹線開業がもたらす便益と諸問題	–
11	栄上	ケース・スタディ(2) コンパクト・シティ	–
12	栄上	ケース・スタディ(3) 食の地域ブランド戦略	–
13	栄上	ケース・スタディ(4) 循環共創のまちづくり	–
14	栄上	ケース・スタディ(5) ご当地キャラ	–
15	栄上	まとめ 持続可能な地域マネジメントを求めて	–

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　4.3.3 展開科目の考え方

新	旧
（略） （３）地域関連科目群 近年は、企業の社会貢献や社会の持続可能性から SDG s（持続可能な開発目標）に対する取り組みなどが重視されつつあり、それらの流れを踏まえて、フードサービス企業は、生命に直接かかわる食べ物を提供する企業として、商品の安全性や品質維持だけではなく、社会とのかかわり方を考えていく必要がある。ミクロ的には企業実績に直接的に関わる店舗展開を行う際に最も	（略） （３）地域関連科目群 近年は、企業の社会貢献や社会の持続可能性から SDG s（持続可能な開発目標）に対する取り組みなどが重視されつつあり、それらの流れを踏まえて、フードサービス企業は、生命に直接かかわる食べ物を提供する企業として、商品の安全性や品質維持だけではなく、社会とのかかわり方を考えていく必要がある。ミクロ的には企業実績に直接的に関わる店舗展開を行う際に最も

重視される立地条件や、地域に合わせた店舗形態であるが、これは職業専門科目のほうで扱うことになるため、展開科目においてはマクロ的に地域社会を理解し、社会貢献の必要性や持続性の視点から考えることが、地域に関する科目の目的である。 地域に関する科目は、地域を分析する切り口や考え方など基本を学ぶ「地域学概論」、歴史的な社会形成プロセスから地域を考えてゆく「地域と歴史」、地域の経済的面から産業構造特性を学ぶ「地域と産業」、地域のコミュニティや社会慣行、消費性向、食文化形成に大きく影響を与える文化的基盤を学ぶ「地域と文化」、近年のインバウンド増大などを受けて、フードサービス分野と観光の関係を考える「地域と観光」の５科目を設置する。なお、〝地域〟という意味は、厳密に定義されてはいないが、自然や人間社会のコミュニティや企業などがある地理的範囲に存在するすべてを包含する総体をいう。それをフードサービス企業経営の視点と知識を前提に理解し、事業活動を通じて社会的な課題解決に結び付けようとするものである。学際的な要素を含むため「展開科目」として設定し、地域社会を理解するための枠組みを、事例を通じて学ぶ。また、フードサービスの地域社会への位置づけや意義を考えるうえで、職業専門科目において学んだ内容の応用範囲を拡大し、広い視点を身につけることを目指す。地域を把握する基本的な枠組みを学ぶ「地域学概論」を必修科目として設定し、他の科目は個々の学生の必要度や興味関心により学ぶ科目として位置づけ、選択科目として配置する。	重視される立地条件や、地域に合わせた店舗形態であるが、これは職業専門科目のほうで扱うことになるため、展開科目においてはマクロ的に地域社会を理解し、社会貢献の必要性や持続性の視点から考えることが、地域に関する科目の目的である。 地域に関する科目は、歴史的な社会形成プロセスから地域を考えてゆく「地域と歴史」、地域の経済的面から産業構造特性を学ぶ「地域と産業」、地域のコミュニティや社会慣行、消費性向、食文化形成に大きく影響を与える文化的基盤を学ぶ「地域と文化」、近年のインバウンド増大などを受けて、フードサービス分野と観光の関係を考える「地域と観光」の４科目を設置する。なお、〝地域〟という意味は、厳密に定義されてはいないが、自然や人間社会のコミュニティや企業などがある地理的範囲に存在するすべてを包含する総体をいう。それをフードサービス企業経営の視点と知識を前提に理解し、事業活動を通じて社会的な課題解決に結び付けようとするものである。学際的な要素を含むため「展開科目」として設定し、地域社会を理解するための枠組みを、事例を通じて学ぶ。また、フードサービスの地域社会への位置づけや意義を考えるうえで、職業専門科目において学んだ内容の応用範囲を拡大し、広い視点を身につけることを目指す。個々の学生の必要度や興味関心に対応して学ぶ科目として位置付け、選択科目として配置する。 （追加）

（４）展開科目の履修設定 展開科目における必修の考え方は、各科目群の基本となる科目もしくは社会的な流れなどから今後必要度が高まると考えられる科目を、必修科目として位置付けている。 「考え方と発想力科目群」は、物事を体系的に考え整理していくことが基本であることから「思考の整理学」を必修に、それ以外の科目を選択とした。「情報関連科目群」は、社会的な情報システムの役割、セキュリティ、リスク、知的財産のいずれも近年のトピック的な分野であり、今後の企業経営を考えていくうえで必要であることから、すべて必修科目として設定した。「地域関連科目群」は、地域を知るうえで基本となる「地域学概論」を必修科目とし、それを発展させていく方向として歴史、観光、文化、産業の４つの切り口に基づく科目から選択可能な形とした。	（追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

7．＜使用する教材が不明確＞ シラバス上の、「テキスト等」の欄において、「適宜指示する。」とだけ記載され、使用される教材が不明な例が多数あり、当該科目の内容・水準の妥当性が判断できないことから、各科目において使用される教材について明記すること。

（対応）

ご指摘のとおり、申請時の教育課程において、シラバスの「テキスト等」の欄が「適宜指示する。」と記載されていた 34 科目について、見直しを行い適切に明記した。

シラバスの「テキスト等」の欄において「適宜指示する。」と記載されていた科目

科目区分		授業科目の名称	配当年次	使用教材が「適宜指示」と記載
基礎科目		アカデミックリテラシー	1前	●
		キャリアデザイン	1前	●
		コミュニケーション論	1後	●
		プレゼンテーション論	2前	●
		ネットワーク基礎論	2前	●
		企業の社会的責任	2後	●
		セキュリティ基礎論	2後	●
		情報リテラシーⅠ	1前	●
		情報リテラシーⅡ	2前	●
職業専門科目	基盤科目群	経営学概論	1前	●
		経済学概論	1前	●
		法学概論	1前	●
		労務管理と法	1後	●
		企業システム論	2前	●
	フードサービスマネジメント科目群	プロモーション論	2後	●
		フードサービスマーケティング論	2前	●
		マーケティングリサーチ実習	2後	●
		事業・商品開発論	3前	●
		プランニング実習	3後	●
		店舗管理システム論	3前	●
		フードサービス経営分析	3通	●
		起業論	4前	●
		食品衛生学	1後	●
		食品関連法規	2前	●
		ホスピタリティ論	1後	●
		調理学実習Ⅰ	2前	●
		調理学実習Ⅱ	2後	●
		商品開発実習	4前	●
展開科目	情報連携科目群	情報と社会	2前	●
		情報セキュリティ	2後	●
		情報ネットワークと知的財産	4前	●
	地域連携科目群	地域と歴史	2前	●
		地域と文化	3前	●
		地域と産業	4前	●

シラバスにおけるテキスト等の内容が不明な例が多く、当該科目の内容・水準の妥当性が判断できないという指摘をうけ、「適宜指示する。」と記載されていた 34 科目については、具体的にテキスト使用の場合は「テキスト名の記載」、教員が資料を作成して配布する場合は「資料を配布」、特に不要の場合は「使用しない」のいずれかの表記とし、参考資料等を記載し、科目の内容や水準が明確になるように修正した。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

８．＜臨地実務実習に関する疑義＞
臨地実務実習について、養成しようとする人材像に合致した実習内容であるか不明確であることから、以下の点を是正し、専門職大学として養成する人材にふさわしい水準・内容の計画となるように適切に改めること。
（１）臨地実務実習施設の選定方針に、臨地実務実習の目的として掲げられている、「ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につける」、「管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につける」ことができるかといった観点が含まれておらず、臨地実務実習の目的を達成できる施設の選定がなされているのか疑義がある。ついては、臨地実務実習施設の選定方針について、専門職大学にふさわしい実習の質を確保するといった観点から適切に改めるとともに、個別の臨地実務実数施設についても必要に応じ見直しを行い、あわせて、各臨地実務実習施設の当該選定方針への適合性をどのように確認するのかについても明確に説明すること。

（対応）

ご指摘に従い、臨地実務実習施設の選定方針について、審査意見１を受けディプロマ・ポリシーの見直しを図ったことで、専門職大学にふさわしい実習の質を確保するという観点から、以下の選定方針を追加し、実習施設を選定し直した。

＜臨地実習Ⅰ・Ⅱ＞

１．店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開している。
※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。
２．各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。
３．店舗従業員数が５名超であること。

＜臨地実習Ⅲ＞

１．店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開している。
※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。
２．各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。
３．従業員数が５名超であること。

４．セントラルキッチンを導入していること。

臨地実習Ⅰ～Ⅲの共通事項である１～３については、以下のとおりである。

1 については、本学が指定する各項目についてマニュアル化が図られている企業は、業務手順が体系化されており、業務処理に関して一定水準の効率化が図られていることを意味する。それをを確認することで、実習先の業態やサービス内容の違いによって実習の質的な差異が極力生じないよう配慮する。各業務に関する基本的な考え方や手順が体系的なマニュアルとして整備されている企業は、教育訓練の面においても一定の質を担保することができる。本学が定義する「マニュアル化」とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態とした。

本学が指定するマニュアル化の項目は以下の 12 点である。

＜マニュアルの導入状況について＞

①衛生管理
②食材（原材料）について
③下処理について
④調理方法について
⑤調理器具、備品等の取り扱いについて
⑥労働安全衛生について
⑦食品表示について
⑧接客について
⑨アレルギー
⑩店舗管理
⑪クレーム対応
⑫緊急時について

2 については、人事考課の試験や制度が導入されていることで、店舗・企業内において実習指導者がマネジメントする立場として社内基準を満たした人材であることが明確になり、実習指導者の水準が実習先によって大きな差が生じないと考える。

なお、人事考課の試験や制度の導入状況については、上記のマニュアル化が図られているかを確認するアンケートに、以下の項目として追加し、合わせて実習先の状況を確認する。

＜研修・人事考課について＞

①新入社員研修
②スキルアップ研修

③店舗マネジャー（店長）としての研修
④昇進基準
⑤昇進試験

3については、中小企業基本法における小規模企業の定義において「従業員数が5名以下」とされており、「組織」の最小単位の従業員数としての5名以上という基準があり、さらにフードサービスという業態の特徴から「5名超」とすることが、組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したためである。

最後に、臨地実習Ⅲの選定条件である「4、セントラルキッチンを導入していること。」について、以下のとおり説明する。
セントラルキッチンを導入している企業では、各チェーン店舗で提供しているメニューおよび加工品において、製造・配送・保管・提供のプロセスにおいて一定以上の衛生基準を満たし、さらに流通の仕組みも確立されていると判断できる。よって、組織的なシステムを備えていることから、実習施設としての質を担保する水準のひとつになると判断したためである。

上記選定基準を追加し、アンケートとヒアリングを行うことで、選定方針の適合性を確認し、専門職大学としてふさわしい実習の質を確保できるようにした。

（新旧対象表）「設置の趣旨等を記載した書類」　11.4　実習水準の確保の方策

新	旧
11.4　実習水準の確保の方策 実習先の選定については、実習の目的を担保できるよう、養成する人材像と実習の質の担保の観点から下記条件に全て該当することとする。また、臨地実習の受け入れについて、実習先と事前に実施協定書を交わすことで、実習の条件について双方で確認できるようにする。 ≪実習先について≫ ●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェ	11.4　実習水準の確保の方策 実習先の選定については、実習の目的を担保できるよう、下記条件に全て該当することとする。また、臨地実習の受け入れについて、実習先と事前に実施協定書を交わすことで、実習の条件について双方で確認できるようにする。 ≪実習先について≫ ●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン

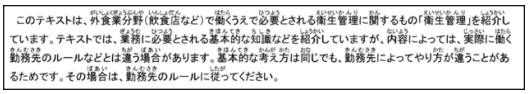
ーン展開するフードサービス企業である。 ※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。 ・臨地実習Ⅲの受け入れも可能である。 ・各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。 ・従業員数が5名超であること。	展開するフードサービス企業である。 ・臨地実習Ⅲの受け入れも可能である。 （追加）
●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られているチェーン店舗を展開するフードサービス企業である。 ※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。 ・本社や本部としての機能を有している。 ・各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。 ・従業員数が5名超であること。 ・セントラルキッチンを有していること	●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られているチェーン店舗を展開するフードサービス企業である。 ・本社や本部としての機能を有している。 （追加）
（1）マニュアルの重要性について 選定方針の一つとして、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサー	（追加）

ビス企業である」という条件を設定した背景として、養成する人材像と実習の質の担保の観点が挙げられる。 本学が養成する人材は、卒業後の進路や職務内容として、個人で飲食店を経営する店舗での店舗マネジャーではなく、組織としてフードサービス事業を展開する企業への就職を想定しており、そのような組織で必要とされる「店舗マネジャー」としての基礎的な知識や技術を 4 年間の教育課程において修得することを目的とする。 以上のことから、養成する人材像をふまえて、チェーン店舗を展開するフードサービス企業であることを前提とし、なおかつ店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが明文化されている「マニュアル」が導入されていることを臨地実務実習施設の選定方針として設定した。 チェーン店舗を展開するフードサービス企業では、提供するメニューやサービス方法、衛生管理やオペレーションなど、各店舗での質を一定保つことが求められるため、主に「マニュアル」と「社員研修」によって同質性を確保している。マニュアルが導入されていることで、業務内容が明文化・可視化され、誰にでも同じ業務を行うことが可能となる。また、業務が標準化されていることで、基準・規定が明確になるため、店舗内のあらゆる場面において適切な行動を迅速に判断することができる。よって、同質性を確保するうえで「マニュアル」は非常に重要な役割を果たしているといえる。 本学が養成する人材は、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に中核経営人材へ成長していく	

ための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を修得した人材であり、卒業後の進路についても「マニュアル」に基づいて業務を行い、店舗を運営しているフードサービス企業を想定している。 店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが可視化・明文化されている「マニュアル」が導入されていることで、初めてフードサービス企業で実習に臨む学生にとっては業務内容や店舗内における基準・規定等が明確になり、また初めて実習生を指導する実習指導者にとってもマニュアルに基づいた指導になるため、双方にとって情報伝達の齟齬が少なくなることが期待でき、実習の質を担保できることにもつながっているといえる。 フードサービスには、多様な業態があり、それに伴い提供するサービス内容も異なる。どのような業態の実習先においても、実習の質を担保することができるよう、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている」ことを選定方針の一つとして設定し、学生・実習先の双方がより充実した実習を行うことができるようにした。 また、「マニュアル化が図られている」ことについては、アンケートを用いて確認をする。【資料 11-5】アンケートについては、12 項目に関するアンケートの導入状況を確認し、さらにアンケート結果を数値化することで、各店舗のマニュアル化がどの程度図られているかを具体的に把握し、実習施設の選定方針に従い、実習施設としての条件を満たせていることを確認した。 アンケートの 12 項目については、以下のとおりである。	

＜マニュアルの導入状況について＞ ①衛生管理 ②食材（原材料）について ③下処理について ④調理方法について ⑤調理器具、備品等の取り扱いについて ⑥労働安全衛生について ⑦食品表示について ⑧接客について ⑨アレルギー ⑩店舗管理 ⑪クレーム対応 ⑫緊急時について アンケートの実施方法については、実習施設の本社・本部に対してアンケートを実施し、チェーン展開している実習受け入れ店舗のマニュアル化の程度および状況について確認し、結果を数値化することで、選定基準を満たしたことを明確にした。 アンケート項目として挙げた内容については、外食産業で特定技能外国人が働く際に必要となる外食業特定技能１号技能測定試験の合格を目指す際に学習する、一般社団法人フードサービス協会が作成した「外食業技能測定試験学習用テキスト」の内容を参考とし、本学が作成した。 本テキストを参考とした理由として、外食業特定技能１号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）に記載されている「試験水準」が、外食産業で１～３年程度の実務経験者の半数以上が理解している内容というレベルに設定されており、フードサービス業界に従事する人材にとって、基礎的な項目であると判断したためである。 なお、農林水産省食料産業局食文化・市場	

開拓課外食産業室に確認したところ、「我が国の外食業における実務」とは、日本国内の標準的な外食店舗における業務指示、研修等のコミュニケーション、接客等のサービスに係るコミュニケーションが、通常日本語で行われていることを前提にしており、日本語の習熟度や国籍は考慮をしていない試験水準とのことであった。 外食業特定技能１号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）より抜粋 3　試験水準 試験は食品衛生に配慮した飲食物の取扱いに加え、調理から接客に至る一連の業務を担い、管理することができる知識・技能を有していることを確認する観点から、試験の水準（難易度）は、我が国の外食業における実務経験年数の合計が平均２年程度（１～３年程度）の者が、本試験に特化した学習用テキスト等を用いた準備を行わずに受験した場合に５割程度が合格する程度の水準とする。 アンケートの作成にあたり、マニュアル化の導入状況を項目のみの基準として設定した背景として、フードサービス企業の業態の多様化がある。フードサービス企業の業態には様々なものがあり、各種レストランや回転すし、カフェやラーメンなど、業態によって取り扱う商品やメニュー、サービス方法や内容も店舗によって異なる。つまり、具体的な業務内容や手順を記載したマニュアルは、各企業・店舗によって内容や重要視するポイント等が異なるといえる。実際に、外食業特定技能１号技能測定試験学習用テキストにも、冒頭に「基本的な考え方は同じだが、勤務先によってやり方が異なる」という記載があることから、マニュアル化が図られている具体的な内容よりも、基本的な考え方となる項目でマニュアル化の程度を確認することで、実習先としての基準を設定することとした。 外食業特定技能１号技能測定試験学習用テ	

キスト（一般社団法人日本フードサービス協会）より抜粋  このテキストは、外食業分野（飲食店など）で働くうえで必要とされる衛生管理に関するもの「衛生管理」を紹介しています。テキストでは、業務に必要とされる基本的な知識などを紹介していますが、内容によっては、実際に働く勤務先のルールなどとは違う場合があります。基本的な考え方は同じでも、勤務先によってやり方が違うことがあるためです。その場合は、勤務先のルールに従ってください。 （２）社員研修制度と実習の質について マニュアル化の程度の違いによって実習における質的な差異への対応については、チェーン店舗を運営している本社・本部の社内体制として、人材育成や人事考課に関する「社員研修」の制度の有無を、マニュアル化が図られているか確認するアンケートに以下の項目として追加し、合わせて実習先の状況を確認する。 ＜研修・人事考課について＞ ①新入社員研修 ②スキルアップ研修 ③店舗マネジャー（店長）としての研修 ④昇進基準 ⑤昇進試験 「社員研修」の導入状況を確認することにより、実習指導者が社内における一定水準を満たしており、かつ本学の実習指導者の要件を満たせていることで、質的な差異が生じないように対応する。研修・人事考課について導入状況を確認することで、企業全体としてフードサービスに関する知識と技術を一定以上修得できる仕組みと評価体制が整っていることを確認する。 これらのアンケート結果を数値化することで、実習施設の選定方針に従い、実習施設としての条件を満たせていることを確認し、実習施設を選定した。	（追加）

アンケート結果の具体的な数値化の方法については、以下のとおりとし、最終基準を満たしているチェーン店舗へ選定している。

アンケート結果による選定基準（○＝1点として算出）

項目	各基準	最終基準
（1）マニュアルの導入状況について	6点以上	8点以上
（2）研修・人事考課について	2点以上	

（2）従業員数の基準について
中小企業基本法の小規模企業の定義の中に、「従業員数が5名以下」であるとされており、「組織」の最小単位の従業員数の目安としての「5名以下」を基準とし、さらにフードサービスという業態の特徴から「5名超」とすることが、組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したためである。

＜中小企業者の範囲と小規模企業者の定義：(参考)中小企業基本法第2条第1項＞

業種	中小企業者（下記のいずれかを満たすこと）		小規模企業者
	資本金の額又は出資の総額	常時使用する従業員の数	常時使用する従業員の数
①製造業、建設業、運輸業 その他の業種(②～④を除く)	3億円以下	300人以下	20人以下
②卸売業	1億円以下	100人以下	5人以下
③サービス業	5,000万円以下	100人以下	5人以下
④小売業	5,000万円以下	50人以下	5人以下

※中小企業基本法上においては「中小企業の定義」ではなく「中小企業者の範囲」、

（追加）

「小規模企業」ではなく「小規模企業者」と規定されている。 （3）セントラルキッチンの導入について セントラルキッチンを導入していることは、各チェーン店舗で提供しているメニューおよび加工品において、一定以上の衛生基準を満たし、さらに流通の仕組みも一定以上確立されていると判断できる。よって、実習施設としての質を担保する水準のひとつになると判断したためである。	（追加）
≪実習指導者について≫ ●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店長や副店長といった管理職の経験が5年以上ある。 なお、管理職の経験については、これまでの職務経歴における管理職経験年数の合算として算出したものを指す。	≪実習指導者について≫ ●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店長や副店長といった管理職の経験が3年以上ある。 （追加）
●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・新人社員や一般社員への指導経験がある。（役職を有している） ・企業の全体像を把握し、担当事業部のマネジメント経験がある。	●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・新人社員や一般社員への指導経験がある。（役職を有している） ・企業の全体像を把握し、担当事業部のマネジメント経験がある。
（1）実習指導者の経験年数の設定について 実習指導者の経験年数を設定した理由として、厚生労働省「キャリアマップ、職業能力評価シート導入・活用マニュアル　外食産業の人材育成のために」に記載されている キャリアマップを参考とした。 キャリアマップとは、「1.2.5 フードサービ	（追加）

スにおける能力水準」で記載した「職業能力評価基準」で設定されているレベル 1～4 をもとに、本業種の代表的な職種における能力開発の標準的な道筋を示したものである。【資料 11-6】 各レベルの下に記載されている年数は、各レベルの習熟の目安となる年数であり、実習指導者となる店舗運営責任者（店長）については、3～4 年が習熟の目安になると記載されている。よって、適切な指導が行える体制を整えるために、実習指導者の経験年数を「5 年以上」とし、実習指導者の経験年数の条件を設定した。	

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（２）臨地実務実習施設の選定方針の一つである「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である」について、当該条件の妥当性が不明であることから、明確に説明するとともに、「マニュアル化が図られている」ことをどのように確認するのか及び各施設間のマニュアル化の程度の違いにより、実習における質的な差異が生じないようどのように対応するのかについてもあわせて明確に説明すること。

（対応）

ご指摘に従い、各指摘事項について以下の通り説明する。

１、選定方針の妥当性について

選定方針の一つとして、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である」という条件を設定した背景として、養成する人材像と実習の質の担保の観点が挙げられる。つまり、店舗における業務標準化の仕組みを備えていることである。

（１）養成する人材像

申請時の養成する人材像は「企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織経営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナル」とし、厚生労働省「職業能力評価基準」に記載されている内容では、レベル２に位置づけられる即戦力を身につけ、入社後にはレベル３以上の職位を担える基盤能力を身につけた人材を養成する構想であった。

厚生労働省「外食産業の人材育成のために」職業能力評価基準より抜粋

レベル２ 店舗開発、商品開発等の実務担当者として、創意工夫を凝らし、自主的な判断・改善・提案を行いながら職務を遂行するために必要な能力水準。または、店長として、店舗運営全般を遂行するために必要な能力水準。 レベル３ 中規模組織の責任者として、部門方針に従った運営計画を立案し、組織及び業務の統括を行うために必要な能力水準。または店舗開発、商品開発など担当職務における高度専門職として、高度な企画・立案及び問題解決を行い、会社業績の向上に貢献を行うために必要な能力水準。または、フランチャイズ店経営者等として、店舗経営を行うために必要な能力水準。

よって、卒業後の進路や職務内容としては、個人で飲食店を経営する店舗での店舗マネジャーではなく、組織としてフードサービス事業を展開する企業への就職を想定しており、そのような組織で必要とされる「店舗マネジャー」としての基礎的な知識や技術を4年間の教育課程において修得することができる構想であった。

以上のことから、養成する人材像をふまえて、チェーン店舗を展開するフードサービス企業であることを前提とし、なおかつ店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが明文化されている「マニュアル」が導入されていることを臨地実務実習施設の選定方針として設定した。

チェーン店舗を展開するフードサービス企業では、提供するメニューやサービス方法、衛生管理やオペレーションなど、商品とサービスについて各店舗での質を一定に保つことが求められるため、主に「マニュアル」と「社員研修」によって同質性を確保している。業務内容が明文化・可視化されているのがマニュアルであり、それに従えば誰にでも一定水準の業務を行うことが可能となる。また、業務が標準化されていることで、基準・規定が明確になるため、店舗内のあらゆる場面において適切な状況判断を下し行動に結びつけることができる。よって、業務遂行の同質性を確保するうえで「マニュアル」は非常に重要な役割を果たしているといえる。

本学が養成する人材は、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を修得した人材であり、卒業後の進路についても企業的経営の目安の一つである「マニュアル」が整備されているフードサービス企業を想定している。審査意見1（1）に伴い、養成する人材像を見直したが、卒業後の進路や職務内容については、申請時と変更がなく、補正申請にあたり臨地実務実習施設の選定方針には引き続き「店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である。」ことは変更せず、さらに「※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。」という条件を追加した。

（2）実習の質の担保

店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが可視化・明文化されている「マニュアル」が導入されていることで、次のようなメリットが存在する。初めてフードサービス企業で実習に臨む学生にとっては、業務内容や作業手順、店舗内における基準・規定等がマニュアルにより明確になるとともに、その背景にある考え方を理解する機会となる。また、初めて実習生を指導する実習指導者にとっても、研修マニュアル等に基づいた指導が可能であるため、双方にとって情報伝達や意思疎通の齟齬が少なくなることが期待できる。それらの効果は、実習の質を担保できることにもつながる。

フードサービスには、多様な業態があり、それに伴い提供するサービス内容も異なる。

どのような業態の実習先においても、実習の質を担保することができるよう、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている」ことを選定方針の一つとして設定し、学生・実習先の双方がより充実した実習を行うことができるようにした。

２、マニュアル化の確認方法について

臨地実務実習施設の選定方針の一つである「マニュアル化が図られている」ことについては、アンケートを用いて確認をする。

マニュアル化が図られていることを確認するアンケートについては、12 項目に関するアンケートの導入状況を確認し、さらにアンケート結果を数値化することで、各店舗のマニュアル化がどの程度図られているかを具体的に把握し、実習施設の選定方針に従い、実習施設としての条件を満たせていることを確認した。

具体的には、実習施設の本社・本部に対して【資料１１】臨地実習受入に関するアンケートを実施し、チェーン展開している実習受け入れ店舗のマニュアル化の程度および状況について確認し、結果を数値化することで、選定基準を満たしたことを明確にした。

【資料１１】臨地実習受入に関するアンケート

アンケート項目として挙げた内容については、外食産業で特定技能外国人が働く際に必要となる外食業特定技能１号技能測定試験の合格を目指す際に学習する、一般社団法人フードサービス協会が作成した「外食業技能測定試験学習用テキスト」の内容を参考とし、本学が作成した。

本テキストを参考とした理由として、外食業特定技能１号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）に記載されている「試験水準」が、外食産業で１～３年程度の実務経験者の半数以上が理解している内容というレベルに設定されており、フードサービス業界に従事する人材にとって、基礎的な項目であると判断したためである。なお、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室に確認したところ、「我が国の外食業における実務」とは、日本国内の標準的な外食店舗における業務指示、研修等のコミュニケーション、接客等のサービスに係るコミュニケーションが、通常日本語で行われていることを前提にしており、日本語の習熟度や国籍は考慮をしていない試験水準とのことであった。

外食業特定技能１号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）より抜粋

> ３　試験水準
> 試験は食品衛生に配慮した飲食物の取扱いに加え、調理から接客に至る一連の業務を担い、管理することができる知識・技能を有していることを確認する観点から、試験の水準（難易度）は、我が国の外食業における実務経験年数の合計が平均２年程度（１～３年程度）の者が、本試験に特化した学習用テキスト等を用いた準備を行わずに受験した場合に５割程度が合格する程度の水準とする。

アンケートの作成にあたり、マニュアル化の導入状況を項目のみの基準として設定した背景として、フードサービス企業の業態の多様化がある。フードサービス企業の業態には様々なものがあり、各種レストランや回転すし、カフェやラーメンなど、業態によって取り扱う商品やメニュー、サービス方法や内容も店舗によって異なる。つまり、具体的な業務内容や手順を記載したマニュアルは、各企業・店舗によって内容や重要視するポイント等が異なるといえる。

実際に、外食業特定技能１号技能測定試験学習用テキストにも、冒頭に「基本的な考え方は同じだが、勤務先によってやり方が異なる」という記載があることから、マニュアル化が図られている具体的な内容よりも、基本的な考え方となる項目でマニュアル化の程度を確認することで、実習先としての基準を設定することとした。

外食業特定技能１号技能測定試験学習用テキスト（一般社団法人日本フードサービス協会）より抜粋

> このテキストは、外食業分野（飲食店など）で働くうえで必要とされる衛生管理に関するもの「衛生管理」を紹介しています。テキストでは、業務に必要とされる基本的な知識などを紹介していますが、内容によっては、実際に働く勤務先のルールなどとは違う場合があります。基本的な考え方は同じでも、勤務先によってやり方が違うことがあるためです。その場合は、勤務先のルールに従ってください。

３、実習の質的な差異が生じないようにするための対応について

マニュアル化の程度の違いによって実習における質的な差異への対応については、チェーン店舗を運営している本社・本部の社内体制として、人材育成や人事考課に関する「社員研修」の制度の有無を確認する。「社員研修」の導入状況を確認することにより、実習指導者が社内における一定水準を満たしており、かつ本学の実習指導者の要件を満たせていることで、質的な差異が生じないように対応する。

研修・人事考課について導入状況を確認することで、企業全体としてフードサービスに関する知識と技術を一定以上修得できる仕組みと評価体制が整っていることを確認する。

これらのアンケート結果を数値化することで、実習施設の選定方針に従い、実習施設と

しての条件を満たせていることを再確認し、実習施設を選定し直した。

アンケート結果の具体的な数値化の方法については、以下のとおりとし、最終基準を満たしているチェーン店舗へ選定し直した。

アンケート結果による選定基準（○＝1 点として算出）

項目	各基準	最終基準
（1）マニュアルの導入状況について	6 点以上	8 点以上
（2）研修・人事考課について	2 点以上	

アンケート結果により選定基準を満たしているチェーン店舗を運営する企業は下記資料１２の通りとなっている。

【資料１２】選定基準を満たしたチェーン店舗を運営する企業

また、選定基準を満たせていない以下の企業は、実習先から削除をした。

選定基準を満たせていないチェーン店舗を運営する企業のため、削除した施設

申請施設番号	施　設　名
24	株式会社エムアンドケイ　本社
25	株式会社エムアンドケイ　東京事務所
26	金沢まいもん寿司　本店
27	金沢まいもん寿司　新神田店
28	金沢まいもん寿司　白山インター店
29	金沢かつぞう
30	魚匠庵
68	株式会社ダイニング　本社
69	きはちらくはち花堂店
70	きはちらくはち片町店

実習施設の削除に伴い、実習施設の選定方針に基づき選定基準を満たした下記を新たに追加することで、十分な実習施設数を確保した。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（３）臨地実務実習施設として従業員数の非常に少ない施設が含まれているが、実習指導者が業務を行いながら学生への指導を支障なく実施することが可能であるか不明確であることから、妥当性について明確に説明するか実習先を適切に修正すること。

（対応）

臨地実務実習施設として従業員数の非常に少ない施設の場合、実習指導者が業務を行いながら学生への指導を支障なく実施することが可能であるか不明確であるとの指摘について、以下のとおり説明をする。

当初、実習施設の選定条件には従業員数の条件を含めない計画であった。まず、臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習先である店舗において、従業員数を基準に含めなかった理由として、「店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている」ことを条件とすることで、チェーン店舗を運営するにあたり、店舗運営の生産性を高める水準がマニュアルによって一定以上担保されており、それに伴った人員配置を、本社・本部の SV(スーパーバイザー)あるいは店舗マネジャーによって采配された結果であると判断したためである。

また、本実習の学生受け入れに際して、臨地実務実習施設使用承諾書を記入・回収する前に、必ず本社・本部の人事担当者あるいは経営企画担当者等に対して、以下の資料を用いて趣旨説明を十分に行っている。

＜本実習の学生受け入れの際に使用した資料一式＞

・本学のリーフレット（養成する人材像、教育課程の特徴、取得目標資格等を記載）
・臨地実習の概要（趣旨、各科目の概要、スケジュール等を記載）
・臨地実務実習の概要に関する記入見本（作成上の注意事項、記入例等を記載）
・臨地実務実習施設使用承諾書の記入見本（作成上の注意事項、記入例等を記載）

直接訪問し、上記を使用しながら、臨地実習受入の趣旨や本実習を通して学生に修得させたい能力、受け入れ希望人数等の詳細について丁寧に説明を行い、訪問後はメール・電話等で情報交換や質疑応答等のやりとりを複数回重ねながら、実習の具体的な運用方法も視野に入れた上で承諾書の回収に至っている。

しかし、結果として従業員数の基準を設けなかったことで、学生への指導を支障なく実施できるのか明確にすることができなかった。

ご指摘に従い、臨地実務実習施設の従業員数が非常に少ない施設が含まれていることから、選定方針に従って、「従業員数が 5 名超」という条件を追加した。

「従業員数が 5 名超」という条件を追加した理由として、中小企業基本法の小規模企業

の定義の中に、「従業員数が 5 名以下」であるとされており、「組織」の最小単位の従業員数の目安としての「5 名以下」を基準とし、さらにフードサービスという業態の特徴から「5 名超」とすることが、組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したためである。

＜中小企業者の範囲と小規模企業者の定義：(参考)中小企業基本法第 2 条第 1 項＞

業 種	中小企業者 （下記のいずれかを満たすこと）		小規模企業者
	資本金の額又は出資の総額	常時使用する従業員の数	常時使用する従業員の数
①製造業、建設業、運輸業 その他の業種(②～④を除く)	3億円以下	300人以下	20人以下
②卸売業	1億円以下	100人以下	5人以下
③サービス業	5,000万円以下	100人以下	5人以下
④小売業	5,000万円以下	50人以下	5人以下

※中小企業基本法上においては「中小企業の定義」ではなく「中小企業者の範囲」、「小規模企業」ではなく「小規模企業者」と規定されている。

上記をふまえ、選定方針に従って、「従業員数が 5 名超」という条件を追加した。なお、選定条件としての「従業員」の考え方については、フードサービスという業態の特徴から常時使用する従業員だけでなく、短時間勤務（パート・アルバイト等）の従業員も含めることとし、申請時に従業員数が非常に少ない施設に関しては、当該条件を説明したうえで、再度施設の状況について確認を行った。

その結果、申請時に常時使用する従業員のみの報告となっていた以下の 3 施設については、5 名弱の条件を満たせていることが確認できた。

申請時に従業員数が 5 名弱だった施設

申請施設番号	施設名
72	オリーブオイルキッチン金沢
74	BREADit
75	オリーブオイルキッチン富山駅前店

（新旧対照表）臨地実務実習施設の概要

新	旧
施設番号 61 施設に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン金沢 従業員数：20 人 施設番号 63 施設に関する事項 名称：BREADit 従業員数：15 人 施設番号 64 施設に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン富山駅前店 従業員数：20 人	施設番号 72 施設に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン金沢 従業員数：2 人 施設番号 74 施設に関する事項 名称：BREADit 従業員数：1 人 施設番号 75 施設に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン富山駅前店 従業員数：2 人

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（４）実習先の指導者の経験年数が少ないものは、適切な指導を行える体制であると認められないことから、指導者や実習先を適切に修正すること。

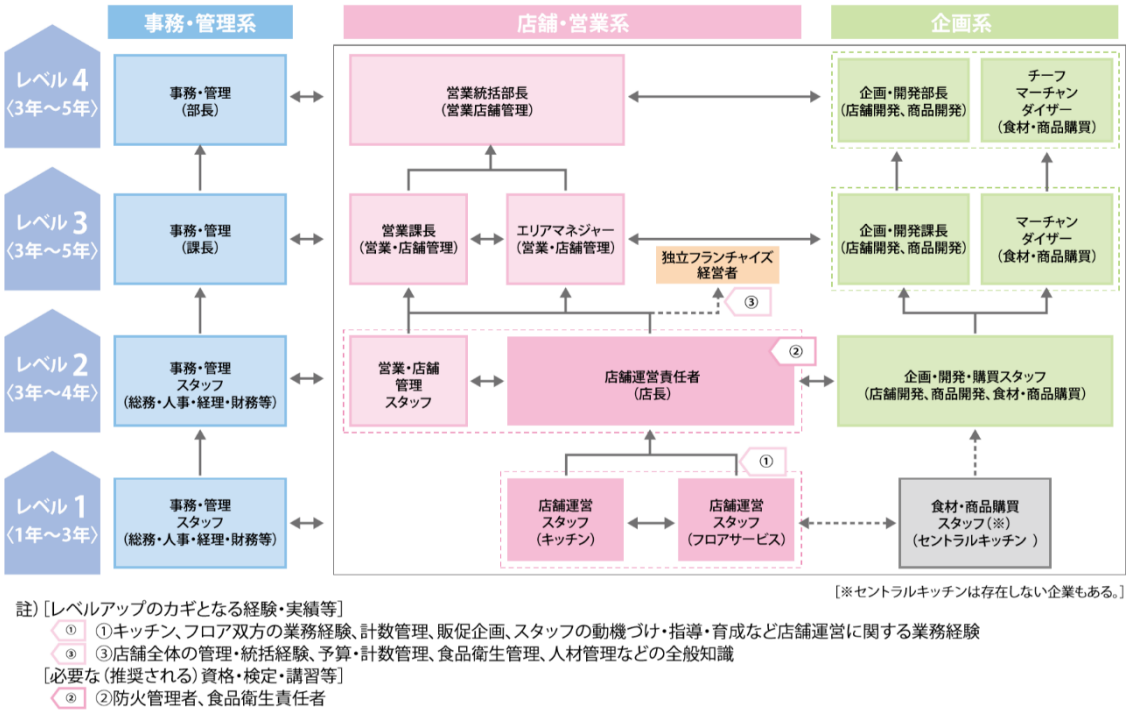
（対応）

実習先の指導者の選定条件として、経験年数を３年以上と設定したことで、適切な指導を行える体制が整備されていないと指摘を受けた点について以下の通り説明し、経験年数を５年に修正する。

実習指導者の経験年数を、当初は「店長や副店長といった管理職の経験が３年以上ある」という条件を設定していた。上記を設定した理由として、厚生労働省「キャリアマップ、職業能力評価シート導入・活用マニュアル　外食産業の人材育成のために」に記載されているキャリアマップを参考とした背景がある。

キャリアマップとは、設置の趣旨等を記載した書類「1.2.5 フードサービスにおける能力水準」で記載した「職業能力評価基準」で設定されているレベル 1～4 をもとに、本業種の代表的な職種における能力開発の標準的な道筋を示したものである。

＜キャリアマップ：厚生労働省「外食産業の人材育成のために」より抜粋＞



各レベルの下に記載されている年数は、各レベルの習熟の目安となる年数であり、実習指導者となる店舗運営責任者（店長）については、３～4 年が習熟の目安になると記載さ

れている。よって、実習指導者の経験年数を「3 年以上」とし、実習指導者の経験年数の条件を設定した。

しかし、結果として、臨地実務実習施設の概要に記載されている実習指導者の「実務経験年数」が学生の指導にあたり適切な基準であるということが難しかった。

ご指摘に基づき、臨地実習ⅠおよびⅡの実習指導者の実務経験年数について、適切な指導が行える体制を整えるために、定義を明確にし、改めて実習施設へ指導者の経歴について確認し、以下の通りに変更した。

（新旧対照表）実習指導者の経験年数について

新	旧
・店長や副店長といった管理職の経験が5年以上ある。 なお、管理職の経験については、これまでの職務経歴における管理職経験年数の合算として算出したものを指す。	・店長や副店長といった管理職の経験が3年以上ある。

臨地実務実習施設の選定方針として、指導者の経験年数は 3 年以上として設定をしていたが、審査意見８の（４）をふまえ、実習指導者の管理職としての実務経験の累積年数が 5 年以上に該当することを基準とし、5 年未満の指導者については、変更を行った。なお、臨地実務実習施設の概要に記載されている実習指導者の「実務経験年数」については、業界での実務経験年数の累積として、再度実習指導者の経歴について確認を行った。

再度経歴を確認し実務経験年数に変更があった実習指導者

補正申請			申請		
施設番号	指導者名	実務経験年数	施設番号	指導者名	実務経験年数
27	魚住　将弘	7 年	34	魚住　将弘	3 年
30	満村　弘	12 年	37	満村　弘	3 年
35	宮　千尋	5 年	43	宮　千尋	4 年
61	石田　南斗	5 年	72	石田　南斗	4 年

経験年数によって変更した実習指導者

補正申請			申請		
施設番号	指導者名	実務経験年数	施設番号	指導者名	実務経験年数
23	蓮沼　郁哉	5 年	23	小原　勇哉	4 年

経験年数によって削除した実習指導者

補正申請			申請		
施設番号	指導者名	実務経験年数	施設番号	指導者名	実務経験年数
50	（削除）	—	58	神保　琢磨	4 年
54	（削除）	—	62	松原　貫太	4 年
55	（削除）	—	63	髙野　綸	3 年
56	（削除）	—	64	本山　茂樹	3 年
57	（削除）	—	65	中田　玄太	4 年
58	（削除）	—	66	西　翔登	4 年
59	（削除）	—	67	今野　衛	4 年

（新旧対照表）臨地実務実習施設の概要

新	旧
施設番号 23 実習の実施体制に関する事項 名称：8 番らーめん泉ヶ丘店 実習指導者 氏名：蓮沼　郁哉 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年 施設番号 27 実習の実施体制に関する事項 名称：肉匠坂井　石川白山松任店 実習指導者 氏名：魚住　将弘 所属・職名：店長 実務経験年数：7 年	施設番号 23 実習の実施体制に関する事項 名称：8 番らーめん泉ヶ丘店 実習指導者 氏名：小原　勇哉 所属・職名：店長 実務経験年数：4 年 施設番号 34 実習の実施体制に関する事項 名称：肉匠坂井　石川白山松任店 実習指導者 氏名：魚住　将弘 所属・職名：主任 実務経験年数：3 年

施設番号 30 実習の実施体制に関する事項 名称：とりあえず吾平　石川野々市押野店 実習指導者 氏名：満村　弘 所属・職名：店長 実務経験年数：12 年	施設番号 37 実習の実施体制に関する事項 名称：とりあえず吾平　石川野々市押野店 実習指導者 氏名：満村　弘 所属・職名：店長 実務経験年数：3 年
施設番号 35 実習の実施体制に関する事項 名称：おひつごはん四六時中　かほく店 実習指導者 氏名：宮　千尋 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年	施設番号 43 実習の実施体制に関する事項 名称：おひつごはん四六時中　かほく店 実習指導者 氏名：宮　千尋 所属・職名：店長 実務経験年数：4 年
施設番号 50 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界西泉店 実習指導者 氏名：古谷　壮平 所属・職名：店長 実務経験年数：9 年 （削除）	施設番号 58 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界西泉店 実習指導者 氏名：古谷　壮平 所属・職名：店長 実務経験年数：9 年 氏名：神保　琢磨 所属・職名：主任 実務経験年数：4 年
施設番号 54 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界小松店 実習指導者 氏名：西田　洋介 所属・職名：店長 実務経験年数：11 年 （削除）	施設番号 62 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界小松店 実習指導者 氏名：西田　洋介 所属・職名：店長 実務経験年数：11 年 氏名：松原　貫太

	所属・職名：副店長 実務経験年数：4 年
施設番号 55 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界加賀店 実習指導者 氏名：金田　尚之 所属・職名：店長 実務経験年数：14 年 （削除）	施設番号 63 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界加賀店 実習指導者 氏名：金田　尚之 所属・職名：店長 実務経験年数：14 年 氏名：髙野　綸 所属・職名：社員 実務経験年数：3 年
施設番号 56 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界呉羽店 実習指導者 氏名：田　政樹 所属・職名：店長 実務経験年数：6 年 （削除）	施設番号 64 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界呉羽店 実習指導者 氏名：田　政樹 所属・職名：店長 実務経験年数：6 年 氏名：本山　茂樹 所属・職名：主任 実務経験年数：3 年
施設番号 57 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界魚津店 実習指導者 氏名：岡嶋　大樹 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年 （削除）	施設番号 65 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界魚津店 実習指導者 氏名：岡嶋　大樹 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年 氏名：中田　玄太 所属・職名：副店長 実務経験年数：4 年

施設番号 58 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界開発店 実習指導者 氏名：森田　充悦 所属・職名：店長 実務経験年数：14 年 （削除）	施設番号 66 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界開発店 実習指導者 氏名：森田　充悦 所属・職名：店長 実務経験年数：14 年 氏名：西　翔登 所属・職名：社員 実務経験年数：4 年
施設番号 59 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界敦賀店 実習指導者 氏名：森田　一成 所属・職名：店長 実務経験年数：18 年 （削除）	施設番号 67 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界敦賀店 実習指導者 氏名：森田　一成 所属・職名：店長 実務経験年数：18 年 氏名：今野　衛 所属・職名：社員 実務経験年数：4 年
施設番号 61 実習の実施体制に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン金沢 実習指導者 氏名：石田　南斗 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年	施設番号 72 実習の実施体制に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン金沢 実習指導者 氏名：石田　南斗 所属・職名：店長 実務経験年数：4 年

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（５）実習先の実習指導者に対する研修について、具体的な研修体制や頻度・内容が不明なため、明確に説明するか、適切に修正すること。

（対応）

ご指摘に従い、実習先の実習指導者に対する研修について、具体的な研修体制や頻度・内容ついて、以下のとおり説明する。

１．合同研修会

本学において、毎年１回、各実習が開始する前年度の１月に実習指導者を対象とした合同研修会を実施する。

本研修会を通して、本学が養成する人材像と教育課程における臨地実習の位置づけや意義などを説明し、本実習の趣旨を改めて確認するとともに、本実習を通して学生に修得させる能力や到達目標を再認識することで、実習施設ごとの実習水準を一定にする機会とする。また、実習指導者の懸念事項や課題等について確認し、情報共有することで、より深い学びを実現する実習計画の修正や調整を行うことが可能となる。

これらを踏まえたうえで、実習指導教員と実習指導者が情報共有を図り、学生へ実習に対するモチベーションの向上や向上に向けた工夫、設定目標の再確認などを行うことで、更なる臨地実習の教育水準の向上を図る。

２．個別指導

実習指導者に対する研修は、合同研修会に加え、個別訪問により実施する。個別に実施することで、実習指導教員と実習指導者とのコミュニケーションをより密に行うことができ、臨地実習指導要項の内容に基づき、実習施設の特性やサービス傾向に応じた実習計画・内容の確認を行うことが可能となる。

また、実習へ参加する学生に関する情報を共有する場合、学生の個人情報に関する内容も含まれることから、実習指導者と個別に情報共有できる機会が必要となる。

これらを踏まえたうえで、各実習が開始する前年度の２～３月に、実習指導教員が担当する実習施設への訪問を行い、個別指導による研修を実施する。

３．資料・データ等の情報共有

臨地実務実習委員会や教育課程連携協議会を通して、臨地実習の運用に修正点や変更点等が発生した際に、それらの内容を実習指導教員が資料としてまとめ、実習施設に対してメールや郵送等により情報を配信し、随時共有できる仕組みを作る。また、合同研修会への参加が難しい実習指導者に対しても、情報を共有することで、研修会での内容についてフォローできるようにする。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　11.7 実習水準の確保

新	旧
11.7　実習水準の確保 実習水準を確保するために、臨地実務実習委員会を設置し、上記の実習指導体制の整備や実習受け入れ側や実習指導者（企業）との連携強化を行う。臨地実務実習委員会は、実習に関わる教員等で構成される。ここでは、臨地実務実習における学修成果の評価を共有する、実習環境および指導体制の振り返りや改善点を見出す、学生の最終成績評価の検討等を行うこととする。 また、実習指導に関連した研修会も実施し、専門職大学としての実習の意義、指導の具体的な方法、評価方法、受け入れ先企業との連携強化方法等を教員間で共有し、指導能力の向上を図ることとする。 実習指導者に対する具体的な研修等については、以下の 3 点を実施する。 １、合同研修会 本学において、毎年 1 回、各実習が開始する前年度の 1 月に実習指導者を対象とした合同研修会を実施する。 本研修会を通して、本学が養成する人材像と教育課程における臨地実習の位置づけや意義などを説明し、本実習の趣旨を改めて確認するとともに、本実習を通して学生に修得させる能力や到達目標を再認識することで、実習施設ごとの実習水準を一定にする機会とする。また、実習指導者の懸念事項や課題等について確認し、情報共有することで、より深い学びを実現する実習計画の修正や調整を行うことが可能となる。 これらを踏まえたうえで、実習指導教員と実習指導者が情報共有を図り、学生へ実習	11.7　実習水準の確保 実習水準を確保するために、臨地実務実習委員会を設置し、上記の実習指導体制の整備や実習受け入れ側や実習指導者（企業）との連携強化を行う。臨地実務実習委員会は、実習に関わる教員等で構成される。ここでは、臨地実務実習における学修成果の評価を共有する、実習環境および指導体制の振り返りや改善点を見出す、学生の最終成績評価の検討等を行うこととする。 また、実習指導に関連した研修会も実施し、専門職大学としての実習の意義、指導の具体的な方法、評価方法、受け入れ先企業との連携強化方法等を教員間で共有し、指導能力の向上を図ることとする。 （追加）

に対するモチベーションの向上や向上に向けた工夫、設定目標の再確認などを行うことで、更なる臨地実習の教育水準の向上を図る。	
２、個別指導 実習指導者に対する研修は、合同研修会に加え、個別訪問により実施する。個別に実施することで、実習指導教員と実習指導者とのコミュニケーションをより密に行うことができ、臨地実習指導要項の内容に基づき、実習施設の特性やサービス傾向に応じた実習計画・内容の確認を行うことが可能となる。 また、実習へ参加する学生に関する情報を共有する場合、学生の個人情報に関する内容も含まれることから、実習指導者と個別に情報共有できる機会が必要となる。 これらを踏まえたうえで、各実習が開始する前年度の２～３月に、実習指導教員が担当する実習施設への訪問を行い、個別指導による研修を実施する。	（追加）
３、資料・データ等の情報共有 　臨地実務実習委員会や教育課程連携協議会を通して、臨地実習の運用に修正点や変更点等が発生した際に、それらの内容を実習指導教員が資料としてまとめ、実習施設に対してメールや郵送等により情報を配信し、随時共有できる仕組みを作る。また、合同研修会への参加が難しい実習指導者に対しても、情報を共有することで、研修会での内容についてフォローできるようにする。	（追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（６）実習成果に対する評価について、評価方法の記載にとどまっており、評価基準・方法や達成度の設定・測定方法の詳細を、その考え方も含めて実習科目ごとに明確に説明すること。

（対応）

ご指摘に従い、実習科目ごとに評価基準・方法や達成度の設定・測定方法の詳細を、以下のとおり説明する。

本学の臨地実務実習は、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的とし、「管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な『実践力』を身につける」ための職業専門科目として設定している。具体的には、臨地実習Ⅰ・Ⅱは主にＤＰ３の能力修得を目指し、臨地実習Ⅲは主にＤＰ５の能力修得を目指す。

また、本学が定義する「実践力」とは、フードサービス企業の経営において求められる知識・能力を、経営という側面から共通性をもって体系化した能力であり、以下の３点と考える。

＜本学が定義する実践力＞

（１）職業人として企業組織内において活動していくための一般的な基礎力

（２）フードサービス企業の経営理論・考え方の理解と応用力

（３）フードサービスに関わる食材や調理技術や情報技術に関する知識・理解と修得

臨地実習で修得する「実践力」を踏まえたうえで、それらの能力を修得することができるよう、「実習評価表」において、各能力習得に関連する評価項目を設定し、評価方法を３段階で行い、最終的な評価を総合評価として３段階（３＜優秀＞、２＜普通＞、１＜努力が必要＞）で到達度を評価することで、学生自身が各評価項目に対する到達度を明確かつ端的に理解することができるようにした。なお、到達度については、各項目について以下の基準を設定し、実習指導者と情報共有を行いながら、実習指導者の違いによる評価の差ができるだけ生じないように配慮した。

＜到達度の基準＞

評価	到達度の基準
３＜優秀＞	実習期間の７割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について７割以上達成できていた。
２＜普通＞	実習期間の５割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について５割以上達成できていた。

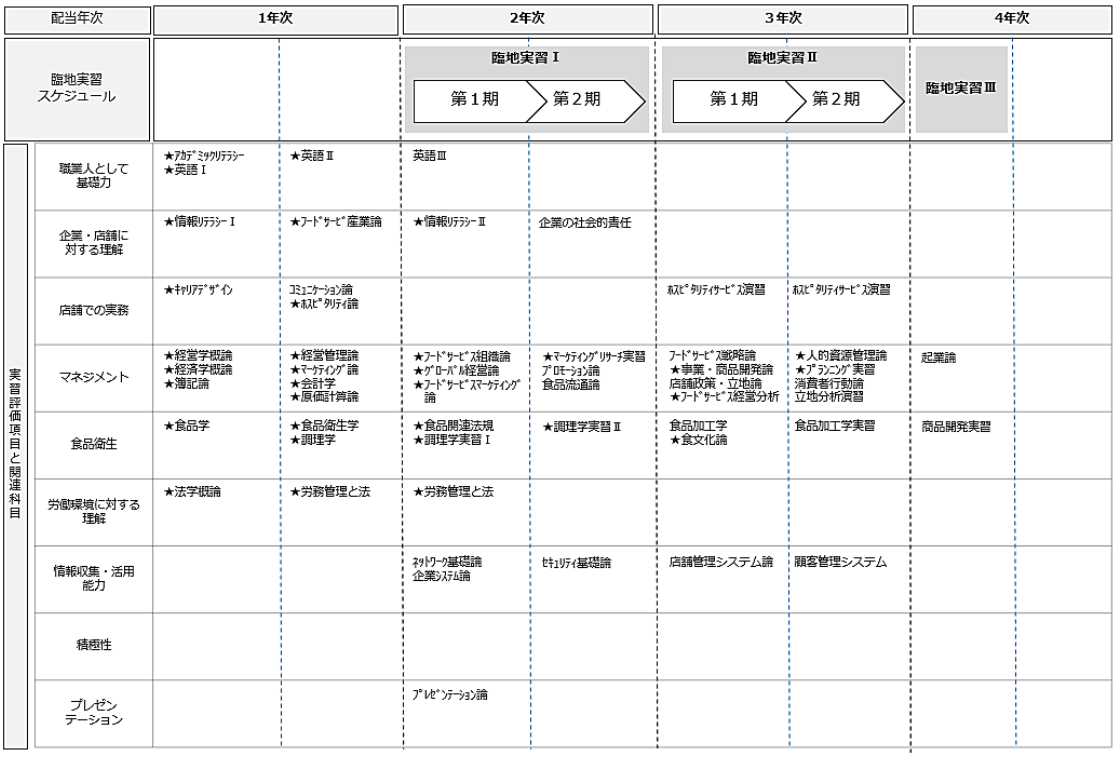
1＜努力が必要＞	実習期間の５割未満の日数しか評価の視点を達成できなかった。 または、評価の視点について達成度が５割未満であった。

到達度を確認する実践力と評価項目

到達度を確認する実践力	評価項目		
	臨地実習Ⅰ	臨地実習Ⅱ	臨地実習Ⅲ
（1）職業人として企業組織内において活動していくための一般的な基礎力	・職業人としての基礎力 ・企業・店舗に対する理解		・積極性 ・職業人としての基礎力
（2）フードサービス企業の経営理論・考え方の理解と応用力	・店舗での実務 ・マネジメント		・プレゼンテーション
（3）フードサービスに関わる食材や調理技術や情報技術に関する知識・理解と修得	・食品衛生	・労働環境に対する理解	・情報収集・活用能力

また、審査意見８（８）を踏まえ、評価表を臨地実習ⅠおよびⅡにおいて、科目履修の過程を考慮し、第１期と第２期に分けることで、専門職養成の高度化を図るという観点から、充実した内容になるように修正をした。到達度を確認する実践力と評価項目について、基礎科目及び職業専門科目の配当年次は以下のとおりとなっている。

＜実習評価表の項目と配当年次＞　　※★は必修科目



上記をふまえ、具体的な評価基準および測定方法については以下のとおりとする。
【資料１３】

１．臨地実習Ⅰ（第１期）
ＤＰ３および本学の定義する実践力に基づき、１年次までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

２．臨地実習Ⅰ（第２期）
ＤＰ３および本学の定義する実践力に基づき、２年次前期までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

３．臨地実習Ⅱ（第１期）
ＤＰ３および本学の定義する実践力に基づき、２年次までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

４．臨地実習Ⅱ（第２期）
ＤＰ３および本学の定義する実践力に基づき、３年次前期までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

５．臨地実習Ⅲ
ＤＰ５および本学の定義する実践力に基づき、３年次までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

【資料１３】実習評価表

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（７）実習の最終評価は「臨地実務実習委員会の長である学部長と実習指導教員が協議・検討の上、総合的に評価する」こととされ、「実習日誌の内容」、「事前・事後学習の状況」、「実習指導者からの評価」をもって到達度の評価がなされると説明されているが、「臨地実習Ⅰ～Ⅲ」のシラバスにおける成績評価の方法欄では、事後学習に含まれると見受けられる「実習レポート」又は「企画書」が、「事前・事後学習の状況」とは別に３０％のウエイトを占めていることから、（６）での回答も踏まえ記載について整合するよう改めること。

（対応）

ご指摘に従い、（６）での回答も踏まえ評価の内訳について、以下のとおりとし、趣旨書およびシラバスを修正した。

臨地実習Ⅰ・Ⅱの評価内訳

	新		旧	
	評価内容	評価の割合	評価内容	評価の割合
実習前	事前学習の状況	評価に含めない	事前学習の状況	事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 実習レポート（30%）
実習中	実習日誌の内容 評価表	35% 35%	実習日誌の内容 評価表	
実習後	実習レポート	30%	事後学習の状況 実習レポート	

臨地実習Ⅲの評価内訳

	新		旧	
	評価内容	評価の割合	評価内容	評価の割合
実習前	事前学習の状況	評価に含めない	事前学習の状況	事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 企画書（30%）
実習中	実習日誌の内容 評価表	35% 35%	実習日誌の内容 評価表	
実習後	企画書	30%	事後学習の状況 企画書	

（新旧対照表）シラバス（臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ）

新	旧
臨地実習Ⅰ：成績評価の方法 実習日誌の内容（35%） 評価表（35%） 実習レポート（30%） 臨地実習Ⅱ：成績評価の方法 実習日誌の内容（35%） 評価表（35%） 実習レポート（30%） 臨地実習Ⅲ：成績評価の方法 実習日誌の内容（35%） 評価表（35%） 企画書（30%）	臨地実習Ⅰ：成績評価の方法 事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 実習レポート（30%） 臨地実習Ⅱ：成績評価の方法 事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 実習レポート（30%） 臨地実習Ⅲ：成績評価の方法 事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 企画書（30%）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

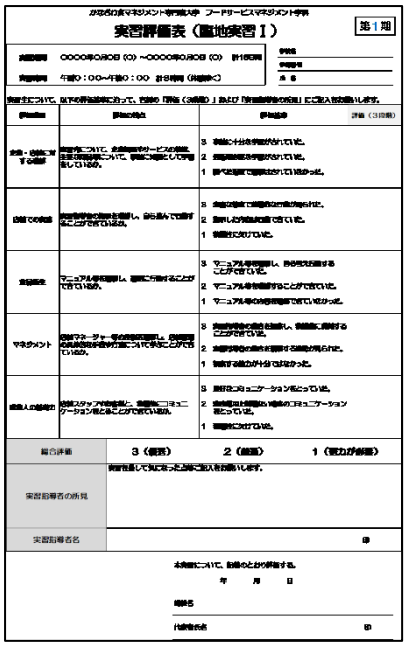
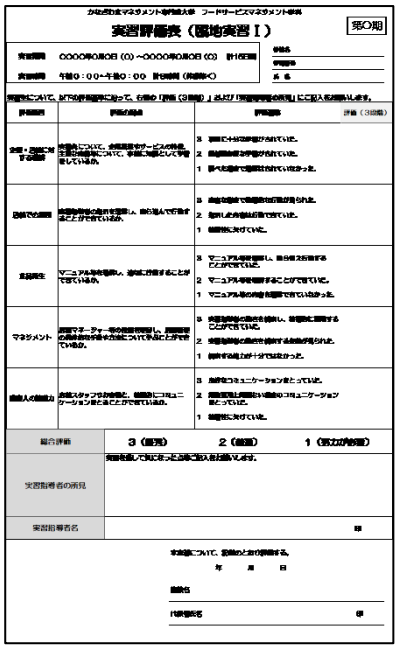
（8）「臨地実習Ⅰ」及び「臨地実習Ⅱ」のそれぞれについて、第1期と第2期の学修内容の一部が同程度の内容にとどまっているよう見受けられるが、大学として専門職養成の高度化を図るという観点から、充実した内容となるよう適切に改めること。

（対応）

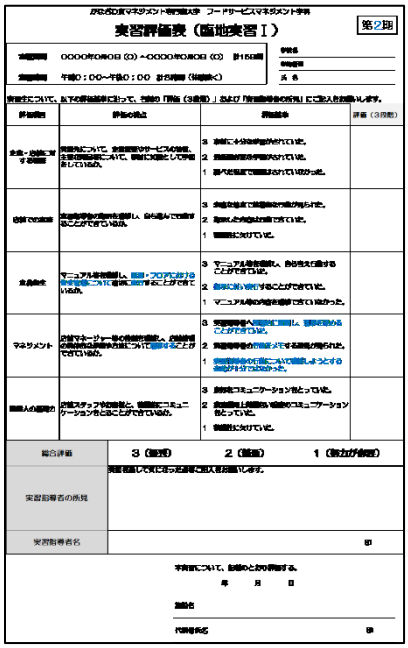
ご指摘に従い、大学として専門職養成の高度化を図るという観点から、審査意見8（6）のとおり臨地実習Ⅰおよび臨地実習Ⅱの実習評価表を第1期と第2期で分けて設定することで、充実した内容となるよう適切に改めた。

再掲：【資料１３】実習評価表

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　【資料 11-6】臨地実習指導要項

新	旧
【資料 11-8】臨地実習指導要項 実習に関連する各種書式 ３．実習評価表 3－1．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第1期） 	【資料 11-6】臨地実習指導要項 実習に関連する各種書式 ３．実習評価表 3－1．実習評価表（臨地実習Ⅰ） 

3－2．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第２期）



実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○） 計15日間	学籍名	
実習時間	午前○：○○～午後○：○○ お昼休憩（休憩無し）	学籍番号	
		氏 名	

指導者において、以下の評価基準に従って、右欄の「評価（３段階）」および「指導者等の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の観点	評価基準	評価（3段階）
企画・提供に関する理解	病院内において、全部門間のサービスの特徴、主要部門相互について、管理栄養士として学習をしているか。	3 業務に十分な学習ができていた。 2 概ね業務の学習ができていた。 1 調べた範囲で理解はされていなかった。	
臨床での実践	実習病院の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3 自ら進んで積極的に行動が見られた。 2 指示した内容は行動できていた。 1 積極性に欠けていた。	
栄養管理	マニュアル等を理解し、臨床・フロアにおける栄養管理について適切に実施することができているか。	3 マニュアル等を理解し、自ら考えて活動することができていた。 2 概ねにおいて実行することができていた。 1 マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	病院マネージャー等の指示を理解し、病院内の人的資源と物的資源の管理方法について理解することができているか。	3 実習指導者へ積極的に質問し、理解を深めることができていた。 2 実習指導者の指導がすれば理解ができた。 1 実習指導者の指導について理解しようとする姿勢が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	病院スタッフや患者様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	3 積極的にコミュニケーションをとっていた。 2 概ね積極的にコミュニケーションをとっていた。 1 積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）	2（普通）	1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。		
実習指導者名			㊞

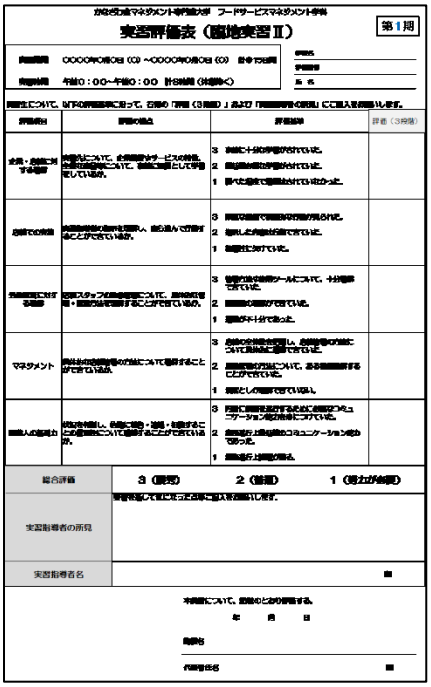
本実習について、上記のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　　㊞

3－3．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第１期）



実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第1期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○） 計○日間	学籍名	
実習時間	午前○：○○～午後○：○○ 計○時間（休憩無し）	学籍番号	
		氏 名	

指導者において、以下の評価基準に従って、右欄の「評価（３段階）」および「指導者等の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の観点	評価基準	評価（3段階）
企画・提供に関する理解	病院内において、全部門間のサービスの特徴、主要部門相互について、管理栄養士として学習をしているか。	3 業務に十分な学習ができていた。 2 概ね業務の学習ができていた。 1 調べた範囲で理解はされていなかった。	
臨床での実践	実習病院の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3 積極的に行動が見られた。 2 指示した内容は行動できていた。 1 積極性に欠けていた。	
栄養管理における理解	臨床スタッフと患者様等について、適切な栄養・給食の提供ができているか。	3 管理栄養士業務ツールについて、十分理解できていた。 2 概ね理解ができていた。 1 理解が不十分であった。	
マネジメント	病院内の人的資源の管理の方法について理解することができているか。	3 各種の会議や委員会へ、積極的に参加し、理解を深めていた。 2 概ね業務の方法について、ある程度理解することができていた。 1 概ねとしか理解できていない。	
職業人の基礎力	病院内外を問わず、自発的に行動・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	3 円滑に業務を遂行するために積極的にコミュニケーションをとっていた。 2 概ね自ら積極的にコミュニケーションをとっていた。 1 積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）	2（普通）	1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。		
実習指導者名			㊞

本実習について、上記のとおり評価する。

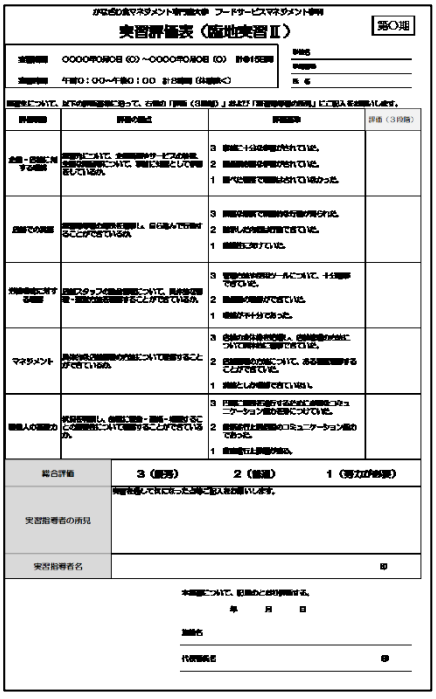
年　月　日

施設名

代表者氏名　　㊞

（追加）

3－2．実習評価表（臨地実習Ⅱ）



実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第○期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○） 計○日間	学籍名	
実習時間	午前○：○○～午後○：○○ お昼休憩（休憩無し）	学籍番号	
		氏 名	

指導者において、以下の評価基準に従って、右欄の「評価（３段階）」および「指導者等の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の観点	評価基準	評価（3段階）
企画・提供に関する理解	病院内において、全部門間のサービスの特徴、主要部門相互について、管理栄養士として学習をしているか。	3 業務に十分な学習ができていた。 2 概ね業務の学習ができていた。 1 調べた範囲で理解はされていなかった。	
臨床での実践	実習病院の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3 積極的に行動が見られた。 2 指示した内容は行動できていた。 1 積極性に欠けていた。	
栄養管理における理解	臨床スタッフと患者様等について、適切な栄養・給食の提供ができているか。	3 管理栄養士業務ツールについて、十分理解できていた。 2 概ね理解ができていた。 1 理解が不十分であった。	
マネジメント	病院内の人的資源の管理の方法について理解することができているか。	3 各種の会議や委員会へ、積極的に参加し、理解を深めていた。 2 概ね業務の方法について、ある程度理解することができていた。 1 概ねとしか理解できていない。	
職業人の基礎力	病院内外を問わず、自発的に行動・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	3 円滑に業務を遂行するために積極的にコミュニケーションをとっていた。 2 概ね自ら積極的にコミュニケーションをとっていた。 1 積極性に欠けていた。	

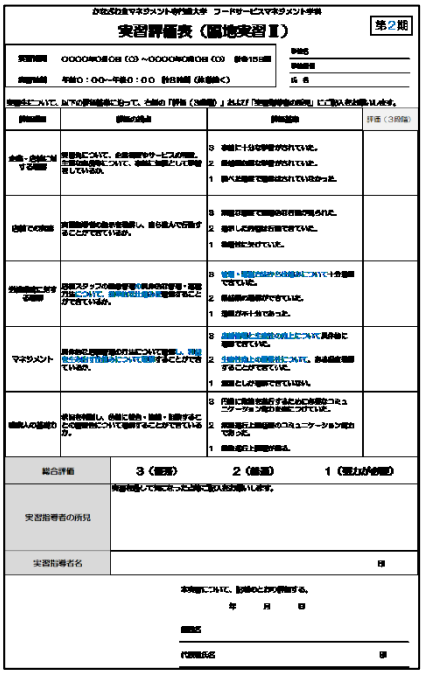
総合評価	3（優秀）	2（普通）	1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。		
実習指導者名			㊞

本実習について、上記のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　　㊞

3－4．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第２期）  実習評価表（臨地実習Ⅱ） 第2期 総合評価　3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要） 実習指導者の所見 実習指導者名 3－5．実習評価表（臨地実習Ⅲ） （略）	（追加） 3－3．実習評価表（臨地実習Ⅲ） （略）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

９．＜専攻分野に係る理論系の専任教員数が不十分＞ 経営学に係る理論系の専任教員が少なく、専門職大学設置基準第 31 条第 1 項に規定する当該専門分野に係る教員組織体制として不十分であるため、適切な教員組織体制となるよう修正すること。

（対応）

経営学に係る理論系の専任教員が不十分であるとの指摘を受け、教員組織の見直しを行い、教員の追加を行った。また、審査意見５（５）の意見にも対応するために教育課程全般の見直しも合わせておこない、以下の通りの理論系教員の追加を行った。

経営学に係る理論系教員の専攻分野については、企業に必要な基本事項である「ヒト、モノ、カネ、情報」に係る科目として教員を配置した。

申請時の教員数

	経営学に係る 理論系教員	その他の 理論系教員	計
教授	3 名	2 名	5 名
准教授	―	―	―
講師	1 名	1 名	2 名
助教	―	―	―
計	4 名	3 名	7 名

補正申請時の教員数

	経営学に係る 理論系教員	その他の 理論系教員	計
教授	6 名	2 名	8 名
准教授	―	―	―
講師	―	―	―
助教	―	―	―
計	6 名	2 名	8 名

教員審査の結果、補正申請時に経営系に係る理論系教員のうち、講師の判定を受けた 1 名は辞退の申し入れがあったため外し、その他の理論系教員のうち、講師の判定を受けた 1 名は科目の不適合から外した。

補充後の教員について、経営学に係る理論系の教員を 3 名（教授 3 名）追加した。これは審査意見５（５）にも対応するための対応である。

追加した者の略歴は次のとおりである。

（１）経営学に係る理論系教員

①木戸田　力　教授(予定者)

保有学位　博士（経済学）

現　　職　佐賀大学大学院　教授

担当分野　会計学、言語学、地域研究

本教員は、豊富な会計学研究業績を生かし、簿記テキスト作成や佐賀大学でのリカレント教育や講座などを多数開講し、高い評価を得ている。そのノウハウや大学での指導実績を活かした会計学、原価計算論に関する講義など期待できる。

②反田　和成　教授（予定者）

保有学位　会計修士（専門職)、経済学士

現　　職　香川大学大学院　特命教授（前、香川大学大学院　教授）

担当科目　国際経営、事業構想論、国際化と産学連携

本教員は、国内最大手の総合商社にて長く海外へ駐在し、事業会社へ出向して経営戦略の策定・実行の豊富な経験を持ち、海外顧客との取引や新規ビジネス立ち上げで得た知見を活かしたグローバル経営、経営戦略やリスク管理に関する講義など期待できる。

③薮下　保弘　教授（予定者）

保有学位　修士（経営学）

現　　職　新潟経営大学　教授

担当科目　経営学基礎、簿記会計、財務諸表、観光経営、観光調査法、地域と観光、コンピューターリテラシー、専門ゼミ、基礎ゼミナール、経営学実地研究、ビジネスシミュレーション、財務管理論

本教員は、経営学研究で培った知見を活かし、経営学の観点から地域活性化、地域ブランド化の研究を行っており、産学官金連携の地域活性化プロジェクトに携わってきた経験を踏まえた経営学、地域学に関する講義など期待できる。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１０．＜教員の教育負担についての疑義＞ 一部の専任教員に対して、専任教員としての教育負担が大きく、研究に要する時間が確保できるのか疑義があることから、専任教員の担当科目数について適切なものとなるよう修正すること。

（対応）

ご指摘の通り、一部の専任教員に対して教育負担が多いと判断したため、審査意見９の対応も含め、教員の追加を行い、あわせて担当科目数の調整を特に教育負担の大きい経営学の理論系教員２名に対して行なった。

①調書番号１　平田　透　（教授）　学部長

申請時

科　目　名	単位数	備　考
アカデミックリテラシー	2	他の専任教員へ変更
経営学概論	2	他の専任教員へ変更
経済学概論	1	他の専任教員へ変更
経営管理論	2	
マーケティング論	2	
フードサービスマーケティング論	2	他の専任教員へ変更
マーケティングリサーチ実習	4	
臨地実習Ⅲ	4	
情報ネットワークと知的財産	2	他の専任教員へ変更
卒業研究	4	
合計（10 科目）	25 単位	

補正申請後

科　目　名	単位数	備　考
経営管理論	2	
マーケティング論	2	
マーケティングリサーチ実習	4	
臨地実習Ⅲ	4	
卒業研究	4	
合計（5 科目）	16 単位	

当該教員については、学部長である立場を考慮し、他の教員で担当できる科目を減らし、担当科目数を 10 科目から 5 科目とした。また担当単位数についても 25 単位から 16

単位へ減らすことで、学部長としての職務及び研究活動へ十分費やせるように配慮した。

②調書番号２　堀田　宗徳（教授）

申請時

科　目　名	単位数	備　考
フードサービス組織論	2	
フードサービス戦略論	1	
食品流通論	1	
店舗政策・立地論	2	
立地分析演習	2	
フードサービス産業論	1	
臨地実習Ⅰ	8	科目を減ずる
臨地実習Ⅱ	8	科目を減ずる
臨地実習Ⅲ	4	
卒業研究	4	
合計（10 科目）	33 単位	

補正申請後

科　目　名	単位数	備　考
フードサービス組織論	2	
フードサービス戦略論	1	
食品流通論	1	
フードサービスマーケティング論	2	科目の追加
店舗政策・立地論	2	
立地分析演習	2	
フードサービス産業論	1	
臨地実習Ⅲ	4	
卒業研究	4	
合計（9 科目）	19 単位	

当該教員については、当初の担当科目から 2 科目（16 単位分）を減らし、フードサービスマーケティングの 1 科目を追加することで、担当科目数は 10 科目から 9 科目となった。また、担当単位数については 33 単位から 19 単位となり、教育負担を減らすことで研究活動に十分費やせるように配慮した。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１１．＜専任教員数が設置基準を満たしていない＞ 専任教員数について、専門職大学設置基準の規定を満たしていないため、適切に改めること。

（対応）

専門職大学設置基準を満たしていなかったため、次のとおり専任教員を追加する。

申請時の専任教員数

	専任教員（実務家以外）	実務家教員	うち 実（研）教員	実み教員	計
教授	5 名	3 名	（2 名）	1 名	9 名
准教授		2 名			2 名
講師	2 名	1 名		1 名	4 名
助教		2 名	（2 名）		2 名
申請数	7 名	8 名	（4 名）	2 名	17 名
必要専任数	―	7 名	4 名	―	16 名

補正申請後の専任教員数

	専任教員（実務家以外）	実務家教員	うち 実（研）教員	実み教員	計
教授	9 名	2 名	（2 名）	1 名	11 名
准教授		1 名	（1 名）		1 名
講師		3 名		1 名	4 名
助教		2 名	（2 名）		2 名
追加後	9 名	8 名	（5 名）	2 名	18 名
必要専任数	―	7 名	4 名	―	16 名

教員審査後において専任教員の講師２名のうち、１名が辞退の申し入れがあり、残る１名は担当科目不適合のため外した。実務家教員のうち准教授で申請した２名が講師となったため、講師で職位を変更して追加を行った。また、実務家研究教員のうち教授で申請した１名が准教授となったため、准教授に職位を変更して追加を行った。

あわせて、以下の教員を審査意見５（５）及び審査意見９に対応するために追加を行った結果、専任教員数は 18 名（1 名増加）となり、設置基準の規定を満たすこととなる。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１２．＜教員組織の将来構想が不明確＞ 教員の年齢構成が高齢に偏っていることから、教育研究の継続性を踏まえ、若手教員の採用計画など教員組織の将来構想を明確にすること。

（対応）

教員の年齢構成が高齢に偏っていることについて、および開学後の採用計画について説明する。

教員の年齢構成が高齢に偏っている指摘を受け、若手教員の追加などに努めたが、審査意見９への対応によって、教員を追加した関係で開学時の平均年齢は微増となった。また、完成年度を迎える際には、本学の定年 65 歳を超える教員は９名となる。

対応として、特に 30 代から 40 代の若手教員の採用を申請している教員候補に応じて、完成年度の早い段階から公募し、応募者の中から慎重に採用を検討する。また、完成年後以降については高齢教員の採用は控え、30 代から 40 代の教員を積極的に採用するように努める。また、若手教員が応募しやすい環境づくりに配慮する。具体的には採用後は研究業績が積めるような環境を整え、また博士号や修士号の取得を奨励し、教育負担と研究負担のバランスが取れるように配慮し、職位についても内部昇進を進めることによって研究活動の継続性を図る。

補正申請時において、完成年次に定年（65 歳）を超える教員は以下のとおりである。

完成年次に定年（６５歳）を超える教員			
調書番号	教員名	就任年	就任時年齢
1	平田　透	令和３年	69
1	堀田　宗徳	令和４年	62
3	名古　道功	令和３年	68
2	相良　多喜子	令和３年	73
5	松井　利夫	令和５年	73
3	木戸田　力	令和４年	65
8	岡内　祐一郎	令和３年	68
8	能登　和敏	令和３年	64
9	反田　和成	令和３年	65

特に専攻分野の専任教員について、若手教員の確保に努め、本学の教育研究活動が継続できる体制を整える。また、若手教員が就任時に専攻分野における業績が不足する場合は、高齢教員について、完成年度以降は1年ごとに状況を鑑みて更新できるようにすることで、若手教員の育成及び研究活動の継続性を図る体制をとる。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　5.3　教員の任用方針

新	旧
5.3　教員の任用方針 教員の任用は、原則、公募によるものとし、広く候補者を求め、適任者を確保する。退職者の後任は、①既存の授業科目は変更せずに、その科目を担当するに適した教員を任用する。②特定の年齢層に偏らない年齢構成を目指すためにも、教育の質を担保した上で、高齢教員の採用を控えるよう努め、バランスのとれた年齢構成となるよう考慮する。特に30代から40代の若手教員の採用を申請している教員候補に応じて、完成年度の早い段階から公募し、応募者の中から慎重に採用を検討する。また、完成年後以降については高齢教員の採用は控え、30代から40代の教員を積極的に採用するように努める。また、若手教員が応募しやすい環境づくりに配慮する。具体的には採用後は研究業績が積めるような環境を整え、また博士号や修士号の取得を奨励し、教育負担と研究負担のバランスが取れるように配慮し、職位についても内部昇進を進めることによって研究活動の継続性を図る。	5.3　教員の任用方針 教員の任用は、原則、公募によるものとし、広く候補者を求め、適任者を確保する。退職者の後任は、①既存の授業科目は変更せずに、その科目を担当するに適した教員を任用する。②特定の年齢層に偏らない年齢構成を目指すためにも、教育の質を担保した上で、高齢教員の採用を控えるよう努め、バランスのとれた年齢構成となるよう考慮する。 （追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１３．＜共用施設の使用計画が不十分＞ 同一法人内の各学校が共用する施設については、本学の学生が支障なく使用できるのか判然としないため、当該施設の使用方針及び計画を明らかにした上で、学生に不利益が生じないことを説明するか施設の整備計画を適切に改めること。

（対応）

既設の専門学校と一部施設を共用することについて支障のないことを以下のとおり説明する。また、審査意見１４に対応するために一部施設を変更するため合わせて説明する。

申請前の共用する施設一覧

号館	階数	部屋名	面積	使用方針
1	2	更衣室 1	22.96 ㎡	（更衣室１．２について） ・更衣室を想定している。 ・ロッカーは専門学校用で 120 名分、専門職大学用で 40 名分に対し 206 名分配置し、更衣室 1 と 2 の使用については年度ごとの男女数によって決定する。
1	2	更衣室 2	34.72 ㎡	
2	1	食堂	230.82 ㎡	（食堂について） ・席数は 100 席 ・開放時間は 8:00~19:00 まで自由に利用可能

更衣室 1 及び 2 については、調理に関わる実習を行うために設置された部屋であり、それぞれ男子更衣室、女子更衣室として使用する方針である。既設の専門学校で使用する可能性のある学校は国際調理専門学校のみであり総定員 120 名である。また本学について調理実習室を使用する最大人数は 40 名であることから、合計 160 人分のロッカーが必要であることに対し、168 名分のロッカーを配置する。運用については年度に応じてロッカーの配置を変更して対応する。また、本学のロッカーについては個人用ロッカーではなく、共用ロッカーとして配置する。

更衣室の運用計画は、審査意見１４に示した時間割をもとに説明すると、開校日の中でも一番多く使用する日でも最大 80 名（専門職大学学生 40 名、専門学校生 40 名）であり、また授業開始の時間に 50 分のずれがあることにより、着替える時間帯が異なることから、十分に余裕を持った使用が可能である。

食堂については、既設の専門学校全体の収容定員で 500 名、専門職大学の収容定員で 160 名であるが、専門職大学の時間割と専門学校の時間割において授業開始時間及び昼食

時間が異なっているため、食堂の利用について大幅に時間がかぶることはなく、十分に支障なく利用できると考えている。

専門職大学

1時間目	9:00~10:30
2時間目	10:45~12:15
昼食時間	12:15~13:15
3時間目	13:15~14:45
4時間目	15:00~16:30
5時間目	16:45~18:15

専門学校

1時間目	9:50~11:20
2時間目	11:30~13:00
昼食時間	13:00~14:00
3時間目	14:00~15:30
4時間目	15:40~17:10

また既設の専門学校用の食事スペースとして 2 号館 2 階に約 200 席分準備していることと、専門学校生の利用にあたっては 2 号館 2 階から優先的に使用すること、また各教室での飲食を認めていることから 2 号館 1 階の利用者は本学の学生も十分に利用できると考えている。

なお審査意見 14 に対応するために、以下の共用施設を追加する。

変更後に追加した共用施設一覧

号館	階数	部屋名	面積	変更理由及び使用方針
1	2	調理実習準備室	29.23 ㎡	申請時は専門学校の専用であったが、審査 意見 14 に対応するために共用とする。 （使用方針） ・調理に関わる実習のうち、食材を使用する場合に下ごしらえや事前の仕込みを行う場所として使用する。 ・専門職大学と専門学校の授業前準備において、同時に作業ができるように機器を配置する。

1	2	倉庫	20.34 ㎡	申請時は専門学校専用であったが、審査意見 14 に対応するために共用とする。 （使用方針及び計画） ・実習で使用する食材等を短期及び長期で保管する部屋 ・冷蔵庫及び冷凍庫は専門学校用及び専門職大学用で分けて配置し区別する。
1	2	廊下	81.49 ㎡	申請時は専門学校専用であったが、審査意見 14 に対応するために共用とする。 （使用方針及び計画） ・調理実習室 2 に行く導線として共用とする。
1	1	ロビー	298.39 ㎡	申請時は専門職大学専用であったが、専門学校生も利用することから共用とする。 （使用方針） ・学生の待機場所として ・各教室への導線として
1	2	通路一部 トイレ、 階段エリア	199.76 ㎡	申請時は専門学校の専用であったが、専門職大学の学生も利用することから共用とする。 （使用方針） ・学生の移動する導線として ・共用施設として
1	3	トイレ 階段エリア	110.9 ㎡	申請時は専門職大学専用であったが、専門学校生も利用することから共用とする。 ・学生の移動する導線として ・共用施設として

さらに、一部施設の見直しに伴い、以下の部屋を変更する。

号館	階数	部屋名	面積	使用方針
1	2	共同研究室 1 と準備室 2 を専門職大学の専有とする。	29.14 ㎡ ↓ 42.30 ㎡	申請時、準備室 2 は専門学校の専用であったが、施設の見直しに伴い専門職大学の専用とする。 （使用方針） ・家政系教員の研究の場として

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 8 章

新	旧
第 8 章　施設、設備等の整備計画 （略） 8.2　校舎等設備の整備計画 （略） 校舎面積は専用及び共用の合計で 4144.54 ㎡を有し、定員 160 名に対して必要な校舎面積 2,512 ㎡(大学設置基準で定める校舎面積)を満たした環境となっている。 1 号館には、1 階は理事長室、学長室、教員研究室 2 室、事務室、会議室、図書館を有し､2 階は専門学校の専用教室及び専門職大学専用の実習室 1 室を有する。3 階は、教室 1 室、教員研究室 7 室、コンピュータ室（40 名収容)、自習室、医務室、カウンセリングルーム、学生控室（令和 3 年度のみ、令和 4 年以降は会議室とする）を有する。2 号館の 1 階は食堂として専門学校との共用とする。また 3 号館は、専門学校の専用として教室、実習室、教職員室を有する。 なお、4 号館は、専門職大学の専用として、令和 4 年 3 月に向けて整備し、1 階を教員研究室 10 室、ゼミ室 2 室、学生控室を有し、2 階は、教室 4 室、将来用の教室 2 室を整備する｡3 階は大学の専用として将来的に	第 8 章　施設、設備等の整備計画 （略） 8.2　校舎等設備の整備計画 （略） 校舎面積は専用及び共用の合計で 4004.89 ㎡を有し、定員 160 名に対して必要な校舎面積 2,512 ㎡(大学設置基準で定める校舎面積)を満たした環境となっている。 1 号館には、1 階は理事長室、学長室、教員研究室 2 室、事務室、会議室、図書館を有し、2 階は専門学校の専用教室及び専門職大学専用の実習室 1 室を有する。3 階は、教室 1 室、教員研究室 7 室、コンピュータ室（40 名収容)、自習室、医務室、カウンセリングルーム、学生控室（令和 3 年度のみ、令和 4 年以降は会議室とする）を有する。2 号館の 1 階は食堂として専門学校との共用とする。また 3 号館は、専門学校の専用として教室、実習室、教職員室を有する。なお、4 号館は、専門職大学の専用として、令和 4 年 3 月に向けて整備し、1 階を教員研究室 10 室、ゼミ室 2 室、学生控室を有し、2 階は、教室 4 室、将来用の教室 2 室を整備する。3 階は大学の専用として将来的に自由に区画できるようにしている。

自由に区画できるようにしている。 専用と共用の区分については、以下の通りとする。 1 号館のロビーは共用とし、それ以外は大学の専用とする。2 階の調理実習室 1 室及び共同研究室 1 室は大学の専用とし、調理実習準備室、倉庫、2 階の廊下の一部、トイレ、階段フロア、更衣室を共用とする。それ以外は専門学校の専用とする。3 階の階段フロア及びトイレは共用とし、それ以外は専門職大学と専門学校でそれぞれ専用とする。2 号館の 1 階の食堂は専門学校と共用とし、それ以外は専門学校の専用とする。3 号館は専門学校の専用とする。4 号館は大学の専用とする。 食堂について 2 号館 1 階の食堂で 100 席設定している。既設の専門学校全体の収容定員で 500 名、専門職大学の収容定員で 160 名であるが、専門職大学の時間割と専門学校の時間割において授業会議時間及び昼食時間が異なっているため、食堂の利用について大幅に時間がかぶることはない（表１）。更に既設の専門学校用の食事スペースとして 2 号館 2 階に約 200 席分準備していることと、利用にあたっては 2 号館 2 階から優先的に使用すること、また各教室での飲食を認めていることから 2 号館 1 階の利用者は本学の学生も十分に利用できると考えている。また、食堂以外では専門職大学専用の講義室での飲食を認める方針であることから、昼食などの場所に関しては食堂の利用状況の見通しと合わせて十分に対応できると考えている。なお、食堂以外での昼食をとる手段として、家庭から持参する弁当などのほか、近隣に以下の店舗があり（表２）、食事をとる環境としては十分であると	専用と共用の区分については、以下の通りとする。 1 号館の 1 階及び 3 階の一部は大学の専用とする。2 階の調理実習室 1 室及び共同研究室 1 室は大学の専用とし、更衣室を共用とする。それ以外は専門学校の専用とする。2 号館の 1 階の食堂は専門学校と共用とし、それ以外は専門学校の専用とする。3 号館は専門学校の専用とする。4 号館は大学の専用とする。 （追加）

考える。 （表1） 専門職大学時間割 1時間目 9:00~10:30 2時間目 10:45~12:15 昼食時間 12:15~13:15 3時間目 13:15~14:45 4時間目 15:00~16:30 5時間目 16:45~18:15 専門学校時間割 1時間目 9:50~11:20 2時間目 11:30~13:00 昼食時間 13:00~14:00 3時間目 14:00~15:30 4時間目 15:40~17:10 （表2）  	
なお、授業で使用しない教室は学生へ開放し、自由に使用できるような空間とする【資料 8-3】。また、全館に無線 LAN によるインターネット接続環境を整備しており、複数の学生が同時に無線 LAN に接続しても、十分対応できるように配慮している。	なお、授業で使用しない教室は学生へ開放し、自由に使用できるような空間とする【資料 8-3】。また、全館に無線 LAN によるインターネット接続環境を整備しており、複数の学生が同時に無線 LAN に接続しても、十分対応できるように配慮している。

号館	階数	名　　称	専用・共用の別	面積	整備時期
1	1	ロビー、トイレ、階段フロア	共用	298.39㎡	開設時（令和3年4月）
		事務室	専用	155.69㎡	
		給湯室		22.68㎡	
		理事長室		20.00㎡	
		会議室１		36.00㎡	
		学長室		19.95㎡	
		教員研究室１		14.70㎡	
		教員研究室２		14.70㎡	
		書庫		7.97㎡	
		図書館		451.5㎡	
	2	調理実習室	専用	127.07㎡	開設時（令和3年4月）
		倉庫	共用	28.12㎡	
		調理実習準備室	共用	29.22㎡	
		更衣室１	共用	22.96㎡	
		更衣室２	共用	34.72㎡	
		トイレ、階段フロア、通路	共用	237.96㎡	
		共同研究室	専用	42.30㎡	
	3	トイレ、階段フロア	共用	110.9㎡	
		講義室１	専用	65.87㎡	
		コンピュータ室		77.50㎡	
		会議室２ ※令和3年度のみ学生控室		55.80㎡	
		自習室		65.87㎡	
		医務室		11.07㎡	
		カウンセリングルーム		6.08㎡	
		教員研究室３		24.57㎡	
		教員研究室４		23.40㎡	
		教員研究室５		23.40㎡	
		教員研究室６		23.40㎡	
		教員研究室７		23.40㎡	
		教員研究室８		23.40㎡	
		教員研究室９		23.40㎡	開設時（令和3年4月）
2	1	食堂	共用	230.82㎡	
4	1	教員研究室１０	専用	27.00㎡	令和4年4月
		教員研究室１１		27.00㎡	
		教員研究室１２		27.00㎡	
		教員研究室１３		27.00㎡	
		教員研究室１４		27.00㎡	
		教員研究室１５		27.00㎡	
		教員研究室１６		27.00㎡	
		教員研究室１７		27.00㎡	
		教員研究室１８		27.00㎡	
		教員研究室１９		27.00㎡	
		学生控室		21.75㎡	
		ゼミ室１		81.00㎡	
		ゼミ室２		76.50㎡	
	2	講義室２	専用	67.50㎡	
		講義室３		67.50㎡	
		講義室４		67.50㎡	
		講義室５		67.50㎡	
		将来用		67.50㎡	
		将来用		157.50㎡	
	3	将来用	専用	630.00㎡	

号館	階数	名　　称	専用・共用の別	面積	整備時期
1	1	ロビー	専用	176.06㎡	開設時（令和3年4月）
		事務室		155.69㎡	
		給湯室		22.68㎡	
		理事長室		20.00㎡	
		会議室１		36.00㎡	
		学長室		19.95㎡	
		教員研究室１		14.70㎡	
		教員研究室２		14.70㎡	
		書庫		7.97㎡	
		図書館		451.5㎡	
	2	調理実習室	専用	127.07㎡	開設時（令和3年4月）
		倉庫	共用	28.12㎡	
		調理実習準備室	共用	29.22㎡	
		更衣室１	共用	22.96㎡	
		更衣室２	共用	34.72㎡	
		共同研究室	専用	42.30㎡	
	3	講義室１	専用	65.87㎡	開設時（令和3年4月）
		コンピュータ室		77.50㎡	
		会議室２ ※令和3年度のみ学生控室		55.80㎡	
		自習室		65.87㎡	
		医務室		11.07㎡	
		カウンセリングルーム		6.08㎡	
		教員研究室３		24.57㎡	
		教員研究室４		23.40㎡	
		教員研究室５		23.40㎡	
		教員研究室６		23.40㎡	
		教員研究室７		23.40㎡	
		教員研究室８		23.40㎡	開設時（令和3年4月）
		教員研究室９		23.40㎡	
2	1	食堂	共用	230.82㎡	
4	1	教員研究室１０	専用	27.00㎡	令和4年4月
		教員研究室１１		27.00㎡	
		教員研究室１２		27.00㎡	
		教員研究室１３		27.00㎡	
		教員研究室１４		27.00㎡	
		教員研究室１５		27.00㎡	
		教員研究室１６		27.00㎡	
		教員研究室１７		27.00㎡	
		教員研究室１８		27.00㎡	
		教員研究室１９		27.00㎡	
		学生控室		21.75㎡	
		ゼミ室１		81.00㎡	
		ゼミ室２		76.50㎡	
	2	講義室２	専用	67.50㎡	
		講義室３		67.50㎡	
		講義室４		67.50㎡	
		講義室５		67.50㎡	
		将来用		67.50㎡	
		将来用		157.50㎡	
	3	将来用	専用	630.00㎡	

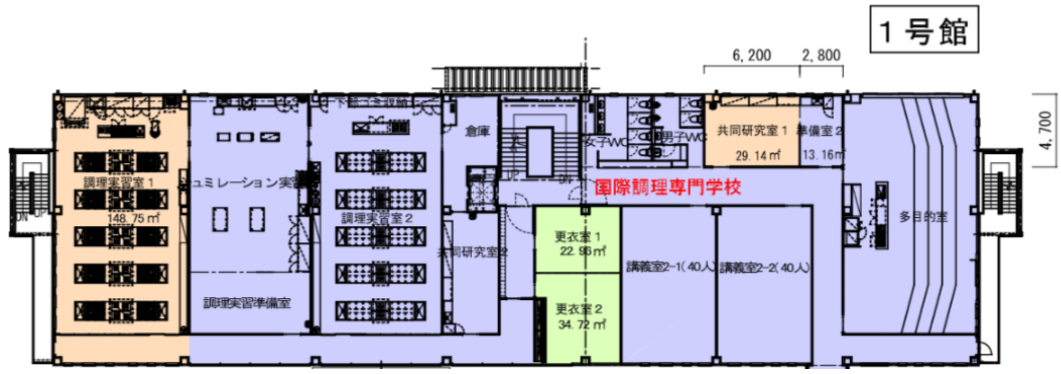
（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１４．＜調理実習室の詳細が不明瞭＞ 調理実習室の設備について説明されているが、図面上、隣接する調理実習準備室やシミュレーション実習室については、他の学校の専用区画とされていることから、授業が切り替わる際の食材・道具の準備・片付け等に当たって、支障が生じないかについて明確に説明するか計画を適切に修正すること。あわせて、調理実習室の設備の配置予定がわかるような見取図等を示し、各実習科目の実施に当たって、導線等を勘案した上でなお支障がないことを明確に説明すること。

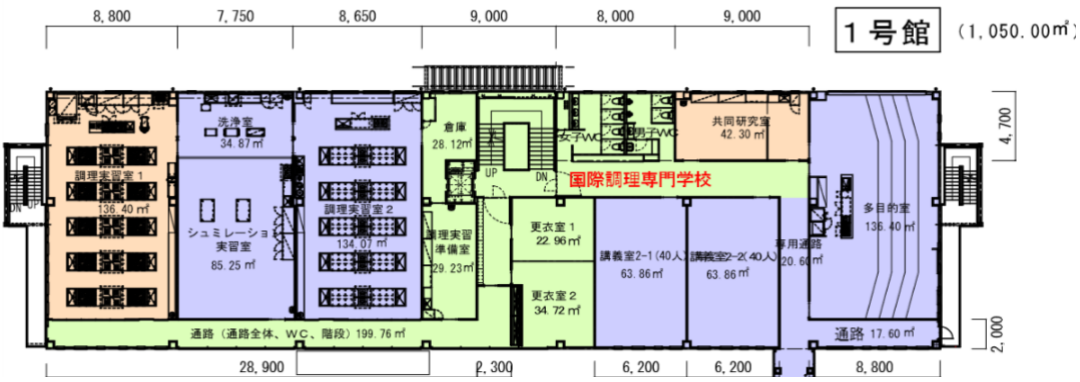
（対応）

今回、ご指摘を踏まえて調理実習を行う各教室の導線等を勘案した結果、一部教室のレイアウトを変更し、審査意見に対応できるようにした。具体的には以下の図面となり、変更後の図面をもとに説明を行う。

（申請時図面）



（補正申請時図面）



以上をふまえた上で審査意見に従い順に説明する。

１．調理実習室の設備について、隣接する調理実習準備室やシミュレーション実習室が専

門学校の専用になっていることについての説明

ご指摘のとおり、調理実習を行う際には調理実習準備室等の施設設備は授業準備等の観点から必要であることから、施設の専用及び共用の区分については以下の通り適切に改めることとする。なお、シミュレーション実習室については、専門職大学の教育課程では想定していないため、引き続き専門学校の専用とする。

部屋名	申請時	補正申請時
調理実習準備室	専門学校の専用	共用
倉庫	専門学校の専用	共用
2F 通路の一部	専門学校の専用	共用
シミュレーション実習室	専門学校の専用	変更なし

2．調理実習に係る施設設備について専門職大学及び専門学校（国際調理専門学校）の調理に関わる各実習科目において支障がないことの説明

前期及び後期の時間割において当該施設を使用する学校及び学年、授業科目については、以下の通りである。以下の科目において、調理実習室、調理実習準備室、倉庫、通路、洗浄室、更衣室を使用することが想定される。

前期

学校	学年	授業科目名
専門職大学	2 年次（40 名）	・調理学実習 I
	3 年次（40 名）	・商品開発実習
	4 年次（該当学生）	・卒業研究
専門学校（国際調理専門学校）	1 年制（40 名）	・調理実習
	2 年制 1 年次（40 名）	・調理実習
	2 年制 2 年次（20 名 2 ｸﾗｽ）	・シミュレーション実習

後期

学校	学年	授業科目名
専門職大学	2 年次（40 名）	・調理学実習 II
	3 年次（40 名）	・プランニング実習 ・食品加工学実習
	4 年次（該当学生）	・卒業研究
専門学校	1 年制（40 名）	・調理実習

（国際調理専門学校）	2 年制 1 年次（40 名）	・調理実習
	2 年制 2 年次（20 名 2 ｸﾗｽ）	・シミュレーション実習

完成年度（令和 6 年度）における専門職大学及び専門学校（国際調理専門学校）の時間割は以下のとおりである。

専門職大学時間割

前期

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目	5時間目
授業時間		9:00~10:30	10:45~12:15	13:15~14:45	15:00~16:30	16:45~18:15
調理実習室Ⅰ	月					
	火	商品開発実習	商品開発実習			
	水	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	
	木					
	金					

後期

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目	5時間目
授業時間		9:00~10:30	10:45~12:15	13:15~14:45	15:00~16:30	16:45~18:15
調理実習室Ⅰ	月					
	火	ブランニング実習	ブランニング実習	ブランニング実習	ブランニング実習	
	水	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	
	木			食品加工学実習	食品加工学実習	
	金					

専門学校（国際調理専門学校）時間割

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目
授業時間		9:50~11:20	11:30~13:00	13:50~15:20	15:30~17:00
調理実習室Ⅱ	月	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）
	火	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
	水				
	木				
	金	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
シミュレーション実習室	月				
	火				
	水	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	木	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	金	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目
授業時間		9:50~11:20	11:30~13:00	13:50~15:20	15:30~17:00
調理実習室Ⅱ	月	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）
	火	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
	水				
	木				
	金	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
シミュレーション実習室	月				
	火				
	水	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	木	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	金	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）

調理実習室 1 は専門職大学専用の実習室であるが、前期の使用は火曜日 2 コマと水曜日 4 コマ以外は空きとなっており使用頻度は全体の 30%であり、後期に関しても火曜日 4 コマと水曜日 4 コマ、木曜日 2 コマ以外は空きとなっている使用頻度は全体の 50%、対して、調理実習室 2 は専門学校専用の実習室であるが、前期及び後期ともに月曜日、火曜日、金曜日の使用となる使用頻度は全体の 60%。また、シミュレーション実習室は、20 名の実習を週 3 日行う計画である使用頻度は全体の 60%である。

それを踏まえた上で実習室以外の共用部分について支障がない説明を行う。

①調理実習準備室

申請時は専門学校の専用であったが、審査意見を踏まえて、専門職大学と専門学校の共用として変更する。

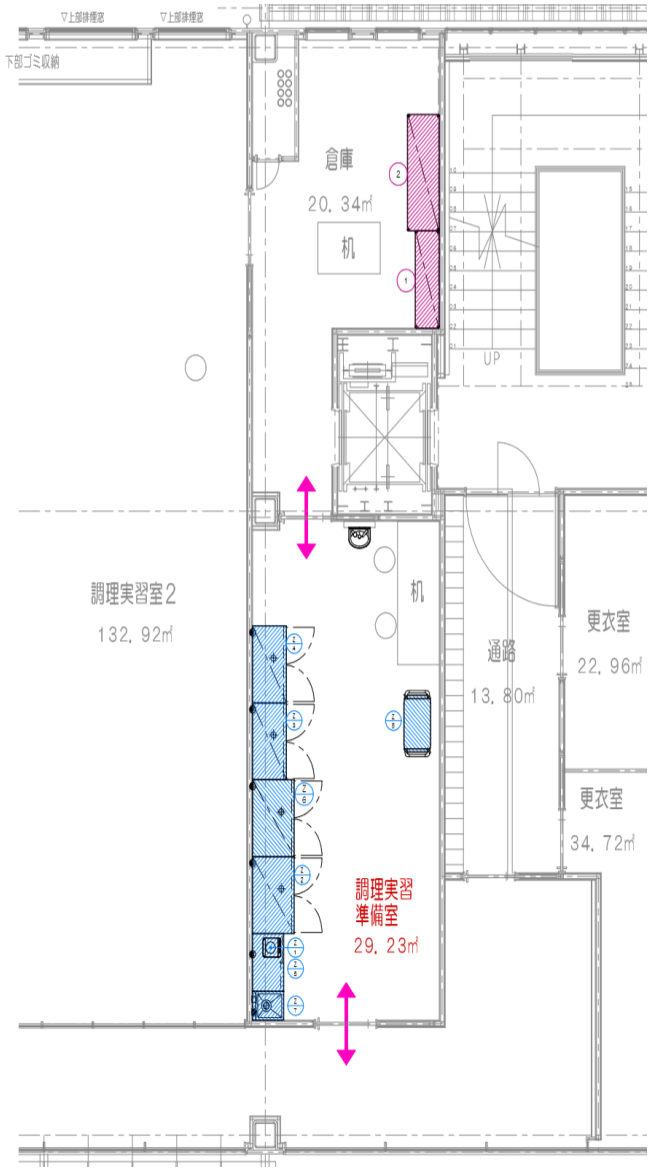
調理実習準備室は、検品・検収、分配・収納、調理の仕込み、事務を行う部屋であり、試作や授業準備を行う部屋として想定している。実習で使用する食材類については、各調理実習室に備えてある冷凍冷蔵庫から使用する場合と、調理実習準備室で加工を行って各実習室へ食材を移動する場合が考えられるが、後者の場合については専用のカートを用いて、衛生面で問題がないように配慮する。また、広さについても専門職大学及び専門学校が同時に使用しても支障のないスペースを準備しており、運用上の支障はないと考える。

②倉庫

申請時は専門学校の専用であったが、審査意見を踏まえて、専門職大学と専門学校の共用として変更する。

倉庫は主に授業で使用しない材料などを保管する部屋として想定している。機材として乾物を保管する棚２台の配置を予定しており、専門職大学専用として１台、専門学校専用として１台配置して明確に区分する。また、広さについても一度に大人数が入ることは想定しておらず、運用上支障がないと考える。

調理実習準備室及び倉庫の図面



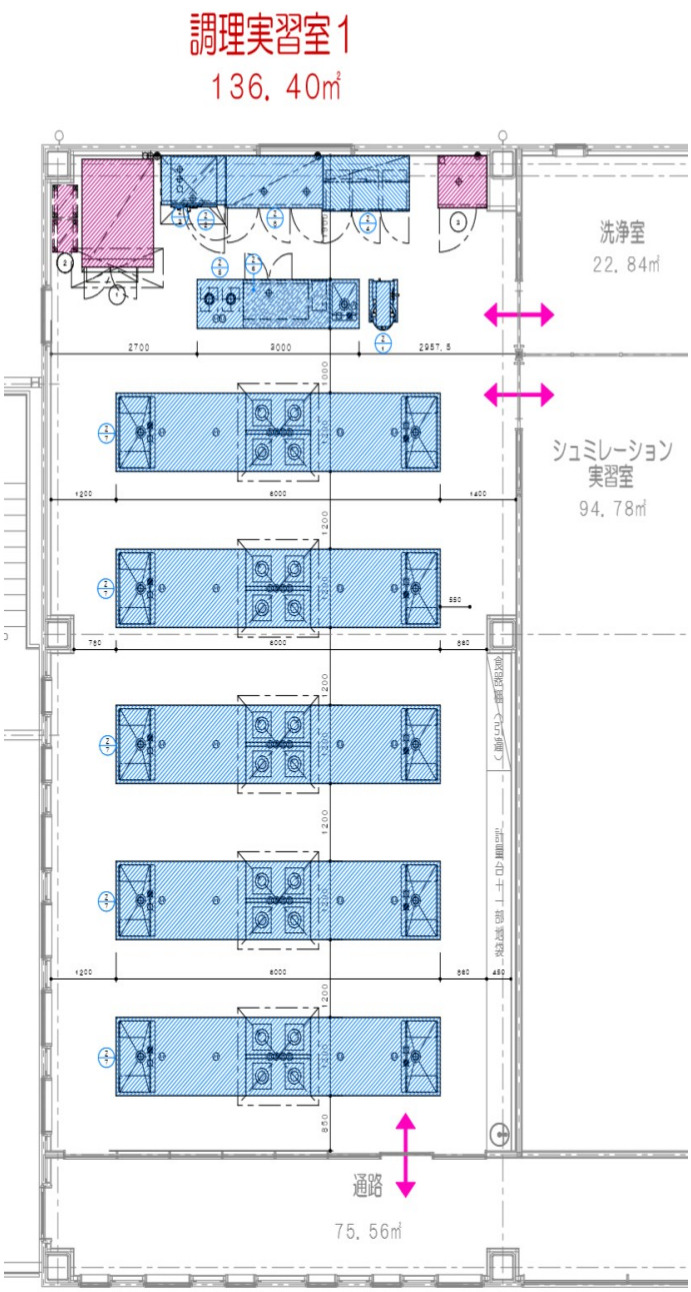
NO	品　名
倉庫	
1	エレファントシェルフ
2	エレファントシェルフ
	検品用机
調理実習準備室	
Z1	IH調理器
Z2	冷凍庫
Z3	冷凍庫
Z4	冷蔵庫
Z5	調理台
Z6	冷蔵庫
Z7	一層シンク
Z8	ユーティリティーカート
	事務用机

３．調理実習室の図面について

本学における調理を伴う実習は全て調理実習室を予定している。調理実習室の設備の配置予定が分かる図面を以下に添付する。

調理実習室１については、最大 40 名が実習できるような配置になっており、本学が想定する各実習科目は全て支障がないように配慮している。

①調理実習室の図面

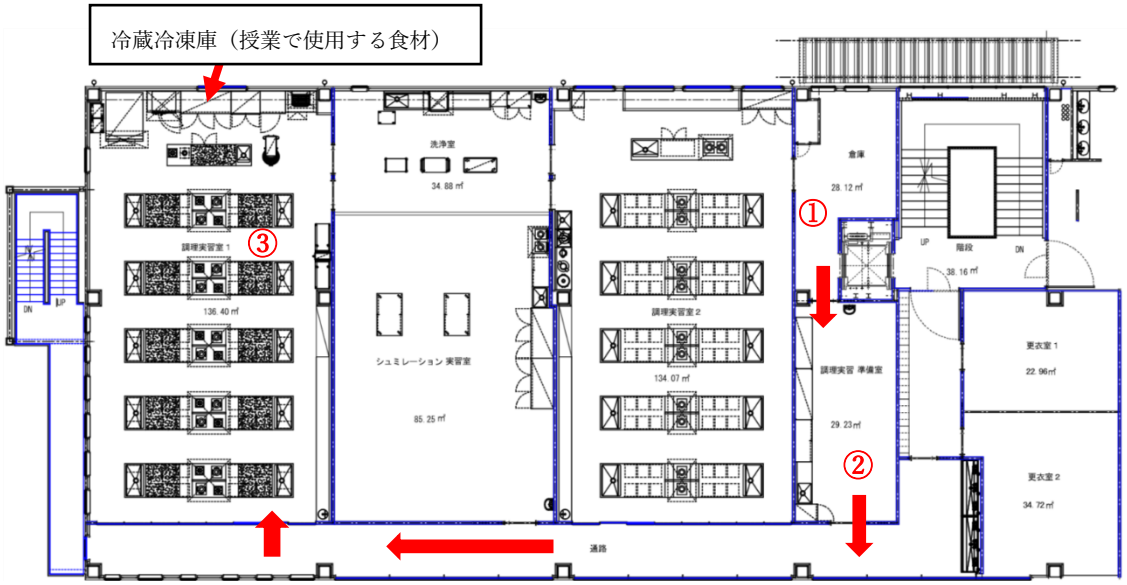


NO	品　名
調理実習室１	
1	デッキオーブン
2	シングルラック2台
3	ドゥコンディショナー
Z1	ミキサー
Z2	ブラストチラー
Z3	スチームコンベクションオーブン
Z4	調理台
Z5	教師用調理実習台
Z6	冷蔵コールドテーブル
Z7	学生用調理実習台5台
Z8	冷凍冷蔵庫（2室冷凍、4室冷蔵）

②調理に関わる実習を行う上での調理室エリアの導線について

１号館２階の調理エリアの図面をもとに授業準備から片付けまでの導線について説明する。

1 号館 2 階調理実習エリアの図面



①【倉庫（共用)】食材等の納品
②【調理実習準備室（共用)】実習準備（仕込み、計量、事務作業など)、
運搬はユーティリティーカートを使用
③【調理実習室１（専用)】実習、洗浄、片付け、余りの食材は①②へ。

①授業前の準備について（食材等の納品）

各実習が行われる前に食材については「専門職大学用」と「専門学校用」で納品時に被せる袋の色を分けて納められ、全て一旦「倉庫」に納品される。そこで、大学用と専門学校用に明確に区分けされた、棚及び冷蔵庫、冷凍庫に収納する。伝票も大学と専門学校で分けられており、食材が混在することはない。食材の受け取りは、大学及び専門学校での各教員がそれぞれに受け取ることを徹底する。ここで、同じ業者から大学と専門学校で仮に同時発注をした場合でもそれぞれの担当で２名が受け取ることで管理を徹底する。

②授業前の準備について（調理実習準備室の運用）

調理実習準備室では実習で使用する食材等の下処理など、調理実習室へ円滑に食材を運ぶ準備を行い、各授業で使用する教材準備、納品された食材等の管理などを行う部屋である。当該準備室は、専門学校との共用のため、使用する備品や機器に関して一部共用となる。例えば、事務作業を行う机に関しては、大学及び専門学校の教員が同時に作業できる

ように工夫し、冷蔵庫や冷凍庫については、大学と専門学校で明確に区分けする。大学と専門学校では授業の開始時間が異なるため、各実習室への食材や機器の運搬については、殆ど重複することは無いように配慮する。

③授業後の片づけについて

授業で使用する備品や機器については、各実習室内に配置しているため基本的に各実習室内で完了する。食器等についても各実習室内の大型シンクで洗浄するため運用上は支障ない。

以上のことから導線等を勘案した上でもなお支障がないことを証明する。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 8 章

新	旧
8.2.2　実習・研究環境 本学が対象とする学問分野は、主として経営学であり、その中でもフードサービス分野に絞った経営学に位置づけられる。フードサービス分野では、経営学分野に加え、家政学分野や農学分野等にもかかわるため、教員研究室に加えて、家政系の実験等の研究活動が行えるように配慮する。 本学における教員の研究室は、1 人あたり十分な広さを確保した、施錠のできる個室を専任教員全員へ準備することで、教員の研究活動及び学生への指導などへの対応について配慮し、今後も不断の見直しを行いつつ、教育環境の充実を図る。また、教員専用の共同研究室を 1 室準備し、実験を伴う食関連の研究活動に対して施設設備を備える。 学生の学習環境については、講義を行う全教室に学生 1 人に対し机、椅子を用意し、講義ごとの最大収容人数に対応できる環境を整える。また演習や実習を行う場合には、個別の机の配置を変更し合わせることで演習や実習の授業を行える仕組みとしている。更に、教室の稼働を概ね 50%以下に設定していることから、空き時間の教室は学生が自由に使用できるように有効活	8.2.2　実習・研究環境 本学が対象とする学問分野は、主として経営学であり、その中でもフードサービス分野に絞った経営学に位置づけられる。フードサービス分野では、経営学分野に加え、家政学分野や農学分野等にもかかわるため、教員研究室に加えて、家政系の実験等の研究活動が行えるように配慮する。 本学における教員の研究室は、1 人あたり十分な広さを確保した、施錠のできる個室を専任教員全員へ準備することで、教員の研究活動及び学生への指導などへの対応について配慮し、今後も不断の見直しを行いつつ、教育環境の充実を図る。また、教員専用の共同研究室を 1 室準備し、実験を伴う食関連の研究活動に対して施設設備を備える。 学生の学習環境については、講義を行う全教室に学生 1 人に対し机、椅子を用意し、講義ごとの最大収容人数に対応できる環境を整える。また演習や実習を行う場合には、個別の机の配置を変更し合わせることで演習や実習の授業を行える仕組みとしている。更に、教室の稼働を概ね 50%以下に設定していることから、空き時間の教室は学生が自由に使用できるように有効活

用することを計画している。専用の実習室については、調理実習室を１室有し、調理学実習Ⅰ及びⅡ、食品加工学実習、商品開発実習、プランニング実習、卒業研究で使用する計画である。調理実習室の設備については、冷凍冷蔵庫１台、デッキオーブン１台、冷蔵コールドテーブル１台、ドゥコンディショナー1 台、電気サラマンダー１台、ブラストチラー1 台、シングルラック２台、スパイラルミキサー1 台、作業台１台、調理実習台８人用５台、スチームコンベクションオーブン１台、教師用調理実習台１台、キャビネットホイロ１台、製氷機１台、リバースシート１台を配置し、40 名が調理実習を行う際に十分な設備を整えている。 調理実習に係る施設設備については専門職大学及び専門学校と一部共用するが、各校の実習については時間割上の授業時間が 50 分ずれていること、曜日によって使用する実習室の偏りが殆ど無いこと、専門職大学としての実習室の使用頻度が 50%を下回っていること等の観点から共用する部屋について支障はない【資料 8-4】。更に共用する部屋については専門職大学と専門学校で明確に棚等が区分けされていることと、十分な広さを確保している観点からも各々の実習に支障はないように配慮している【資料 8-5】。	用することを計画している。専用の実習室については、調理実習室を１室有し、調理学実習Ⅰ及びⅡ、食品加工学実習、商品開発実習、プランニング実習、卒業研究で使用する計画である。調理実習室の設備については、冷凍冷蔵庫１台、デッキオーブン１台、冷蔵コールドテーブル１台、ドゥコンディショナー1 台、電気サラマンダー１台、ブラストチラー1 台、シングルラック２台、スパイラルミキサー1 台、作業台１台、調理実習台８人用５台、スチームコンベクションオーブン１台、教師用調理実習台１台、キャビネットホイロ１台、製氷機１台、リバースシート１台を配置し、40 名が調理実習を行う際に十分な設備を整えている。 （追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１５．＜図書の整備方針等について不明確＞ 整備予定図書の数量及び蔵書構成の質について、教育研究に十分な学術書・専門書が備わっているか不明なため、発行時期がわかる図書一覧を示すとともに、図書の整備方針を明らかにした上で、必要に応じて充実を図ること。

（対応）

整備予定図書については、開学時に 8,283 冊、開学 1 年目末に 1,000 冊、2 年目の末に 1,000 冊の段階的整備を予定しているが、ご指摘の通り図書の整備状況についての説明が不足していたため以下のとおり説明する。

まず、全図書の 10,283 冊の蔵書構成について説明する。蔵書構成については、以下のとおりとなる。本学の教育研究分野に関する図書については、経営・経済系関連図書で国内 5,109 冊、国外 591 冊で合計 6,100 冊。食関連図書で国内 2,089 冊、国外 164 冊で合計 2,253 冊。合わせて 7,953 冊が関連図書となる。

区分	種　類	冊数
国内書	経営・経済関連図書	5,109 冊
	食関連図書	2,089 冊
	一般図書	2,085 冊
国外書	経営・経済関連図書	591 冊
	食関連図書	164 冊
	一般図書	245 冊
合　計		10,283 冊

上記図書のうち、10,000 冊を購入する予定であり、開学 1 年目末及び開学 2 年目末に整備する各 1,000 冊についての選書はリストの中及び、今後発行される図書より吟味し、各年の 1 月には確定し、3 月に図書館へ納品できる体制を整える。

また、蔵書構成の質については、経営関連図書及び、食関連図書のリストを資料として添付する。これは、各専門分野の教員候補者により選定し、大学教育及び研究に関連する図書となっていることから、十分対応できると考える。

【資料１４】経営関連図書一覧
【資料１５】食関連図書一覧

図書の整備の基本的考え方について、図書館は大学の教育研究活動を支える重要な学術情報基盤であり、学生や教員をはじめとする利用者の多様なニーズに的確に応えてゆく必要があることを踏まえ、選定方針について、財政基盤を安定させて、計画的・体系的な図

書の整備を進め、限られた資源を効果的・効率的に活用するため、本学の経営分野及び家政分野の特色を出しながら選択と集中の原則に立った図書の整備を進め、図書選定にあたっては、教員と連携し、学習・教育研究支援のために必要な図書の充実を図る。今後の選定方針については上記に加え、①今後の電子化や収容スペースの狭隘化に対応して、電子ジャーナルの本格的導入を検討する。②図書選定にあたっては、学生選書等の学生ニーズに積極的に応える方策を検討し、学習用図書の充実を図ることも含めながら図書を選定していく。

開学後の具体的な整備方針及び整備方法は以下のとおりとする。

区分	整備方針	整備方法
外国雑誌	本学の学術研究に必要な基本的コアジャーナルを収集する。今後も含め可能な限り冊子体から電子ジャーナルに切り替える。	開学時に選定したものを完成年度までは継続して購入する。以後、年度ごとに図書・紀要委員会にて選定する。
国内雑誌	学習・教育・研究に必要な基本的なものを計画的・系統的に収集する。	
図書	（1）教育、研究用図書の充実を図る。	本学において学習・教育・研究支援のために必要な基本的図書を選定する。
	（2）学生希望図書への対応を検討する。	学生の希望について、可能なものは最大限対応できるように検討する。
	（3）学生用の教養図書について新刊書を中心に充実を図る。	図書・紀要委員会にて各種書評や新刊情報をもとに検討する。
電子図書機能の強化	電子ジャーナル等の充実を将来的に検討し、管理ツールや検索支援ツール等の機能強化についても検討する。	図書・紀要員会にて検討し、新しい機能の導入についても検討する。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 8 章

新	旧
8.2.3　図書館の整備計画 本学は 1 号館に図書館を設置する。面積は 448.86 ㎡を有し、図書や学術雑誌などの資料を揃えて整備を行う。図書館の開館時間は平日の 8 時から 19 時とし、設備として閲覧席 51 席（収容定員 160 名の 31.8%）、蔵	8.2.3　図書館の整備計画 本学は 1 号館に図書館を設置する。面積は 451.5 ㎡を有し、図書や学術雑誌などの資料を揃えて整備を行う。図書館の開館時間は平日の 8 時から 19 時とし、設備として閲覧席 51 席（収容定員 160 名の 31.8%）、蔵書

書検索用タブレット端末 2 台、電子ジャーナルを閲覧できるタブレット端末 6 台、レファレンスコーナーを設置する。蔵書の検索については図書館の蔵書検索システムも導入し、校内において自由に検索できるように整備する。また、館内には全館無線 LAN が整っており、グループワークのできる学習空間の設備を計画している。そのうえで、専用のテーブルや専用ホワイトボード、複数のテーブルを管理できるステージなどを設置する。なお、図書の管理等については、図書職員(司書)が配架・整理・貸出の管理を行う。 図書の整備の基本的考え方について、図書館は大学の教育研究活動を支える重要な学術情報基盤であり、学生が教員をはじめとする利用者の多様なニーズに的確に応えてゆく必要があることを踏まえる。蔵書の充実のためには毎年計画的・体系的な図書の整備を進める。限られた資源を効果的・効率的に活用するため、本学の経営分野及び家政分野の特色を出しながら選択と集中の原則に立った図書の整備を進め、図書選定にあたっては、教員と連携し、学習・教育研究支援のために必要な図書の充実を図る。学術雑誌についても本学の教育課程に沿って整備を行う【資料 8-6】。 今後の選定方針については上記に加え、①今後の電子化や収容スペースの狭隘化に対応して、電子ジャーナルの本格的導入を検討する。②図書選定にあたっては、学生選書等の学生ニーズに積極的に応える方策を検討し、学習用図書の充実を図ることも含めながら図書の選定していく。 開学後の具体的な整備方針及び整備方法は以下のとおりとする。	検索用タブレット端末 2 台、電子ジャーナルを閲覧できるタブレット端末 6 台、レファレンスコーナーを設置する。蔵書の検索については図書館の蔵書検索システムも導入し、校内において自由に検索できるように整備する。また、館内には全館無線 LAN が整っており、グループワークのできる学習空間の設備を計画している。そのうえで、専用のテーブルや専用ホワイトボード、複数のテーブルを管理できるステージなどを設置する。なお、図書の管理等については、図書職員(司書)が配架・整理・貸出の管理を行う。 図書などの資料の整備計画について、図書・雑誌等の学術資料【資料 8-4】は、本学教育課程に沿って整備する。なお、学年進行に合わせて出来るだけ最新の専門図書及び一般図書を整備する計画であり、カリキュラムの内容に沿って開学 2 年目の 3 月までに段階的に整備する。 （追加）

区分	整備方針	整備方法
外国雑誌	本学の学術研究に必要な基本的コアジャーナルを収集する。今後も含め可能な限り冊子体から電子ジャーナルに切り替える。	開学時に選定したものを完成年度までは継続して購入する。以後、年度ごとに図書・紀要委員会にて選定する。
国内雑誌	学習･教育･研究に必要な基本的なものを計画的・系統的に収集する。	
図書	（1）教育、研究用図書の充実を図る。	本学において学習・教育・研究支援のために必要な基本的図書を選定する。
	（2）学生希望図書への対応を検討する。	学生の希望について、可能なものは最大限対応できるように検討する。
	（3）学生用の教養図書について新刊書を中心に充実を図る。	図書・紀要委員会にて各種書評や新刊情報をもとに検討する。
電子図書機能の強化	電子ジャーナル等の充実を将来的に検討し、管理ツールや検索支援ツール等の機能強化についても検討する。	図書・紀要員会にて検討し、新しい機能の導入についても検討する。

区分	開学時	1年目末	2年目末	合計
図書（うち外国図書）	8,283冊（804冊）	1,000冊（100冊）	1,000冊（100冊）	10,283冊（1,004冊）
学術雑誌（うち外国図書）	44誌（7誌）	—	—	44誌（7誌）

図書の内訳として、学生の自発的学習と教員の調査研究を支援するための、専門的・学術的資料を収集する。収集した資料は本学の資産として長く活用されていくものであるため、個々の資料の価値に基づき、適正に保管する。全図書の10,283冊の蔵書構成については、以下のとおりとなる。本学の教育研究分野に関する図書については、経営・経済系関連図書で国内5,109冊、国外591冊で合計6,100冊【資料8-6】。食関連図書で国内2,089冊、国外164冊で合計2,253冊【資料8-7】。合わせて7,953冊が関連図書となる。

区分	種類	冊数
国内書	経営・経済関連図書	5,109冊
	食関連図書	2,089冊
	一般図書	2,085冊

図書の内訳として、学生の自発的学習と教員の調査研究を支援するための、専門的・学術的資料を収集する。収集した資料は本学の資産として長く活用されていくもので

区分	開学時	1年目末	2年目末	合計
図書（うち外国図書）	8,283冊（804冊）	1,000冊（100冊）	1,000冊（100冊）	10,283冊（1,004冊）
学術雑誌（うち外国図書）	35誌（5誌）	—	—	35誌（5誌）

あるため、個々の資料の価値に基づき、適正に保管する。

（追加）

国外書	経営・経済関連図書	591 冊
	食関連図書	164 冊
	一般図書	245 冊
合　計		10,283 冊

上記図書のうち、10,000 冊を購入する予定であり、開学 1 年目末及び開学 2 年目末に整備する各 1,000 冊についての選書はリストの中及び、今後発行される図書より吟味し、各年の 1 月には確定し、3 月に図書館へ納品できる体制を整える。

視聴覚等の資料については、ビジネス関連の視聴覚資料約 20 点の DVD 等を整備する。

視聴覚等の資料については、ビジネス関連の視聴覚資料約 20 点の DVD 等を整備する。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１６．＜学術雑誌の整備状況が不十分＞ 学術雑誌の整備について、35 誌のリストが示されているが、学術雑誌・学会誌が不十分であると見受けられ、大学としてふさわしい教育・研究環境が整備されているか疑義があることから、選定理由・整備方針を明らかにした上で、必要に応じて充実を図ること。

（対応）

学術雑誌について改めて見直した際に、ご指摘の通り学術雑誌及び学会誌が不十分であると判断したため、申請時に提示した学術雑誌のリストの見直し及び、学会誌などの追加を行った。あわせてふさわしい学術雑誌を見直した結果、当初の国内雑誌 30 誌、海外雑誌 5 誌の計 35 誌から、国内雑誌 37 誌、海外雑誌 7 誌の計 44 誌へ増やすことで、大学としてふさわしい教育・研究環境への整備とする。

学術雑誌一覧（申請時）

１．日本国内雑誌

分野		雑誌名	出版社
経営・経済系	1	週刊東洋経済	東洋経済新報社
	2	日経ビジネス	日経 BP 社
	3	週刊エコノミスト	毎日新聞社
	4	一ツ橋ビジネスレビュー	東洋経済新報社
	5	知的資産創造	野村総合研究所
	6	経済研究	一橋大学経済研究所
	7	組織科学	白桃書房
	8	週刊ダイヤモンド	ダイヤモンド社
	9	プレジデント	プレジデント社
	10	正論	日本工業新聞社
	11	企業会計	中央経済社
	12	企業診断	同友館
	13	月刊事業構想	日本ビジネス出版
	14	ハーバード・ビジネス・レビュー	ダイヤモンド社
	15	赤門マネジメントレビュー	グローバルビジネスリサーチセンター
食関係	16	月刊食堂	フード・ビジネス
	17	月刊専門料理	柴田書店
	18	料理王国	アビーハウス

	19	食品と開発	ＵＢＭメディア
	20	食品商業	商業界
	21	ワイン王国	ワイン王国
	22	料理通信	料理通信社
	23	栄養と料理	女子栄養大学出版部
	24	調理食品と技術	日本調理食品研究会
	25	食と健康	日本食品衛生協会出版部
	26	食品衛生研究	日本食品衛生協会出版部
	27	食べもの通信	合同出版
	28	食べもの文化	芽ばえ社
	29	近代食堂	旭屋出版
	30	外食関連企業動向情報	外食産業総合調査研究センター

２．海外雑誌

分野		雑誌名	出版社
海外ジャーナル	1	Academy of Management Review	Academy of Management
	2	Administrative Science Quarterly	Sage
	3	Academy of Management Journal	Academy of Management
	4	Journal of Marketing	Sage
	5	Journal of Marketing Research	Sage

学術雑誌一覧（補正申請時）

１．日本国内雑誌

分野		雑誌名	出版社
経営・経済系	1	一ツ橋ビジネスレビュー	東洋経済新報社
	2	知的資産創造	野村総合研究所
	3	経済研究	一橋大学経済研究所
	4	組織科学	白桃書房
	5	企業会計	中央経済社
	6	企業診断	同友館
	7	月刊事業構想	日本ビジネス出版
	8	ハーバード・ビジネス・レビュー	ダイヤモンド社
	9	赤門マネジメントレビュー	グローバルビジネスリサーチセンター
	10	マーケティングジャーナル	日本マーケティング協会
	11	経営史学	経営史学会
	12	経営教育研究	日本マネジメント協会

	13	日本経営学会誌	日本経営学会
	14	経営哲学	経営哲学学会
	15	研究・技術・計画	研究・イノベーション学会
	16	社会経済研究	財団法人電力中央研究所社会経済研究所
	17	フードシステム研究　（電子ジャーナル）	日本フードシステム学会
	18	地域デザイン	地域デザイン学会
	19	流通情報	流通経済研究所
	20	Jurist　（電子ジャーナル）	有斐閣
	21	労働法律旬報	旬法社
	22	税務会計研究	税務会計研究学会
	23	多国籍企業研究：MNE	多国籍企業学会
	24	日本フードサービス学会年報	日本フードサービス学会
食関係	1	食品と開発	ＵＢＭメディア
	2	料理通信	料理通信社
	3	栄養と料理	女子栄養大学出版部
	4	調理食品と技術	日本調理食品研究会
	5	食と健康	日本食品衛生協会出版部
	6	食品衛生研究	日本食品衛生協会出版部
	7	外食関連企業動向情報	外食産業総合調査研究センター
	8	日本調理科学会誌	日本調理科学学会
	9	日本食品科学工学会誌	日本食品科学工学会
	10	月刊メニューアイデア	食品産業新聞社
	11	日本外食新聞	外食産業新聞社
	12	日本栄養士会雑誌	日本栄養士会
	13	日本栄養・食糧学会誌	日本栄養・食糧学会

２．海外雑誌

分野		雑誌名	出版社
海外ジャーナル	1	Academy of Management Review	Academy of Management
	2	Administrative Science Quarterly	Sage
	3	Academy of Management Journal	Academy of Management
	4	Journal of Marketing	Sage
	5	Journal of Marketing Research	Sage
	6	Journal of Food Science	JOHN WILEY & SONS LIMITED
	7	Journal of Nutrition	SPRINGER DISTRIBUTION CENTER

申請時は、国内雑誌 30 誌のうち、経営・経済系で 15 誌、食関係で 15 誌、海外ジャーナルで 5 誌の合計 35 誌を計画していた。選定理由としては、経営・経済系及び食関係の学術雑誌のうち、とりわけ学生にとって読みやすい雑誌を選定した結果である。しかし、今回のご指摘をうけ教育研究活動を行う際の選定としては不十分であることから、経営系の教員候補及び食関係の教員候補に再度選定を行い、学会誌などを増やすことで対応する。内訳としては、経営・経済系で 24 誌（9 誌増加）、食関係で 13 誌（2 誌減少）、海外ジャーナルで 7 誌（2 誌増加）の合計 44 誌（7 誌増加）とする。

なお、学術雑誌の整備計画については、審査意見１６でも説明しているため割愛する。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 8 章

新

区　分	開学時	1 年目末	2 年目末	合　計
図書（うち外国図書）	8,283 冊（804 冊）	1,000 冊（100 冊）	1,000 冊（100 冊）	10,283 冊（1,004 冊）
学術雑誌（うち外国図書）	44 誌（7 誌）	―	―	44 誌（7 誌）

旧

区　分	開学時	1 年目末	2 年目末	合　計
図書（うち外国図書）	8,283 冊（804 冊）	1,000 冊（100 冊）	1,000 冊（100 冊）	10,283 冊（1,004 冊）
学術雑誌（うち外国図書）	35 誌（5 誌）	―	―	35 誌（5 誌）

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　添付資料

新	旧
【資料 8-7】学術雑誌一覧	【資料 8-4】学術雑誌一覧

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１７．＜教授会規定が不整合＞ 管理運営の項目における教授会の審議事項と、教授会規定に掲げられている審議事項の内容が整合していないことから、適切に改めるとともに、教学委員会・専門委員会についてもその詳細が不明なため、必要な説明を加えるほか参照箇所を示すなどし、当該組織の存在意義・妥当性について明らかにすること。

（対応）

ご指摘のとおり、設置の趣旨等を記載した書類と教授会規程の内容に一部齟齬があったため、適切に修正を行った。また、教学委員会及び専門委員会についての説明が不十分だったため、次のとおり説明し、一部委員会については専門職大学の運用を検討した際に適切に改めた。

本学では、教学に係る事項を定めるために①教務・学生委員会、②臨地実務実習委員会、③研究委員会、④図書・紀要委員会を置き、各委員会の結果を教授会にて審議し、学長へ意見を述べるものとする。

また、専門職大学の運営及び全般に係る事項を定めるために①自己点検・評価委員会、②FD・SD 委員会、③入試・広報委員会、④危機管理委員会を置き、各委員会の結果を運営会議にて審議するものとする。

各委員会組織の役割としては以下を想定している。

運営会議は、法人組織に対して教学組織全体の事項を審議する最高決定機関として位置付けられる極めて重要な組織である。学長が中心となり、大学の経営から多岐に亘重要な事項を審議する。

教務・学生委員会は、教育課程に関することから学生に係る全般についてを検討する委員会である。また、効果的なカリキュラムの検討を行い、また学生支援に関する重要事項についても審議し、上位部会である教授会へ報告する役割がある。

臨地実務実習委員会は、臨地実務実習におけるすべての事項について審議・検討・立案する委員会であり、それらの事項について教授会に報告する役割がある。

研究委員会は、研修活動の活性化や推進に関することを審議・検討する委員会であり、上位部会である教授会へ報告する役割がある。

図書・紀要委員会は、図書館の管理運営に係ることから、学術研究成果を発行するための紀要の編集に関する内容を審議・検討する委員会であり、図書館長を委員長として組織される。審議・検討事項については上位部会である教授会へ報告する役割がある。

自己点検・評価委員会は、本学に必要な自己点検・評価の実施、また認証評価機関による外部評価に関する業務を行う委員会である。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。

FD・SD 委員会は、FD・SD の各活動に関する企画・立案・運営を行う委員会であり、

教育の質向上に向けた内容や、職員の能力開発の推進に向けた諸施策等を行う。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。

危機管理委員会では、施設・設備の安全管理から、ハラスメント行為の防止や、研究活動の不正行為に関することなど、学生及び教職員等に被害が及ぶおそれがある危機を未然に防止し、本学の教育・研究活動の円滑な遂行と安全確保に資するための委員会である。調査結果については運営会議に報告する役割がある。

入試・広報委員会では、入学試験に関すること、広報の基本方針に関すること、情報公開の推進等の業務を行う委員会である。各実施結果、情報公開の公表する内容に関しては運営会議に報告する役割がある。

なお、設置の趣旨を記載した書類に各委員会の役割や審議事項を加筆し、資料として各委員会の規定を添付する。

【資料１６】運営会議・委員会規程一覧
①運営会議規程
②教務・学生委員会規程
③臨地実務実習委員会規程
④研究委員会規程
⑤図書・紀要委員会規程
⑥自己点検・評価委員会規程
⑦FD・SD 委員会規程
⑧危機管理委員会規程
⑨入試・広報委員会規程

（新旧対照表）かなざわ食マネジメント専門職大学学則　P3

新	旧
第 4 節　会議及び委員会 （運営会議） 第 12 条　学長の補佐体制として、学長の諮問に応じて理事会と大学教学・事務との意見調整を図るために運営会議を置く。 2　運営会議の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。 （削除）	第 4 節　運営会議 （運営会議） 第 12 条　学長の補佐体制として、学長の諮問に応じて理事会と大学教学・事務との意見調整を図るために運営会議を置く。 2　運営会議の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。 第 5 節　教授会

(教授会) 第 13 条　学部の教育及び研究に関する重要事項を審議するため教授会を置く。 2　教授会の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。 (委員会) 第 14 条　本学に、大学運営に必要な委員会を置く。 2　委員会に関し必要な事項は、別に定める。	(教授会) 第 13 条　学部の教育及び研究に関する重要事項を審議するため教授会を置く。 2　教授会の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。 (追加)

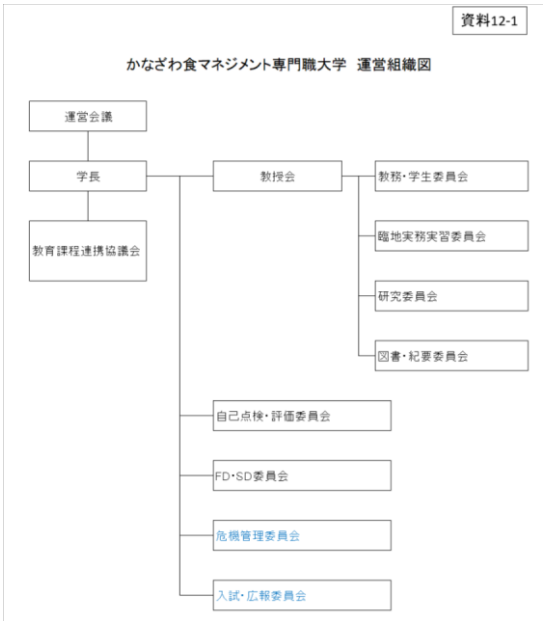
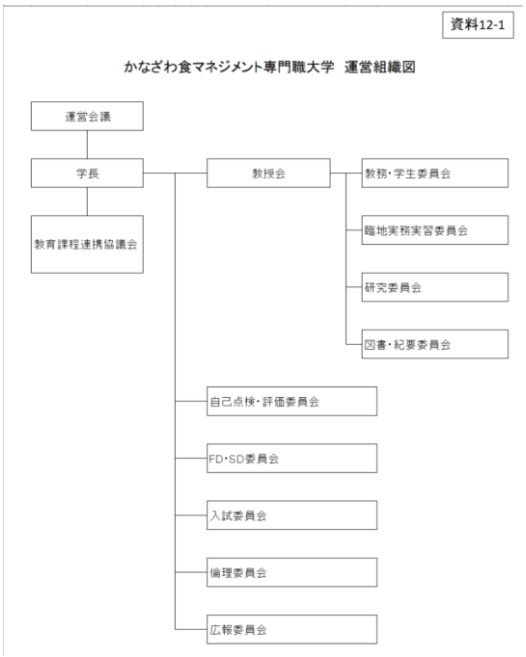
(新旧対照表)「設置の趣旨を記載した書類」　第 12 章

新	旧
第 12 章　管理運営 (略) 12.3　教授会 教育研究に関する事項を審議するために、学部に所属する専任の教授(ただし、必要に応じて、専任の教員その他の職員を加えることができるものとする。)により構成される教授会を置く。 教授会は、次に掲げる事項を審議し、学長に意見を述べることとする。また、教授会は、原則毎月 1 回以上開催する。 （1）教育課程の編成に関すること （2）学生の入学、休学、復学、転学、留学、退学、除籍、卒業その他在籍に関すること （3）学生の厚生補導に関すること （4）学生の賞罰に関すること （5）学位の授与に関すること （6）その他、管理運営及び教育研究に関し、学長が必要と認める重要事項	第 12 章　管理運営 (略) 12.3　教授会 教育研究に関する事項を審議するために、学部に所属する専任の教授(ただし、必要に応じて、専任の教員その他の職員を加えることができるものとする。)により構成される教授会を置く。 教授会は、次に掲げる事項を審議し、学長に意見を述べることとする。また、教授会は、原則毎月 1 回以上開催する。 （1）教育課程の編成に関すること （2）学生の入学、休学、復学、転学、留学、退学、除籍、卒業その他在籍に関すること （3）学生の厚生補導に関すること （4）学生の賞罰に関すること （5）学位の授与に関すること （6）その他、教育研究に関し、学長が必要と認める重要事項

12.4　教学委員会・専門委員会 　専門の事項を審議するために、以下の委員会を置く。教学に関する委員会は「教学委員会」として教授会の下に設置し、委員会の結果は教授会にて審議を行う。その他の委員会については「専門委員会」として学長直轄の委員会として設置し、委員会の結果は運営会議にて審議を行う。 （1）教学委員会 ①教務・学生委員会 ②臨地実務実習委員会 ③研究委員会 ④図書・紀要委員会 （2）専門委員会 ①自己点検・評価委員会 ②FD・SD 委員会 ③危機管理委員会 ④入試・広報委員会 各委員会組織の役割としては以下を想定している。 教務・学生委員会は、教育課程に関することから学生に係る全般についてを検討する委員会である。また、効果的なカリキュラムの検討を行い、また学生支援に関する重要事項についても審議し、上位部会である教授会へ報告する役割がある。 臨地実務実習委員会は、臨地実務実習におけるすべての事項について審議・検討・立案する委員会であり、それらの事項について教授会に報告する役割がある。 研究委員会は、研修活動の活性化や推進に関することを審議・検討する委員会であり、上位部会である教授会へ報告する役割がある。	12.4　教学委員会・専門委員会 　専門の事項を審議するために、以下の委員会を置く。教学に関する委員会は教授会の下に設置し、委員会の結果は教授会にて審議を行い。その他の委員会（専門委員会）については学長直轄の委員会として設置する。 （1）教学委員会 ①教務・学生委員会 ②臨地実務実習委員会 ③研究委員会 ④図書・紀要委員会 （2）専門委員会 ①自己点検・評価委員会 ②FD・SD 委員会 ③入試委員会 ④倫理委員会 ⑤広報委員会 （追加）

図書・紀要委員会は、図書館の管理運営に係ることから、学術研究成果を発行するための紀要の編集に関する内容を審議・検討する委員会であり、図書館長を委員長として組織される。審議・検討事項については上位部会である教授会へ報告する役割がある。 自己点検・評価委員会は、本学に必要な自己点検・評価の実施、また認証評価機関による外部評価に関する業務を行う委員会である。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。 FD・SD 委員会は、FD・SD の各活動に関する企画・立案・運営を行う委員会であり、教育の質向上に向けた内容や、職員の能力開発の推進に向けた諸施策等を行う。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。 危機管理委員会では、施設・設備の安全管理から、ハラスメント行為の防止や、研究活動の不正行為に関することなど、学生及び教職員等に被害が及ぶおそれがある危機を未然に防止し、本学の教育・研究活動の円滑な遂行と安全確保に資するための委員会である。調査結果については運営会議に報告する役割がある。 入試・広報委員会では、入学試験に関すること、広報の基本方針に関すること、情報公開の推進等の業務を行う委員会である。各実施結果、情報公開の公表する内容に関しては運営会議に報告する役割がある。【資料 12-2】	

（新旧対照表）設置の趣旨を記載した書類添付資料

新	旧
【資料 12-1】  	【資料 12-1】 
【資料 12-2】運営会議・委員会規則（案） ①運営会議規程 ②教務・学生委員会規程 ③臨地実務実習委員会規程 ④研究委員会規程 ⑤図書・紀要委員会規程 ⑥自己点検・評価委員会規程 ⑦FD・SD 委員会規程	（追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１８．＜FD・SD の実施体制等が不明確＞ FD・SD の説明が不十分なため、具体的にいつ、どのようなことをするか、実施主体の体制や各委員会の組織規程について明確にし、対象者、実施頻度等についても具体的に説明すること。

（対応）

ご指摘のとおり、FD・SD については委員会の設置及び活動内容の説明にとどまっていたため、以下の点を設置の趣旨等を記載した書類に加筆し、具体的な実施内容、計画を明らかにすることで対応する。また、各委員会の組織規程については審査意見１７にて説明する。

FD・SD 委員会の開催計画

時期	区分	内　　容	実施者
令和 3 年 2 月 （開学前年度）	SD	開学初年度前に実施 （案）学生受け入れ準備における全学協力体制について	大学設置準備室
毎年 8 月	FD	・教育研究に関すること （案）授業における教授法の形態と改善について ・シラバスに関すること （案）シラバスの形態と学生にわかりやすいシラバスの作成について	FD・SD 委員会
毎年 8 月	SD （事務職員）	・職員の職務遂行に係る資質向上に関すること （案）学生に対する窓口対応の改善について	FD・SD 委員会
毎年 12 月	FD	・教育研究に関すること （案）研究活動における外部資金の種類と獲得方法について ・カリキュラムに関すること （案）カリキュラム構成と改善課題について	FD・SD 委員会
毎年 3 月	SD	・大学運営に係ること （案）大学運営における教員組織と事務組織の連携について	FD・SD 委員会

FD 及び SD 活動については、FD については年 2 回の開催を計画し、SD については、年 1 回、事務職員を対象として年 1 回の開催を計画する。なお、開学前年度のみ全教職員を対象として、開学にあたっての学生受け入れ準備などの内容を実施することで、初年度

から全教員の意思統一を図り、教学面での一層の充実を図るものとする。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　15.1　FD・SD 委員会の設置

新	旧
15.1　FD・SD 委員会の設置 学長が指名する専任教職員及び職員で構成した FD・SD 委員会を設置し、教育評価の結果を改善につなげるような体制の整備や、職員の職能開発の活動体制を整備する。 FD・SD 委員会では、主に以下の事項についての活動を行う。 （1）教育研究に関わること （2）カリキュラムの改善に関すること （3）シラバスに関すること （4）職員の職務遂行に係る資質向上に関すること （5）大学運営に係ること FD 及び SD 活動については、FD については年 2 回の開催を計画し、SD については、年 1 回、事務職員を対象として年 1 回の開催を計画する。なお、開学前年度のみ全教職員を対象として、開学にあたっての学生受け入れ準備などの内容を実施することで、初年度から全教員の意思統一を図り、教学面での一層の充実を図るものとする【資料 14-1】。	15.1　FD・SD 委員会の設置 学長が指名する専任教職員及び職員で構成した FD・SD 委員会を設置し、教育評価の結果を改善につなげるような体制の整備や、職員の職能開発の活動体制を整備する。 FD・SD 委員会では、主に以下の事項についての活動を行う。 （1）教育研究に関わること （2）カリキュラムの改善に関すること （3）シラバスに関すること （4）職員の職務遂行に係る資質向上に関すること （5）大学運営に係ること （追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１９．＜社会的・職業的自立に関する指導及び体制が不明確＞ 社会的・職業的自立に関する指導及び体制についても説明が不十分なため、実施主体の体制や取組の詳細について明確に説明すること。

（対応）

本学は、4 年間の教育課程修了段階において、企業経営の基本を理解しており、フードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、チェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、将来的にフードサービス企業において経営の中核を担える基盤を持つ人材を養成することを目的とする専門職大学である。幅広い職業意識の形成に着目した一般的な 4 年制大学の経営学部とは異なり、専門職業人の養成を目的とする本学では、教育活動の全体が卒業後の職業との関わりを重視して構成されている。本学への入学を希望する学生の多くは、本学の教育方針や教育内容、4 年間の学生生活や卒業後のキャリアヴィジョン等に強い興味・関心をもっており、卒業後の進路選択において、具体的な職業イメージをもって入学してくるといえる。

上記をふまえ、社会的・職業的自立に関する指導及び体制について、実施主体の体制や取組の詳細について以下の通り具体的に説明をする。

（1）教育課程内における取組み

①基礎科目

基礎科目では、社会人の基礎能力を身につけるための科目を配置している。

ディプロマ・ポリシー 1 および是正事項 5 の（1）をふまえ、本学における「社会人の基礎能力」を下記のとおり定義した。

＜社会人の基礎能力を構成する 3 つの能力＞

1）論理的思考力

2）コミュニケーション能力

3）協調性

これらの能力を修得するために、基礎科目に配置している科目については、社会人として必要な知識を学びつつ、授業手法や教授方法としてグループディスカッションやグループワーク、プレゼンテーションなどを多く取り入れることで、コミュニケーション能力や協調性を養成する。さらに、2 年次より履修する臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。また、1 年次前期の必修科目として配置している「キャリアデザイン」については、専門職業人としてのキャリアデザインや人生１００年時代における生き方について、入学直後に全ての学生に学修させることで、在学中の学びに対する姿勢や 4 年間の学生生活に対するモチベーション、専門職業人として自立するためのキャリアなど、自らの職業観、勤労観を培い、

社会人として必要な資質能力を形成していくことができるよう配置した。

②臨地実習

臨地実習は、2 年次から 4 年次前期の期間において、600 時間の企業内実習を通して、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的としている。具体的には、主にフードサービス企業のうち、飲食サービスを提供する飲食店舗（以下、飲食店舗）をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）およびそれらの飲食店舗にて、店舗マネジャーやスーパーバイザー、経営企画マネジャーなど、フードサービス企業における管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につけることを目指す。

臨地実習は、2 年次通年「臨地実習Ⅰ」、3 年次通年「臨地実習Ⅱ」、4 年次前期「臨地実習Ⅲ」の 3 段階で構成している。臨地実習Ⅰでは、一般的な職業観・勤労観の育成やフードサービスの現場を理解することを目的としており、臨地実習Ⅱでは、専門教育の実地学習として、店舗マネジャーの実務を体験することを目的としている。臨地実習Ⅲでは、本社や本部で各店舗の課題について、改善案を企画・提案することを目的としている。これらの段階的な実地学習を通して、学生がその個性と能力に応じた職業を選択し、就職後のキャリアをイメージできる実習構成とした。

本実習の運用については、専任教員で構成する臨地実務実習委員会を設置し、実習水準の確保や最終成績評価の決定等を行う。臨地実務実習委員は、実習指導教員および実習指導者と連携し、円滑な実習運営はもちろんのこと、最新のフードサービス業界の動向や新卒者の就職に関する情報などを収集・保管・蓄積し、学内で共有することで、学生の就職や卒業後のキャリア形成に関する不安や悩みについて、実習指導教員だけでなく学生指導に関わる教職員全体が的確な対応と助言・指導ができる体制を整備する。

（2）教育課程外における取組み

専任職員で構成する学生部就職課が中心となり、教育課程外の活動を企画・運営していく。

学生の入学から卒業・修了までの段階に応じた支援と取り組みを行うことで、学生一人ひとりのキャリア発達を支援し、個性に応じたキャリアを形成していくために必要な知識や情報を提供していく。

具体的な取り組みについては、以下を想定している。

＜教育課程外での取り組み案＞

1．求人情報の提供および学内企業ガイダンスの企画・運営

2．卒業後の進路に応じた履修指導およびオリエンテーションの実施

3．資格取得支援に関する講座の開設
4．就職に関する相談会やカウンセリングの実施
5．フードサービス業界に関する業界動向や求人動向に関する情報収集・提供
6．フードサービス業界の著名人やトッププロによるキャリアセミナーの開催

（3）適正な体制の整備

指摘に従い、体制の整備については「学生相談室」を「就職課」として修正し、以下の体制を整備する。

学生の就職活動を支援するために、学生部に就職課を設置し、専任職員を配置する。

進路指導経験の豊富な職員やキャリアコンサルタント等の資格保有者を配置し、学生のカウンセリングを実施する。さらに、学生ひとりひとりの進路希望や学生生活の状況、キャリアヴィジョンに関する情報等を教職員で共有化を図り、全学で連携しきめ細やかなキャリア指導に取り組む。

また、専任教員で構成する教務・学生委員会を設置し、教授会のもとに開催をする。教務・学生委員会では、就職関連・教務関連・学生生活指導に関する事項について迅速かつ有効な支援を行う方針や体制を整えることとした。

以上の内容を設置の趣旨等を記載した書類に一部修正する。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　第 16 章

新	旧
16.2　教育課程内における取組み （1）基礎科目 基礎科目では、社会人の基礎能力を身につけるための科目を配置している。 本学における「社会人の基礎能力」を下記のとおり定義した。 ＜社会人の基礎能力を構成する 3 つの能力＞ ①論理的思考力 ②コミュニケーション能力 ③協調性 これらの能力を修得するために、基礎科目に配置している科目については、社会人として必要な知識を学びつつ、授業手法や教授方法としてグループディスカッション	16.2　教育課程内における取組み 教育課程内においては、社会人・職業人として求められるスキルや素地、プレゼンテーション能力などを身に付けることを目的に、「キャリアデザイン論」、「コミュニケーション論」、「プレゼンテーション論」、「情報リテラシー」、「英語」の基礎科目を設け、社会において事業活動を担う専門職業人としての規範を養い、専門知識・技術を活用する様々な局面における指針となる倫理観を醸成する。 また、「臨地実習」を通して、専門職業人としての心構えや日々の業務における視点や、職業観等に直に接することで体得し、学内の授業で身に付けた知識技術を、学外

やグループワーク、プレゼンテーションなどを多く取り入れることで、コミュニケーション能力や協調性を養成する。さらに、2年次より履修する臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。また、1年次前期の必修科目として配置している「キャリアデザイン」については、専門職業人としてのキャリアデザインや人生１００年時代における生き方について、入学直後に全ての学生に学修させることで、在学中の学びに対する姿勢や4年間の学生生活に対するモチベーション、専門職業人として自立するためのキャリアなど、自らの職業観、勤労観を培い、社会人として必要な資質能力を形成していくことができるよう配置した。 （2）臨地実習 臨地実習は、2年次から4年次前期の期間において、600時間の企業内実習を通して、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的としている。具体的には、主にフードサービス企業のうち、飲食サービスを提供する飲食店舗（以下、飲食店舗）をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）およびそれらの飲食店舗にて、店舗マネジャーやスーパーバイザー、経営企画マネジャーなど、フードサービス企業における管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につけることを目指す。 臨地実習は、2年次通年「臨地実習Ⅰ」、3年次通年「臨地実習Ⅱ」、4年次前	において実践的に経験する授業を設けることで、社会的・職業的自立に対応した教育課程となっている。

期「臨地実習Ⅲ」の 3 段階で構成している。臨地実習Ⅰでは、一般的な職業観・勤労観の育成やフードサービスの現場を理解することを目的としており、臨地実習Ⅱでは、専門教育の実地学習として、店舗マネジャーの実務を体験することを目的としている。臨地実習Ⅲでは、本社や本部で各店舗の課題について、改善案を企画・提案することを目的としている。これらの段階的な実地学習を通して、学生がその個性と能力に応じた職業を選択し、就職後のキャリアをイメージできる実習構成とした。 本実習の運用については、専任教員で構成する臨地実務実習委員会を設置し、実習水準の確保や最終成績評価の決定等を行う。臨地実務実習委員は、実習指導教員および実習指導者と連携し、円滑な実習運営はもちろんのこと、最新のフードサービス業界の動向や新卒者の就職に関する情報などを収集・保管・蓄積し、学内で共有することで、学生の就職や卒業後のキャリア形成に関する不安や悩みについて、実習指導教員だけでなく学生指導に関わる教職員全体が的確な対応と助言・指導ができる体制を整備する。	
16.3　教育課程外における取組み 専任職員で構成する学生部就職課が中心となり、教育課程外の活動を企画・運営していく。 学生の入学から卒業・修了までの段階に応じた支援と取り組みを行うことで、学生一人ひとりのキャリア発達を支援し、個性に応じたキャリアを形成していくために必要な知識や情報を提供していく。 具体的な取り組みについては、以下を想	16.3　教育課程外における取組み 教育課程外においては、各界のトッププロのセミナーや、業界の先輩からの経験談等から勤労観、職業観等の価値観を醸成する。 また、保護者向けの説明会などを内容とする進路ガイダンスを開催するほか、随時、個別面談や模擬面接、求人票の公開、企業訪問、会社見学といった学生の就職支援に向けた取り組みを行う。

定している。 ＜教育課程外での取り組み案＞ ①求人情報の提供および学内企業ガイダンスの企画・運営 ②卒業後の進路に応じた履修指導およびオリエンテーションの実施 ③資格取得支援に関する講座の開設 ④就職に関する相談会やカウンセリングの実施 ⑤フードサービス業界に関する業界動向や求人動向に関する情報収集・提供 ⑥フードサービス業界の著名人やトッププロによるキャリアセミナーの開催 16.4　適正な体制の整備 学生の就職活動を支援するために、学生部に就職課を設置し、専任職員を配置する。 　進路指導経験の豊富な職員やキャリアコンサルタント等の資格保有者を配置し、学生のカウンセリングを実施する。さらに、学生ひとりひとりの進路希望や学生生活の状況、キャリアヴィジョンに関する情報等を教職員で共有化を図り、全学で連携しきめ細やかなキャリア指導に取り組む。 　また、専任教員で構成する教務・学生委員会を設置し、教授会のもとに開催をする。教務・学生委員会では、就職関連・教務関連・学生生活指導に関する事項について迅速かつ有効な支援を行う方針や体制を整えることとした。	16.4　適正な体制の整備 就職支援の充実のために、専門のスタッフを配置し、新たな就職先の開拓を行いつつ、以下の体制を整備する。 （1）学内外の産学共同体制の構築 「キャリア教育・職業教育」を進めるにあたって、就職関連・教務関連・学生生活指導の教務・学生委員会や学生相談室(専門スタッフ)などが学内で連携を図りながら支援を進める。また、臨地実習受け入れ先企業との連携を密にとることで、産業界の動向や雇用体制についての情報を得るとともに、期待される人材像に対しての教育活動を一丸となって行うものとする。 （2）学生や社会の動きに対応した支援体制 就職ガイダンスには自己啓発や就職活動に関するノウハウ提供、業界人からの講話・実践授業など多種多様なプログラムを組

	む。また、主に 2 年次から始まる臨地実習・就職活動・インターンシップに照準を合わせ、個別面談を組み込みながら学生の希望や個性に応じて、教務・学生委員会を中心として就職個別相談を定期的に行い、迅速かつ有効な支援を行う体制を整える。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

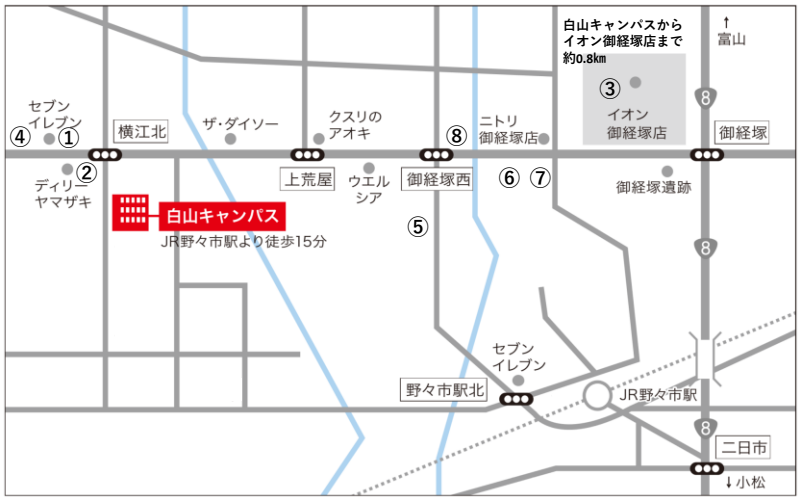
２０．＜食堂の利用状況の見通しについて＞ 食堂について、同一法人内の他の学校と共用とされているが、本学の学生が使用するに当たって支障が生じないか不明確であることから、食堂の利用状況の見通しについて説明すること。

（対応）

審査意見 13 でも説明しているが、食堂については 100 席設定している。既設の専門学校全体の収容定員で 500 名、専門職大学の収容定員で 160 名であるが、既設の専門学校用の食事スペースとして 2 号館 2 階に約 200 席分準備していることと、利用にあたっては 2 号館 2 階から優先的に使用すること、また各教室での飲食を認めていることから 2 号館 1 階の利用者は本学の学生も十分に利用できると考えている。また、食堂以外では専門職大学専用の講義室での飲食を認める方針であることから、昼食などの場所に関しては食堂の利用状況の見通しと合わせて十分に対応できると考えている。

なお、食堂以外での昼食をとる手段として、家庭から持参する弁当などのほか、近隣に以下の店舗があり、食事をとる環境としては十分であると考える。近隣の定義として、昼休憩の時間が 60 分であることから、移動時間を往復約 20 分圏内として算出した。

（近隣のマップ）



【白山キャンパス周辺の飲食店一覧】

① コンビニエンスストア（徒歩1分）
② コンビニエンスストア（徒歩1分）
③ イオン御経塚店内の飲食施設（徒歩10分）※
④ パスタ料理店（徒歩6分）
⑤ イタリアンレストラン（徒歩12分）
⑥ 弁当仕出し店（徒歩10分）
⑦ パン屋　（徒歩10分）
⑧ お好み焼き店（徒歩10分）

※【③施設詳細】総数17店（内訳：レストラン4店、和食店2店、ファストフード店6店、ラーメン店2店、パン屋1店、ケーキ屋1店、飲料1店）

年度別の学生数と学内で昼食が可能な席数一覧

年次	学生数	学内昼食スペース
令和 3 年度（開学 1 年目）	40 名	・1 号館 3 階「講義室 1 」（40 席） ・2 号館 1 階「食堂」（100 席） 合計　140 席分確保
令和 4 年度以降 （開学 2 年目以降）	2 年目 80 名、 3 年目 120 名、 4 年目 160 名	・1 号館 3 階「講義室 1 」（40 席） ・2 号館 1 階「食堂」（100 席） ・4 号館 2 階「講義室 2 」（40 席） ・4 号館 2 階「講義室 3 」（40 席） ・4 号館 2 階「講義室 4 」（40 席） ・4 号館 2 階「講義室 5 」（40 席） 合計　300 席分確保

審査意見への対応を記載した書類（3 月）

資　料　目　次

【資料 1】社会人アンケート
【資料 2】基礎科目のシラバス（アカデミックリテラシー、コミュニケーション論、プレゼンテーション論、ネットワーク基礎論）
【資料 3】シラバス（情報リテラシーⅠ・Ⅱ）
【資料 4】外食産業における職業能力評価基準の全体像（厚生労働省）
【資料 5】職業能力水準と科目
【資料 6】目指す人材像と推奨履修パターン
【資料 7】ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係図
【資料 8】外食・中食 10 社入社 3 年後の離職率（%）と業種別入社 3 年後の離職率
【資料 9】グローバル化対応科目のシラバス（グローバル経営論、異文化コミュニケーション）
【資料 10】シラバス（地域学概論）
【資料 11】臨地実習受入に関するアンケート
【資料 12】選定基準を満たしたチェーン店舗を運営する企業
【資料 13】実習評価表
【資料 14】経営関連図書一覧
【資料 15】食関連図書一覧
【資料 16】運営会議・委員会規程一覧

資料１

社会人アンケート調査

社会人アンケート

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査

設問は最大で12問ございます。
所要時間は約2分となります。

※は必須項目となります。

あなたは学校法人国際ビジネス学院グループの卒業生ですか？

※ 問1.卒業生の有無　○卒業生である　○卒業生でない

※ 問2.社会人経験の有無　○有り　○無し

ここでいう社会人経験とは1年以上の社会人経験を有する18歳以上の人のことを指します。なお、正社員・契約社員・派遣社員の雇用形態だけではなく、パート・アルバイトの雇用形態も含みます。

※ 問3.性別　○男性　○女性

※ 問4.年齢　○10代　○20代　○30代　○40代　○50代　○60代　○70代以上

※ 問5-1.現在お住まいの都道府県　○石川県　○富山県　○福井県　○新潟県　○長野県　○岐阜県　○その他

その他にチェックをいただいた方は問5-2にお進みください。

問5-2.問5-1にてその他とお答えいただいた方へ現在お住まいの都道府県をお答えください。

※ 問6-1.現在のご職業　○正社員（一般社員）　○正社員（役職あり）　○会社経営者・役員　○契約社員・派遣社員　○自営業　○パート・アルバイト　○専業主婦　○学生　○無職　○その他

その他にチェックをいただいた方は問6-2にお進みください。

問6-2.問6-1にてその他とお

答えいただいた方へ現在のご職業をお答えください。

※ 問7.リカレント教育への関心の有無

- ◯ たいへん関心がある
- ◯ 少し関心がある
- ◯ あまり関心はない
- ◯ まったく関心はない

「リカレント教育」とは、「学校教育」を人々の生涯にわたって、分散させようとする理念であり、その本来の意味は、「職業上必要な知識・技術」を修得するために「フルタイムの就学」と「フルタイムの就職」を繰り返すこと。

専門職大学は、従来の大学や短期大学とは異なる教育機関として新たにつくられた高等教育機関です。実際の会社やお店などで行う実習教育が従来の大学や短期大学よりも多いのが特徴です。また、教員の中には社会の第一線で活躍している実務家が含まれ、最先端の知識や技能を学ぶことができるのも特徴の一つです。

※ 問8.専門職大学への関心の有無

- ◯ たいへん関心がある
- ◯ 少し関心がある
- ◯ あまり関心はない
- ◯ まったく関心はない

※ 問9.専門職大学への進学の有無

- ◯ 入学を希望する
- ◯ とりあえず受験してみたい
- ◯ 入学を希望しない

ここでいう専門職大学とはかなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科のことを指します。

問9.にて「入学を希望する」もしくは「とりあえず受験してみたい」とお答えいただいた方は問10の設問にお答えください。
また「入学を希望しない」とお答えいただいた方はアンケートは以上となります。

問10.入学の時期

◯ 令和3年度 ◯ 令和4年度 ◯ 令和5年度以降

上記の入力内容を確認して「確認画面へ」ボタンを押してください

確認画面へ　サイトに戻る

資料２

【補正後】シラバス（アカデミックリテラシー）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	アカデミックリテラシー			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	反田　和成	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講　義　概　要	
講義概要	本講義では、アカデミックリテラシーを「自律的な学びに必要な能力」として位置づけ、生涯にわたり自らの能力やスキルを高めるための具体的な学修方法について、理解することを目的とする。具体的には、論理的思考力、情報収集および活用方法、論理的文章の書き方と理解、プレゼンテーション、議論の組み立て方やグループディスカッション手法などについて学び、自学自習を可能にする基礎能力を身に付ける。
到達目標	大学において学ぶ上で求められる学問的な読み書き話す能力を身につける。
講義方法	講義
授業時間外における予・復習等の指示	講義出席後、ノートを参照し内容や疑問点を整理の上、次回の講義に備えること。
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（５０％）、小テスト（５０％）

テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	必要に応じて、講義資料と関連資料（新聞雑誌記事等）を配付する。またテキストは講義前に指定する。	―	―	―
履修上の注意	今後勉学を進めていく上での基礎となる科目であり、受け身ではなく興味関心と積極性を持って取り組むこと。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	反田　和成	ガイダンス、アカデミック・リテラシーの考え方と必要性	―
2	同上	レポート、論文の構成と書き方：文章化の基本	―
3	同上	論理的文章表現(1)：構想とテーマの絞り込み	―
4	同上	論理的文章表現(2)：資料の種類と検索方法	―
5	同上	論理的文章表現(3)：主張と根拠づけの手法	―
6	同上	論理的文章表現(4)：論文、レポートの論理構造と文章化の実際	―
7	同上	図書館活用術：図書館データベースの使い方	―
8	同上	資料読解方法、資料整理法：資料の収集と体系的整理	―
9	同上	資料引用の仕方、出典の表示方法：引用と剽窃の違い	―
10	同上	ディベートによる論理的思考力の強化(1)：ディベートの事前準備・テーマ設定	―
11	同上	ディベートによる論理的思考力の強化(2)：ディベートの展開方法（反駁、質疑、立論）	―
12	同上	ディベートによる論理的思考力の強化(3)：ディベートの実際、グループ発表	―
13	同上	論理的なプレゼンテーション(1)表示、図形表現の手法	―
14	同上	論理的なプレゼンテーション(2)構成の仕方	―
15	同上	論理的なプレゼンテーション(3)結論の導き方	―

資料２

【補正前】シラバス（アカデミックリテラシー）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	アカデミックリテラシー			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	平田　透	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講　義　概　要				
講義概要	本講義では、アカデミックリテラシーを「自律的な学びに必要な能力」として位置づけ、生涯にわたり自らの能力やスキルを高めるための具体的な学修方法について、理解することを目的とする。 具体的には、大学における学び方、ノートテイキング、論理的考え方、情報収集および活用方法、文章・レポートの書き方、資料の探し方、プレゼンテーションの初歩、議論の組み立て方やグループディスカッション手法などについて学び、自学自習を可能にする基礎能力を身につける。			
到達目標	大学において学ぶ上で求められる学問的な読み書き話す能力を身につける。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	講義出席後、ノートを参照し内容や疑問点を整理の上、次回の講義に備えること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（５０%）、小テスト（５０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指示する。	―	―	―
履修上の注意	今後勉学を進めていく上での基礎となる科目であり、受け身ではなく興味関心と積極性を持って取り組むこと。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	平田　透	ガイダンス、アカデミック・リテラシーの考え方と必要性	―
2	同上	講義ノートのとり方	―
3	同上	文章の書き方とルールを知る。	―
4	同上	文章の組み立て方	―
5	同上	論理的文章表現とは	―
6	同上	レポートの構成と書き方	―
7	同上	資料の探し方	―
8	同上	資料引用の仕方、出典の表示方法	―
9	同上	意見をまとめ、表現する。	―
10	同上	相手に伝わる表現とは	―
11	同上	ディスカッションのテーマ設定	―
12	同上	ディスカッションの実践とまとめ方	―
13	同上	プレゼンテーションの基本	―
14	同上	プレゼンテーション資料の作り方	―
15	同上	ディベート	―

資料２

【補正後】シラバス（コミュニケーション論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	コミュニケーション論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤　竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、コミュニケーションについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	ビジネスにおける様々な場面において、自分自身を表現でき、また相手を受け入れることができるコミュニケーション能力は必要不可欠である。また、グローバル化とIT化に伴い、私たちを取り巻く「コミュニケーション」は、直接的・間接的を含み、大きく変化し変容しつつある。本講義では、コミュニケーションについて、言語的な話す力と聞く力、論理的思考力、また、非言語での表現力、観察力を養い、相手とのスムーズな相互理解を深める基礎を身につける。また、それらを日々の生活やビジネスの場などでどのように活かしていくか、自分の伝えたい事を相手に伝える手段や方法について解説する。			
到達目標	人間関係を円滑に構築するためのコミュニケーションスキルについて考察し、実践できるようになる。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	家庭やアルバイト先などでの実践を心がけ、授業内容の復習をすること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（５０％）、定期試験（５０％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	実践ビジネス・コミュニケーション	創成社	1,760円	978-4794480828
履修上の注意	積極的な発言を求める。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤　竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	―
2	同上	ハーマンモデルの活用とコミュニケーション。考え方のタイプの違いがコミュニケーションに及ぼす効果について学修する。	―
3	同上	他者に対する働きかけ（ストローク）の活用と信頼関係（ラポール）の形成	―
4	同上	傾聴スキルを学修する。アクティブリスニングとリフレクティブリスニング	―
5	同上	効果的な質問の方法について学修する。オープンクエスチョンとクローズドクエスチョン	ワーク形式
6	同上	接客現場でのコミュニケーション。敬語の使い分けと実践。	―
7	同上	コーチング基礎。コーチングの基礎とティーチングとの使い分けについて学修する。	―
8	同上	効果的な会議とファシリテーション。効果的な会議の原則。ホワイトボードの活用について学修する。	ワーク形式
9	同上	上司・部下とのコミュニケーション。報連相の基本について学修する。	―
10	同上	面談におけるコミュニケーション。1on1ミーティングの技法について学修する	―
11	同上	電話コミュニケーション。電話対応における言葉遣いについて学修する。	―
12	同上	メール・SNSコミュニケーション。ビジネスメールの書き方とマナーについて学修する。	―
13	同上	クレーム対応のコミュニケーション。クレーム対応の鉄則について学修する。	―
14	同上	怒りとコミュニケーション。アンガーマネジメントの活用について学修する。	―
15	同上	異文化コミュニケーション。外国人の顧客・従業員とのコミュニケーションについて学修する。	―

資料２

【補正前】シラバス（コミュニケーション論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	コミュニケーション論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤　竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、コミュニケーションについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	ビジネスにおける様々な場面において、自分自身を表現でき、また相手を受け入れることができるコミュニケーション能力は必要不可欠である。また、グローバル化とIT化に伴い、私たちを取り巻く「コミュニケーション」は、直接的・間接的を含み、大きく変化し変容しつつある。本講義では、コミュニケーションについて、言語的な話す力と聞く力、論理的思考力、また、非言語での表現力、観察力を養い、相手とのスムーズな相互理解を深める基礎を身につける。また、それらを日々の生活やビジネスの場などでどのように活かしていくか、自分の伝えたい事を相手に伝える手段や方法について解説する。			
到達目標	人間関係を円滑に構築するためのコミュニケーションスキルについて考察し、実践できるようになる。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	家庭やアルバイト先などでの実践を心がけ、授業内容の復習をすること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（５０%）、定期試験（５０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指示する。	ー	ー	ー
履修上の注意	積極的な発言を求める。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤　竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	ー
2	同上	自分の考え方の特徴を知る。コミュニケーションの齟齬は考え方のタイプの違いに由来することが多いことを学習する。	ー
3	同上	非言語コミュニケーション 表情や外見などの要素の重要性を学習する。	ー
4	同上	企業組織でのコミュニケーション（1）効果的な報連相について学習する。	ー
5	同上	企業組織でのコミュニケーション（2）曖昧な言葉・思い込みが、職場の業務効率を下げる要因の大きな要素をしめることを学習する。	ー
6	同上	接客現場でのコミュニケーション 敬語の使い分けと実践	ー
7	同上	クレーム対応のコミュニケーション クレーム対応の鉄則について学習する。	ー
8	同上	電話コミュニケーション 電話対応における言葉遣いについて学習する。	ー
9	同上	メール・SNSコミュニケーション ビジネスメールの書き方とマナーについて学習する。	ー
10	同上	効果的な質問の方法 質問を使いこなすことでコミュニケーションを潤滑にする方法を学習する。	ワーク形式
11	同上	コーチング基礎 コーチングの基礎とティーチングとの使い分けについて学習する。	ー
12	同上	怒りとコミュニケーション アンガーマネジメントを知ることでストレスを軽減できることを学習する。	ー
13	同上	傾聴と面談 従業員マネジメントにおける傾聴の重要性について学習する。	ー
14	同上	異文化コミュニケーション 外国人の顧客・従業員とのコミュニケーションについて学習する。	ー
15	同上	効果的な会議とファシリテーション 効果的な会議の原則。ホワイトボードの活用について学習する。	ワーク形式

資料２

【補正後】シラバス（プレゼンテーション論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	プレゼンテーション論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤　竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、実践的なプレゼンテーションについて解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	プレゼンテーションとは、自分の意見や情報などを、言語と非言語の手段により聴衆や受け手などの相手に伝え、興味を持たせ、理解・合意させることである。そのためには、自分が相手に伝えたい情報を整理し、伝わりやすいように構成し、効果的な方法で表現することが求められる。ビジネスの場では、日常的にプレゼンテーションを用いる場面が多々あり、プレゼンテーションの成功が、結果に直結する可能性が高いといえる。本講義では、基本的なプレゼンテーションの準備としての思考方法、自らの主張や知見等を簡潔に伝えて説得するプレゼンテーション能力、ディベートの能力を習得する。学内での研究発表だけでなく、学外でのプレゼンテーションや社会に出てからの様々な発表や交渉に役立つスキルを身につけることを目標とする。			
到達目標	プレゼンテーションの目的と発表方法等の手法を理解し、聴き手に効果的に伝え、行動につなげてもらうスキルを身につける。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	プレゼンはビジネス現場だけでなく、あらゆる場所で目にすることができる。日常的にプレゼンを見て練習をすることを勧める。			
成績評価の方法	レポート（５０%）、発表（５０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	プレゼンテーションの教科書　第3版	日経BP	3,080円	978-4822264963
履修上の注意	ー			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤　竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	ー
2	同上	プレゼンテーションの目的。全体の構想を考えるための組み立てについて学修する。	ー
3	同上	伝わるストーリーの構成。TEDのプレゼンテーション、ハリウッド映画・通販番組等の構成の共通点について学修する。	ー
4	同上	プレゼンターの役割を学修する。プレゼンターの印象・説得力を高める技術。感情を揺さぶる話し方。声量、表情、立ち方などの工夫について学習する。	ー
5	同上	文章構成の工夫について学修する。ミニプレゼンテーションの内容を作成する。	ー
6	同上	ミニプレゼンテーションの実践と振り返り。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
7	同上	プレゼンテーションの技術。映像の活用とスライドデザインについて学修する	ー
8	同上	プレゼンテーション用ソフトでの資料作成の注意点（1） 写真・フォント・テキストの見せ方	ー
9	同上	プレゼンテーション用ソフトでの資料作成の注意点（2） 表・グラフの作り方・見せ方	ー
10	同上	冒頭・質疑応答の工夫、AIDMAの法則など、プレゼンテーションをより効果的にする技法について学修する。	ー
11	同上	個人演習。プレゼンテーション資料の作成。	ー
12	同上	個人プレゼンテーションの実践と振り返り。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
13	同上	チームプレゼンテーション。テーマの決定から資料収集、討論・検討、プレゼンテーション資料作成までの効果的な手法について学修する。	ー
14	同上	グループ演習。チームプレゼンテーション資料の作成。	ー
15	同上	グループ演習。チームプレゼンテーションの実施と振り返り。プレゼンテーションの日常的な訓練。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。

資料２

【補正前】シラバス（プレゼンテーション論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	プレゼンテーション論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤　竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、実践的なプレゼンテーションについて解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	プレゼンテーションとは、自分の意見や情報などを、言語と非言語の手段により聴衆や受け手などの相手に伝え、興味を持たせ、理解・合意させることである。そのためには、自分が相手に伝えたい情報を整理し、伝わりやすいように構成し、効果的な方法で表現することが求められる。ビジネスの場では、日常的にプレゼンテーションを用いる場面が多々あり、プレゼンテーションの成功が、結果に直結する可能性が高いといえる。本講義では、基本的なプレゼンテーションの準備としての思考方法、自らの主張や知見等を簡潔に伝えて説得するプレゼンテーション能力、ディベートの能力を習得する。学内での研究発表だけでなく、学外でのプレゼンテーションや社会に出てからの様々な発表や交渉に役立つスキルを身につけることを目標とする。			
到達目標	プレゼンテーションの目的と発表方法等の手法を理解し、聴き手に効果的に伝え、行動につなげてもらうスキルを身につける。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	プレゼンの準備を十分に行い、練習を行うこと。			
成績評価の方法	レポート（５０%）、発表（５０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指示する。	ー	ー	ー
履修上の注意	ー			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤　竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	ー
2	同上	1分間プレゼン 各自感想をメモし、互いに振り返りを行う。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
3	同上	伝わるストーリーの構成 ハリウッド映画・TV番組の構成の共通点について学習する。	ー
4	同上	話す内容を引き出す質問 より深い内容を引き出すための効果的な質問について学習する。	ー
5	同上	文章の書き方の順番 話す内容を考え、構成に当てはめ、キャッチコピーを考えるという３部構成で書くことを学習し、３分間プレゼンの内容を作成する。	ー
6	同上	感情を揺さぶる話し方 声量、表情、立ち方などの工夫について学習し、リハーサルを行う。	ー
7	同上	3分間プレゼン大会（自己紹介）と振り返り	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
8	同上	パワーポイントでの資料作成の注意点（1） 写真・フォント・テキストの見せ方	ー
9	同上	パワーポイントでの資料作成の注意点（2） 表・グラフの作り方・見せ方	ー
10	同上	プレゼン企画作成の考え方 アイデアを生み出す手法について学習する。	ー
11	同上	プレゼン資料作成にあたっての注意点 相手の聞きたい流れを考慮したスライド作りについて学習する。	ー
12	同上	プレゼン大会と振り返り	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
13	同上	グループワーク（1）プレゼン企画作成	ー
14	同上	グループワーク（2）プレゼン資料作成	ー
15	同上	グループでのプレゼン大会と振り返り	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。

資料２

【補正後】シラバス（ネットワーク基礎論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	ネットワーク基礎論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、ネットワークの基礎について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講義概要	
講義概要	日々の進化が目まぐるしい情報通信技術（IT)は、日常生活やビジネス活動のなかにも浸透し、不可欠な存在となっている。 本科目では、身の回りのインターネットサービスの種類と活用方法など、一般社会人に求められるITに関する活用知識を習得する。まず、情報の量や単位、情報の品質に直結する通信の速度や画像の量的表記方法などの情報ネットワークの基本について学び、ネットワーク機器およびネットワークサービスについて理解する。次いで、インターネットが誕生するまでの歴史を解説し、インターネットを構成する機器が果たしている機能と役割を学ぶ。これからのネットワークの進化について知り、IoTの普及と5Gがもたらす世界、SDGsへの貢献について考える。
到達目標	一般社会人に求められるＩＴに関する活用知識を習得する。
講義方法	講義
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、レポート（５０%）、定期試験（３０%）

テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	ー	ー	ー
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画

NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	通信ネットワークの概要について	ガイダンスを含む。
2	同上	日常生活、ビジネス活動での情報ネットワーク（情報・通信・ネットワーク）	ー
3	同上	ネットワークにおける情報の量と単位	ー
4	同上	広がるデータ流通と利活用によるデータトラヒックの増大	ー
5	同上	ネットワーク機器とネットワークサービス	ー
6	同上	ネットワーク方式（ネットワークの種類と特徴）	ー
7	同上	有線ネットワーク、無線ネットワークの変遷と拡大	ー
8	同上	通信サービス、回線事業者、仮想移動体通信事業者	ー
9	同上	情報通信の基礎とインターネットの歴史	ー
10	同上	ネットワーク社会の未来、IoT技術、スマートシティ	ー
11	同上	クライアントサーバー、クラウドサービス（SaaS, PaaS, IaaSなど）	ー
12	同上	ネットワーク障害と信頼性	ー
13	同上	バックアップ及び復旧について	ー
14	同上	AI活用とデータ分析	ー
15	同上	ネットワーク社会とSDGsとの関わり	まとめを兼ねる。

資料２

【補正前】シラバス（ネットワーク基礎論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	ネットワーク基礎論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、ネットワークの基礎について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	日々の進化が目まぐるしい情報通信技術（ＩＴ）は、日常生活やビジネス活動のなかにも浸透し、不可欠な存在となっている。 本科目では、身の回りのインターネットサービスの種類と活用方法など、一般社会人に求められるＩＴに関する活用知識を習得する。まず、情報の量や単位、情報の品質に直結する通信の速度や画像の量的表記方法などの情報ネットワークの基本について学び、ネットワーク機器およびネットワークサービスについて理解する。次いで、インターネットが誕生するまでの歴史を解説し、インターネットを構成する機器（クライアント、サーバ等）が果たしている機能と役割を学ぶ。最後に、身近な存在であるWebとメールについて、これら機器の動作を規定する通信プロトコルの役割を理解する。			
到達目標	一般社会人に求められるＩＴに関する活用知識を習得する。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。課題は期日までに提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０％）、レポート（５０％）、定期試験（３０％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指示する。	ー	ー	ー
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	インターネット上での各種サービスとそれらの技術について	ガイダンスを含む。
2	同上	ネットワークがどのように活用されているのかを学ぶ。	ー
3	同上	情報通信における量と単位について	ー
4	同上	通信スピードとサービスの変遷について学ぶ。 ５Ｇの普及が何をもたらすかを概観する。	ー
5	同上	ネットワーク機器とそれぞれの働きについて学ぶ。 ハブ、ルータ、スイッチ、サーバ	ー
6	同上	ネットワーク方式、LANとWAN	ー
7	同上	有線ネットワーク、無線ネットワーク、伝送路等	ー
8	同上	通信サービス、回線事業者、仮想移動体通信事業者、テザリング等	ー
9	同上	情報通信の基礎とインターネットの歴史	ー
10	同上	インターネットの未来について考える。 モノのネットワーク、スマートシティ	ー
11	同上	クライアントサーバー、クラウドサービス	ー
12	同上	電子メールの基本とその動作 ヘッダー情報等	ー
13	同上	ウェブサービスとその流れ XML、サーチエンジン、API等	ー
14	同上	OSI参照モデル、階層と役割分担	ー
15	同上	通信プロトコル TCP/IP、 HTTP、 HTTPS、 POP、FTP、 NTP、 DHC、ポート番号等	まとめを兼ねる。

資料３

【補正後】シラバス（情報リテラシーⅠ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅠ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	現代社会では、パソコンを用いた文書作成、表やグラフを用いた資料を作成することは必須のスキルであり、資料作成の代表的なソフトウェアであるWordやExcelを使いこなせることは、ビジネスの場はもちろんのこと日常生活のあらゆる場面において必要とされる能力であるといえる。 本授業では、情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能や操作について学習する。文書の編集、図表や画像の挿入、関数の利用など、これらのソフトウェアで可能な機能を学び、資料作成の基本的な能力を身につける。また、電子メールやウェブページなど、それらを使用するための基本的な操作方法も含め、演習を通して学ぶ。			
到達目標	情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、文章作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能を学び資料作成の基本的な能力を身につけることを目標とする。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報リテラシー	FOM出版	2,200円	978-4-86510-415-8
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。
2	同上	情報化社会のモラルとセキュリティ 情報モラルとは、情報セキュリティ対策はなぜ必要か	ー
3	同上	個人情報の適切な取り扱い 個人情報を守るには、他人の個人情報を守ることの重要性、写真やWebでの公開。	ー
4	同上	デジタル時代の著作権 著作権とは、引用はどこまで許されるか、TV番組や書籍のデジタルデータ化は許されるか	ー
5	同上	ネット社会に潜む危険と対策 ウイルスについて、パスワード、ネットショッピング、ネットオークション	ー
6	同上	メールによるコミュニケーション 悪意のメール、相手のことを考えたメール	ー
7	同上	Webによるコミュニケーション 情報の信憑性、SNSでの情報発信、インスタ映え、クラウドの利用	ー
8	同上	モバイル機器の活用と管理 カメラ機能、アプリの活用、スマホ	ー
9	同上	Macの使用について	ー
10	同上	マウスとキーボード操作 マウスとキーボードの設定と動作	ー
11	同上	Macを起動と終了 システム終了、スリープ	ー
12	同上	デスクトップとファインダー Finder操作、Dockの操作	ー
13	同上	アプリの操作方法 標準付属ソフト、App Store、アプリケーションソフトのインストールと利用方法	ー
14	同上	ファイル管理 ファイルとフォルダの考え方と操作方法	ー
15	同上	インターネットの利用、Windowsのデータ利用	ー

資料３

【補正後】シラバス（情報リテラシーⅠ）

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	能登　和敏	Word（1）特徴と画面構成	―
17	同上	Word（2）基本的な文書の作成 フォント、ページ設定、配置、箇条書きの設定、文書保存	―
18	同上	Word（3）図と表の利用 画像の挿入、SmartArtグラフィック、表の作成、Excelグラフの貼り付け、印刷	―
19	同上	Word（4）表現力アップ ページ罫線、段組、タブとリーダー、PDFファイルとしての保存	―
20	同上	Excel（1）特徴と画面構成	―
21	同上	Excel（2）データ入力 ブックの作成、修正、消去、保存	―
22	同上	Excel（3）表の作成 罫線の設定、数式、関数入力、フォント書式の設定、配置、表示形式の設定	―
23	同上	Excel（4）表の編集 相対参照と絶対参照、書式、列幅変更	―
24	同上	Excel（5）表の印刷 ページレイアウト、用紙サイズと向き、ヘッダーとフッター、印刷タイトル、印刷	―
25	同上	Excel（6）グラフの作成 グラフのレイアウト、グラフの移動とサイズ変更、グラフのレイアウト変更	―
26	同上	Excel（7）データベースの操作 データの並べ替え、データの抽出と集計	―
27	同上	Excel（8）複数シートの操作 ブック、シート間の集計、数式のコピー	―
28	同上	総合演習（1）	―
29	同上	総合演習（2）	―
30	同上	レポートの作成と実際	まとめを兼ねる。

資料３

【補正前】シラバス（情報リテラシーⅠ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅠ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	現代社会では、パソコンを用いた文書作成、表やグラフを用いた資料を作成することは必須のスキルであり、資料作成の代表的なソフトウェアであるWordやExcelを使いこなせることは、ビジネスの場はもちろんのこと日常生活のあらゆる場面において必要とされる能力であるといえる。 本授業では、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能や操作について学習する。文書の編集、図表や画像の挿入、関数の利用など、これらのソフトウェアで可能な機能を学び、資料作成の基本的な能力を身につける。また、電子メールやウェブページなど、それらを使用するための基本的な操作方法も含め、演習を通して学ぶ。			
到達目標	文章作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能を学び資料作成の基本的な能力を身につけ、電子メールやウェブページの基本的な操作方法を理解する。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指定する。	ー	ー	ー
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	ガイダンス 本授業の学び方及び成績評価について説明を行う。情報倫理・表現の自由について	ガイダンスを含む。
2	同上	学内システムとルール	ー
3	同上	図書館利用、文献検索方法、雑誌記事検索等	ー
4	同上	MacOSの基礎とその利用	ー
5	同上	WindowsOSの基礎とその利用	ー
6	同上	iPad、iPhoneの基礎とその利用	ー
7	同上	Androidの基礎とその利用	ー
8	同上	文字入力と編集方法、タイプ練習、タッチタイプ	ー
9	同上	画像、動画等、マルチメディアデータの概要とその扱い	ー
10	同上	個人用PCの初期設定と重要ポイント 暗号化、ファイアーウォール設定、ウィルス対策等	ー
11	同上	データの保護とバックアップ	ー
12	同上	各種サーバの概要と利用方法	ー
13	同上	各種クラウドサービスとそれらの概要	ー
14	同上	電子メールの使い方、メールの初期設定、返信、転送等	ー
15	同上	ブラウザーの基本操作、クッキー、セキュア接続、アドオン等	ー

資料３

【補正前】シラバス（情報リテラシーⅠ）

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	能登　和敏	Word（1）起動と終了、画面とメニュー	―
17	同上	Word（2）開く、新規作成、保存	―
18	同上	Word（3）文字入力とその編集、切り取り、コピー等	―
19	同上	Word（4）用紙サイズ、余白、文字サイズ、文字数と行数等の設定	―
20	同上	Word（5）罫線、表、の作成と編集	―
21	同上	Word（6）図形の作成と編集	―
22	同上	Word（7）印刷と印刷指定	―
23	同上	Excel（1）起動と終了、画面とメニュー	―
24	同上	Excel（2）開く、新規作成、保存	―
25	同上	Excel（3）四則演算等、簡単な計算	―
26	同上	Excel（4）相対参照・絶対参照と簡単な関数	―
27	同上	Excel（5）文字入力とセルの書式設定と表示形式	―
28	同上	Excel（6）用紙サイズ、余白の設定、ヘッダー、フッター	―
29	同上	Excel（7）グラフの作成	―
30	同上	Excel（8）印刷と印刷指定、印刷範囲の指定	まとめを兼ねる。

資料３

【補正後】シラバス（情報リテラシーⅡ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅡ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下　保弘	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○/―）	―				

講　義　概　要				
講義概要	本授業では、情報リテラシーⅠで学んだ内容をふまえて、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelに加えて、プレゼンテーション作成ソフトウェアPowerPointの基本的な機能と操作について演習を通して学び、複合的な情報の作成・発信を行うための基本的な知識・技術を学ぶ。その際、わかりやすい情報とは何か、適切な表現とは何かについても考え、自分なりにそれらを意識した資料作成を行うことができるようになる。また、情報社会において社会人として知っておくべき法規関係についても解説する。			
到達目標	情報リテラシーⅠで学んだ内容を含めてExcel, Word、PowerPointを用いて複合的な情報の作成・発信ができるようになり、また、情報社会において大切な法規関係について知ることを目標とする。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日までに提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報リテラシー	FOM出版	2,200円	978-4-86510-415-8
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下　保弘	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。
2	同上	Word（1）長文のレポートの編集 改ページ、見出しの設定、脚注の挿入	―
3	同上	Word（2）文書の校閲 校正、表記のゆれ、検索と置換、コメントの利用、変更履歴の利用	―
4	同上	Word（3）ビジネス文書 ビジネス文書とは、ビジネス文書の種類、ポイント、留意点、社内文書、社外文書	―
5	同上	Excel（1）関数を使いこなす 関数の入力方法、PHONETIC関数、COUNTA関数、VLOOKUP関数、IF関数	―
6	同上	Excel（2）ユーザー定義 表示形式の設定、数値の表示形式、日付の表示形式、文字列の表示形式	―
7	同上	Excel（3）条件付き書式 条件付き書式の設定	―
8	同上	Excel（4）高度なグラフ 複合グラフの作成、補助縦棒グラフ付き円グラフ	―
9	同上	Excel（5）ピボットテーブル 構成要素、表示形式の設定、レイアウトの変更、データの更新	―
10	同上	Excel（6）データベースの活用 テーブル、複雑な条件によるフィルターの実行	―
11	同上	Excel（7）マクロ マクロの作成、マクロの実行、マクロ有効ブックとしての保存	―
12	同上	Excel（8）WordへのExcelデータの取り込み リンク貼り付け、リンクの更新	―
13	同上	PowerPoint（1）特徴と画面構成	―
14	同上	PowerPoint（2）プレゼンテーションの作成 テーマの適用、タイトル入力、箇条書きテキスト、スライドショーの実行、プレゼンテーションの保存	―
15	同上	PowerPoint（3）オブジェクトの挿入 図形、画像の挿入、オブジェクトの表示順序の変更、表の作成、グラフの作成	―

資料３

【補正後】シラバス（情報リテラシーⅡ）

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	藪下　保弘	PowerPoint（4）プレゼンテーションの構成変更 スライド一覧表示への切り替え、スライドの移動、標準表示に戻す	−
17	同上	PowerPoint（5）プレゼンテーションと動き 画面切り替え、アニメーションの設定	−
18	同上	PowerPoint（6）プレゼンテーションの印刷 印刷のレイアウト、印刷の実行	−
19	同上	PowerPoint（7）別のアプリのデータ利用 Word文書の利用、Excelブックの利用	−
20	同上	PowerPoint（8）スライドのデザイン スライドマスターの編集、ヘッダーとフッターの設定	−
21	同上	PowerPoint（9）スライドショーの機能 スライドの効率的な切り替え、非常時スライドの設定、ペンの利用、発表者ビュー、リハーサルの実行	−
22	同上	PowerPoint（10）プレゼンテーション 流れと基本	−
23	同上	総合演習（1）	−
24	同上	総合演習（2）	−
25	同上	その他のプレゼンテーションツール、Keynote、Prezi、PDF等	−
26	同上	Wi-Fiの種類と利用上の注意	−
27	同上	SNSの利用と注意点	−
28	同上	ビデオ会議とテレワーク	−
29	同上	その他のアプリとサービス	−
30	同上	法律・規則　民法、刑法、著作権法、個人情報保護法ほか	まとめを兼ねる。

資料３

【補正前】シラバス（情報リテラシーⅡ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅡ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／－）	○				

講　義　概　要				
講義概要	本授業では、情報リテラシーⅠで学んだ内容をふまえて、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelに加えて、プレゼンテーション作成ソフトウェアPowerPointの基本的な機能と操作について演習を通して学び、複合的な情報の作成・発信を行うための基本的な知識・技術を学ぶ。その際、わかりやすい情報とは何か、適切な表現とは何かについても考え、自分なりにそれらを意識した資料作成を行うことができるようになる。また、インターネットやSNSを利用する上でのモラルや危険性、情報社会において社会人として知っておくべき法規関係についても解説する。			
到達目標	情報リテラシーⅠで学んだ内容を含めてWord、Excelに加えてPowerPointの基本的な機能と操作方法、SNS利用上のモラルや危険性等、情報社会において社会人と知っておくべき法規関係について理解することができる。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指定する。	－	－	－
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	ガイダンス 本授業で学ぶ内容及び著作権など、情報を扱うことへの「法規」について	ガイダンスを含む。
2	同上	Word（1）デザイン、透かし、ページの背景等	－
3	同上	Word（2）参照設定、校閲、比較等	－
4	同上	Word（3）画面分割、ウィンドウの整列など表示方法等	－
5	同上	Word（4）アウトラインとその利用	－
6	同上	Word（5）画面分割、ウィンドウの整列など表示方法等	－
7	同上	Word（6）縦書きレイアウト、原稿用紙レイアウト等	－
8	同上	Word（7）ヘッダー、フッター、改ページ、脚注等	－
9	同上	Excel（1）形式を指定して貼り付け、書式の貼り付け等	－
10	同上	Excel（2）新しいウィンドウ、ウィンドウの整列、ウィンドウ枠の固定、分割等	－
11	同上	Excel（3）各種グラフの作成と書式設定	－
12	同上	Excel（4）簡単な関数の利用（IF関数他）	－
13	同上	Excel（5）データベースと関数の利用（LOOKUP関数他）	－
14	同上	Excel（6）ピボットテーブルの利用	－
15	同上	Excel（7）並べ替え、フィルター機能等	－

資料３

【補正前】シラバス（情報リテラシーⅡ）

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	能登　和敏	Excel（８）データの入力規制等	－
17	同上	Excel（９）数式とデータの利用方法	－
18	同上	Excel（１０）校閲、ブックの保護等	－
19	同上	PowerPoint（１）起動と終了、特徴と基本的な操作方法	－
20	同上	PowerPoint（２）スライドと種類	－
21	同上	PowerPoint（３）アウトラインの作成	－
22	同上	PowerPoint（４）アニメーション等の技法	－
23	同上	PowerPoint（５）スライドショー等	－
24	同上	PowerPoint（６）スライドの印刷	－
25	同上	PowerPoint（７）プロジェクターの設定と取扱	－
26	同上	その他のプレゼンテーションツール、Keynote、Prezi、PDF等	－
27	同上	Wi-Fiの種類と利用上の注意	－
28	同上	SNSの利用と注意点	－
29	同上	ビデオ会議とテレワーク	－
30	同上	その他のアプリとサービス	まとめを兼ねる。

資料４

14_外食産業

14_外食産業

外食産業は、ファストフード、ファミリーレストラン、パブレストラン・居酒屋等の外食サービスが含まれます。外食産業の中には「セントラル・キッチン」を有する企業もありますが、これも対象に含めています。
なお、給食サービスについては、今回の基準には含めていません。 外食産業には様々な職種が存在しますが、本基準においては、本社・本部等における事務管理の仕事（総務、人事、経理等）は除外し、店舗開発、商品開発・調達、店舗運営等の職種を対象としています。

職業能力評価基準の全体構成（様式１、２）	レベル区分	活用ツール				
			キャリアマップ	職業能力評価シート	導入・活用マニュアル	

共通能力ユニット

共通能力ユニット	
顧客ニーズへの配慮とホスピタリティ 課題の設定と成果の追求 顧客との折衝と顧客関係の構築 業務の効率化の推進	チームワークと人間関係の維持 商品開発に関するコンセプトメイキング QSCスタンダードの維持向上

選択能力ユニット（店舗開発職種）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
出店計画	業態別出店戦略 市場調査 店舗開発のマネジメント	店舗	店舗施設の市場調査 店舗設計／店舗改善 工事管理 店舗営繕 店舗開発のマネジメント
物件	物件情報収集 物件実地調査 貸主折衝 店舗開発のマネジメント		

選択能力ユニット（商品開発職種）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
マーケット食材研究	マーケット・新食 食材の調査材の調理･加工方法の検討 食材の安全性・供給先の調査 商品開発のマネジメント	メニュー開発	新メニューの試作・評価、コスト管理 新メニューのテストマーケティング・改良 新メニューの調理方法等の店舗指導（オペレーション指導） 既存メニューの販売動向調査 既存メニューの改善・廃止の検討 商品開発のマネジメント

選択能力ユニット（食材・商品購買）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
商品調達計画	商品加工計画立案 調達計画立案 既存取引先との取引交渉 新規取引先の開拓 購買のマネジメント	セントラル・キッチン	施設管理 食材加工・衛生管理 商品開発・品質管理 セントラル・キッチンのマネジメント
商品仕入れ	日常の仕入れ業務 仕入れ品の品質管理 供給者（社）への指導・折衝 購買のマネジメント	商品管理	物流方法・コストの検討 配送指示（商流） 保管･在庫管理（物流） 食材の管理方法の検討 食材別のロス管理・廃棄食材の管理 購買のマネジメント

選択能力ユニット（営業・店舗管理職種）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
営業サービス	販促活動の企画･立案・実施 店舗支援 営業・店舗管理のマネジメント	フランチャイズ企画・管理	開業支援 店舗経営指導 営業・店舗管理のマネジメント
エリア店舗管理	店舗統括・店舗運営指導 エリア内競合店対策 不振店舗重点対策・指導 営業・店舗管理のマネジメント	店舗従業員教育	研修･教育方法・スケジュールの立案 研修の実施 営業・店舗管理のマネジメント

選択能力ユニット（店舗運営職種）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
オペレーション管理	労務管理 現金・売上管理 設備・安全衛生管理 店舗運営のマネジメント	フロアサービス	フロアサービス（レストラン） フロアサービス（居酒屋） フロアサービス（ファストフード）
キッチン	キッチン		

職業能力水準と科目

資料5

（厚労省）外食産業における職業能力評価基準より抜粋			本学独自で作成				
職　種	職　務	能力評価ユニット	人材像	職業能力水準	職務行動例		基礎科目および職業専門科目（※は必修）
店舗運営	オペレーション管理	労務管理 現金・売上管理 設備・安全衛生管理 店舗運営のマネジメント	1、店舗マネジャー	1、店長・店舗管理者（店舗内のマネジメントレベル）	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善	※ホスピタリティ論 ※労務管理と法 ※ﾎｽﾋﾟﾀﾘﾃｨｻｰﾋﾞｽ演習 ・法学概論
					物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理	※食品衛生学 ※食品関連法規 ※食文化論 ※食品学 ※調理学 ※調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・商品開発実習 ・店舗管理システム
	キッチン	キッチン			財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析	※簿記論 ※会計学 ※原価計算論 ※経営学概論 ※経済学概論 ・顧客管理システム
					その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理 ・オペレーションマニュアル等の作成・改善	※ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ※マーケティング論 ※ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ※企業システム論
	フロアサービス	フロアサービス（レストラン） フロアサービス（居酒屋） フロアサービス（ファストフード）			社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養	※キャリアデザイン ・コミュニケーション論 ・プレゼンテーション論　等
営業・店舗管理	営業サービス	販促活動の企画･立案・実施 店舗支援 営業・店舗管理のマネジメント	2、スーパーバイザー	2、責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル）	組織・部門の運営	・店舗開発 ・商品開発 ・新規企画の計画・立案 ・企業または事業の課題解決	※経営管理論 ※フードサービス組織論 ※プランニング実習 ※事業・商品開発論 ※フードサービス経営分析 ※フードサービス産業論 ・消費者行動論 ・フードサービス戦略論 ・店舗政策・立地論 ・立地分演習 ・食品流通論 ・起業論 ・プロモーション論
	エリア店舗管理	店舗統括・店舗運営指導 エリア内競合店対策 不振店舗重点対策・指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	フランチャイズ企画・管理	開業支援 店舗経営指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	店舗従業員教育	研修･教育方法・スケジュールの立案 研修の実施 営業・店舗管理のマネジメント					
食材・商品購買	商品調達計画	商品加工計画立案 調達計画立案 既存取引先との取引交渉 新規取引先の開拓 購買のマネジメント					
	商品仕入	日常の仕入れ業務 仕入れ品の品質管理 供給者（社）への指導・折衝 購買のマネジメント					
	セントラルキッチン	施設管理 食材加工・衛生管理 商品開発・品質管理 セントラル・キッチンのマネジメント					
	商品管理	物流方法・コストの検討 配送指示（商流） 保管･在庫管理（物流） 食材の管理方法の検討 食材別のロス管理・廃棄食材の管理 購買のマネジメント					
商品開発	マーケット・食材研究	マーケット・新食 食材の調査材の調理･加工方法の検討 食材の安全性・供給先の調査 商品開発のマネジメント	3、本社・本部（企画・開発）				
	メニュー開発	新メニューの試作・評価、コスト管理 新メニューのテストマーケティング・改良 新メニューの調理方法等の店舗指導（オペレーション指導） 既存メニューの販売動向調査 既存メニューの改善・廃止の検討 商品開発のマネジメント					
店舗開発	出店計画	業態別出店戦略 市場調査 店舗開発のマネジメント					
	物件	物件情報収集 物件実地調査 貸主折衝 店舗開発のマネジメント					
	店舗	店舗施設の市場調査 店舗設計／店舗改善 工事管理 店舗営繕 店舗開発のマネジメント					

資料６

目指す人材像と推奨履修パターン

※合計単位数は、すべて９単位

目指す人材像	推奨履修パターン		
	職業能力水準	科目名と単位数	単位数
１、店舗マネジャー	１、店長・店舗管理者	・ホスピタリティサービス演習（2 単位） ・店舗管理システム論（2 単位） ・顧客管理システム（2 単位） ・商品開発実習（2 単位）	8 単位
	２、責任者・管理職	・食品流通論（1 単位）	1 単位
２、スーパーバイザー	１、店長・店舗管理者	―	―
	２、責任者・管理職	・食品流通論（1 単位） ・フードサービス戦略論（1 単位） ・消費者行動論（1 単位） ・店舗政策・立地論（2 単位） ・立地分析演習（2 単位） ・起業論（2 単位）	9 単位
３、本社・本部	１、店長・店舗管理者	・食品加工学（２単位） ・食品加工学実習（２単位） ・商品開発実習（２単位）	6 単位
	２、責任者・管理職	・プロモーション論（1 単位） ・フードサービス戦略論（1 単位） ・消費者行動論（1 単位）	3 単位

ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係図

養成する人材像

企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織経営に関する基本的能力を備え、食材の選定･調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナル

ディプロマ・ポリシー

DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力	企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力	フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、効率的仕組みを構築できる開発能力	フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT化や調理技術など新たな技術変化を理解でき、斬新な発想や新事業を生み出すことができる創造力	現状のフードサービス企業・産業における課題を発見し、解決策を企画・計画・提案できる応用能力

カリキュラム・ポリシー

CP1	CP2	CP3	CP4	CP5
基礎科目	職業専門科目		展開科目	総合科目
	基盤科目群	フードサービスマネジメント科目群		
社会人として必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、情報処理能力、ＩＣＴツールの活用に関する基礎知識などの一般教養を身につけさせるための教育を実施する。	経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、産業構造や経営への影響要素などを学び、組織運営の流れや仕組みを理解するために必要なマネジメント能力を身につけさせるための教育を実施する。	フードサービス企業の特性や組織的課題について理解するために必要な課題発見能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。	フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。	持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組むべき課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決能力と、具体的な計画案として他者に自らの考えを提案、共有し、自他の価値観を認め合うことができる能力を養うための教育を実施する。

科目名

CP1	CP2	CP3	CP4	CP5
アカデミックリテラシ キャリアデザイン 統計基礎 コミュニケーション論 プレゼンテーション論 ネットワーク基礎論 企業の社会的責任 セキュリティ基礎論 情報リテラシーⅠ 情報リテラシーⅡ 英語Ⅰ 英語Ⅱ 英語Ⅲ	経営学概論 経済学概論 簿記論 経営管理論 マーケティング論 会計学 原価計算論 法学概論 労務管理と法 企業システム論	フードサービス組織論 フードサービス戦略論 プロモーション論 食品流通論 ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 事業・商品開発論 プランニング実習 店舗管理システム論 顧客管理システム 店舗政策・立地論 立地分析演習 消費者行動論 フードサービス経営分析 起業論 食品学 食品衛生学 食品関連法規 食文化論 食品加工学 食品加工学実習 フードサービス産業論 ホスピタリティ論 ホスピタリティサービス演習 調理学 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 商品開発実習 臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ	思考の整理学 デザイン思考 デザイン基礎演習 カラーコーディネート ユニバーサルデザイン 情報と社会 情報セキュリティ リスクマネジメント 情報ネットワークと知的財産 地域と歴史 地域と観光 地域と文化 地域と産業	卒業研究

資料７

資料 8

1、外食・中食 10 社の入社 3 年後の離職率（%）

	社名	※入社 3 年後の離職率（%）
1	㈱すかいらーくホールディングス	38.6
2	㈱サイゼリア	48.1
3	㈱グルメ杵屋	60.0
4	㈱吉野家	60.0
5	日本マクドナルド㈱	35.7
6	㈱モスフードサービス	41.7
7	日本ケンタッキー・フライド・チキン㈱	21.2
8	㈱ドトールコーヒー	47.1
9	テンアライド㈱	65.2
10	㈱プレナス	27.3
10 社の入社 3 年後の離職率（%）の平均		44.5

※入社 3 年後の離職率は、2016 年 4 月入社者のうち、2019 年 4 月 1 日に離職していた人数の割合として算出されたもの。

2、業種別入社 3 年後の離職率（%）

業種名	掲載社数	入社 3 年後の離職率（%）の掲載社数の平均
外食・中食	10 社	44.5
出版	2 社	10.0
通信・サービス	2 社	38.2
システム・ソフト	37 社 ※1 社非公開	18.2
商社・卸売業	40 社	17.3
銀行、政策金融公庫、証券	6 社	25.0
信販・カードリース	2 社	24.4
電機・事務機器	13 社	7.1
電子部品・機器	15 社 ※1 社算出不能	12.2
住宅・医療機器他	4 社	11.9
自動車部品	33 社	8.4
輸送用機器	5 社	15.2
機械	23 社	11.1
食品・水産	13 社	10.8

印刷・紙パルプ	4 社	10.9
化粧品・トイレタリー・医薬品	6 社 ※1 社非公開	10.1
化学	30 社 ※1 社算出不能	6.8
衣料・繊維	2 社	16.2
ガラス・土石	5 社	12.1
金属・鉄鋼・非鉄	11 社	5.5
その他メーカー	9 社	15.8
建設	32 社	11.7
住宅・マンション・不動産	10 社	20.6
デパート	6 社	14.2
コンビニ	4 社	21.8
スーパー	16 社	32.2
家電量販・薬局・HC	8 社	27.5
その他小売業	11 社	29.8
人材・教育	4 社	21.0
レジャー	2 社	31.9
運送・倉庫	10 社	17.0
その他サービス	9 社	20.9
全業種の入社 3 年後の離職率（%）の平均		18.1

出典元：就職四季報総合版（2021 年度版）

資料９

シラバス（グローバル経営論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	グローバル経営論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	反田　和成	実務経験の内容	本科目の担当教員は、国内最大手の総合商社にて、海外へ駐在し、事業会社へ出向して経営戦略の策定・実行の豊富な経験があり、海外顧客との取引や新規ビジネス立ち上げで得たノウハウと知見を活かして、グローバル経営について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○				

講　義　概　要	
講義概要	本講義は、国際ビジネスの基礎知識を学び、ダイナミックにグローバル展開する企業の活動を理解すると共に、国際経営戦略、リスクマネジメント、マーケティング、M&A、組織形態、人的資源管理等について学ぶ。具体的には、日本企業による海外展開の背景や進出先、事業内容等を学修し、その内容を体系的に整理することが求められる。 また、グローバル経営の諸理論を踏まえて、経営戦略、リスクマネジメント、M&A、マーケティング等、機能別に見た企業経営や海外子会社の経営管理を理解し、グローバル人材として必要な知識・能力（基礎力・応用力）を習得する。なお、業種別、国別に見た企業のグローバル経営における相違を踏まえ、様々なグローバル経営の在り方をケーススタディにて学修し、課題探究・問題解決ができる能力（実践的課題解決能力）を身に付けることを目的とする。なお、事例分析は、飲食業、食品業界、サービス業などの事例を取り上げて行う。
到達目標	1.企業活動のグローバル化の基本的な歴史や現状、捉え方を理解する。 2.グローバル経営の多様化を知ることで国際人としての知見や視野を広げる。 3.ケーススタディにて問題解決能力や意思決定プロセスを修得する。講義内のグループディスカッションを通して、論理的思考を身に付ける。 4.企業のグローバル経営を調査・分析し、その結果を発表することで、プレゼンテーション能力や経営分析能力などを修得する。
講義方法	毎回講義で講義資料と関連資料（新聞・雑誌記事等）を配布し、その回のテーマについて事例をなるべく多く使った講義を行う。また、学生のプレゼンテーションや講義内のグループディスカッションなど、講義は一方通行ではなく、課題や問題点を協議しながら双方向で進める。なお、講義の進捗状況により、授業計画を変更することがある。
授業時間外における予・復習等の指示	新聞、雑誌等でグローバルビジネスのニュースに目を通すこと。また、講義に直接使用する教科書、参考書はないが、参考となる書籍として、次の著書を推薦している。・吉原英樹（2015）「国際経営　第4版」有斐閣アルマ　・中川功一・林正（2015）「初めての国際経営」有斐閣ストゥディア
成績評価の方法	定期試験（40%、持ち込み可）、プレゼンテーション（30%）、講義内のグループディスカッション（30%）

テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	ー	ー	ー

履修上の注意	講義中は適宜質問は回答する等、積極的な態度で出席すること。 また、本講義では、常にこちらから皆さんに質問を投げかけるので、その都度一生懸命考えること。

講　義　計　画

NO	担当者	学修内容	備考
1	反田　和成	ガイダンス、グローバル経営とは何か、グローバル経営論の学び方ほか	ー
2	同上	グローバル経営論の基礎理論	ー
3	同上	グローバル経営における経営戦略 ・ビジョン、ターゲット、戦略、戦術、アクションプラン	ー
4	同上	企業活動のグローバル化の歴史 ・キリンビールの海外進出に関する事例分析	ー
5	同上	グローバル経営におけるトレードビジネス ・三菱商事の穀物取引におけるバリューチェーンの事例分析	ー
6	同上	海外子会社のグローバル経営 ・食品系海外子会社の管理体制や不正問題に対する経営管理の事例分析	ー
7	同上	グローバル経営におけるリスクマネジメント ・日清食品のグローバルリスクマネジメントの事例分析	ー
8	同上	グローバル経営におけるマーケティング戦略 ・エースコックのベトナムにおけるマーケティング戦略の事例分析	ー
9	同上	中小企業のグローバル経営戦略 ・食品系地域中小企業の海外進出における事例分析	ー
10	同上	グローバル経営におけるM&Aと戦略的提携 ・丸亀製麺と米国系投資ファンドの戦略的提携の事例分析	ー
11	同上	日本から海外への進出企業の事例研究① ・学生のプレゼンテーション	ー
12	同上	海外から日本への進出企業の事例研究② ・学生のプレゼンテーション	ー
13	同上	グローバル経営における人的資源管理 ・KFCのグローバル人的資源管理の事例分析	ー
14	同上	グローバル経営における組織形態 ・味の素のグローバル組織形態の事例分析	ー
15	同上	AI・IoTを活用したグローバルビジネスの展開と経営戦略 ・マクドナルドのAI・IoTを活用したグローバルビジネスの事例分析	ー

資料９

シラバス（異文化コミュニケーション）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	異文化コミュニケーション			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	加藤　優子	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講　義　概　要				
講義概要	本講義では、社会や世界との関わりの中で、他者とのコミュニケーションを行う力を育成する観点から、コミュニケーションと文化の関係性について学ぶことを目的とする。異文化コミュニケーション研究の基礎的な事柄を学びながら、様々な国や地域の文化的特徴と、それらがコミュニケーション活動に及ぼす影響について学ぶ。また、アクティブ・ラーニングの一環として、ロールプレイなどによるグループ・ワークを通し、多様な文化的背景を持つ人々との交流場面を疑似的に体験しながら、文化の多様性および異文化交流の意義について学ぶ。			
到達目標	コミュニケーションと文化の関係性を理解する。異文化コミュニケーション活動の背景にある様々な国や地域の文化的特徴に関する基本的な知識を身に付ける。文化の多様性および異文化交流の意義について理解する。本授業を通し、グローバルに展開するフードサービス・マネジメントに資する知見を身に付ける。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	わからないことがあったら、図書館で調べたり担当教員に質問すること。			
成績評価の方法	期末レポート（50%）、授業内レポート（30%）、平常点（授業の積極的参加）（20%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	テキストは使用せず、オリジナルのプリントを適宜配布する。	―	―	―
履修上の注意	講義中は積極的な発言・質問を行うこと。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	加藤　優子	オリエンテーション：異文化コミュニケーションの世界	―
2	同上	異文化コミュニケーションについて（1）：異文化コミュニケーションのモデル	―
3	同上	異文化コミュニケーションについて（2）：非言語コミュニケーションにみる文化的影響	―
4	同上	異文化コミュニケーションについて（3）：コミュニケーション・スタイルにみる文化的影響	―
5	同上	グループ・ワーク「様々なコミュニケーション・スタイルに挑戦してみよう」	―
6	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（1）：文化の定義について	―
7	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（2）：ホフステードの文化次元	―
8	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（3）：日本の文化次元について	―
9	同上	グループ・ワーク「コミュニケーション活動における私たちの文化的特徴について考えてみよう」	―
10	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（1）：文化衝突の心理的背景	―
11	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（2）：価値観・偏見・自文化中心主義	―
12	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（3）：カルチャー・ショックの過程と影響	―
13	同上	グループ・ワーク「多国籍企業におけるカルチャー・ショック事例について学ぼう」	―
14	同上	異文化コミュニケーションのこれから：よりよい相互理解を目指して	―
15	同上	まとめ	―

資料10

シラバス（地域学概論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	地域学概論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下　保弘	実務経験の内容	ー		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	ー				

講　義　概　要				
講義概要	地域が活性化すると、人の往来が活発になり小さな経済が回り出す。その結果、地域には経済的なゆとりが生まれ、そこに生活を営む人々の暮らしにゆとりが生まれ、心も豊かになる。 「地方の時代」と言われてひさしく、今この時点でも全国各地で多様多彩な地域活性化活動が展開されている。 本講義では、取り扱い範囲の広い「地域」を「歴史」「文化」「産業」に「情報」を加えた4つの視点からアプローチする。 本講義は、地域系科目の導入科目として、次年度以降に開講される科目の選択に際して、ナビゲーターの役割を担う。			
到達目標	地域活性化に関する事象を観察して、「持続可能な地域」を自分なりにイメージできるとともに、一般的な時事会話で用語を使いこなせるようになる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	事前に配布する資料に目を通して授業に臨むこと。			
成績評価の方法	毎回の授業終了でふりかえりの時間を設け、「コメント・ペーパー」を記入する。また、授業期間中に「課題レポート」の提出を課す。 コメント・ペーパー（50%）、レポート（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	ー	ー	ー
履修上の注意	ー			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下　保弘	ガイダンス（履修の仕方、講義の構成、評価、講義内容の紹介、地域研究の方法）	ー
2	同上	データでみるわたしたちの地域　RESAS（地域経済分析システム）	ー
3	同上	地域活性化の基礎知識	ー
4	同上	SNSを活用して地域の特徴を知る	ー
5	同上	（歴史）国際文化都市づくり	ー
6	同上	（歴史）伝統工芸と体験ツーリズム	ー
7	同上	（文化）里山里海と田舎力	ー
8	同上	（文化）文化遺産登録の光と影	ー
9	同上	（産業）地場産業と地域イノベーション	ー
10	同上	（産業）地域創生を果たす地場産業の役割	ー
11	同上	ケース・スタディ(1)　新幹線開業がもたらす便益と諸問題	ー
12	同上	ケース・スタディ(2)　ご当地グルメとまちおこし	ー
13	同上	ケース・スタディ(3)　ブランド米の戦略	ー
14	同上	ケース・スタディ(4)　地産地消と6次産業	ー
15	同上	まとめ　持続可能な地域の発展をめざして	ー

資料11

臨地実習受入に関するアンケート

この度、臨地実習受入に関するアンケート調査を実施することになりました。
つきましては、お手数ですが、以下のアンケートにご協力お願い致します。
※なお、このアンケートは、臨地実習先の状況を確認する趣旨で行うものであり、他の目的で利用することはありません。

	ご記入日	年　月　日	
社名			
記入者氏名		所属	

◆１については、以下の事項において、マニュアル化されたものがある場合、

◆２については、以下の事項がある場合には、〇印をご記入ください。

※マニュアル化とは、作業手順や操作がまとめられている状態であることを指します。
例えば、冊子としてまとめられている、手順が掲示されている、映像など。

１．【マニュアルの導入状況について】	
① 衛生管理	
② 食材（原材料）について	
③ 下処理について	
④ 調理方法について	
⑤ 調理器具、備品等の取り扱いについて	
⑥ 労働安全衛生について	
⑦ 食品表示について	
⑧ 接客について	
⑨ アレルギー	
⑩ 店舗管理	
⑪ クレーム対応	
⑫ 緊急時について	

２．【研修・人事考課について】	
① 新入社員研修	
② スキルアップ研修	
③ 店舗マネジャー（店長）としての研修	
④ 昇進基準	
⑤ 昇進試験	

お忙しい中、ご協力いただき誠にありがとうございました

資料12

臨地実務実習　実習先一覧

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

施設番号	実習施設名	住　　所	授業科目	受入囚数
1	有限会社はなと本社事務所	〒938-0801　富山県黒部市萩生5297	臨地実習Ⅲ	2
2	やわらかとんかつ　かつ兵黒部店	〒938-0801　富山県黒部市萩生5297	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
3	珈琲哲学　富山西店	〒930-0163　富山県富山市栃谷442	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
4	珈琲哲学　富山東店	〒939-0557　富山県富山市水橋大正280	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
5	和風とんかつ　花むら　西インター店	〒930-0163　富山県富山市栃谷440	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
6	株式会社ぶどうの木	〒920-0171　石川県金沢市岩出町ハ50-1	臨地実習Ⅲ	4
7	イタリアンカフェぶどうの木	〒920-0171　石川県金沢市岩出町ハ50-1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
8	シノアぶどうの木	〒920-0171　石川県金沢市岩出町ハ50-1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
9	ぶどうの木　片町プレーゴ店	〒920-0981　石川県金沢市片町1丁目3−21	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
10	ぶどうの木　金沢フォーラス店	〒920-0849　石川県金沢市堀川新町3−1　金沢フォーラス6階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	1
11	ぶどうの木　イオンモールかほく店	〒929-1126　石川県かほく市内日角25　イオンモールかほく1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
12	株式会社　カンパーニュレストラングループ	〒920-0997　石川県金沢市竪町21ムロノコレクションビル2F	臨地実習Ⅲ	1
13	オステリア　デル　カンパーニュ	〒920-0981　石川県金沢市片町2丁目31−33	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
14	カフェ・アルコ　プレーゴ	〒920-0981　石川県金沢市片町1丁目3−21　プレーゴ通り	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
15	洋菓子工房　ドルチェ・カンパーニュ	〒920-0865　石川県金沢市長町2−5−3	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
16	洋食屋RYO	〒920-0865　石川県金沢市長町1丁目4番57号　長町ビル1F	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
17	カフェ・アルコ　スタツィオーネ	〒920-0858　石川県金沢市木ノ新保町1-1　金沢百番街あんと西	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
18	カフェ・アルコ　メルカート	〒920-0907　石川県金沢市青草町88番地　いちば館1F	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
19	東山　ロベール　デュマ	〒920-0831　石川県金沢市東山1-13-9	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
20	洋食屋RYO　三井アウトレット北陸小矢部	〒932-0035　富山県小矢部市西中野972−1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
21	カフェ・アルコ　ピッコロ	〒923-8565　石川県小松市清六町315番地　イオンモール新小松3F	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
22	株式会社ハチバン	〒921-8582　石川県金沢市新神田1丁目12番18号	臨地実習Ⅲ	2
23	8番らーめん　泉ヶ丘店	〒921-8116　石川県金沢市泉野出町4丁目3−32	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

24	カレーのチャンピオン　野々市本店	〒921-8811　石川県野々市市高橋町20-17	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
25	チャンピオンカレー　本社事務所	〒921-8811　石川県野々市市高橋町20-17	臨地実習Ⅲ	4
26	株式会社　ジー・テイスト	〒462-0841　愛知県名古屋市北区黒川本通2-46	臨地実習Ⅲ	1
27	肉匠坂井　石川白山松任店	〒924-0801　石川県白山市田中町207−2	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
28	肉匠坂井　福井二の宮店	〒910-0015　福井県福井市二の宮3丁目4−403	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
29	とりあえず吾平　石川金沢鞍月店	〒920-8204　石川県金沢市戸水1丁目86	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
30	とりあえず吾平　石川野々市押野店	〒921-8802　石川県野々市市押野6丁目110	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
31	とりあえず吾平　石川金沢高柳店	〒920-0012　石川県金沢市磯部町ニ25−1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
32	株式会社イオンイーハート　営業サポート部	〒261-8501　千葉県千葉市美浜区中瀬1-3　幕張テクノガーデン(MTG)B棟10階	臨地実習Ⅲ	4
33	株式会社イオンイーハート　商品企画部	〒261-8501　千葉県千葉市美浜区中瀬1-3　幕張テクノガーデン(MTG)B棟10階	臨地実習Ⅲ	4
34	SHIROKU　金沢フォーラス店	〒920-0849　石川県金沢市堀川新町3−1　金沢フォーラス6F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
35	おひつごはん四六時中　かほく店	〒929-1126　石川県かほく市内日角タ25番地　イオンモールかほく1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
36	四六時中　御経塚店	〒921-8801　石川県野々市市御経塚2丁目91　イオン御経塚ショッピングセンター1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
37	和ダイニング四六時中　松任店	〒924-0817　石川県白山市幸明町280番地　アピタ松任店1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
38	四六時中　となみ店	〒939-1344　富山県砺波市中神31−1　イオンモールとなみ1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
39	おひつごはん四六時中　富山ファボーレ店	〒939-2716　富山県富山市婦中町下轡田165−1　フューチャーシティファボーレ1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
40	おひつごはん四六時中　高岡店	〒933-0813　富山県高岡市下伏間江383　イオンモール高岡1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
41	和ダイニング四六時中　福井大和田店	〒910-0836　福井県福井市大和田2-1230　アピタ福井大和田店1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
42	株式会社八幡	〒925-0046　石川県羽咋市兵庫町午10	臨地実習Ⅲ	6
43	Yahataすしべん　近岡店	〒920-8217　石川県金沢市近岡町961−1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
44	Yahataすしべん　安原店	〒920-0376　石川県金沢市福増町北517	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
45	Yahataすしべん　入江店	〒921-8011　石川県金沢市入江2-32	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
46	Yahataすしべん　松本店	〒924-0057　石川県白山市松本町770−1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
47	Yahataすしべん　石野店	〒925-0026　石川県羽咋市石野町ホ85	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
48	Yahataすしべん　千里浜インター店	〒925-0046　石川県羽咋市兵庫町午10	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
49	株式会社翔志	〒924-0801　石川県白山市田中町287-3	臨地実習Ⅲ	4

50	らーめん世界西泉店	〒921-8043　石川県金沢市西泉2-115	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
51	らーめん世界松任店	〒924-0801　石川県白山市田中町287-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
52	らーめん世界福久店	〒920-3122　石川県金沢市福久町ト8-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
53	らーめん世界桜田店	〒920-0057　石川県金沢市桜田町1-213	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
54	らーめん世界小松店	〒923-0867　石川県小松市幸町1-10-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
55	らーめん世界加賀店	〒922-0014　石川県加賀市中代町ル136-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
56	らーめん世界呉羽店	〒930-011　富山県富山市茶屋町向開567-3	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
57	らーめん世界魚津店	〒937-0046　富山県魚津市上村木660	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
58	らーめん世界開発店	〒910-0842　福井県福井市開発3-3306-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
59	らーめん世界敦賀店	〒914-0814　福井県敦賀市木崎20号向河原1-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
60	アイエムエムフードサービス株式会社　本社	〒920-0843　石川県金沢市森山1−2−1	臨地実習Ⅲ	2
61	オリーブオイルキッチン金沢	〒920-0853　石川県金沢市本町2-15-1　ポルテ金沢B1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
62	金沢回転寿司 輝らり	〒920-0031　石川県金沢市広岡1-9-16　マストスクエア金沢1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
63	BREADit	〒920-0849　石川県金沢市堀川新町3-1　金沢フォーラス1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
64	オリーブオイルキッチン 富山駅前店	〒930-0003　富山県富山市桜町1丁目5−25　アパヴィラホテル1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
65	株式会社　味一番フード	〒921-8164　石川県金沢市久安2丁目334	臨地実習Ⅲ	4
66	めん房　本陣　鞍月店	〒920-8204　石川県金沢市戸水1丁目413	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
67	めん房　本陣　小松店	〒923-0831　石川県小松市打越町い207	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
68	めん房　本陣　大桑店	〒921-8045　石川県金沢市大桑3丁目18	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
69	めん房　本陣　野々市店	〒921-8823　石川県野々市市粟田5丁目426	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
70	めん房　本陣　高柳店	〒920-0005　石川県金沢市高柳町一字88番1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
71	めん房　本陣　白山店	〒924-0803　石川県白山市乾町90-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
72	株式会社　メープルハウス	〒921-8016　石川県金沢市東力町ニ173	臨地実習Ⅲ	1
73	株式会社　メープルハウス　本店	〒921-8016　石川県金沢市東力町ニ173	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
74	21世紀美術館レストラン　フュージョン21	〒920-0962　石川県金沢市広坂1-2-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1

75	株式会社ピリケン本社	〒918-8001　福井県福井市つくも1丁目5-28	臨地実習Ⅲ	2
76	つくも橋ピリケン本店	〒918-8001　福井県福井市つくも1丁目5-28	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
77	株式会社岩本屋	〒918-8046　福井県福井市運動公園1-1801-3	臨地実習Ⅲ	3
78	岩本屋　金沢駅西店	〒920-0065　石川県金沢市二ツ屋町10-10	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
79	岩本屋　金沢久安店	〒921-8164　石川県金沢市久安1丁目466	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
80	岩本屋　金沢福久店	〒920-3123　石川県金沢市福久東1丁目88	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
81	岩本屋　小松店	〒923-0868　石川県小松市日の出町4丁目37-2	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
82	岩本屋　富山新庄店	〒930-0982　富山県富山市荒川2丁目21-34	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
83	岩本屋　富山呉羽本郷店	〒930-0108　富山県富山市本郷西部10番	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
84	岩本屋　高岡横田店	〒933-0847　富山県高岡市千石町3－7	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
85	株式会社物語コーポレーション　東京フォーラムオフィス	〒107-0062　東京都港区南青山2-4-3	臨地実習Ⅲ	5
86	焼肉きんぐ　金沢桜田店	〒920-0057　石川県金沢市桜田町2-14	臨地実習Ⅰ	5
			臨地実習Ⅱ	5
87	株式会社　壱番屋	〒491-0827　愛知県一宮市三ツ井6-12-23	臨地実習Ⅲ	1
88	カレーハウスCoCo壱番屋　金沢有松店	〒921-8161　石川県金沢市有松2-5-5	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
89	株式会社　トリドールホールディングス	〒150-0043　東京都渋谷区道玄坂1－21－1渋谷ソラスタ19階	臨地実習Ⅲ	3
90	丸亀製麺福井	〒918-8012　福井県福井市花堂北1-12-19	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
91	丸亀製麺金沢	〒920-0867　石川県金沢市長土塀2-6-33	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
92	丸亀製麺金沢もりの里	〒920-1167　石川県金沢市もりの里2-181	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
93	丸亀製麺金沢畝田	〒920-0342　石川県金沢市畝田西1-3-1	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
94	丸亀製麺有松	〒921-8161　石川県金沢市有松4-1-1	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
95	株式会社　アトム	〒460-0003　愛知県名古屋市中区錦2-2-2　名古屋丸紅ビル15階	臨地実習Ⅲ	2
96	ステーキ宮　金沢中央店	〒920-0043　石川県金沢市長田2-28-25	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
97	ステーキ宮　金沢有松店	〒921-8161　石川県金沢市有松3-6-28	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
98	カルビ大将　田上店	〒920-1156　石川県金沢市田上の里1-64	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
99	かつ時　松任店	〒924-0804　石川県白山市徳丸町562-1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
100	和処ダイニング　暖や　松任店	〒924-0820　石川県白山市美里町21	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
101	ハマヤ株式会社	〒542-0066　大阪府大阪市中央区瓦屋町2-5-20	臨地実習Ⅲ	2
102	シアトルズベストコーヒーAPA金沢中央店	〒920-0981　石川県金沢市片町1-5-24　APAホテル金沢中央1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2

資料 13

1、実習評価表（臨地実習Ⅰ：第 1 期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第1期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計15日間
実習時間	午前0：00～午後0：00　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
食品衛生	マニュアル等を理解し、適切に行動することができているか。	3　マニュアル等を理解し、自ら考え行動することができていた。 2　マニュアル等を理解することができていた。 1　マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について学ぶことができているか。	3　実習指導者の動きを観察し、積極的に質問することができていた。 2　実習指導者の動きを観察する姿勢が見られた。 1　観察する能力が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	3　良好なコミュニケーションをとっていた。 2　業務運用上問題ない程度のコミュニケーションをとっていた。 1　積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　印

2、実習評価表（臨地実習Ⅰ：第２期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
食品衛生	マニュアル等を理解し、厨房・フロアにおける衛生管理について適切に実行することができているか。	3　マニュアル等を理解し、自ら考え行動することができていた。 2　指示に従い実行することができていた。 1　マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について理解することができているか。	3　実習指導者へ積極的に質問し、理解を深めることができていた。 2　実習指導者の行動をメモする姿勢が見られた。 1　実習指導者の行動について理解しようとする姿勢が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	3　良好なコミュニケーションをとっていた。 2　業務運用上問題ない程度のコミュニケーションをとっていた。 1　積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　印

3、実習評価表（臨地実習Ⅱ：第１期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第1期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理について、具体的な管理・運営方法を理解することができているか。	3　管理方法や使用ツールについて、十分理解できていた。 2　最低限の理解ができていた。 1　理解が不十分であった。	
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解することができているか。	3　店舗の全体像を把握し、店舗管理の方法について具体的に理解できていた。 2　店舗管理の方法について、ある程度理解することができていた。 1　漠然としか理解できていない。	
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	3　円滑に業務を遂行するために必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 2　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 1　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　印

４、実習評価表（臨地実習Ⅱ：第２期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計８時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（３段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（３段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	３　事前に十分な学習がされていた。 ２　最低限必要な学習がされていた。 １　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	３　素直な態度で積極的な行動が見られた。 ２　指示した内容は行動できていた。 １　積極性に欠けていた。	
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理の具体的な管理・運営方法について、効率的な仕組みを理解することができているか。	３　管理・運営方法から仕組みについて十分理解できていた。 ２　最低限の理解ができていた。 １　理解が不十分であった。	
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解し、利益を生み出す仕組みについて理解することができているか。	３　店舗管理と生産性の向上について具体的に理解できていた。 ２　生産性向上の重要性について、ある程度理解することができていた。 １　漠然としか理解できていない。	
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	３　円滑に業務を遂行するために必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 ２　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 １　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	３（優秀）　　２（普通）　　１（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

5、実習評価表（臨地実習Ⅲ）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅲ）

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前○：○○～午後○：○○　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業に対する理解	実習先について、企業概要や事業展開の特徴等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
積極性	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
情報収集・活用能力	仮説検証に必要な情報を収集するために適切な手段・方法を選択し、メモや記録として残すことができていたか。	3　適切な手段・方法を選択し、記録として残すことができていた。 2　実習指導者が指示した手段・方法を活用し、記録として残すことができていた。 1　実習指導者の指示が理解できておらず、漠然とした内容の記録しか残せていない。	
プレゼンテーション	収集した情報を適切に他者へ伝えることができていたか。また、表現方法は適切か。	3　情報を適切に編集し、明確なプレゼンテーションをすることができていた。 2　伝えたい情報や意図は伝わってきた。 1　伝えたい情報や意図が不明確であった。	
職業人の基礎力	社会人としてのマナーや行動、業務を遂行する上で必要な判断や言動をとることができていたか。	3　円滑な業務遂行に必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 2　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 1　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	**3（優秀）　　2（普通）　　1（努力が必要）**
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

【整備予定図書の経済・経営関連図書一覧】

資料14

NO.	書名	出版社	刊行年月	点数
1	日本経済社会的共通資本と持続的発展	東京大学出版会	201409	1
2	社会的選択と個人的評価 第3版	勁草書房	201301	1
3	闘う社会的企業	勁草書房	201303	1
4	社会的資本整備の空間経済分析	コロナ社	201901	1
5	社会的責任投資の投資哲学とパフォーマンス	同文舘出版	201611	1
6	社会的選択理論への招待	日本評論社	201311	1
7	国際労働移動の経済的便益と社会的費用	日本評論社	201402	1
8	社会的共通資本の外部性制御と情報開示	日本評論社	201809	1
9	社会的パートナーシップ	日本評論社	201812	1
10	社会的企業論	法律文化社	201410	1
11	社会的協力論	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201403	1
12	「緑の成長」の社会的ガバナンス	ミネルヴァ書房	201402	1
13	これからの社会的企業に求められるものは何か	ミネルヴァ書房	201504	1
14	社会的企業への新しい見方	ミネルヴァ書房	201705	1
15	女子高校生の子宮頸がん予防行動に関する心理社会的要因	風間書房	201701	1
16	社会的課題に挑戦する若き起業家たち	晃洋書房	201707	1
17	社会的責任とCSRは違う！	千倉書房	201808	1
18	消費者と社会的課題	千倉書房	201902	1
19	社会的インパクトとは何か	英治出版	201510	1
20	中国のCSR(企業の社会的責任)の課題と可能性	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201612	1
21	地域活力の創生と社会的共通資本	農林統計出版	201703	1
22	社会的連帯経済入門	集広舎	201612	1
23	ローカル・ガバナンスと社会的企業	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201402	1
24	アサヒビールのCSR戦略:顧客志向に徹する理念と企業風土の経営	生産性出版	200911	1
25	リスクのもとでの意思決定	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201503	1
26	リスクマネジメントの本質	共立出版	201508	1
27	企業数理のすべて	きんざい	201403	1
28	気候変動リスクとどう向き合うか	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201403	1
29	入門金融リスク資本と統合リスク管理 第2版	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201404	1
30	カウンターパーティーリスクマネジメント 第2版	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201409	1
31	戦略的リスク管理入門	勁草書房	201601	1
32	原発・環境問題と企業責任	新日本出版社	201403	1
33	現代リスクと保険理論	東洋経済新報社	201404	1
34	事例で学ぶリスクマネジメント入門 第2版	同文舘出版	201403	1
35	危機管理とリーダーシップ	同文舘出版	201310	1
36	経済価値ベースのERM	中央経済社	201601	1
37	リスクファイナンス入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
38	リスク・ガバナンス	中央経済社	201305	1
39	現代リスクマネジメントの基礎理論と事例	法律文化社	201412	1
40	決断力にみるリスクマネジメント	ミネルヴァ書房	201707	1
41	危機管理と広報	彩流社	201312	1
42	企業不祥事事典	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201805	1
43	感情労働マネジメント	生産性出版	201803	1
44	企業不正の研究	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201803	1
45	企業のリスクマネジメントとキャプティブの役割	関西学院大学出版会	201503	1
46	企業危機とコントローリング	関西学院大学出版会	201703	1
47	日本的リスクマネジメント理論の現代的意義	関西大学出版部	201610	1
48	グローバル企業のリスクマネジメント	専修大学出版局	201302	1
49	大震災後に考えるリスク管理とディスクロージャー	同文舘出版	201303	1
50	「企業文化」の監査プログラム	同文舘出版	201805	1
51	COSO全社的リスクマネジメント	同文舘出版	201804	1
52	【鼎談】不正ー最前線	同文舘出版	201902	1
53	幸せな職場の経営学	小学館	201906	1
54	観光経営学	朝倉書店	201310	1
55	経営学講義	勁草書房	201711	1
56	グロービス流ビジネス勉強力	東洋経済新報社	201505	1
57	東大生が書いた議論する力を鍛えるディスカッションノート	東洋経済新報社	201412	1
58	TED TALKS	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
59	英文ビジネス契約フォーム大辞典	日本経済新聞出版社	201902	1
60	「働く居場所」の作り方	日本経済新聞出版社	201306	1
61	英文ビジネス契約書大辞典 増補改訂版	日本経済新聞出版社	201402	1
62	ケインズ投資の教訓	東洋経済新報社	201507	1
63	ケインズと株式投資	日本経済新聞出版社	201505	1
64	グローバル通貨投資	日本経済新聞出版社	201511	1
65	ウォール街のランダム・ウォーカー	日本経済新聞出版社	201907	1
66	世界最高MBAの授業	東洋経済新報社	201310	1
67	2020年金融サービス	東洋経済新報社	201304	1
68	グリーン投資戦略ハンドブック	東洋経済新報社	201403	1
69	公式ガイドファシリティマネジメント	日本経済新聞出版社	201801	1
70	金融商品会計の実務 第4版	東洋経済新報社	201304	1
71	ダボス会議に見る世界のトップリーダーの話術	東洋経済新報社	201405	1
72	「働き盛り」のNPO	東洋経済新報社	201502	1
73	「本質直観」のすすめ。	東洋経済新報社	201403	1
74	成功するシニアビジネスの教科書	日本経済新聞出版社	201406	1
75	フォーカス	日本経済新聞出版社	201511	1

76	トリガー	日本経済新聞出版社	201601	1
77	ドラッカーを読んだら会社が変わった！	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201606	1
78	「世界」を変えろ！	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201309	1
79	ビジネスで一番大切なしつもん	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201311	1
80	クリエイティブ・マインドセット	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	20146	1
81	ビジネス文章クリニック	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201505	1
82	イノベーションのアイデアを生み出す七つの法則	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201308	1
83	経営学大図鑑	三省堂	201502	1
84	現代の経営学	税務経理協会	201803	1
85	テキスト体育・スポーツ経営学	大修館書店	201711	1
86	領域を超える経営学	ダイヤモンド社	201402	1
87	京都大学の経営学講義いま日本を代表する経営者が考えていること	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201702	1
88	基本経営学	東海大学出版部	201802	1
89	ヤバい経営学	東洋経済新報社	201303	1
90	はじめての経営学	東洋経済新報社	201305	1
91	使える経営学	東洋経済新報社	201411	1
92	最新基本経営学用語辞典	同文舘出版	201503	1
93	経営学の定点	同文舘出版	201803	1
94	現代企業経営学の基礎．上巻 新装版	同文舘出版	201403	1
95	現代企業経営学の基礎．下巻 新装版	同文舘出版	201403	1
96	経営学者が書いたデザインマネジメントの教科書	同文舘出版	201610	1
97	経営学要論	同文舘出版	201709	1
98	ナビゲート経営学	同文舘出版	201903	1
99	新しい経営学の創造	中央経済社	201403	1
100	協働の経営学	中央経済社	201502	1
101	現代経営学研究の潮流	中央経済グループパブリッシング	201611	1
102	経営学研究の新展開	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
103	デマンド・サイド経営学	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201907	1
104	みんなの経営学	日本経済新聞出版社	201308	1
105	17歳からはじめる経済・経営学のススメ	日本評論社	201601	1
106	経営学における組織文化論の位置づけとその理論的展開	白桃書房	201401	1
107	変化の経営学	白桃書房	201508	1
108	再生の経営学	白桃書房	201803	1
109	人を大切にする経営学講義	PHP研究所	201711	1
110	経営学概論	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201803	1
111	ワーク・ライフ・バランスと経営学	ミネルヴァ書房	201711	1
112	伝統産地の経営学	有斐閣	201307	1
113	経営学で考える	有斐閣	201509	1
114	経験から学ぶ経営学入門	有斐閣	201809	1
115	歴史に学ぶ経営学	学文社	201304	1
116	消費者と経営学 第2版	学文社	201308	1
117	経営学と組織論の探究	学文社	201603	1
118	経営学批判序説	晃洋書房	201410	1
119	ロシア経営学の新潮流	晃洋書房	201501	1
120	イキイキ働くための経営学	翔泳社	201603	1
121	生活経営学	九州大学出版会	201304	1
122	地方のための経営学	千倉書房	201503	1
123	日本経営学会史	千倉書房	201709	1
124	農業経営学の現代的眺望	日本経済評論社	201406	1
125	ブラックスワンの経営学	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201407	1
126	模倣の経営学	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201703	1
127	ビジネススクールでは学べない世界最先端の経営学	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201511	1
128	日本の経営学説．1	文真堂	201305	1
129	日本の経営学説．2	文真堂	201305	1
130	やさしい経営学	文真堂	201303	1
131	はじめて学ぶ人のための経営学	文真堂	201503	1
132	芸術経営学事始め	文真堂	201505	1
133	経営学と文明の転換	文真堂	201510	1
134	個人の自立と成長のための経営学入門	文真堂	201604	1
135	自治会・町内会の経営学	文真堂	201604	1
136	はじめて学ぶ人のための経営学入門	文眞堂	201811	1
137	実践に学ぶ経営学	文眞堂	201803	1
138	農山漁村地域で働き生きるための経営学入門	文眞堂	201806	1
139	マズローと経営学	文眞堂	201903	1
140	詳しく学ぶ経営学	八千代出版	201903	1
141	スポーツ経営学入門	三恵社(発売：JRC)	201903	1
142	公共経営学入門	大阪大学出版会	201504	1
143	経営学	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201603	1
144	ハンドブック経営学	ミネルヴァ書房	201603	1
145	やさしく学ぶ経営学	学文社	201503	1
146	新現代経営学	学文社	201604	1
147	経営学入門	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201502	1
148	ガイダンス現代経営学	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201507	1
149	はじめて出会う経営学	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201603	1
150	基本経営学	同文舘出版	201503	1
151	経営学ベーシックスプラス	同文舘出版	201402	1
152	経営学への扉	白桃書房	201503	1
153	最新「国際経営」入門	同文舘出版	201709	1
154	入門ガイダンス経営科学・経営工学	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201702	1

155	不正リスク管理・有事対応：経営戦略に活かすリスクマネジメント	有斐閣	201409	1
156	SWOT分析コーチングメソッド：2か月で独自の経営戦略が動きだす	マネジメント社	201407	1
157	経営戦略：「60分」図解トレーニング	PHP研究所	201407	1
158	世界一やさしい経営戦略立案講座	幻冬舎メディアコンサルティング(発売：幻冬舎)	201704	1
159	ダイバーシティ経営戦略：多様な人材の活躍が、企業の成長力に繋がる．4	経済産業調査会	201608	1
160	創業100年企業の経営理念：マスメディアが見た老舗の流儀．3	吉備人出版	201704	1
161	創業100年企業の経営理念：NEXT100年どう生きる．2	吉備人出版	201503	1
162	トコトンやさしい原価管理の本	日刊工業新聞社	201311	1
163	巨大化する現代アートビジネス	紀伊国屋書店	201507	1
164	IBMの思考とデザイン	丸善出版	201608	1
165	デジタルが変えるアニメビジネス	NTT出版	201603	1
166	商売は地域とともに	東京堂出版	201705	1
167	ファストファッション	春秋社	201405	1
168	デジタル・ジャーナリズムは稼げるか	東洋経済新報社	201606	1
169	ウーバーランド(仮)	青土社	201907	1
170	研修設計マニュアル	北大路書房	201504	1
171	活躍する女性会社役員の国際比較	ミネルヴァ書房	201607	1
172	はじめてのNPO論	有斐閣	201704	1
173	公共部門のマネジメント	同文舘出版	201606	1
174	日本鉄鋼業の経営・生産管理方式の形成と再編	御茶の水書房	201802	1
175	JA解体	東洋経済新報社	201510	1
176	航空幻想 第2版	中央経済社	201411	1
177	イノベーションと内部非効率性	白桃書房	201711	1
178	元気なローカル線のつくりかた	学芸出版社(京都)	201406	1
179	巨大企業と地域社会	日本経済評論社	201611	1
180	グローバル資金管理と直接投資	日本経済評論社	201701	1
181	アップルvs．グーグル	新潮社	201312	1
182	活躍する組織人の探究	東京大学出版会	201403	1
183	イノベーションの研究	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201811	1
184	Next　Marketを見据えた食品企業のグローバル戦略	ぎょうせい	201505	1
185	躍動する新規開業企業	勁草書房	201807	1
186	基礎からわかる経営組織	産業能率大学出版部	201508	1
187	ODプラクティショナーのための「組織開発」参考書	産業能率大学出版部	201512	1
188	組織論から考えるワークショップデザイン	三省堂	201607	1
189	信用金庫と中小企業のイノベーション	税務経理協会	201307	1
190	プロスポーツ・ビジネス羅針盤	税務経理協会	201406	1
191	安倍政権下のトヨタ自動車	税務経理協会	201803	1
192	異業種に見る航空業界のベストプラクティス	成山堂書店	201412	1
193	近代日本のビール醸造史と産業遺産	淡交社	201311	1
194	創業一四〇〇年	ダイヤモンド社	201310	1
195	オーガニゼーションズ 第2版	ダイヤモンド社	201408	1
196	マッキンゼー	ダイヤモンド社	201309	1
197	成長する管理職	東洋経済新報社	201307	1
198	創業三〇〇年の長寿企業はなぜ栄え続けるのか	東洋経済新報社	201410	1
199	バリュエーションの教科書	東洋経済新報社	201606	1
200	音楽産業再成長のための組織戦略	東洋経済新報社	201507	1
201	航空産業入門	東洋経済新報社	201705	1
202	スタンダード企業論	同文舘出版	201503	1
203	ホテル経営概論	同文舘出版	201904	1
204	Hatch組織論	同文舘出版	201702	1
205	社歌の研究	同文舘出版	201710	1
206	組織間信頼の形成と維持	同文舘出版	201907	1
207	ファミリービジネス	同文舘出版	201907	1
208	GMの経験 新版	中央経済社	201404	1
209	スウェーデン流グローバル成長戦略	中央経済社	201501	1
210	企業論テキスト	中央経済社	201502	1
211	変革とパラドックスの組織論	中央経済社	201511	1
212	表象の組織論	中央経済社	201601	1
213	ビッグデータ分析を経営に活かす	中央経済社	201603	1
214	自動車委託生産・開発のマネジメント	中央経済グループパブリッシング	201605	1
215	日本のファミリービジネス	中央経済グループパブリッシング	201608	1
216	クライシスを乗り越えるマネジメント・コントロール	中央経済グループパブリッシング	201606	1
217	創業者一族の経営とコーポレート・ガバナンス	中央経済グループパブリッシング	201701	1
218	「持たざる企業」の優位性	中央経済グループパブリッシング	201702	1
219	自動車産業のESG戦略	中央経済グループパブリッシング	201703	1
220	企業統治	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201706	1
221	CSRの基礎	中央経済グループパブリッシング	201704	1
222	戦略的経営理念論	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201707	1
223	CSRの終焉	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
224	観光先進国をめざして	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
225	ガゼル企業成長の法則	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
226	ロレアル「美」の戦略	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201812	1
227	現代企業論入門	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201808	1
228	脱コモディティ化を実現する価値づくり	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201902	1
229	組織行動論	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
230	旅行業の扉	碩学舎(発売：中央経済社)	201305	1
231	東京・城南のモノづくり企業「飛翔する」	日刊工業新聞社	201401	1
232	新・企業価値評価	日本経済新聞出版社	201407	1
233	意外と会社は合理的	日本経済新聞出版社	201312	1

234	全員経営	日本経済新聞出版社	201501	1
235	人にやさしい会社	白桃書房	201304	1
236	企業および企業人 7訂版	白桃書房	201510	1
237	企業文化	白桃書房	201606	1
238	本業と一体化した環境経営	白桃書房	201701	1
239	ファミリービジネスのイノベーション	白桃書房	201804	1
240	人材イノベーション	白桃書房	201305	1
241	アジアの投資環境・企業・産業	白桃書房	201303	1
242	組織セラピー	白桃書房	201305	1
243	組織論レビュー．1	白桃書房	201306	1
244	組織論レビュー．2	白桃書房	201306	1
245	企業提携の変容と市場創造	白桃書房	201403	1
246	地域ファミリー企業におけるビジネスシステムの形成と発展	白桃書房	201406	1
247	中小企業技術経営実践講座．2	白桃書房	201505	1
248	環境経営のグローバル展開	白桃書房	201512	1
249	アジアにおける産業・企業経営	白桃書房	201603	1
250	非連続イノベーションへの解	白桃書房	201701	1
251	組織変革のレバレッジ	白桃書房	201705	1
252	ドキュメントトヨタの製品開発	白桃書房	201409	1
253	非営利組織研究の基本視角	法律文化社	201311	1
254	日本の自動車サプライヤー・システム	法律文化社	201405	1
255	古今の名将に学ぶ経営戦略	ミネルヴァ書房	201303	1
256	殻	ミネルヴァ書房	201303	1
257	日本人労働者の帰属意識	ミネルヴァ書房	201405	1
258	ビジネス・ヒストリー	ミネルヴァ書房	201410	1
259	地域卸売企業ダイカの展開	ミネルヴァ書房	201503	1
260	「企業と社会」論とは何か	ミネルヴァ書房	201901	1
261	トヨタ研究からみえてくる福祉国家スウェーデンの社会政策	ミネルヴァ書房	201703	1
262	現代アジアの企業経営	ミネルヴァ書房	201709	1
263	問いからはじめる現代企業	有斐閣	201812	1
264	計画の創発	有斐閣	201411	1
265	多国籍企業の量産知識	有斐閣	201412	1
266	現場の情報化	有斐閣	201505	1
267	小売企業の基盤強化	有斐閣	201509	1
268	国際特許管理の日本的展開	有斐閣	201612	1
269	関与と越境	有斐閣	201704	1
270	プラットフォーム企業のグローバル戦略	有斐閣	201703	1
271	アカウンタビリティから経営倫理へ	有斐閣	201712	1
272	組織アイデンティティの機能	有斐閣	201812	1
273	日本企業における失敗の研究	有斐閣	201906	1
274	ケースに学ぶ日本の企業	有斐閣	201304	1
275	21世紀中小企業論　第3版	有斐閣	201309	1
276	経営情報論	有斐閣	201503	1
277	CSV経営	NTT出版	201307	1
278	ファーム・コミットメント	NTT出版	201407	1
279	DEMO	NTT出版	201410	1
280	賃金・人事処遇制度の史的展開と公正性	学文社	201312	1
281	企業所有論	慶応義塾大学出版会	201903	1
282	グローバリゼーションと中小企業経営	晃洋書房	201304	1
283	小企業・自営業がつくる未来社会	晃洋書房	201309	1
284	日産モノづくりの知識創造経営	晃洋書房	201407	1
285	進化デザイン戦略	晃洋書房	201604	1
286	企業不祥事と日本的経営	晃洋書房	201902	1
287	賃金と働き方	晃洋書房	201906	1
288	ひとめでわかる産業図鑑＆業界地図．B2B編	技術評論社	201310	1
289	制度的企業家	ナカニシヤ出版	201504	1
290	地域新産業の振興に向けた組織間連携	ナカニシヤ出版	201703	1
291	CSV経営とSDGs政策の両立事例	ナカニシヤ出版	201710	1
292	イノベーションの核心	ナカニシヤ出版	201801	1
293	エフェクチュアル・アントレプレナーシップ	ナカニシヤ出版	201808	1
294	第3世代のサービスイノベーション	社会評論社	201703	1
295	日本改造計画	商事法務	201306	1
296	訪日外国人観光ビジネス入門講座	翔泳社	201502	1
297	ドラッカー『イノベーションと企業家精神』で学ぶ発想転換戦略	東信堂	201808	1
298	セブンーイレブンの足跡	千倉書房	201405	1
299	持続可能な発展とイノベーション	千倉書房	201309	1
300	持続可能性と戦略	千倉書房	201509	1
301	コミュニティ・ジェネレーション	千倉書房	201712	1
302	日系食品産業における中国内販戦略の転換	筑波書房	201504	1
303	企業広報誌の世界	日外アソシエーツ(発売：紀伊國屋書店日外アソ)	201807	1
304	組織学習の理論と実践	生産性出版	201403	1
305	変革のマネジメント	生産性出版	201509	1
306	日本の優れたサービス	生産性出版	201907	1
307	日本サービス大賞受賞事例集 〈第1回・第2回版〉	日本生産性本部サービス産業生産性協議会(発売：生産性出版)	201907	1
308	進化したITが実現する企業変革の新法則	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201610	1
309	ザ・トヨタウェイ　サービス業のリーン改革．上	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201902	1
310	ザ・トヨタウェイ　サービス業のリーン改革．下	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201902	1
311	企業とNPOのパートナーシップ・ダイナミクス	文真堂	201303	1
312	アジア企業の経営理念	文真堂	201303	1

313	ICTコンセンサス標準	文真堂	201308	1
314	企業の国際化、情報化と日本企業革新のトレンド	文真堂	201311	1
315	サムスン式国際戦略	文真堂	201312	1
316	組織学への道	文真堂	201410	1
317	パチンコホール企業改革の研究	文真堂	201503	1
318	組織認識論の世界．３	文真堂	201504	1
319	現代企業論	文真堂	201505	1
320	組織の罠	文真堂	201603	1
321	グローバル企業	文真堂	201701	1
322	価値共創時代の戦略的パートナーシップ	文真堂	201704	1
323	ワークブック国際ビジネス	文眞堂	201804	1
324	トヨタの新興国適応	文眞堂	201812	1
325	オーガニゼーショナル・ビヘイヴィア	文眞堂	201905	1
326	現代株式会社と私有財産	北海道大学出版会	201405	1
327	財閥経営と企業家活動	森山書店	201304	1
328	現代のドイツ企業	森山書店	201311	1
329	ファミリービジネスの承継と税務	森山書店	201611	1
330	企業経営の日独比較	森山書店	201710	1
331	ヘルスケア分野における産学連携ガイドブック	薬事日報社	201607	1
332	企業行動論 第3版	八千代出版	201306	1
333	企業経営とマネジメント	八千代出版	201404	1
334	日本の保険市場	八千代出版	201603	1
335	なぜ企業に倫理を問えるのか	萌書房	201802	1
336	なぜ弱さを見せあえる組織が強いのか	英治出版	201708	1
337	対話型組織開発	英治出版	201807	1
338	中国における日系煙草産業　1905－1945	水曜社	201305	1
339	サスティナブル・カンパニー	宣伝会議	201608	1
340	企業倫理と社会の持続可能性	麗澤大学出版会(発売：広池学園事業部)	201602	1
341	日本の損害保険産業	桜井書店（文京区本郷）	201409	1
342	化粧品業界のブランド戦略	大阪公立大学共同出版会	201812	1
343	やさしい公営企業会計 第2次改訂版	ぎょうせい	201405	1
344	AI技術による倒産予知×企業格付け	税務経理協会	201903	1
345	株式所有構造の変遷と経営財務	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201706	1
346	非営利組織のソーシャル・アカウンティング	日本評論社	201310	1
347	レピュテーション・ダイナミクス	白桃書房	201503	1
348	現代の内部監査	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201703	1
349	コストデザイン	大阪公立大学共同出版会	201503	1
350	ロボティクス最前線	日本経済新聞出版社	201601	1
351	モビリティ革命	森北出版	201605	1
352	日本農業は世界に勝てる	日本経済新聞出版社	201504	1
353	農林水産業のみらいの宝石箱	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201706	1
354	コーポレートガバナンス・コードの実践	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201810	1
355	大手を蹴った若者が集まる知る人ぞ知る会社	朝日新聞出版	201402	1
356	今治タオル奇跡の復活	朝日新聞出版	201411	1
357	Alibabaアリババの野望	KADOKAWA	201503	1
358	パナソニック人事抗争史	講談社	201504	1
359	NETFLIX　コンテンツ帝国の野望	新潮社	201906	1
360	自動車設計革命	中央公論新社	201311	1
361	コカ・コーラ流　100年企業の問題解決術	早川書房	201509	1
362	NOKIA　復活の軌跡	早川書房	201907	1
363	京都企業が世界を変える	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201505	1
364	ピクサー流創造するちから	ダイヤモンド社	201410	1
365	ゲームのルールを変えろ	ダイヤモンド社	201309	1
366	大阪の注目20社	ダイヤモンド社	201309	1
367	ジョン・P・コッター実行する組織	ダイヤモンド社	201507	1
368	オープン・イノベーションの教科書	ダイヤモンド社	201502	1
369	グレートカンパニー	ダイヤモンド社	201509	1
370	CFOの挑戦	ダイヤモンド社	201509	1
371	美味しい、楽しい、感動があるから、お客様は来てくれる	ダイヤモンド社	201606	1
372	ファーストペンギンの会社	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201410	1
373	ワンカップ大関は、なぜ、トップを走り続けることができるのか？	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201410	1
374	金鳥の夏はいかにして日本の夏になったのか？	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201608	1
375	12人で「銀行」をつくってみた	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201702	1
376	新・スーパーマーケット革命	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201407	1
377	変革のアイスクリーム	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201503	1
378	ザ・ワン・デバイス	ダイヤモンド社	201907	1
379	amazon　世界最先端の戦略がわかる	ダイヤモンド社	201808	1
380	技術屋の王国	東洋経済新報社	201709	1
381	MBB	東洋経済新報社	201308	1
382	レジリエント・カンパニー	東洋経済新報社	201501	1
383	日産V－upの挑戦	中央経済社	201304	1
384	ヘーベルハウス41年目の真実	日刊工業新聞社	201311	1
385	ひと目でわかる！図解DMG森精機	日刊工業新聞社	201410	1
386	エコ・リーディングカンパニー東芝の挑戦	日刊工業新聞社	201506	1
387	モノづくりで幸せになれる会社となれない会社	日刊工業新聞社	201506	1
388	なぜ、企業は不祥事を繰り返すのか	日刊工業新聞社	201508	1
389	セブン＆アイHLDGS．　9兆円企業の秘密	日本経済新聞出版社	201309	1
390	ツイッター創業物語	日本経済新聞出版社	201404	1
391	レゴはなぜ世界で愛され続けているのか	日本経済新聞出版社	201405	1

392	スターバックス輝きを取り戻すためにこだわり続けた5つの原則	日本経済新聞出版社	201409	1
393	サントリー対キリン	日本経済新聞出版社	201411	1
394	ユニクロ対ZARA	日本経済新聞出版社	201411	1
395	リクルート	日本経済新聞出版社	201502	1
396	SONY平井改革の1500日	日本経済新聞出版社	201605	1
397	イノベーターになる	日本経済新聞出版社	201810	1
398	失われた20年の勝ち組企業100社の成功法則	PHP研究所	201310	1
399	脱皮成長する経営	千倉書房	201712	1
400	CSは女子力で決まる！	生産性出版	201408	1
401	キレるソフトバンク	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201312	1
402	無印良品のデザイン．2	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201606	1
403	ニッポン経営名鑑	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201604	1
404	不正の迷宮三菱自動車	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201609	1
405	沈みゆく帝国	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201406	1
406	リーン・スタートアップを駆使する企業	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201506	1
407	バッテリーウォーズ	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201511	1
408	トヨタのカタ	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201601	1
409	HIGH　OUTPUT　MANAGEMENT	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201701	1
410	ものづくり維新	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201406	1
411	人材を育てるホンダ競わせるサムスン	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201407	1
412	東芝事件と「守りのガバナンス」	文真堂	201604	1
413	組織の壁を越える	英治出版	201812	1
414	日本の企画者たち	宣伝会議	201603	1
415	日本人の知らないHONDA	海と月社	201604	1
416	中小企業を百年企業にする社長の道しるべ	大阪公立大学共同出版会	201504	1
417	失われた感覚を求めて	朝日新聞出版	201409	1
418	TSUTAYAの謎	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201505	1
419	スポーツガバナンスとマネジメント	晃洋書房	201808	1
420	スポーツビジネスを知るための基礎知識	文眞堂	201811	1
421	月3万円ビジネス100の実例	晶文社	201507	1
422	カミングアウト	英治出版	201809	1
423	思想家ドラッカーを読む	NTT出版	201802	1
424	走らないトヨタ	法律文化社	201609	1
425	ムダのカイゼン、カイゼンのムダ	こぶし書房	201706	1
426	トヨタと日産にみる〈場〉に生きる力	桜井書店（文京区本郷）	201605	1
427	文化を支えた企業家たち	ミネルヴァ書房	201603	1
428	アグリビジネスの地理学	古今書院	201307	1
429	ソーシャル・キャピタルと経営	ミネルヴァ書房	201812	1
430	女性はなぜ活躍できないのか	東洋経済新報社	201503	1
431	人口論入門	法律文化社	201709	1
432	入門企業社会学	ミネルヴァ書房	201504	1
433	外国人単純技能労働者の受け入れと実態	東信堂	201605	1
434	公共施設等運営権	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201510	1
435	未来を拓くマイナンバー	中央経済社	201510	1
436	公共マネジメント	有斐閣	201503	1
437	自治体経営のイノベーション	関西大学出版部	201805	1
438	インタンジブルズ・エコノミー	東京大学出版会	201609	1
439	モバイル・ブロードバンドの普及要因	勁草書房	201708	1
440	日本経済を創造的に破壊せよ！	ダイヤモンド社	201303	1
441	企業統治と成長戦略	東洋経済新報社	201702	1
442	日本の国際競争力	中央経済社	201310	1
443	ソーシャルな資本主義	日本経済新聞出版社	201303	1
444	台湾半導体企業の競争戦略	日本評論社	201709	1
445	国際競争力を高める企業の直接投資戦略と貿易	日本評論社	201703	1
446	スウェーデンの賃金決定システム	ミネルヴァ書房	201408	1
447	グローバル化のなかの労使関係	ミネルヴァ書房	201702	1
448	現代日本の企業組織再編と労働組合の課題	学文社	201504	1
449	グローバル経済	晃洋書房	201802	1
450	地域経営分析	晃洋書房	201903	1
451	コンピュテーショナル・エコノミクス	多賀出版	201803	1
452	工業化と企業家精神	日本経済評論社	201403	1
453	テュルゴー資本理論研究	日本経済評論社	201309	1
454	鈴木商店の経営破綻	日本経済評論社	201709	1
455	シェアリングエコノミー	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201611	1
456	日本発！エネルギー新産業	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201310	1
457	日本経済再生論	文真堂	201306	1
458	FTA戦略の潮流	文真堂	201503	1
459	現代日本経済の論点	文真堂	201602	1
460	これからの集団的労使関係を問う	エイデル研究所	201510	1
461	日本における中堅・中小企業のオープンイノベーションとその支援組織の考察	専修大学出版局	201902	1
462	ビジネスモデル・イノベーション	朝日新聞出版	201402	1
463	経営戦略	朝日新聞出版	201501	1
464	ビジネスモデル	朝日新聞出版	201502	1
465	成功する日本企業には「共通の本質」がある	朝日新聞出版	201903	1
466	ラグジュアリー時計ブランドのマネジメント	KADOKAWA	201501	1
467	小林一三	中央公論新社	201812	1
468	プロ野球「熱狂」の経営科学	東京大学出版会	201608	1
469	グローバル経営戦略	東京大学出版会	201303	1
470	サービソロジーへの招待	東京大学出版会	201706	1

471	社会システム・デザイン組み立て思考のアプローチ	東京大学出版会	201902	1
472	デザインする思考力	東京大学出版会	201403	1
473	世界の語り方．1	東京大学出版会	201809	1
474	世界の語り方．2	東京大学出版会	201809	1
475	企業統治と会計行動	東京大学出版会	201404	1
476	イノベーション政策の科学	東京大学出版会	201503	1
477	情報技術と中小企業のイノベーション	御茶の水書房	201703	1
478	『資本論』の経営理論	御茶の水書房	201812	1
479	ESG経営を強くするコーポレートガバナンスの実践	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201812	1
480	体系グローバル・コンプライアンス・リスクの現状	きんざい	201310	1
481	保険ERM経営の理論と実践	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201501	1
482	ゼロからわかる知的財産のしくみ	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201508	1
483	実践コンプライアンス・マネジメント入門	ぎょうせい	201512	1
484	台湾の企業戦略	勁草書房	201407	1
485	ソーシャルゲームのビジネスモデル	勁草書房	201505	1
486	消費の美学	勁草書房	201501	1
487	質的イノベーション時代の思考力	勁草書房	201802	1
488	日本鉄鋼業の光と影	勁草書房	201411	1
489	激動する日本の「モノづくり」	勁草書房	201812	1
490	基礎からわかる経営管理	産業能率大学出版部	201508	1
491	働く人の資本主義 新版	春秋社	201310	1
492	日本デジタルゲーム産業史	人文書院	201606	1
493	ロジスティクスの改革最前線と新しい課題	税務経理協会	201303	1
494	日本的労使関係と「福祉国家」	税務経理協会	201304	1
495	EUにおけるコーポレート・ガバナンス	税務経理協会	201308	1
496	ジャスト・イン・タイム経営と社会との調和	税務経理協会	201309	1
497	経営と情報の深化と融合	税務経理協会	201401	1
498	企業統治論	税務経理協会	201404	1
499	経営分析事典	税務経理協会	201503	1
500	グループ経営入門	税務経理協会	201603	1
501	価値創造経営のコーポレート・ガバナンス	税務経理協会	201603	1
502	地域産業の経営戦略	税務経理協会	201609	1
503	企業経営戦略論の基盤解明	税務経理協会	201612	1
504	多国籍企業とグローバルビジネス	税務経理協会	201703	1
505	経営戦略の方程式	税務経理協会	201805	1
506	生保会社の経営課題	税務経理協会	201803	1
507	グローバル化とイノベーションの経営	税務経理協会	201810	1
508	地域産業の経営革新	税務経理協会	201812	1
509	企業価値向上の戦略	日本管理会計学会(発売：税務経理協会)	201303	1
510	ブランド創造史	創元社(大阪)	201403	1
511	競争戦略論．1	ダイヤモンド社	201807	1
512	第五の権力	ダイヤモンド社	201402	1
513	C．クリステンセン経営論	ダイヤモンド社	201307	1
514	よい製品とは何か	ダイヤモンド社	201305	1
515	流通チャネルの転換戦略	ダイヤモンド社	201303	1
516	グロービスMBAマネジメント・ブック．2	ダイヤモンド社	201504	1
517	ブランド論	ダイヤモンド社	201409	1
518	マネジメント入門	ダイヤモンド社	201407	1
519	ビジネス意思決定	ダイヤモンド社	201411	1
520	立地の科学	ダイヤモンド社	201606	1
521	ブルー・オーシャン戦略	ダイヤモンド社	201509	1
522	グロービスMBA経営戦略	ダイヤモンド社	201703	1
523	イノベーションと企業家精神	ダイヤモンド社	201512	1
524	一流の経営者は、何を考え、どう行動し、いかにして人を惹き付けるのか？	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201801	1
525	経営者はいかにして、企業価値を高めているのか？	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201901	1
526	ブルー・オーシャン・シフト	ダイヤモンド社	201804	1
527	ブルー・オーシャン戦略論文集	ダイヤモンド社	201801	1
528	研修開発入門「研修転移」の理論と実践	ダイヤモンド社	201806	1
529	一流ビジネススクールで教えるデジタル・シフト戦略	ダイヤモンド社	201809	1
530	競争戦略論．2	ダイヤモンド社	201807	1
531	組織開発の探究	ダイヤモンド社	201810	1
532	図解企業価値入門 第3版	東洋経済新報社	201310	1
533	図解コンプライアンス経営	東洋経済新報社	201607	1
534	地域活性化ビジネス	東洋経済新報社	201304	1
535	「日本型」戦略の変化	東洋経済新報社	201504	1
536	執行役員制度	東洋経済新報社	201703	1
537	会社の哲学	東洋経済新報社	201307	1
538	早稲田会議	東洋経済新報社	201511	1
539	経営組織論	東洋経済新報社	201802	1
540	ベンチャー経営論	東洋経済新報社	201802	1
541	コ・イノベーション経営	東洋経済新報社	201308	1
542	一橋MBA戦略ケースブック	東洋経済新報社	201503	1
543	イノベーション	東洋経済新報社	201602	1
544	市場戦略の読み解き方	東洋経済新報社	201702	1
545	一橋MBAケースブック【戦略転換編】	東洋経済新報社	201806	1
546	リ・インベンション	東洋経済新報社	201303	1
547	戦略マップ 復刻版	東洋経済新報社	201402	1
548	ビジネスモデルの教科書	東洋経済新報社	201404	1
549	「好き嫌い」と経営	東洋経済新報社	201407	1

550	CSR経営戦略 新版	東洋経済新報社	201409	1
551	日本企業のためのコーポレートガバナンス講座	東洋経済新報社	201506	1
552	CSV経営戦略	東洋経済新報社	201510	1
553	ビジネスモデルの教科書. 上級編　競争優位の仕組みを見抜く＆構築する	東洋経済新報社	201608	1
554	ガバナンス革命の新たなロードマップ	東洋経済新報社	201707	1
555	MBAエッセンシャルズ	東洋経済新報社	201905	1
556	経営戦略原論	東洋経済新報社	201807	1
557	市場首位の目指し方	東洋経済新報社	201806	1
558	両利きの経営	東洋経済新報社	201902	1
559	P&Gウェイ	東洋経済新報社	201307	1
560	ファッション＆ラグジュアリー企業のマネジメント	東洋経済新報社	201306	1
561	BCG未来をつくる戦略思考	東洋経済新報社	201310	1
562	CX(カスタマー・エクスペリエンス)戦略	東洋経済新報社	201809	1
563	スチュワードシップとコーポレートガバナンス	東洋経済新報社	201502	1
564	日系自動車メーカーの中国戦略	東洋経済新報社	201503	1
565	BSCによる戦略の策定と実行	同文舘出版	201409	1
566	スポーツ団体のマネジメント入門	同文舘出版	201504	1
567	強い会社のマネジメントを探る会社の「見方」	同文舘出版	201603	1
568	インベスター・リレーションズの現状と課題	同文舘出版	201703	1
569	コーポレート・ガバナンス「本当にそうなのか？」	同文舘出版	201712	1
570	バックキャスト思考とSDGs／ESG投資	同文舘出版	201902	1
571	理論とケースで学ぶ国際ビジネス	同文舘出版	201803	1
572	プラットフォーム時代のイノベーション	同文舘出版	201304	1
573	グループ経営論	同文舘出版	201304	1
574	ソーシャル・ビジネスのイノベーション	同文舘出版	201403	1
575	経営の基礎から学ぶ経営情報システム教科書	同文舘出版	201409	1
576	戦略の実行とミドルのマネジメント	同文舘出版	201501	1
577	革新的中小企業のグローバル経営	同文舘出版	201501	1
578	組織における知識の共有と創造	同文舘出版	201503	1
579	グローバル化の中の日本型経営	同文舘出版	201505	1
580	イノベーションの成功と失敗	同文舘出版	201510	1
581	経営組織要論	同文舘出版	201509	1
582	異文化マネジメントの理論と実践	同文舘出版	201604	1
583	グローバル経営要論	同文舘出版	201603	1
584	海外日系企業の人材形成とCSR	同文舘出版	201609	1
585	サービス・ドミナント・ロジックの進展	同文舘出版	201703	1
586	経営情報要論	同文舘出版	201702	1
587	企業倫理	同文舘出版	201704	1
588	日本的グローバル・オペレーションズ・マネジメント	同文舘出版	201703	1
589	事例でみる中堅企業の成長戦略	同文舘出版	201711	1
590	半導体企業の組織構造、知財戦略および競争力	同文舘出版	201710	1
591	経営のロジック	同文舘出版	201805	1
592	セールスメーキング	同文舘出版	201404	1
593	顧客ロイヤルティ戦略	同文舘出版	201503	1
594	小売＆サービス業のフォーマットデザイン	同文舘出版	201604	1
595	戦わずロングセラーにする「強い売りモノ〈MIP〉」の創り方	同文舘出版	201609	1
596	日本企業は次に何を学ぶべきか	同文舘出版	201611	1
597	日本企業の東南アジア進出のルーツと戦略	同文舘出版	201704	1
598	スティーブ・ジョブズ. 4　楽園追放とピクサー創立	東京電機大学出版局	201803	1
599	デザインマネジメント原論:デザイン経営のための実践ハンドブック	東京電機大学出版局	201905	1
600	イノベーションで創る持続可能社会	中央経済社	201311	1
601	グリーンマネジメント	中央経済社	201311	1
602	アグリ・ベンチャー	中央経済社	201312	1
603	多国籍企業のグローバル価値連鎖	中央経済社	201403	1
604	経営を革新するナレッジ・マネジメント	中央経済社	201312	1
605	企業経営の社会性研究 第3版	中央経済社	201404	1
606	1からの経営史	碩学舎(発売:中央経済社)	201403	1
607	企業経営の物流戦略研究	中央経済社	201403	1
608	事例でわかるグループ企業の経営分析	中央経済社	201404	1
609	経営情報システム 第4版	中央経済社	201403	1
610	メディア・リッチネス理論の再構想	中央経済社	201404	1
611	ビッグデータを活かす技術戦略としてのテキストマイニング	中央経済社	201405	1
612	企業の知識理論	中央経済社	201406	1
613	イノベーション人材がリードする日本企業の「真」成長戦略	中央経済社	201404	1
614	グローバルリテーラー	中央経済社	201406	1
615	映画に学ぶ経営管理論	中央経済社	201407	1
616	社是・経営理念論	中央経済社	201406	1
617	中小企業経営入門	中央経済社	201410	1
618	スチュワードシップ・コード時代の企業価値を高める経営戦略	中央経済社	201412	1
619	資源ベース論の理論進化	中央経済社	201503	1
620	町工場からアジアのグローバル企業へ	中央経済社	201505	1
621	実践ビジネスプラン	中央経済社	201503	1
622	MBAエグゼクティブズ	中央経済社	201503	1
623	マネジメントの航海図	中央経済社	201505	1
624	低炭素型サプライチェーン経営	中央経済社	201509	1
625	ロジスティクス関連業務／システム	中央経済社	201510	1
626	情報管理関連業務／システム	中央経済社	201510	1
627	業務プロセス改革	中央経済社	201508	1
628	エフェクチュエーション	碩学舎(発売:中央経済社)	201510	1

629	ソーシャル・ビジネス・ケース	中央経済社	201507	1
630	流通論パラダイム風呂勉の世界	碩学舎(発売:中央経済社)	201510	1
631	小規模組織の特性を活かすイノベーションのマネジメント	碩学舎(発売:中央経済社)	201511	1
632	中小企業の環境経営イノベーション	中央経済社	201601	1
633	入門企業と社会	中央経済社	201510	1
634	ファミリービジネス賢明なる成長への条件	中央経済社	201511	1
635	戦略的ブランド経営	中央経済社	201512	1
636	流通政策入門	中央経済グループパブリッシング	201604	1
637	サプライチェーン・マネジメント論	中央経済社	201603	1
638	中国大企業の競争力分析	中央経済グループパブリッシング	201606	1
639	生産性向上の理論と実践	中央経済社	201603	1
640	コーポレートガバナンス改革時代のROE戦略	中央経済社	201604	1
641	京都企業歴史と空間の産物	中央経済グループパブリッシング	201606	1
642	新興市場ビジネス入門	中央経済グループパブリッシング	201605	1
643	テキスト現代経営入門	中央経済グループパブリッシング	201605	1
644	経営管理論	中央経済グループパブリッシング	201607	1
645	中小企業のアジア展開	中央経済グループパブリッシング	201607	1
646	インターネットは流通と社会をどう変えたか	中央経済グループパブリッシング	201609	1
647	環境責任	中央経済グループパブリッシング	201609	1
648	エッセンシャル経営史	中央経済グループパブリッシング	201610	1
649	企業価値の神秘	中央経済グループパブリッシング	201611	1
650	シチュエーショナル・ストラテジー	中央経済グループパブリッシング	201611	1
651	技術的イノベーションのマネジメント	中央経済グループパブリッシング	201702	1
652	2020年代の新総合商社論	中央経済グループパブリッシング	201703	1
653	アメーバ経営の進化	中央経済グループパブリッシング	201703	1
654	日本企業の戦略とガバナンス	中央経済グループパブリッシング	201705	1
655	プロフェッショナルサービスのビジネスモデル	中央経済グループパブリッシング	201705	1
656	小売商のフィールドワーク	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201703	1
657	インターネット時代の広告の機能・効果と展開	中央経済グループパブリッシング	201702	1
658	アメーバ経営が組織の結束力を高める	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201706	1
659	1からのアントレプレナーシップ	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201704	1
660	アート・プロデュース概論	中央経済グループパブリッシング	201702	1
661	技術経営	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201709	1
662	グローバル・ビジネス・マネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201705	1
663	コンテンツビジネスの経営戦略	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201706	1
664	日系小売企業のアジア展開	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
665	「製造業のサービス化」戦略	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201711	1
666	小さな会社の大きな力	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
667	外資系製薬企業の進化史	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
668	地域創生のプレミアム(付加価値)戦略	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
669	グラント現代戦略分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
670	おごと温泉の地域革新	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
671	ビギナーズ経営組織論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
672	基礎からの商業と流通	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
673	戦略は「組織の強さ」に従う	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
674	地域協働のマネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201806	1
675	中小企業のマネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
676	企業経営と環境評価	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201808	1
677	エシカル・アントレプレナーシップ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
678	サプライチェーンが生み出す競争優位	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
679	ダイナミック・ケイパビリティの戦略経営論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
680	セブンーイレブンとヤマト運輸のIT戦略分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
681	サービス経営のバリュー・シフトアップ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201808	1
682	組織マネジメント入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
683	企業財務と証券市場の研究	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201811	1
684	場のイノベーション	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
685	オーナー経営はなぜ強いのか？	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
686	日本社会に生きる中小企業	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
687	環境配慮のJIT生産	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
688	ESGの視点	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
689	戦略的イノベーション・マネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
690	グローバル研究開発人材の育成とマネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
691	マネジメント研究への招待	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
692	流通論の基礎	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
693	小売業のグローバル・イノベーション	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
694	商業概論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
695	老舗企業の存続メカニズム	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
696	会社を伸ばす株主還元	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201906	1
697	ドイツのコーポレート・ガバナンス	中央経済社	201303	1
698	モノづくりと環境のマネジメント	中央経済社	201303	1
699	経営戦略論 第2版	中央経済社	201305	1
700	経営組織論 第2版	中央経済社	201305	1
701	現代経営情報システム	中央経済社	201304	1
702	国際ビジネス入門 第2版	中央経済社	201305	1
703	静岡に学ぶ地域イノベーション	中央経済社	201306	1
704	使える！経営戦略111	中央経済社	201310	1
705	直接投資と技術移転のメカニズム	中央経済社	201309	1
706	地域中核企業の環境経営	中央経済社	201310	1
707	破壊的イノベーション	中央経済社	201305	1

708	ビジネスエシックス「企業倫理」	日本経済新聞出版社	201304	1
709	なぜ日本企業は強みを捨てるのか	日本経済新聞出版社	201502	1
710	現代コーポレートガバナンス	日本経済新聞出版社	201811	1
711	V字回復の経営 増補改訂版	日本経済新聞出版社	201306	1
712	技術を武器にする経営	日本経済新聞出版社	201403	1
713	ゲーム・チェンジャーの競争戦略	日本経済新聞出版社	201501	1
714	競争しない競争戦略	日本経済新聞出版社	201503	1
715	教科書を超えた技術経営	日本経済新聞出版社	201504	1
716	ROEが奪う競争力	日本経済新聞出版社	201509	1
717	自走するビジネスモデル	日本経済新聞出版社	201510	1
718	難題が飛び込む男土光敏夫	日本経済新聞出版社	201709	1
719	経営継承の鎖	日本経済新聞出版社	201802	1
720	100年成長企業のマネジメント	日本経済新聞出版社	201712	1
721	なぜ戦略の落とし穴にはまるのか	日本経済新聞出版社	201801	1
722	サステナブル経営と資本市場	日本経済新聞出版社	201902	1
723	反常識の生産性向上マネジメント	日本経済新聞出版社	201906	1
724	創発型責任経営	日本経済新聞出版社	201906	1
725	サステナビリティ経営戦略	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201412	1
726	ビジネスゲームセオリー	日本評論社	201406	1
727	パブリックリレーションズ	日本評論社	201505	1
728	技手の時代	日本評論社	201406	1
729	経営者の会計操作の動機と株式市場の反応	日本評論社	201311	1
730	CSR新時代の競争戦略	日本評論社	201312	1
731	生命保険業の健全経営戦略	日本評論社	201407	1
732	日本型クリエイティブ・サービスの時代	日本評論社	201410	1
733	三井物産の組織デザイン	日本評論社	201708	1
734	インドにおける経営者集団の形成と系譜	日本評論社	201902	1
735	アライアンスマネジメント	白桃書房	201404	1
736	マッチング・ビジネスが変える企業戦略	白桃書房	201602	1
737	激動の時代のコンテンツビジネス・サバイバルガイド	白桃書房	201906	1
738	異文化間のグローバル人材戦略	白桃書房	201309	1
739	よくわかる経営倫理・CSRのケースメソッド	白桃書房	201402	1
740	ライセンスビジネスの戦略と実務	白桃書房	201704	1
741	VRICマップ	白桃書房	201811	1
742	ビジネス・データマイニング入門	白桃書房	201902	1
743	中国知財戦略	白桃書房	201606	1
744	組織マネジメントのリアル	白桃書房	201604	1
745	マネジメント講義ノート	白桃書房	201703	1
746	世のため人のため、ひいては自分のための経営論	白桃書房	201905	1
747	日本人とCSR	拓殖大学(発売：白桃書房)	201403	1
748	戦略的協働の経営	白桃書房	201304	1
749	グローバル企業の経営倫理・CSR	白桃書房	201306	1
750	変革マネジメントの理論と実践	白桃書房	201309	1
751	多国籍企業の戦略経営	白桃書房	201311	1
752	二重性のダイナミクス	白桃書房	201307	1
753	パズル理論	白桃書房	201305	1
754	アライアンス・イノベーション	白桃書房	201309	1
755	日本企業の心理的契約 増補改訂版	白桃書房	201309	1
756	「日系人」活用戦略論	白桃書房	201312	1
757	創造的中小企業の存亡	白桃書房	201402	1
758	企業革新の研究	白桃書房	201403	1
759	知的財産イノベーション研究の展望	白桃書房	201412	1
760	組織・心理テスティングの科学	白桃書房	201501	1
761	経営事例の質的比較分析	白桃書房	201509	1
762	技術流出の構図	白桃書房	201602	1
763	経営事例の物語分析	白桃書房	201610	1
764	産業クラスター戦略による地域創造の新潮流	白桃書房	201703	1
765	ファーウェイの技術と経営	白桃書房	201710	1
766	知識移転のダイナミズム	白桃書房	201801	1
767	一体感のマネジメント	白桃書房	201802	1
768	日系企業の知識と組織のマネジメント	白桃書房	201802	1
769	総合商社の本質	白桃書房	201803	1
770	地域産業集積の優位性	白桃書房	201802	1
771	メコン地域におけるビジネス教育	白桃書房	201803	1
772	経営者と研究開発	白桃書房	201809	1
773	実践共同体の学習	白桃書房	201902	1
774	組織の環境と組織間関係	白桃書房	201811	1
775	米国の合理と日本の合理	白桃書房	201902	1
776	組織人間たちの集合近眼	白桃書房	201905	1
777	企業組織の発展段階を知ろう！ベンチャーの経営変革の障害	白桃書房	201902	1
778	商品・ビジネス開発のケースブック	白桃書房	201310	1
779	流通イノベーションへの挑戦	白桃書房	201605	1
780	食品スーパーの店舗オペレーション・システム	白桃書房	201305	1
781	コトラーのイノベーション・ブランド戦略	白桃書房	201412	1
782	ロジスティクスの歴史物語	白桃書房	201604	1
783	渋沢栄一	PHP研究所	201611	1
784	松下幸之助	PHP研究所	201611	1
785	土光敏夫	PHP研究所	201701	1
786	久保田権四郎	PHP研究所	201702	1

787	小林一三	PHP研究所	201703	1
788	中内功	PHP研究所	201705	1
789	本田宗一郎	PHP研究所	201706	1
790	井深大	PHP研究所	201708	1
791	丸田芳郎	PHP研究所	201706	1
792	大原孫三郎	PHP研究所	201709	1
793	安藤百福	PHP研究所	201711	1
794	江崎利一	PHP研究所	201801	1
795	小倉昌男	PHP研究所	201802	1
796	エアライン／エアポート・ビジネス入門	法律文化社	201604	1
797	技術経営の考え方	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201703	1
798	国際経営	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
799	経営情報学入門	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
800	グローバル化と日本のものづくり	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
801	サービスデザイン	丸善出版	201404	1
802	戦略としてのビジネス倫理入門	丸善出版	201607	1
803	現場主義の国際比較	ミネルヴァ書房	201406	1
804	模倣と創造のファッション産業史	ミネルヴァ書房	201309	1
805	企業と利益がわかる	ミネルヴァ書房	201401	1
806	統合広告論 改訂版	ミネルヴァ書房	201404	1
807	アジア経営論	ミネルヴァ書房	201409	1
808	日本におけるイノベーション・システムとしての共同研究開発はいかいかに生まれたか: 組織間連携の歴史分析	ミネルヴァ書房	201412	1
809	覇者・鴻海の経営と戦略	ミネルヴァ書房	201603	1
810	入門生産システム論	ミネルヴァ書房	201604	1
811	よくわかる現代経営	ミネルヴァ書房	201703	1
812	戦略的IoTマネジメント	ミネルヴァ書房	201902	1
813	現代中小企業の経営戦略と地域・社会との共生	ミネルヴァ書房	201801	1
814	リサーチの思考と技法	ミネルヴァ書房	201803	1
815	よくわかるコーポレート・ガバナンス	ミネルヴァ書房	201901	1
816	次世代型組織へのフォロワーシップ論	ミネルヴァ書房	201810	1
817	日本航空の破綻と再生	ミネルヴァ書房	201905	1
818	経営史学の方法	ミネルヴァ書房	201906	1
819	はじめての国際経営	有斐閣	201504	1
820	学習を促す組織文化	有斐閣	201403	1
821	日本型ビジネスモデルの中国展開	有斐閣	201310	1
822	新興国市場戦略論	有斐閣	201512	1
823	マネジメント・コントロール	有斐閣	201403	1
824	企業家学のすすめ	有斐閣	201407	1
825	デザインがイノベーションを伝える	有斐閣	201405	1
826	ソーシャル・エンタプライズ論	有斐閣	201403	1
827	サービス・イノベーション	有斐閣	201406	1
828	デュアル・ブランド戦略	有斐閣	201411	1
829	ブランド戦略全書	有斐閣	201411	1
830	オープン・イノベーションのマネジメント	有斐閣	201503	1
831	人生を変えるMBA	有斐閣	201506	1
832	オープン化戦略	有斐閣	201712	1
833	ジェネラル・パーパス・テクノロジーのイノベーション	有斐閣	201603	1
834	計算と経営実践	有斐閣	201702	1
835	日本のビジネスシステム	有斐閣	201611	1
836	派遣労働という働き方	有斐閣	201704	1
837	ハイブリッド製品の開発戦略	有斐閣	201712	1
838	文化と営利	有斐閣	201902	1
839	ケースに学ぶ国際経営	有斐閣	201312	1
840	商学への招待	有斐閣	201308	1
841	国際経営	有斐閣	201512	1
842	企業論	有斐閣	201803	1
843	責任ある競争力	NTT出版	201304	1
844	アップルの破壊的イノベーション	NTT出版	201309	1
845	攻めのIT戦略	NTT出版	201502	1
846	アップル、アマゾン、グーグルのイノベーション戦略	NTT出版	201503	1
847	ドラッカーと私	NTT出版	201510	1
848	ドイツ同族大企業	NTT出版	201509	1
849	自然資本入門	NTT出版	201509	1
850	アライアンス戦略論	NTT出版	201602	1
851	サービスデザインの教科書	NTT出版	201709	1
852	組織行動	NTT出版	201803	1
853	サステイナブル・カンパニー入門	学芸出版社(京都)	201610	1
854	戦略的ホテル経営	学文社	201304	1
855	動物園マネジメント	学文社	201309	1
856	チェック・トランケーション研究	学文社	201311	1
857	新・実学の学び	学文社	201402	1
858	日本企業の経営力創成と経営者・管理者教育	学文社	201401	1
859	コーポレート・ファイナンス論	学文社	201501	1
860	現代の経営管理論	学文社	201604	1
861	多国籍企業の理論と戦略	学文社	201612	1
862	スモールビジネスの創造とマネジメント	学文社	201703	1
863	グローバル経営論	学文社	201810	1
864	スモールビジネスの経営力創成とアントレプレナーシップ	学文社	201903	1
865	マクロ組織論	学文社	201904	1

866	ミクロ組織論	学文社	201904	1
867	アンチ・サボタージュ・マニュアル　職場防衛篇	北大路書房	201801	1
868	モノづくり×モノづかいのデザインサイエンス	近代科学社	201712	1
869	雇用システムの多様化と国際的収斂	慶応義塾大学出版会	201303	1
870	中国哲学と現代科学	慶応義塾大学出版会	201305	1
871	備えるBCMから使えるBCMへ	慶応義塾大学出版会	201307	1
872	経営人材を育てる！	慶応義塾大学出版会	201310	1
873	『新時代の「日本的経営」』オーラルヒストリー	慶応義塾大学出版会	201501	1
874	グローバルプロジェクトチームのまとめ方	慶応義塾大学出版会	201507	1
875	改善活動のマネジメント	慶応義塾大学出版会	201509	1
876	日本的雇用慣行は変化しているのか	慶応義塾大学出版会	201603	1
877	中国大型国有企業の経営システム改革	晃洋書房	201303	1
878	共生経営論序説	晃洋書房	201402	1
879	モンキー・D・ルフィは実在した！？	晃洋書房	201404	1
880	老舗企業にみる100年の知恵	晃洋書房	201403	1
881	ディーセント・マネジメント	市民科学研究所(発売：晃洋書房)	201402	1
882	商学の基本を学ぶ15講	晃洋書房	201409	1
883	企業間分業とイノベーション・システムの組織化	晃洋書房	201502	1
884	ICTを活用した組織変革	晃洋書房	201602	1
885	情報マネジメントが経営を変える	晃洋書房	201604	1
886	ファッションビジネスの進化	晃洋書房	201703	1
887	企業倫理学	晃洋書房	201705	1
888	ドラッカーの周辺	晃洋書房	201904	1
889	グローバル市場を志向する国際中小企業	晃洋書房	201802	1
890	社会共生学研究	晃洋書房	201803	1
891	顧客の創造	晃洋書房	201903	1
892	自動車電動化時代の企業経営	晃洋書房	201809	1
893	ハイエンド型破壊的イノベーションの理論と事例検証	晃洋書房	201903	1
894	中小企業における経営計画による経営理念の浸透	晃洋書房	201905	1
895	レジリエント・マネジメント	ナカニシヤ出版	201405	1
896	ダイバーシティ・マネジメント入門	ナカニシヤ出版	201704	1
897	グッドワークとフロー体験	世界思想社	201602	1
898	病院経営の戦略と戦術	成文堂	201406	1
899	リスク・マネジメント論	成文堂	201904	1
900	立地ウォーズ 改訂版	新評論	201303	1
901	強者論と弱者論	信山社出版	201508	1
902	中小企業の経営社会学	信山社出版	201807	1
903	小さな企業の大きな物語	信山社出版	201905	1
904	日本のイノベーションのジレンマ	翔泳社	201509	1
905	USERS	翔泳社	201309	1
906	ストラテジック・イノベーション	翔泳社	201308	1
907	イノベーションの最終解	翔泳社	201407	1
908	リーン・アントレプレナー	翔泳社	201403	1
909	プラットフォームビジネス最前線	翔泳社	201312	1
910	無敵の天才たち	翔泳社	201409	1
911	オープン＆クローズ戦略	翔泳社	201512	1
912	自動車メガ・プラットフォーム戦略の進化	九州大学出版会	201804	1
913	ドラッカー『断絶の時代』で読み解く21世紀地球社会論	東信堂	201705	1
914	ドラッカー『現代の経営』が教える「マネジメントの基本指針」	東信堂	201705	1
915	新しい資本主義と企業経営	千倉書房	201309	1
916	国際協働のマネジメント	千倉書房	201312	1
917	実践ソーシャルイノベーション	千倉書房	201406	1
918	組織と市場 増補新装版	千倉書房	201407	1
919	テレワーク導入による生産性向上戦略	千倉書房	201511	1
920	変革するマネジメント	千倉書房	201708	1
921	コグニティブ競争戦略	千倉書房	201710	1
922	現代経営戦略の軌跡	中央大学出版部	201612	1
923	医療ビジネスとICTシステム	中央大学出版部	201701	1
924	ものづくりを超えて	名古屋大学出版会	201310	1
925	ビジネス・インフラの明治	名古屋大学出版会	201410	1
926	グローバル経営史	名古屋大学出版会	201604	1
927	武藤山治	日本経済評論社	201308	1
928	戦前日本の企業統治	日本経済評論社	201409	1
929	時代を超えた経営者たち	日本経済評論社	201703	1
930	学歴と格差の経営史	日本経済評論社	201802	1
931	バランス・スコアカード	生産性出版	201311	1
932	健康いきいき職場づくり	生産性出版	201412	1
933	優れたサービスのしくみ	生産性出版	201512	1
934	メディアの循環「伝える」メカニズム	生産性出版	201702	1
935	新ヒューマンキャピタル経営	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201307	1
936	超先進企業が駆使するデジタル戦略	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201409	1
937	ミンツバーグ　マネジャー論	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201409	1
938	ビジネスモデル・エクセレンス	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201412	1
939	ビジネス思考実験	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201512	1
940	MBAビジネスデザイン	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201506	1
941	プラットフォームの教科書	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201705	1
942	SDGsとESG時代の生物多様性・自然資本経営	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201710	1
943	アップルのデザイン戦略	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201405	1
944	インダストリー4．0を超えるシミュレーション統合生産の衝撃	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201509	1

945	戦略的技術経営入門. 2	芙蓉書房出版	201309	1
946	売場の科学	芙蓉書房出版	201411	1
947	情報システムの高度活用マネジメントの研究	芙蓉書房出版	201509	1
948	イノベーション入門	芙蓉書房出版	201601	1
949	軍用機製造の戦後史	芙蓉書房出版	201607	1
950	メイヨー＝レスリスバーガー	文真堂	201305	1
951	バーリ＝ミーンズ	文真堂	201305	1
952	グーテンベルク	文真堂	201305	1
953	日本の自動車産業経営史	文真堂	201310	1
954	組織体経営の理論と技能	文真堂	201309	1
955	経営から視る現代社会 新版	文真堂	201404	1
956	経営哲学からの責任の研究	文真堂	201312	1
957	はじめて学ぶ人のためのグローバル・ビジネス 改訂新版	文真堂	201403	1
958	中国消費財メーカーの成長戦略	文真堂	201403	1
959	経営者支配とは何か	文真堂	201406	1
960	経営史学の歩みを聴く	文真堂	201409	1
961	日産コンツェルン経営史研究	文真堂	201502	1
962	現代・起亜と現代モビスの中国戦略	文真堂	201502	1
963	企業家活動からみた日本のものづくり経営史	文真堂	201412	1
964	トヨタの新興国車IMV	文真堂	201502	1
965	日本におけるバーナード理論研究	文真堂	201505	1
966	グローバルビジネスとアメリカ・ユダヤ人	文真堂	201504	1
967	実践コーポレートガバナンス・コード作成ハンドブック	文真堂	201506	1
968	新多国籍企業経営管理論	文真堂	201512	1
969	企業の持続性と組織変革	文真堂	201603	1
970	生命保険企業のグローバル経営戦略	文真堂	201603	1
971	企業家活動でたどるサステイナブル経営史	文真堂	201603	1
972	経営倫理とプラグマティズム	文真堂	201601	1
973	外資の経営史	文真堂	201603	1
974	応用経営史	文真堂	201603	1
975	近代製糖業の経営史的研究	文真堂	201605	1
976	経営組織認識論考	文真堂	201604	1
977	組織設計と個人行動	文真堂	201610	1
978	ファジーフロントエンド活動による技術革新創成	文真堂	201701	1
979	21世紀ICT企業の経営戦略	文真堂	201703	1
980	生協組織をもっと元気にするためのやさしい組織論入門	文眞堂	201706	1
981	経営のルネサンス	文真堂	201704	1
982	環境経営とイノベーション	文真堂	201704	1
983	組織コミットメント再考	文真堂	201704	1
984	企業紐帯と業績の研究	文真堂	201705	1
985	NPO, そしてソーシャルビジネス	文真堂	201704	1
986	想定外のマネジメント	文眞堂	201707	1
987	創造的経験	文眞堂	201707	1
988	成功に導く中小製造企業のアジア戦略	文眞堂	201709	1
989	「内なるグローバル化」による新成長戦略と商社	文眞堂	201710	1
990	アジアからのグローバル経営論	文眞堂	201803	1
991	日本のインフラ輸出の現在を読み解く	文眞堂	201803	1
992	統合思考とESG投資	文眞堂	201803	1
993	グループ経営戦略論	文眞堂	201812	1
994	P・F・ドラッカー	文眞堂	201809	1
995	イノベーション創成の研究開発マネジメント	文眞堂	201902	1
996	環境統合型生産システムと地域創生	文眞堂	201903	1
997	経営戦略の課題と解明	文眞堂	201904	1
998	企業家に学ぶESG経営	文眞堂	201903	1
999	ストーリーで学ぶマネジメント	文眞堂	201903	1
1000	ボーングローバル企業の経営理論x	八千代出版	201306	1
1001	ケースで読み解く経営戦略論	八千代出版	201804	1
1002	経営と宗教	東方出版(大阪)	201403	1
1003	テキスト経営人類学	東方出版(大阪)	201907	1
1004	企業内学習入門	英治出版	201407	1
1005	出現する未来から導く	英治出版	201507	1
1006	チームが機能するとはどういうことか	英治出版	201405	1
1007	「学習する組織」入門	英治出版	201706	1
1008	U理論	英治出版	201712	1
1009	チャイナ・ウェイ	英治出版	201905	1
1010	SNS時代の論理と感性による企業変革	関西学院大学出版会	201306	1
1011	ソーシャル・イノベーション	関西学院大学出版会	201503	1
1012	フランスにおける企業福祉政策の生成と展開	関西学院大学出版会	201506	1
1013	アメリカ大リーグにおけるイノベーションの系譜	関西学院大学出版会	201603	1
1014	戦略マネジメント	関西学院大学出版会	201607	1
1015	企業家精神のダイナミクス	関西学院大学出版会	201703	1
1016	エレクトロニクス企業におけるものづくりの再評価	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201710	1
1017	経営戦略	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201804	1
1018	非営利法人経営論	大学教育出版	201410	1
1019	ビジネス教育論の展開	大学教育出版	201711	1
1020	テーマパーク経営論. 映画会社の多角化編	三恵社(発売:JRC)	201309	1
1021	知識探索的思考とビジネスデータ解析の実践論	三恵社	201507	1
1022	中小企業経営戦略の新理論	三恵社(発売:JRC)	201709	1
1023	ケースで学ぶイノベーション経営	三恵社(発売:JRC)	201805	1

1024	コネクト	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201307	1
1025	競争戦略と経営システムの構築	関西大学出版部	201503	1
1026	新たなリスクと中小企業	関西大学出版部	201603	1
1027	自動車産業の技術アウトソーシング戦略	水曜社	201611	1
1028	経営理念を活かしたグローバル創造経営	水曜社	201709	1
1029	ブランド発展史	専修大学出版局	201603	1
1030	手書きの戦略論	宣伝会議	201604	1
1031	生活者視点で変わる小売業の未来	宣伝会議	201608	1
1032	顧客視点の企業戦略	宣伝会議	201703	1
1033	コア・テキストマクロ組織論	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201409	1
1034	コア・テキスト国際経営	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201712	1
1035	コア・テキスト経営管理	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201905	1
1036	経営史の再構想	蒼天社出版	201701	1
1037	日本の社外取締役制度	桜美林大学北東アジア総合研究所(発売:JRC)	201510	1
1038	サステナビリティ経営	大阪公立大学共同出版会	201802	1
1039	ベンチャービジネス研究　第2巻	丸善出版	201704	1
1040	ベンチャービジネス研究. 3　ベンチャービジネスを取り巻く環境把握－価値創造・政策支援・事業計画・地域金融－	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201803	1
1041	現代日本の企業分析	新日本出版社	201803	1
1042	統合報告革命	税務経理協会	201505	1
1043	セミナー管理会計	税務経理協会	201604	1
1044	経営力と経営分析	税務経理協会	201705	1
1045	不正経理を見逃さない経営分析と内部統制	清文社	201510	1
1046	企業価値評価【入門編】	ダイヤモンド社	201810	1
1047	新・ほんとうにわかる経営分析	ダイヤモンド社	201602	1
1048	企業価値評価	ダイヤモンド社	201608	1
1049	コーポレートファイナンス戦略と実践	ダイヤモンド社	201904	1
1050	IT監査とIT統制	同文舘出版	201508	1
1051	入門経営分析	同文舘出版	201512	1
1052	統合報告書による情報開示の新潮流	同文舘出版	201406	1
1053	内部統制の有効性とコーポレート・ガバナンス	同文舘出版	201704	1
1054	やさしくわかる学校法人の経営分析	同文舘出版	201503	1
1055	企業再生と管理会計	中央経済社	201503	1
1056	会計関連業務／システム	中央経済社	201510	1
1057	監査役の実務ガイドブック	中央経済社	201506	1
1058	企業経営のグローバル化研究	中央経済社	201604	1
1059	監査役に何ができるか 第2版	中央経済社	201303	1
1060	企業変革における情報システムのマネジメント	碩学舎(発売:中央経済社)	201310	1
1061	統合報告の実際	日本経済新聞出版社	201507	1
1062	東芝不正会計事件の研究	白桃書房	201712	1
1063	グローバル化時代におけるリスク会計の探求	千倉書房	201303	1
1064	要説経営分析	森山書店	201611	1
1065	内部監査の創造	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201906	1
1066	統合報告におけるインタンジブルズの情報開示と情報利用	専修大学出版局	201802	1
1067	企業価値創造のためのインタンジブルズ・マネジメント	専修大学出版局	201802	1
1068	アントレプレナーシップ論講座	日刊工業新聞社	201311	1
1069	システム方法論	コロナ社	201407	1
1070	マイクロソフト帝国の誕生	東京電機大学出版局	201509	1
1071	ビル・ゲイツ. 2 そしてライバルは誰もいなくなった	東京電機大学出版局	201605	1
1072	マイナンバーで広がる電子署名・認証サービス	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201507	1
1073	ビッグデータ・マネジメント	エヌ・ティー・エス	201403	1
1074	建築ものづくり論	有斐閣	201507	1
1075	沿岸漁業のビジネスモデル	東海大学出版部	201512	1
1076	職場のポジティブメンタルヘルス	誠信書房	201711	1
1077	従業員　組織の関係性とウェルビーイング	晃洋書房	201812	1
1078	産業・組織カウンセリング実践の手引き	遠見書房	201802	1
1079	学校法人ハンドブック	税務経理協会	201512	1
1080	コーポレート・ガバナンスの現状分析	商事法務	201606	1
1081	コーポレートガバナンス・コードの読み方・考え方	商事法務	201812	1
1082	ハーバード流ソーシャルメディア・プラットフォーム戦略	朝日新聞出版	201409	1
1083	経営理論大全	朝日新聞出版	201508	1
1084	最新プラットフォーム戦略マッチメイカー	朝日新聞出版	201805	1
1085	ITビジネスの競争戦略	KADOKAWA	201710	1
1086	ジェフ・ベゾス　アマゾンをつくった仕事術	講談社	201408	1
1087	小倉昌男祈りと経営	小学館	201601	1
1088	勝つまでやめない！勝利の方程式	中央公論新社	201403	1
1089	やりたいことをやるというビジネスモデル	弘文堂	201312	1
1090	生き延びる企業の組織存続力	産業能率大学出版部	201506	1
1091	マルクスが日本に生まれていたら 新版	春秋社	201307	1
1092	「人の世界」と「物の世界」	春秋社	201402	1
1093	ビジネスモデル強化ワークブック	ダイヤモンド社	201305	1
1094	知財で戦え	ダイヤモンド社	201305	1
1095	戦略プロフェッショナル 増補改訂版	ダイヤモンド社	201306	1
1096	ザ・フランチャイズ	ダイヤモンド社	201305	1
1097	価値創造型企業の本質	ダイヤモンド社	201309	1
1098	ビッグバン・イノベーション	ダイヤモンド社	201602	1
1099	新訳営業は断られた時から始まる	ダイヤモンド社	201401	1
1100	タレントマネジメント概論	ダイヤモンド社	201501	1
1101	長崎の注目20社	ダイヤモンド社	201408	1
1102	自己変革の経営戦略	ダイヤモンド社	201507	1

1103	ソニー盛田昭夫	ダイヤモンド社	201604	1
1104	知られざる競争優位	ダイヤモンド社	201604	1
1105	技術開発に賭ける	ダイヤモンド社	201509	1
1106	私心なき経営哲学	ダイヤモンド社	201509	1
1107	成長発展の経営戦略	ダイヤモンド社	201509	1
1108	経営者に贈る5つの質問	ダイヤモンド社	201709	1
1109	繁栄する企業の経営手法	ダイヤモンド社	201604	1
1110	リーダーのあるべき姿	ダイヤモンド社	201604	1
1111	企業経営の要諦	ダイヤモンド社	201604	1
1112	なぜあの経営者はすごいのか	ダイヤモンド社	201606	1
1113	新版社員をサーフィンに行かせよう	ダイヤモンド社	201706	1
1114	テスコの経営哲学を10の言葉で語る	ダイヤモンド・フリードマン社(発売:ダイヤモンド社)	201402	1
1115	「考える営業」の教科書	ダイヤモンド・フリードマン社(発売:ダイヤモンド社)	201407	1
1116	プラットフォーム・レボリューション	ダイヤモンド社	201808	1
1117	図解基本ビジネス思考法45	ダイヤモンド社	201702	1
1118	営業の教科書	ダイヤモンド社	201902	1
1119	ビジネスモデル分析術	阪急コミュニケーションズ	201304	1
1120	カスタマイズ	CCCメディアハウス	201411	1
1121	小さな会社・お店のための値上げの技術	阪急コミュニケーションズ	201403	1
1122	ビジネスモデル分析術. 2	阪急コミュニケーションズ	201406	1
1123	知的資本論	CCCメディアハウス	201410	1
1124	MBA100の基本	東洋経済新報社	201701	1
1125	SHOE DOG	東洋経済新報社	201711	1
1126	MBA生産性をあげる100の基本	東洋経済新報社	201712	1
1127	MBA問題解決100の基本	東洋経済新報社	201812	1
1128	よくわかるROE経営	東洋経済新報社	201510	1
1129	グッチの戦略	東洋経済新報社	201411	1
1130	「ポイント・会員制サービス」入門	東洋経済新報社	201406	1
1131	表彰制度	東洋経済新報社	201308	1
1132	シンプルな戦略	東洋経済新報社	201403	1
1133	アクション・バイアス	東洋経済新報社	201503	1
1134	攻めのガバナンス	東洋経済新報社	201509	1
1135	GAMIFY	東洋経済新報社	201601	1
1136	ブロックバスター戦略	東洋経済新報社	201510	1
1137	OODA LOOP	東洋経済新報社	201903	1
1138	フォーカス戦略	東洋経済新報社	201907	1
1139	BCG流プロフェッショナルの仕事力	東洋経済新報社	201310	1
1140	遊びをせんとや生まれけむ	東洋経済リサーチセンター(発売:東洋経済新報社)	201306	1
1141	インテル中興の祖アンディ・グローブの世界	同文舘出版	201808	1
1142	価格の掟	中央経済グループパブリッシング	201610	1
1143	「自動運転」が拓く巨大市場	日刊工業新聞社	201312	1
1144	どん底から生まれた宅急便	日本経済新聞出版社	201304	1
1145	LEAN IN	日本経済新聞出版社	201306	1
1146	経営の失敗学	日本経済新聞出版社	201410	1
1147	良い値決め悪い値決め	日本経済新聞出版社	201507	1
1148	日本型インダストリー4. 0	日本経済新聞出版社	201510	1
1149	戦略にこそ「戦略」が必要だ	日本経済新聞出版社	201602	1
1150	企業の真価を問うグローバル・コーポレートガバナンス	日本経済新聞出版社	201606	1
1151	ジャック・ウェルチの「リアルライフMBA」	日本経済新聞出版社	201610	1
1152	サーキュラー・エコノミー	日本経済新聞出版社	201611	1
1153	ワールド・カフェをやろう 新版	日本経済新聞出版社	201704	1
1154	稲盛和夫の実践アメーバ経営	日本経済新聞出版社	201709	1
1155	ビジネススクールで学ぶ人材育成	日本経済新聞出版社	201808	1
1156	デジタル・ビジネスモデル	日本経済新聞出版社	201811	1
1157	プラットフォーマー勝者の法則	日本経済新聞出版社	201903	1
1158	経営の美徳	日本経済新聞出版社	201903	1
1159	レレバンス・イノベーション	マグロウヒル・エデュケーション(発売:日本経済新聞出版社)	201411	1
1160	ディズニーを目指した男大川博	日本評論社	201608	1
1161	「実況」組織マネジメント教室	PHP研究所	201408	1
1162	会社を元気にしたければF・E・D社員を大切にしなさい	PHP研究所	201407	1
1163	なぜあの会社は100年も繁盛しているのか	PHP研究所	201502	1
1164	ホラクラシー	PHP研究所	201602	1
1165	未来に選ばれる会社	学芸出版社(京都)	201510	1
1166	〈三越〉をつくったサムライ日比翁助	現代書館	201306	1
1167	Hookedハマるしかけ	翔泳社	201405	1
1168	ザ・ファーストマイル	翔泳社	201412	1
1169	ビジネスモデル・ナビゲーター	翔泳社	201610	1
1170	ビジネスモデルfor Teams	翔泳社	201711	1
1171	プロ経営者の時代	千倉書房	201508	1
1172	チームビルディングの技術	経団連出版	201905	1
1173	「最良だから最強」な組織づくりの定石	生産性出版	201505	1
1174	鈴木敏文孤高	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
1175	ヤマト正伝	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201707	1
1176	ライク・ア・ヴァージン	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
1177	ジェフ・ベゾス果てなき野望	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201401	1
1178	実践IT戦略論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
1179	データ・アナリティクス3. 0	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201405	1
1180	創業メンタリティ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
1181	Hit Refresh	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201711	1

1182	儲かるデザイン戦略	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201405	1
1183	IBMを強くした「アナリティクス」	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
1184	未来の市場を創り出す	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
1185	成功を決める「順序」の経営	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
1186	世界で勝てるヒト、モノづくり	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
1187	ホンダ　イノベーション魂！	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
1188	戦略的技術経営入門．３	芙蓉書房出版	201411	1
1189	企業不祥事の研究	文真堂	201507	1
1190	図解＆事例で学ぶイノベーションの教科書	マイナビ	201503	1
1191	機会発見	英治出版	201609	1
1192	ビッグ・ピボット	英治出版	201607	1
1193	BoPビジネス3．０	英治出版	201608	1
1194	ブランドファースト	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201504	1
1195	「ひとづくり」という錬金術	New　York　Art(発売:丸善出版)	201904	1
1196	チャレンジャー・セールス・モデル	海と月社	201511	1
1197	ブレイクスルーへの思考	東京大学出版会	201612	1
1198	レコード・マネジメント・ハンドブック	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201606	1
1199	「科博」次のステップに向けて	ジアース教育新社	201501	1
1200	究極の"コト消費"であるスポーツビジネス成功のシナリオ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201904	1
1201	スポーツマネジメント入門	産業能率大学出版部	201709	1
1202	スポーツマネジメント入門	税務経理協会	201503	1
1203	スポーツマネジメント	大修館書店	201512	1
1204	基本・スポーツマネジメント	大修館書店	201711	1
1205	スポーツ・マネジメント入門 第2版	東洋経済新報社	201407	1
1206	スポーツビジネス最強の教科書	東洋経済新報社	201711	1
1207	スポーツツーリズム・ハンドブック	学芸出版社(京都)	201508	1
1208	メジャーリーグの現場に学ぶビジネス戦略	晃洋書房	201703	1
1209	スポーツマネジメント実践の現状と課題	三恵社(発売:JRC)	201803	1
1210	「移動」の未来	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201610	1
1211	ネット通販時代の宅配便	成山堂書店	201507	1
1212	世界の物流を変える中国の挑戦	創土社	201710	1
1213	SCMハンドブック	共立出版	201803	1
1214	国際物流の理論と実務	成山堂書店	201712	1
1215	商学通論	同文舘出版	201603	1
1216	現代物流の基礎	同文舘出版	201803	1
1217	日本・中国・韓国における家電品流通の比較分析	同文舘出版	201404	1
1218	流通システムとサプライチェーン・マネジメント	同文舘出版	201904	1
1219	訪日外国人集客・販売ガイド	中央経済社	201510	1
1220	現代の小売流通	中央経済グループパブリッシング	201610	1
1221	小売業起点のまちづくり	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201804	1
1222	1からの流通システム	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201804	1
1223	1からの流通論	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201811	1
1224	S&OPで儲かるSCMを創る！	日刊工業新聞社	201410	1
1225	トコトンやさしい物流の本	日刊工業新聞社	201503	1
1226	トコトンやさしい小売・流通の本	日刊工業新聞社	201710	1
1227	製配販をめぐる対抗と協調	白桃書房	201310	1
1228	東南アジア市場参入のための流通戦略	白桃書房	201809	1
1229	みんなの知らないロジスティクスの仕組み	白桃書房	201406	1
1230	ネット通販と当日配送	白桃書房	201401	1
1231	ロジスティクス概論	白桃書房	201403	1
1232	サプライチェーン・マネジメント概論	白桃書房	201705	1
1233	グローバル・サプライチェーンロジスティクス	白桃書房	201701	1
1234	市場流通に関する諸問題	白桃書房	201804	1
1235	新しい「物流」の教科書	PHP研究所	201406	1
1236	酒類流通システムのダイナミズム	有斐閣	201603	1
1237	小売構造ダイナミクス	有斐閣	201902	1
1238	ロジスティクス・SCMの実際	晃洋書房	201806	1
1239	小商圏時代の流通システム	古今書院	201303	1
1240	物流が一番わかる	技術評論社	201805	1
1241	流通企業の繁栄と戦略	千倉書房	201306	1
1242	大規模呉服商の流通革新と進化	千倉書房	201403	1
1243	グローバル・ポートフォリオ戦略	千倉書房	201503	1
1244	流通システムと小売経営	千倉書房	201503	1
1245	流通政策の理路:流通システムの再編と政策展開	千倉書房	201905	1
1246	流通モード進化論	千倉書房	201904	1
1247	流通・都市の理論と動態	中央大学出版部	201503	1
1248	ロジスティクスの論点	生産性出版	201406	1
1249	ブランド流通革命	森山書店	201604	1
1250	中国自動車流通のダイナミックス	八千代出版	201408	1
1251	基礎から学ぶ流通の理論と政策	八千代出版	201602	1
1252	日本の流通・サービス産業	大阪大学出版会	201303	1
1253	ロジスティクスの計画技法	流通経済大学出版会	201504	1
1254	変容する青果物産地集荷市場	筑波書房	201502	1
1255	戦略的サプライチェーンマネジメント	英治出版	201502	1
1256	日本の出版物流通システム	九州大学出版会	201503	1
1257	まっ直ぐに本を売る	苦楽堂	201606	1
1258	豊田とトヨタ	東信堂	201410	1
1259	日本人の勝算	東洋経済新報社	201901	1
1260	デービッド・アトキンソン新・生産性立国論	東洋経済新報社	201803	1

1261	世界一訪れたい日本のつくりかた	東洋経済新報社	201707	1
1262	地方創生2．0	東洋経済新報社	201611	1
1263	日本経済地理読本 第9版	東洋経済新報社	201404	1
1264	日本経済読本	東洋経済新報社	201902	1
1265	震災と経済	東洋経済新報社	201505	1
1266	日本人と経済	東洋経済新報社	201510	1
1267	デービッド・アトキンソン新・所得倍増論	東洋経済新報社	201612	1
1268	経済統合の新世紀	東洋経済新報社	201511	1
1269	日本のものづくりの底力	東洋経済新報社	201502	1
1270	金持ちは税率70％でもいいvsみんな10％課税がいい	東洋経済新報社	201406	1
1271	プロフェッショナル農業人	東洋経済新報社	201305	1
1272	ガラパゴス・クール	東洋経済新報社	201702	1
1273	インダストリー4．0	東洋経済新報社	201510	1
1274	2060年の日本産業論	東洋経済新報社	201607	1
1275	日本経済は復活するか	藤原書店	201310	1
1276	「強い経済」の正体	同時代社	201703	1
1277	福島後の日本経済論	同文舘出版	201509	1
1278	デジタルカメラ大競争	同文舘出版	201312	1
1279	電力産業の会計と経営分析	同文舘出版	201811	1
1280	日本は次に何を売るか	同文舘出版	201507	1
1281	ものづくり記念館博物館事典	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201812	1
1282	インダストリー4．0	日刊工業新聞社	201507	1
1283	日本ゲーム産業史	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201611	1
1284	日本経済入門	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201411	1
1285	日本財政「最後の選択」	日本経済新聞出版社	201501	1
1286	財政破綻後	日本経済新聞出版社	201804	1
1287	純粋機械化経済:頭脳資本主義と日本の没落	日本経済新聞出版社	201905	1
1288	「第四次産業革命」を生き抜く	日本経済新聞出版社	201902	1
1289	働き方の男女不平等	日本経済新聞出版社	201705	1
1290	新・日本経済入門	日本経済新聞出版社	201503	1
1291	慢性デフレ真因の解明	日本経済新聞出版社	201609	1
1292	サービス立国論	日本経済新聞出版社	201604	1
1293	TPPが日本農業を強くする	日本経済新聞出版社	201608	1
1294	人材覚醒経済	日本経済新聞出版社	201609	1
1295	日本経済再生25年の計	日本経済新聞出版社	201706	1
1296	「デフレ論」の誤謬	日本経済新聞出版社	201804	1
1297	脱ポピュリズム国家	日本経済新聞出版社	201805	1
1298	日本経済のマーケットデザイン	日本経済新聞出版社	201812	1
1299	北海道・鹿児島・沖縄の歴史と経済	日本経済評論社	201903	1
1300	沖縄の覚悟	日本経済評論社	201506	1
1301	現代日本再生産構造分析	日本経済評論社	201304	1
1302	地域構造の多様性と内発的発展	日本経済評論社	201409	1
1303	日本デジタルカメラ産業の生成と発展	日本経済評論社	201505	1
1304	日本のデフレ	日本経済評論社	201510	1
1305	日本近代蚕糸業の展開	日本経済評論社	201611	1
1306	グローバルプレッシャー下の日本の産業集積	日本経済評論社	201403	1
1307	観光デザインとコミュニティデザイン	日本経済評論社	201404	1
1308	フードシステム革新のニューウェーブ	日本経済評論社	201603	1
1309	佐藤隆三著作集．第1巻　文化・社会の日米比較	日本評論社	201607	1
1310	佐藤隆三著作集．第2巻　米国から見た日本経済	日本評論社	201608	1
1311	佐藤隆三著作集．第4巻　経済成長の理論	日本評論社	201610	1
1312	佐藤隆三著作集．第5巻　技術変化と経済不変性の理論	日本評論社	201611	1
1313	佐藤隆三著作集．第6巻　The Selected Scientific Papers	日本評論社	201612	1
1314	佐藤隆三著作集．第7巻　Symmetry and Economic Invarian	日本評論社	201701	1
1315	日本経済論	日本評論社	201801	1
1316	世代会計入門	日本評論社	201303	1
1317	ヨーロッパの電力・ガス市場	日本評論社	201412	1
1318	経済レジリエンス宣言	日本評論社	201306	1
1319	最新／日本経済入門	日本評論社	201603	1
1320	日本経済に明日はあるのか	日本評論社	201504	1
1321	金型産業の技術形成と発展の諸様相	日本評論社	201603	1
1322	サービス産業の生産性分析	日本評論社	201402	1
1323	シリコンアイランド九州の半導体産業	日本評論社	201503	1
1324	日本経済と警備業	農林統計出版	201704	1
1325	地域振興としての農村空間の商品化	農林統計出版	201502	1
1326	日本経済論	培風館	201701	1
1327	静脈産業とマテリアルフローコスト会計	白桃書房	201502	1
1328	すぐわかる物流不動産	白桃書房	201604	1
1329	「失われた二〇年」からの逆照射	八朔社	201708	1
1330	近現代日本の経済発展．上巻	八千代出版	201405	1
1331	近現代日本の経済発展．下巻	八千代出版	201412	1
1332	日本経済を知る	八千代出版	201707	1
1333	観光ビジネス・エコノミクス概論	批評社	201708	1
1334	『都鄙問答』と石門心学	冨山房インターナショナル	201903	1
1335	葉山	芙蓉書房出版	201503	1
1336	少子・高齢化と日本経済	文真堂	201409	1
1337	大震災からの復興と地域再生のモデル分析	文真堂	201409	1
1338	国際競争力	文真堂	201607	1
1339	日本経済のデータ分析と経済予測	文真堂	201701	1

1340	産業クラスターのダイナミズム	文真堂	201702	1
1341	戦後日本の人口移動と家族変動	文眞堂	201801	1
1342	海からみた産業と日本	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201603	1
1343	日本経済の歴史	名古屋大学出版会	201305	1
1344	マザーマシンの夢	名古屋大学出版会	201311	1
1345	見えない産業	名古屋大学出版会	201706	1
1346	日本の石油化学産業	名古屋大学出版会	201607	1
1347	日本経済《悪い均衡》の正体	明石書店	201612	1
1348	近代大阪の産業発展	有斐閣	201305	1
1349	入門・日本経済	有斐閣	201503	1
1350	日本経済論・入門	有斐閣	201703	1
1351	日本の財政を考える	有斐閣	201712	1
1352	現代日本経済	有斐閣	201905	1
1353	人材サービス産業の新しい役割	有斐閣	201407	1
1354	企業統治の法と経済	有斐閣	201503	1
1355	プレイス・ブランディング	有斐閣	201804	1
1356	日本の産業と企業	有斐閣	201412	1
1357	レベニュー・マネージメント概論	流通経済大学出版会	201606	1
1358	日本銀行と高橋是清	麗澤大学出版会(発売:広池学園事業部)	201603	1
1359	グローバリズムの終焉と日本の成長戦略	論創社	201805	1
1360	コンテンツ産業とイノベーション	勁草書房	201602	1
1361	二〇世紀日本レコード産業史	勁草書房	201608	1
1362	クラウド産業論	勁草書房	201402	1
1363	2025年の日本破綻か復活か	勁草書房	201609	1
1364	原子力発電の政治経済学	岩波書店	201310	1
1365	模倣と権力の経済学	岩波書店	201512	1
1366	理論経済学と経済政策	岩波書店	201805	1
1367	マクロ経済学	岩波書店	201703	1
1368	法律家をめざす人のための経済学	岩波書店	201501	1
1369	農業経済学	岩波書店	201504	1
1370	「幸せ」の経済学	岩波書店	201306	1
1371	家計の経済学	岩波書店	201701	1
1372	経済学は悲しみを分かち合うために	岩波書店	201806	1
1373	炎上とクチコミの経済学	朝日新聞出版	201806	1
1374	ノーベル経済学賞	講談社	201610	1
1375	「幸福な日本」の経済学	講談社	201711	1
1376	絵でわかるミクロ経済学	講談社	201809	1
1377	絵でわかるマクロ経済学	講談社	201901	1
1378	暗号通貨の経済学	講談社	201901	1
1379	武器としての経済学	小学館	201709	1
1380	経済学者たちの日米開戦	新潮社	201805	1
1381	国際経済学のフロンティア	東京大学出版会	201609	1
1382	金融経済学	東京大学出版会	201609	1
1383	独禁法審判決の法と経済学	東京大学出版会	201701	1
1384	厚生経済学と経済政策論の対話	東京大学出版会	201805	1
1385	医療経済学講義	東京大学出版会	201601	1
1386	経済学の基礎価格理論	東京大学出版会	201709	1
1387	金融経済学入門	東京大学出版会	201807	1
1388	世界を破綻させた経済学者たち	早川書房	201508	1
1389	行動経済学の逆襲	早川書房	201607	1
1390	愛と怒りの行動経済学	早川書房	201703	1
1391	アリエリー教授の「行動経済学」入門　お金篇	早川書房	201810	1
1392	〈エッセンシャル版〉行動経済学	早川書房	201809	1
1393	経済学のための線形代数	朝倉書店	201703	1
1394	ベイズ計量経済学ハンドブック	朝倉書店	201309	1
1395	“見える化”医療経済学入門	医歯薬出版	201406	1
1396	フードシステムの経済学	医歯薬出版	201902	1
1397	不平等と再分配の新しい経済学	大月書店	201308	1
1398	99%のための経済学入門	大月書店	201607	1
1399	資本主義がわかる経済学	大月書店	201902	1
1400	44の例題で学ぶ計量経済学	オーム社	201309	1
1401	経済学部は理系である！？	オーム社	201711	1
1402	Rによる計量経済学	オーム社	201809	1
1403	経済学原理論を読む	御茶の水書房	201311	1
1404	経済学入門	御茶の水書房	201808	1
1405	経済学に脳と心は必要か？	河出書房新社	201306	1
1406	高校生からわかるマクロ・ミクロ経済学	河出書房新社	201309	1
1407	中高の教科書でわかる経済学マクロ篇	河出書房新社	201706	1
1408	中高の教科書でわかる経済学ミクロ篇	河出書房新社	201705	1
1409	ドーナツ経済学が世界を救う	河出書房新社	201802	1
1410	現代経済学のエッセンス	河出書房新社	201310	1
1411	入門計量経済学	共立出版	201605	1
1412	インフラPPPの経済学	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201712	1
1413	リーディングス政治経済学への数理的アプローチ	勁草書房	201303	1
1414	新しい政治経済学の胎動	勁草書房	201307	1
1415	「平成の大合併」の政治経済学	勁草書房	201606	1
1416	父が息子に語るマクロ経済学	勁草書房	201408	1
1417	デポジット制度の環境経済学	勁草書房	201410	1
1418	ベーシック応用経済学	勁草書房	201506	1

1419	トピックス応用経済学．1　貿易，地域，産業，企業	勁草書房	201506	1
1420	トピックス応用経済学．2　財政，公共政策，イノベーション，経済成長	勁草書房	201506	1
1421	金融危機とバーゼル規制の経済学	勁草書房	201509	1
1422	技術と所得分配のマクロ経済学	勁草書房	201508	1
1423	Rで学ぶ空間計量経済学入門	勁草書房	201608	1
1424	経済学	勁草書房	201803	1
1425	プライバシーの経済学	勁草書房	201809	1
1426	経済学のための実験統計学	勁草書房	201812	1
1427	理論経済学の新潮流	勁草書房	201902	1
1428	企業統治と会社法の経済学	勁草書房	201906	1
1429	スタートダッシュ経済学	勁草書房	201907	1
1430	応用計量経済学研究	勁草書房	201503	1
1431	公共経済学研究．6	勁草書房	201703	1
1432	公共経済学研究．7	勁草書房	201802	1
1433	入門ミクロ経済学	勁草書房	201508	1
1434	プレステップ経済学	弘文堂	201309	1
1435	経済学入門	弘文堂	201902	1
1436	経済学大図鑑	三省堂	201402	1
1437	自由と市場の経済学	春秋社	201312	1
1438	マルクスに立ちミクロ経済学を知る	新日本出版社	201304	1
1439	現代資本主義とマルクス経済学	新日本出版社	201312	1
1440	マルクス経済学と金融化論	新日本出版社	201503	1
1441	経済学	人文書院	201406	1
1442	来るべき経済学のために	人文書院	201411	1
1443	経済学者の勉強術	人文書院	201901	1
1444	世界を読む国際政治経済学入門	成山堂書店	201312	1
1445	世界を読む国際政治経済学入門	成山堂書店	201803	1
1446	「わかりやすい経済学」のウソにだまされるな！	ダイヤモンド社	201303	1
1447	「原因と結果」の経済学	ダイヤモンド社	201702	1
1448	「決め方」の経済学	ダイヤモンド社	201606	1
1449	1分間で経済学	ダイヤモンド社	201712	1
1450	消費増税は、なぜ経済学的に正しいのか	ダイヤモンド社	201603	1
1451	ビジネス経済学	ダイヤモンド社	201902	1
1452	これからのマルクス経済学入門	筑摩書房	201603	1
1453	アジア地域コミュニティ経済学	東海大学出版部	201502	1
1454	ディズニーリゾートの経済学 新版	東洋経済新報社	201303	1
1455	スティグリッツの経済学「見えざる手」など存在しない	東洋経済新報社	201302	1
1456	入門経済学 第2版	東洋経済新報社	201309	1
1457	マンキュー経済学．2（マクロ編） 第3版	東洋経済新報社	201403	1
1458	マクロ経済学 第4版	東洋経済新報社	201405	1
1459	その問題、経済学で解決できます。	東洋経済新報社	201409	1
1460	実験マクロ経済学	東洋経済新報社	201409	1
1461	セックスと恋愛の経済学	東洋経済新報社	201501	1
1462	入門経済学のための微分・積分	東洋経済新報社	201504	1
1463	経済学入門	東洋経済新報社	201504	1
1464	善と悪の経済学	東洋経済新報社	201506	1
1465	ケンブリッジ式経済学ユーザーズガイド	東洋経済新報社	201506	1
1466	幼児教育の経済学	東洋経済新報社	201507	1
1467	教養としてのマクロ経済学	東洋経済新報社	201511	1
1468	計量経済学	東洋経済新報社	201603	1
1469	公共経済学	東洋経済新報社	201604	1
1470	ヤバすぎる経済学	東洋経済新報社	201604	1
1471	プロ野球の経済学	東洋経済新報社	201605	1
1472	マクロ経済学	東洋経済新報社	201607	1
1473	高校野球の経済学	東洋経済新報社	201606	1
1474	クルーグマン　ミクロ経済学	東洋経済新報社	201703	1
1475	空間経済学	東洋経済新報社	201609	1
1476	入門テキスト環境とエネルギーの経済学	東洋経済新報社	201612	1
1477	移民の経済学	東洋経済新報社	201611	1
1478	集積の経済学	東洋経済新報社	201702	1
1479	標準マクロ経済学	東洋経済新報社	201703	1
1480	行動経済学入門	東洋経済新報社	201705	1
1481	子ども格差の経済学	東洋経済新報社	201707	1
1482	レヴィットミクロ経済学発展編	東洋経済新報社	201802	1
1483	マンキューマクロ経済学．1　入門篇	東洋経済新報社	201711	1
1484	障害者の経済学	東洋経済新報社	201804	1
1485	続・善と悪の経済学資本主義の精神分析	東洋経済新報社	201806	1
1486	医療現場の行動経済学	東洋経済新報社	201808	1
1487	マンキューマクロ経済学．2　応用篇	東洋経済新報社	201808	1
1488	アセモグル／レイブソン／リストマクロ経済学	東洋経済新報社	201902	1
1489	標準ミクロ経済学	東洋経済新報社	201904	1
1490	共生経済学	東洋経済新報社	201510	1
1491	経済学者日本の最貧困地域に挑む	東洋経済新報社	201610	1
1492	日本史で学ぶ経済学	東洋経済新報社	201810	1
1493	都市経済学	東洋経済新報社	201601	1
1494	最初の経済学	同文舘出版	201603	1
1495	入門書を読む前の経済学入門	同文舘出版	201703	1
1496	経済学の考え方・学び方 第3版	同文舘出版	201404	1
1497	経済学を学ぶためのはじめての微分法	同文舘出版	201708	1

1498	ケインズとマクロ経済学	同文館出版	201305	1
1499	現代経済学の教科書	同文館出版	201308	1
1500	経済学で紐解く日本の歴史. 上巻	同文館出版	201310	1
1501	天才経済学者たちの闘いの歴史	同文館出版	201403	1
1502	国際経済学入門	同文館出版	201405	1
1503	経済学で紐解く日本の歴史. 下巻	同文館出版	201406	1
1504	テキスト国際経済学	同文館出版	201709	1
1505	ケインズの経済学と現代マクロ経済学	同文館出版	201809	1
1506	ケインズ経済学研究	同文舘出版	201812	1
1507	ミクロ経済学の理論と演習	中央経済社	201311	1
1508	エネルギー経済学	中央経済社	201403	1
1509	移転価格の経済学	中央経済社	201405	1
1510	公共経済学	中央経済社	201503	1
1511	基礎からわかるマクロ経済学	中央経済社	201503	1
1512	農林水産の経済学	中央経済社	201507	1
1513	心と体にすーっとしみこむミクロ経済学	中央経済社	201507	1
1514	実証分析のための計量経済学	中央経済社	201511	1
1515	マクロ経済学基礎講義	中央経済グループパブリッシング	201606	1
1516	コンパクト経済学	中央経済グループパブリッシング	201610	1
1517	コンテンポラリーマクロ経済学	中央経済グループパブリッシング	201607	1
1518	経済学で考える社会保障制度	中央経済グループパブリッシング	201701	1
1519	公共経済学で日本を考える	中央経済グループパブリッシング	201702	1
1520	労働と雇用の経済学	中央経済グループパブリッシング	201702	1
1521	マクロ経済学の基礎	中央経済グループパブリッシング	201702	1
1522	ミクロ経済学の基礎	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
1523	職業の経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
1524	脱「原発・温暖化」の経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
1525	経営経済学の歴史	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
1526	経済学で読み解く交通・公共政策	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1527	経済学のエッセンス100	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1528	ベーシック計量経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1529	現代の都市経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1530	コンテンポラリーミクロ経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
1531	基礎からのマクロ経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1532	余剰分析の経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201811	1
1533	イノベーション＆マーケティングの経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
1534	消費経済学入門:サステイナブルな社会への選択	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201906	1
1535	ベーシックマクロ経済学 第2版	中央経済社	201303	1
1536	災害の経済学	中央経済社	201304	1
1537	スタンダードマクロ経済学	中央経済社	201306	1
1538	スタンダードミクロ経済学	中央経済社	201306	1
1539	ドイツ・システム論的経営経済学の研究	中央経済社	201311	1
1540	経済学辞典	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201901	1
1541	ハバード経済学. 1(入門編)	日本経済新聞出版社	201404	1
1542	ハバード経済学. 2(基礎ミクロ編)	日本経済新聞出版社	201404	1
1543	ハバード経済学. 3(基礎マクロ編)	日本経済新聞出版社	201404	1
1544	通貨経済学入門	日本経済新聞出版社	201502	1
1545	人事と組織の経済学・実践編	日本経済新聞出版社	201704	1
1546	復興の空間経済学	日本経済新聞出版社	201802	1
1547	薬価の経済学	日本経済新聞出版社	201807	1
1548	経済学的にありえない。	日本経済新聞出版社	201502	1
1549	経済学をまる裸にする	日本経済新聞出版社	201407	1
1550	幸福の経済学	日本経済新聞出版社	201302	1
1551	経済学者に聞いたら、ニュースの本当のところが見えてきた	日本経済新聞出版社	201307	1
1552	経済学は何をすべきか	日本経済新聞出版社	201402	1
1553	英エコノミスト誌のいまどき経済学	日本経済新聞出版社	201409	1
1554	ハバード経済学. 準備体操編	日本経済新聞出版社	201503	1
1555	宇沢弘文の経済学	日本経済新聞出版社	201503	1
1556	経済学の宇宙	日本経済新聞出版社	201504	1
1557	こころ動かす経済学	日本経済新聞出版社	201510	1
1558	世界をダメにした10の経済学	日本経済新聞出版社	201904	1
1559	シルバー民主主義の政治経済学	日本経済新聞出版社	201711	1
1560	良き社会のための経済学	日本経済新聞出版社	201808	1
1561	マクロ経済学入門	日本評論社	201704	1
1562	ODAの経済学 第3版	日本評論社	201302	1
1563	経済学で出る数学 改訂版	日本評論社	201303	1
1564	産業組織の経済学 第2版	日本評論社	201301	1
1565	アウトソーシングの国際経済学	日本評論社	201409	1
1566	社会保障の経済学 第4版	日本評論社	201310	1
1567	入門・エネルギーの経済学	日本評論社	201406	1
1568	ミクロ経済学の力	日本評論社	201409	1
1569	トリアーデ経済学. 1	日本評論社	201405	1
1570	東アジア統合の経済学	日本評論社	201401	1
1571	応用ミクロ計量経済学. 2	日本評論社	201403	1
1572	新しい計量経済学	日本評論社	201512	1
1573	教育の経済学	日本評論社	201312	1
1574	農村の新制度経済学	日本評論社	201503	1
1575	科学の経済学	日本評論社	201603	1
1576	国際経済学へのいざない 第2版	日本評論社	201408	1

1577	入門自然資源経済学	日本評論社	201609	1
1578	いまこそ学ぼうマクロ経済学	日本評論社	201606	1
1579	はじめよう経済学のための情報処理 第4版	日本評論社	201410	1
1580	新興市場と外国直接投資の経済学	日本評論社	201409	1
1581	計量経済学	日本評論社	201507	1
1582	震災復興の政治経済学	日本評論社	201510	1
1583	医療の経済学	日本評論社	201512	1
1584	計量経済学講義	日本評論社	201509	1
1585	しっかり基礎からミクロ経済学	日本評論社	201603	1
1586	ミクロ経済学入門	日本評論社	201508	1
1587	マクロ経済学入門	日本評論社	201509	1
1588	開発経済学	日本評論社	201703	1
1589	環境経済学のフロンティア	日本評論社	201709	1
1590	貧困の経済学. 上	日本評論社	201809	1
1591	貧困の経済学. 下	日本評論社	201809	1
1592	人間性と経済学	日本評論社	201702	1
1593	地域政策の経済学	日本評論社	201805	1
1594	有資源国の経済学	日本評論社	201709	1
1595	スマートフォンの環境経済学	日本評論社	201708	1
1596	入門／公共経済学	日本評論社	201803	1
1597	働き方と年収の壁の経済学	日本評論社	201803	1
1598	ヤフオク！の経済学	日本評論社	201802	1
1599	ミクロ経済学の技	日本評論社	201804	1
1600	労働力不足の経済学	日本評論社	201802	1
1601	イノベーションと技術変化の経済学	日本評論社	201901	1
1602	経済学史	日本評論社	201907	1
1603	公共経済学と政治的要因	日本評論社	201903	1
1604	ミクロ経済学	日本評論社	201803	1
1605	移民の政治経済学	白水社	201801	1
1606	貿易戦争の政治経済学	白水社	201904	1
1607	ミクロ経済学	培風館	201510	1
1608	マクロ経済学	培風館	201311	1
1609	経済学史	培風館	201609	1
1610	スポーツの経済学	PHP研究所	201512	1
1611	世の中の見え方がガラッと変わる経済学入門	PHP研究所	201604	1
1612	琉球独立への経済学	法律文化社	201604	1
1613	経済学入門〔改訂新版〕	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201303	1
1614	現代経済学	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
1615	クルーグマン国際経済学	丸善出版	201701	1
1616	創設期の厚生経済学と福祉国家	ミネルヴァ書房	201308	1
1617	国際経済学. 国際貿易編	ミネルヴァ書房	201303	1
1618	経済学わが歩み	ミネルヴァ書房	201310	1
1619	環境と人間のための経済学	ミネルヴァ書房	201309	1
1620	ミクロ経済学 増補版	ミネルヴァ書房	201309	1
1621	入門経済学 増訂版	ミネルヴァ書房	201403	1
1622	現代の開発経済学	ミネルヴァ書房	201405	1
1623	文化政策の経済学	ミネルヴァ書房	201409	1
1624	ピグー知識と実践の厚生経済学	ミネルヴァ書房	201505	1
1625	大人になって読む経済学の教科書	ミネルヴァ書房	201501	1
1626	超入門経済学	ミネルヴァ書房	201411	1
1627	長期不況克服への経済学	ミネルヴァ書房	201504	1
1628	「やらせ」の政治経済学	ミネルヴァ書房	201704	1
1629	文化経済学	ミネルヴァ書房	201606	1
1630	経済学入門	ミネルヴァ書房	201703	1
1631	高齢社会の政治経済学	ミネルヴァ書房	201710	1
1632	新しい国際経済学	ミネルヴァ書房	201803	1
1633	計量経済学の使い方	ミネルヴァ書房	201801	1
1634	人工知能の経済学	ミネルヴァ書房	201810	1
1635	現代経済学史の射程	ミネルヴァ書房	201903	1
1636	時間の経済学	ミネルヴァ書房	201903	1
1637	ミクロ経済学の第一歩	有斐閣	201312	1
1638	マクロ経済学の第一歩	有斐閣	201312	1
1639	都市・地域経済学への招待状	有斐閣	201410	1
1640	計量経済学の第一歩	有斐閣	201512	1
1641	ストーリーで学ぶ開発経済学	有斐閣	201603	1
1642	産業組織とビジネスの経済学	有斐閣	201809	1
1643	教養としての経済学	有斐閣	201302	1
1644	クリエイティブ産業の経済学	有斐閣	201304	1
1645	入門・経済学 第3版	有斐閣	201312	1
1646	租税競争の経済学	有斐閣	201403	1
1647	企業の経済学	有斐閣	201412	1
1648	公共経済学講義	有斐閣	201406	1
1649	生物多様性保全の経済学	有斐閣	201412	1
1650	組織の経済学入門	有斐閣	201603	1
1651	グローバル化とショック波及の経済学	有斐閣	201610	1
1652	経営の経済学	有斐閣	201702	1
1653	マクロ経済学	有斐閣	201704	1
1654	労働経済学	有斐閣	201712	1
1655	地域経済学入門	有斐閣	201803	1

1656	行動経済学	有斐閣	201812	1
1657	文化経済学	有斐閣	201903	1
1658	地方財政健全化法とガバナンスの経済学	有斐閣	201907	1
1659	ジェンダーの政治経済学	有斐閣	201602	1
1660	国際経済学をつかむ 第2版	有斐閣	201308	1
1661	環境経済学をつかむ	有斐閣	201612	1
1662	テキストブック開発経済学	有斐閣	201502	1
1663	交通経済学入門	有斐閣	201802	1
1664	経済学・入門 第3版	有斐閣	201305	1
1665	ミクロ経済学・入門	有斐閣	201503	1
1666	What's経済学	有斐閣	201504	1
1667	国際化時代の地域経済学	有斐閣	201612	1
1668	ベーシック経済学	有斐閣	201812	1
1669	格差と不安定のグローバル経済学	明石書店	201410	1
1670	対テロ戦争の政治経済学	明石書店	201803	1
1671	国際的な人の移動の経済学	明石書店	201903	1
1672	環境ナッジの経済学	明石書店	201906	1
1673	「ほとんど無害」な計量経済学	NTT出版	201306	1
1674	制度と進化のミクロ経済学	NTT出版	201307	1
1675	エコロジー経済学	NTT出版	201403	1
1676	制度と認識の経済学	NTT出版	201309	1
1677	経済学者、未来を語る	NTT出版	201502	1
1678	現代経済学のヘーゲル的転回	NTT出版	201706	1
1679	オンラインデートで学ぶ経済学	NTT出版	201607	1
1680	費用負担の経済学	学文社	201406	1
1681	アジアからみた新地政学的マクロ経済学	学文社	201701	1
1682	超成熟社会発展の経済学	慶応義塾大学出版会	201311	1
1683	はじめて学ぶ経済学 第2版	慶応義塾大学出版会	201402	1
1684	経済学ではこう考える	慶応義塾大学出版会	201405	1
1685	よくわかる！ミクロ経済学入門	慶応義塾大学出版会	201404	1
1686	よくわかる！マクロ経済学入門	慶応義塾大学出版会	201505	1
1687	経済学の歴史	慶応義塾大学出版会	201411	1
1688	年金、民主主義、経済学	慶応義塾大学出版会	201512	1
1689	水資源の国際経済学	慶応義塾大学出版会	201504	1
1690	21世紀のマルクス経済学	慶応義塾大学出版会	201507	1
1691	近代日本と経済学	慶応義塾大学出版会	201509	1
1692	マルクス経済学	慶応義塾大学出版会	201508	1
1693	数理経済学の源流と展開	慶応義塾大学出版会	201509	1
1694	自治体行動の政治経済学	慶応義塾大学出版会	201811	1
1695	環境経済学の政策デザイン	慶応義塾大学出版会	201905	1
1696	「新しい働き方」の経済学	現代書館	201710	1
1697	マネー経済学	晃洋書房	201307	1
1698	ビギナーのための国際経済学	晃洋書房	201502	1
1699	エレメンタル現代経済学	晃洋書房	201610	1
1700	共通善の経済学	晃洋書房	201712	1
1701	遊牧の経済学	晃洋書房	201703	1
1702	マクロ金融経済学の転換と証券市場	晃洋書房	201811	1
1703	古代・中世経済学史	晃洋書房	201810	1
1704	人口移動の経済学	晃洋書房	201903	1
1705	日本を貧しくしないための経済学	ナカニシヤ出版	201506	1
1706	国際経済学入門	ナカニシヤ出版	201502	1
1707	制度経済学	ナカニシヤ出版	201901	1
1708	ポスト「アベノミクス」の経済学	かもがわ出版	201706	1
1709	経済学と経済学者	社会評論社	201404	1
1710	経済学の座標軸	社会評論社	201604	1
1711	経済学史への招待	社会評論社	201704	1
1712	宇野経済学方法論私解	社会評論社	201906	1
1713	ミクロ経済学	成文堂	201603	1
1714	国際経済学	成文堂	201611	1
1715	マクロ経済学	成文堂	201704	1
1716	99%のための経済学. 理論編	新評論	201303	1
1717	日本国債のパラドックスと財政出動の経済学	新評論	201310	1
1718	文化経済学と地域創造	新評論	201403	1
1719	福田徳三著作集. 第1巻　経済学講義	信山社出版	201710	1
1720	通信産業の経済学. 2. 0	九州大学出版会	201309	1
1721	低成長時代の経済学	九州大学出版会	201506	1
1722	観光経済学の基礎講義	九州大学出版会	201707	1
1723	貨幣ゲームの政治経済学	東信堂	201506	1
1724	暴走するアメリカ大学スポーツの経済学	東信堂	201610	1
1725	東アジア福祉資本主義の比較政治経済学	東信堂	201902	1
1726	中小企業の経済学	千倉書房	201603	1
1727	経済学の分岐と総合	中央大学出版部	201701	1
1728	企業経済学の基礎	中央大学出版部	201308	1
1729	経済学を再建する	中央大学出版部	201403	1
1730	中国市場経済化の政治経済学	多賀出版	201703	1
1731	生物多様性と生態系サービスの経済学	昭和堂(京都)	201304	1
1732	グリーン成長の経済学	昭和堂(京都)	201310	1
1733	グリーン融資の経済学	昭和堂(京都)	201510	1
1734	スコットランド経済学の再生	昭和堂(京都)	201602	1

1735	食と農の環境経済学	昭和堂(京都)	201611	1
1736	埋もれし近代日本の経済学者たち	昭和堂(京都)	201803	1
1737	植物油の政治経済学	昭和堂(京都)	201903	1
1738	介護市場の経済学	名古屋大学出版会	201602	1
1739	中国経済学入門	名古屋大学出版会	201603	1
1740	ポスト・ケインズ派経済学	名古屋大学出版会	201703	1
1741	科学哲学から見た実験経済学	日本経済評論社	201304	1
1742	経済学は面白い	常盤政治著作選集刊行委員会(発売:日オ	201402	1
1743	経済学用語考	日本経済評論社	201402	1
1744	実証国際経済学	日本経済評論社	201406	1
1745	経済学教育の西東	日本経済評論社	201408	1
1746	ミクロ経済学の核心	日本経済評論社	201506	1
1747	新井白石の経済学	日本経済評論社	201510	1
1748	農業経済学講義	日本経済評論社	201601	1
1749	経済学と日本語	日本経済評論社	201602	1
1750	信用機構の政治経済学	日本経済評論社	201702	1
1751	地域間ヤードスティック競争の経済学	日本経済評論社	201712	1
1752	オルテス国民経済学	日本経済評論社	201807	1
1753	経済学私小説〈定常〉の中の豊かさ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201601	1
1754	評価の経済学	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201802	1
1755	「イノベーターのジレンマ」の経済学的解明	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201805	1
1756	沖縄自立の経済学	七つ森書館	201603	1
1757	移行と開発の経済学 改訂新版	文真堂	201303	1
1758	開発リスクの政治経済学	文真堂	201310	1
1759	アイデンティティ経済学と共稼ぎ夫婦の家事労働行動	文真堂	201702	1
1760	構造主義経済学の探究	文眞堂	201801	1
1761	イギリス歴史学派と経済学方法論争	北海道大学出版会	201303	1
1762	日本における女性と経済学	北海道大学出版会	201603	1
1763	日本の通商政策転換の政治経済学	有信堂高文社	201602	1
1764	経済学の基本原理と諸問題 増訂	八千代出版	201305	1
1765	財政学と公共経済学はじめの一歩	八千代出版	201504	1
1766	マクロ経済学の視点	八千代出版	201604	1
1767	銀行理論と情報の経済学	八千代出版	201610	1
1768	基本経済学	八千代出版	201804	1
1769	レント・シーキングの政治経済学	八千代出版	201907	1
1770	財政学と公共経済学はじめの一歩	八千代出版	201907	1
1771	市街地土壌汚染問題の政治経済学	旬報社	201502	1
1772	中国マルクス主義経済学の視点	八朔社	201509	1
1773	中国マルクス主義経済学の外延的拡大	八朔社	201601	1
1774	経済学研究の再出発	八朔社	201801	1
1775	ミクロ経済学と時事問題	春風社	201303	1
1776	異色の経済学者フリードリッヒ・リスト	春風社	201801	1
1777	アメリカ航空宇宙産業で学ぶミクロ経済学	関西学院大学出版会	201310	1
1778	統治と自治の政治経済学	関西学院大学出版会	201411	1
1779	凸解析の基礎　凸錐・凸集合・凸関数　数理経済学叢書6	知泉書館	201701	1
1780	重商主義の経済学	知泉書館	201705	1
1781	意味と人間知性の民俗認知経済学	知泉書館	201803	1
1782	経済学混迷脱出への処方箋	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201705	1
1783	1次関数で学ぶ経済学	大学教育出版	201304	1
1784	保健・医療・介護における財源と給付の経済学	大阪大学出版会	201502	1
1785	雇用と結婚・出産・子育て支援の経済学	大阪大学出版会	201703	1
1786	現代の労働経済学	梓出版社	201303	1
1787	組織と制度のミクロ経済学	京都大学学術出版会	201503	1
1788	国際機関の政治経済学	京都大学学術出版会	201408	1
1789	経済学の本質と意義	京都大学学術出版会	201601	1
1790	経済学の起源	京都大学学術出版会	201601	1
1791	エネルギーと環境の政治経済学	国際書院	201511	1
1792	町屋・古民家再生の経済学	水曜社	201603	1
1793	コア・テキスト公共経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201301	1
1794	経済学入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201303	1
1795	グラフィック経済学 第2版	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201311	1
1796	入門計量経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201311	1
1797	大学と経済学部の学びの技法	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201403	1
1798	コンパクトマクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201502	1
1799	グラフィック環境経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201502	1
1800	基本講義マクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201504	1
1801	はじめての人のための経済学史	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201506	1
1802	実験経済学入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201509	1
1803	開発経済学入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201509	1
1804	コア・テキスト国際経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201510	1
1805	ミクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201607	1
1806	入門経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201605	1
1807	読むミクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201609	1
1808	読むマクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201612	1
1809	演習ミクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201703	1
1810	コンパクト経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201702	1
1811	コア・テキストマクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201706	1
1812	レクチャー＆エクササイズ経済学入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201707	1
1813	コンパクトミクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201709	1

1814	コア・テキスト計量経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201712	1
1815	公共経済学15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201712	1
1816	労働経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201803	1
1817	経済学のための数学の基礎15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201804	1
1818	計量経済学15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201804	1
1819	コア・テキスト環境経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201806	1
1820	医療経済学15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201811	1
1821	韓国・社会保障形成の政治経済学	新幹社	201610	1
1822	中国語で読む経済学	麗澤大学出版会(発売:広池学園事業部)	201410	1
1823	ポリヴァレント化する農業・農村経済学とその総合化	農林統計出版	201303	1
1824	食品ロスの経済学	農林統計出版	201803	1
1825	経済学と経済教育の未来	桜井書店(文京区本郷)	201504	1
1826	マルクス経済学の方法と現代世界	桜井書店(文京区本郷)	201609	1
1827	日本預金保険制度の経済学	蒼天社出版	201804	1
1828	経済学方法論の多元性	蒼天社出版	201807	1
1829	日本経済史	東京大学出版会	201704	1
1830	入門経済学	日本評論社	201502	1
1831	マクロ経済学・入門	有斐閣	201603	1
1832	入門ゲーム理論:戦略的思考の科学	日本評論社	200303	1
1833	ミクロ経済学入門	ミネルヴァ書房	201202	1
1834	マンキュー入門経済学	東洋経済新報社	201403	1
1835	クルーグマンマクロ経済学	東洋経済新報社	200904	1
1836	マクロ経済学. 1(入門篇)	東洋経済新報社	201104	1
1837	マクロ経済学. 2(応用篇)	東洋経済新報社	201204	1
1838	スティグリッツ ミクロ経済学	東洋経済新報社	201301	1
1839	マンキュー経済学. 1(ミクロ編)	東洋経済新報社	201304	1
1840	食と農の経済学:現代の食料・農業・農村を考える	ミネルヴァ書房	200604	1
1841	フェアトレード学:私たちが創る新経済秩序	新評論	201005	1
1842	ビジネスのための経済学入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201503	1
1843	貿易入門 世界と日本が見えてくる:大学生の学びをつくる	大月書店	201704	1
1844	ここから始める経営入門	晃洋書房	201603	1
1845	入門企業金融論:基礎から学ぶ資金調達の仕組み	東洋経済新報社	201503	1
1846	テキスト経営分析	税務経理協会	201404	1
1847	金融入門:銀行・証券・保険の基礎知識	税務経理協会	201403	1
1848	金融論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201604	1
1849	よくわかる!ファイナンス入門	慶応義塾大学出版会	201404	1
1850	ファイナンス入門	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201703	1
1851	現代金融論	有斐閣	201612	1
1852	国際金融論入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201702	1
1853	マネジメントの心理学:産業・組織心理学を働く人の視点で学ぶ	ミネルヴァ書房	201405	1
1854	はじめて学ぶ産業・組織心理学	白桃書房	201506	1
1855	産業・組織心理学	白桃書房	201701	1
1856	コア・テキスト生産管理	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201512	1
1857	サステイナブル地域論:地域産業・社会のイノベーションをめざして	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201509	1
1858	世界を動かす地域産業の底力:備後・府中100年の挑戦	筑摩書房	201611	1
1859	物流論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201504	1
1860	ベーシック流通論	同文舘出版	201504	1
1861	はじめての流通	有斐閣	201410	1
1862	インターネットビジネス概論	共立出版	201803	1
1863	インターネットビジネスの競争戦略	有斐閣	201812	1
1864	これからの農業経営	千倉書房	201811	1
1865	中国農村発展の歩み	農林統計出版	201903	1
1866	職場における身体活動・運動指導の進め方	大修館書店	201802	1
1867	ここからはじめる働く人のポジティブメンタルヘルス:事例で学ぶ考え方と実践ポイント	大修館書店	201906	1
1868	企業危機・不祥事対応の法務	商事法務	201807	1
1869	明日を生きるための教養が身につくハーバードのファイナンスの授業	ダイヤモンド社	201811	1
1870	マインドフルネス	ダイヤモンド社	201902	1
1871	幸福学	ダイヤモンド社	201811	1
1872	共感力	ダイヤモンド社	201811	1
1873	the four GAFA	東洋経済新報社	201808	1
1874	「専門家」以外の人のための決算書&ファイナンスの教科書	東洋経済新報社	201908	1
1875	遅刻してくれて、ありがとう	日本経済新聞出版社	201804	1
1876	GAFA×BATH	日本経済新聞出版社	201904	1
1877	ブラック職場があなたを殺す	日本経済新聞出版社	201904	1
1878	サイバー空間を支配する者	日本経済新聞出版社	201808	1
1879	テクノベートMBA基本キーワード70	PHP研究所	201906	1
1880	マネージング・イン・ザ・グレー	丸善出版	201901	1
1881	世界を動かすイノベーターの条件	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201812	1
1882	構想力の方法論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201807	1
1883	1500万人の働き手が消える2040年問題	ダイヤモンド社	201503	1
1884	資本主義の歴史	人文書院	201812	1
1885	近代日本の庶民史	同志社大学経済学双書委員会(発売:有斐閣)	201804	1
1886	日本近世経済思想史研究	明石書店	201811	1
1887	鈴木商店と台湾	晃洋書房	201703	1
1888	進化する企業城下町	古今書院	201803	1
1889	スイスの謎ー経済の空間的秩序	春風社	201802	1
1890	経済と人類の1万年史から、21世紀世界を考える	作品社	201304	1
1891	トゥルン・ウント・タクシスその郵便と企業の歴史	三元社(文京区)	201404	1
1892	「衝動」に支配される世界	ダイヤモンド社	201503	1

1893	輝く農山村	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201812	1
1894	再生可能エネルギーと地域再生	日本評論社	201510	1
1895	ソーシャル・キャピタルと経済	ミネルヴァ書房	201810	1
1896	OECD世界開発白書. 2	明石書店	201312	1
1897	格差拡大の真実	明石書店	201410	1
1898	ドラッカー『断絶の時代』で読み解く21世紀地球社会論	東信堂	201603	1
1899	過疎地域再生の戦略	大学教育出版	201803	1
1900	芸術文化の投資効果	水曜社	201809	1
1901	家族と社会の経済分析	東京大学出版会	201304	1
1902	日本の人口動向とこれからの社会	東京大学出版会	201705	1
1903	日中の非正規労働をめぐる現在	御茶の水書房	201901	1
1904	ネット炎上の研究	勁草書房	201604	1
1905	都市の老い	勁草書房	201801	1
1906	ハイパー・インフレの人類学	人文書院	201502	1
1907	新クリエイティブ資本論	ダイヤモンド社	201412	1
1908	ロバート・ライシュ格差と民主主義	東洋経済新報社	201412	1
1909	地域文化経済論	同文舘出版	201409	1
1910	肥満と生活・健康・仕事の格差	日本評論社	201401	1
1911	地域ブランド政策論	日本評論社	201707	1
1912	人口高齢化と労働政策	原書房	201411	1
1913	人口減少と少子化対策	原書房	201503	1
1914	ポスト人口転換期の日本	原書房	201607	1
1915	移民・外国人と日本社会	原書房	201903	1
1916	連帯と共生	ミネルヴァ書房	201402	1
1917	労働社会の変容と格差・排除	ミネルヴァ書房	201512	1
1918	主婦パートタイマーの処遇格差はなぜ再生産されるのか	ミネルヴァ書房	201712	1
1919	倫理的市場の経済社会学	学文社	201611	1
1920	日本の家計行動のダイナミズム. 9	慶応義塾大学出版会	201306	1
1921	働き方と幸福感のダイナミズム	慶応義塾大学出版会	201307	1
1922	森のサステイナブル・エコノミー	晃洋書房	201711	1
1923	20世紀の都市ガバナンス	晃洋書房	201905	1
1924	経済発展における教育投資と所得分配	成文堂	201403	1
1925	地球温暖化交渉の真実	中央公論新社	201509	1
1926	環境効率の実証分析	東海大学出版部	201601	1
1927	環境・エネルギー・資源戦略	日本評論社	201309	1
1928	グローバル・エコロジー	中央大学出版部	201903	1
1929	世界はなぜ社会保障制度を創ったのか	ミネルヴァ書房	201404	1
1930	18歳からの社会保障読本	ミネルヴァ書房	201512	1
1931	「格差」から考える社会政策	ミネルヴァ書房	201612	1
1932	よくわかる社会政策	ミネルヴァ書房	201905	1
1933	社会保障費用統計の理論と分析	慶応義塾大学出版会	201403	1
1934	少子高齢社会における社会政策のあり方を考える	関西学院大学出版会	201803	1
1935	ワークフェアの日本的展開	専修大学出版局	201503	1
1936	日本の知財戦略	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201312	1
1937	情報通信の規制と競争政策	白桃書房	201409	1
1938	サルゴフリー　店は誰のものか	平凡社	201804	1
1939	非常時対応の社会科学	有斐閣	201603	1
1940	独占禁止法と日本経済	NTT出版	201312	1
1941	土地所有権の空洞化	ナカニシヤ出版	201803	1
1942	国連の金融制裁	東信堂	201808	1
1943	政治経済の生態学	岩波書店	201708	1
1944	官僚行動の公共選択分析	勁草書房	201302	1
1945	政府間競争の経済分析	勁草書房	201308	1
1946	自治体経営を変える改善運動	東洋経済新報社	201504	1
1947	大阪版市場化テストを検証する	中央経済社	201401	1
1948	中国大停滞	日本経済新聞出版社	201603	1
1949	ジオエコノミクスの世紀	日本経済新聞出版社	201510	1
1950	国際援助システムとアフリカ	日本評論社	201411	1
1951	産業政策のつくり方	有斐閣	201312	1
1952	基礎から学ぶ政治と経済	学文社	201903	1
1953	新自由主義・国家・フレキシキュリティの最前線	晃洋書房	201309	1
1954	構造と主体	晃洋書房	201704	1
1955	カジノ戦争	晃洋書房	201805	1
1956	日本の公共経営	北樹出版	201404	1
1957	基地維持政策と財政	日本経済評論社	201309	1
1958	自治体財政のムダを洗い出す	公人の友社	201409	1
1959	製品アーキテクチャと人材マネジメント	岩波書店	201802	1
1960	アメリカ新金融資本主義の成立と危機	岩波書店	201401	1
1961	アベノミクス批判	岩波書店	201407	1
1962	新講経済原論 第3版	岩波書店	201301	1
1963	財政赤字の国際比較	岩波書店	201603	1
1964	よりよき世界へ	岩波書店	201811	1
1965	リカード貿易問題の最終解決	岩波書店	201403	1
1966	貨幣システムの世界史 増補新版	岩波書店	201403	1
1967	ケインズ理論とは何か	岩波書店	201401	1
1968	経済の時代の終焉	岩波書店	201501	1
1969	経済の大転換と日本銀行	岩波書店	201503	1
1970	資源の循環利用とはなにか	岩波書店	201502	1
1971	大転換	岩波書店	201507	1

1972	日本資本主義の大転換	岩波書店	201512	1
1973	資本主義の限界とオルタナティブ	岩波書店	201702	1
1974	2020年世界経済の勝者と敗者	講談社	201601	1
1975	リターン・トゥ・ケインズ	東京大学出版会	201409	1
1976	日本の住宅市場と家計行動	東京大学出版会	201404	1
1977	テキストブック応用一般均衡モデリング	東京大学出版会	201601	1
1978	日本のクラスター政策と地域イノベーション	東京大学出版会	201303	1
1979	格差と再分配	早川書房	201609	1
1980	予測マシンの世紀	早川書房	201902	1
1981	投下労働量計算と基本経済指標	大月書店	201402	1
1982	消費税を上げずに社会保障財源38兆円を生む税制	大月書店	201801	1
1983	長期停滞の資本主義	大月書店	201907	1
1984	この経済政策が民主主義を救う	大月書店	201601	1
1985	現代経済の解読 増補新版	御茶の水書房	201303	1
1986	再生可能資源と役立つ市場取引	御茶の水書房	201403	1
1987	持続可能な未来の探求	御茶の水書房	201403	1
1988	世界価値論研究序説	御茶の水書房	201409	1
1989	グローバリズムと国家資本主義	御茶の水書房	201502	1
1990	中国東北における稲作農業の展開過程	御茶の水書房	201509	1
1991	都市の継承と土地利用の課題	御茶の水書房	201603	1
1992	現代経済の解読	御茶の水書房	201709	1
1993	資本主義はどう終わるのか	河出書房新社	201711	1
1994	関西から巻き返す日本経済	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201603	1
1995	21世紀を豊かに生きるための資本主義学	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201609	1
1996	ハイエクの経済思想	勁草書房	201403	1
1997	人間行動と市場デザイン	勁草書房	201606	1
1998	選好形成と意思決定	勁草書房	201808	1
1999	限界費用価格形成原理の研究. 2	勁草書房	201603	1
2000	官民連携の地域再生	勁草書房	201305	1
2001	環境の意思決定支援の基礎理論	勁草書房	201306	1
2002	テキストブック公共選択	勁草書房	201310	1
2003	途上国の旅	勁草書房	201309	1
2004	アローの不可能性定理	勁草書房	201310	1
2005	職業能力開発の経済分析	勁草書房	201404	1
2006	ゲーム理論と経済行動 刊行60周年記念	勁草書房	201406	1
2007	現代の経済思想	勁草書房	201410	1
2008	パーソナルデータの経済分析	勁草書房	201510	1
2009	政府と経済成長	勁草書房	201601	1
2010	競争促進のためのインセンティブ設計	勁草書房	201608	1
2011	地域産業政策論	勁草書房	201608	1
2012	完全理解ゲーム理論・契約理論	勁草書房	201609	1
2013	開発途上国における森林保全	勁草書房	201611	1
2014	OTT産業をめぐる政策分析	勁草書房	201801	1
2015	中所得国の罠と中国・ASEAN	勁草書房	201907	1
2016	障害と開発の実証分析	勁草書房	201301	1
2017	IMF改革と通貨危機の理論	勁草書房	201311	1
2018	アベノミクスの成否	勁草書房	201901	1
2019	経済システムの多元性と組織	勁草書房	201403	1
2020	福祉国家体制の危機と経済倫理学の再興	勁草書房	201601	1
2021	国際貿易交渉と政府内対立	勁草書房	201712	1
2022	東アジア長期経済統計. 第3巻　労働力	勁草書房	201611	1
2023	東アジア長期経済統計. 第7巻 金融	勁草書房	201805	1
2024	鉄道と地域発展	勁草書房	201403	1
2025	公私企業間競争と民営化の経済分析	勁草書房	201403	1
2026	環境外部性と課税政策	勁草書房	201703	1
2027	市場の質と現代経済	勁草書房	201603	1
2028	ミクロ動機とマクロ行動	勁草書房	201611	1
2029	デニス・ロバートソン	勁草書房	201511	1
2030	プレップ経済倫理学	弘文堂	201410	1
2031	価値論批判	弘文堂	201303	1
2032	18歳から考える経済と社会の見方	春秋社	201610	1
2033	現代不況の実像とマネー経済	新日本出版社	201308	1
2034	「非正規大国」日本の雇用と労働	新日本出版社	201410	1
2035	アベノミクス崩壊	新日本出版社	201606	1
2036	なぜ異次元金融緩和は失策なのか	新日本出版社	201611	1
2037	金融危機と恐慌	新日本出版社	201801	1
2038	所得税改革	税務経理協会	201309	1
2039	すべてがわかる経済理論	税務経理協会	201507	1
2040	景気	税務経理協会	201609	1
2041	財政とは何か	税務経理協会	201811	1
2042	日本経済の憂鬱	ダイヤモンド社	201306	1
2043	そして、日本の富は略奪される	ダイヤモンド社	201401	1
2044	これならわかるよ！経済思想史	ダイヤモンド社	201506	1
2045	仮想通貨革命	ダイヤモンド社	201406	1
2046	資本主義に希望はある	ダイヤモンド社	201510	1
2047	今までで一番やさしい経済の教科書	ダイヤモンド社	201503	1
2048	金利と経済	ダイヤモンド社	201702	1
2049	資本主義って悪者なの？	CCCメディアハウス	201902	1
2050	政府の隠れ資産	東洋経済新報社	201702	1

2051	ゲーム理論アプリケーションブック	東洋経済新報社	201311	1
2052	経済と経営を楽しむためのストーリー	東洋経済新報社	201407	1
2053	ハウス・オブ・デット	東洋経済新報社	201511	1
2054	資本主義という病	東洋経済新報社	201505	1
2055	21世紀の不平等	東洋経済新報社	201512	1
2056	経済数学	東洋経済新報社	201605	1
2057	ダグラス・ノース制度原論	東洋経済新報社	201603	1
2058	ルービンシュタイン　ゲーム理論の力	東洋経済新報社	201609	1
2059	宇沢弘文傑作論文全ファイル	東洋経済新報社	201611	1
2060	経済成長という呪い	東洋経済新報社	201709	1
2061	ポストキャピタリズム	東洋経済新報社	201710	1
2062	人口の世界史	東洋経済新報社	201403	1
2063	欲望の資本主義．1	東洋経済新報社	201703	1
2064	欲望の資本主義．2　闇の力が目覚める時	東洋経済新報社	201805	1
2065	アベノミクスの幻想	東洋経済新報社	201308	1
2066	グローバル資本主義の中の渋沢栄一	東洋経済新報社	201402	1
2067	世界経済危機下の経済政策	東洋経済新報社	201309	1
2068	貧困なき世界	東洋経済新報社	201610	1
2069	最後の資本主義	東洋経済新報社	201612	1
2070	スティグリッツのラーニング・ソサイエティ	東洋経済新報社	201709	1
2071	国家と財政	東洋経済新報社	201403	1
2072	21世紀の貨幣論	東洋経済新報社	201410	1
2073	公共貨幣	東洋経済新報社	201509	1
2074	デジタルエコノミーはいかにして道を誤るか	東洋経済新報社	201711	1
2075	金融政策の全論点	東洋経済新報社	201803	1
2076	IPOの経済分析	東洋経済新報社	201907	1
2077	中央銀行の経済分析	東洋経済新報社	201303	1
2078	バブルは10年に一度やってくる	東洋経済新報社	201311	1
2079	アジア長期経済統計．3	東洋経済新報社	201407	1
2080	不動産政策研究各論．1　不動産取引法務	東洋経済新報社	201807	1
2081	不動産政策研究各論．2　不動産経済分析	東洋経済新報社	201807	1
2082	不動産政策研究各論．3　不動産再生政策	東洋経済新報社	201807	1
2083	不動産政策研究各論．4　国際不動産政策	東洋経済新報社	201807	1
2084	資本主義と倫理	東洋経済新報社	201903	1
2085	ベーシック経済政策 第2版	同文舘出版	201403	1
2086	道路政策の経済分析	同文舘出版	201503	1
2087	日本の公共債市場の数量経済史	同文舘出版	201609	1
2088	地域経済社会学	同文舘出版	201609	1
2089	徹底分析アベノミクス	中央経済社	201407	1
2090	金融政策	中央経済社	201502	1
2091	基礎からわかる経済変動論	中央経済社	201502	1
2092	徴税と納税制度の経済分析	中央経済社	201602	1
2093	地域政策	中央経済グループパブリッシング	201603	1
2094	租税の経済分析	中央経済グループパブリッシング	201604	1
2095	環境配慮行動の意思決定プロセスの分析	中央経済グループパブリッシング	201608	1
2096	新テキスト経済数学	中央経済グループパブリッシング	201702	1
2097	オークション理論	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
2098	新・正社員論	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
2099	アベノミクスの真価	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201812	1
2100	インフラを科学する	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201812	1
2101	持続可能なまちづくり	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201906	1
2102	現代の経済	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
2103	農林水産業の未来をひらく	中央経済社	201301	1
2104	経済史をやさしく学ぶ	中央経済社	201303	1
2105	規制改革30講	中央経済社	201305	1
2106	2020年、電力大再編	日刊工業新聞社	201305	1
2107	環境と効率の経済分析	日本経済新聞出版社	201303	1
2108	巨大災害・リスクと経済	日本経済新聞出版社	201401	1
2109	労働時間の経済分析	日本経済新聞出版社	201404	1
2110	経済データと政策決定	日本経済新聞出版社	201505	1
2111	企業統治改革の陥穽	日本経済新聞出版社	201801	1
2112	デフレと戦う―金融政策の有効性	日本経済新聞出版社	201810	1
2113	なぜ日本は改革を実行できないのか	日本経済新聞出版社	201304	1
2114	解剖アベノミクス	日本経済新聞出版社	201304	1
2115	まずデフレをとめよ	日本経済新聞出版社	201303	1
2116	日はまた高く産業競争力の再生	日本経済新聞出版社	201402	1
2117	金融ニッポン東京市場飛躍への最終提言	日本経済新聞出版社	201402	1
2118	量的・質的金融緩和	日本経済新聞出版社	201406	1
2119	リーダーなき経済	日本経済新聞出版社	201411	1
2120	リスク・オン経済の衝撃	日本経済新聞出版社	201409	1
2121	未知のリスクにさらされる世界の経済	日本経済新聞出版社	201410	1
2122	ドルへの挑戦	日本経済新聞出版社	201507	1
2123	なんだ、そうなのか！経済入門	日本経済新聞出版社	201511	1
2124	Who Gets What and Why	日本経済新聞出版社	201603	1
2125	財政と民主主義	日本経済新聞出版社	201703	1
2126	マイナス金利政策	日本経済新聞出版社	201608	1
2127	激論マイナス金利政策	日本経済新聞出版社	201611	1
2128	ヘリコプターマネー	日本経済新聞出版社	201611	1
2129	異次元緩和の終焉	日本経済新聞出版社	201710	1

2130	ダーウィン・エコノミー	日本経済新聞出版社	201803	1
2131	黒田日銀　超緩和の経済分析	日本経済新聞出版社	201810	1
2132	生産性誤解と真実	日本経済新聞出版社	201811	1
2133	市場を操る邪悪な手	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201312	1
2134	最低賃金改革	日本評論社	201307	1
2135	EViewsで学ぶ実証分析の方法	日本評論社	201312	1
2136	市場取引の多様性と制度の応用経済分析	日本評論社	201303	1
2137	人口動態と政策	日本評論社	201309	1
2138	温暖化対策の新しい排出削減メカニズム	日本評論社	201503	1
2139	地域分散型エネルギーシステム	日本評論社	201609	1
2140	公的年金の持続可能性分析	日本評論社	201506	1
2141	経済体制の公共選択分析	日本評論社	201504	1
2142	電力システム改革と再生可能エネルギー	日本評論社	201509	1
2143	都市空間と産業集積の経済地理分析	日本評論社	201503	1
2144	コンパクトシティと都市居住の経済分析	日本評論社	201702	1
2145	地域間産業連関分析の理論と実際	日本評論社	201602	1
2146	経済数学入門	日本評論社	201709	1
2147	エナジー・エコノミクス	日本評論社	201705	1
2148	比較経済論講義	日本評論社	201807	1
2149	公共政策入門	日本評論社	201707	1
2150	競争政策論	日本評論社	201709	1
2151	女性労働に関する基礎的研究	日本評論社	201808	1
2152	ゲーム理論はアート	日本評論社	201801	1
2153	部分識別入門	日本評論社	201809	1
2154	電力自由化と電力取引	日本評論社	201712	1
2155	資本主義の運動法則と定常社会	日本評論社	201802	1
2156	入門再生可能エネルギーと電力システム	日本評論社	201905	1
2157	入門　地域付加価値創造分析	日本評論社	201904	1
2158	グローバル・タックスの理論と実践	日本評論社	201903	1
2159	はじめよう地域産業連関分析基礎編	日本評論社	201902	1
2160	資本主義はどこに向かうのか	日本評論社	201907	1
2161	政策評価のための因果関係の見つけ方	日本評論社	201907	1
2162	ゲーム理論	日本評論社	201811	1
2163	グローバリズムの終焉	農山漁村文化協会	201403	1
2164	グローバリゼーション・パラドクス	白水社	201401	1
2165	ガルブレイス	白水社	201609	1
2166	エコノミクス・ルール	白水社	201803	1
2167	利用と搾取の経済倫理	白桃書房	201304	1
2168	不安定と格差の住宅市場論	白桃書房	201303	1
2169	電力システム改革の検証	白桃書房	201504	1
2170	徳と市場	白桃書房	201903	1
2171	経済成長の誕生	白桃書房	201903	1
2172	世界の宗教と人口	原書房	201307	1
2173	首都圏の高齢化	原書房	201403	1
2174	日本史に学ぶマネーの論理	PHPエディターズ・グループ(発売：PHP研究所)	201906	1
2175	カール・ポランニー伝	平凡社	201907	1
2176	大戦間期日本のリカード研究	法政大学出版局	201702	1
2177	ドイツ・ハルツ改革における政府間行財政関係	法律文化社	201601	1
2178	入門現代日本の経済政策	法律文化社	201608	1
2179	現代地域政策学	法律文化社	201801	1
2180	経済政策	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201703	1
2181	経済社会を考える	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201903	1
2182	資源と経済	丸善出版	201306	1
2183	合理的選択	みすず書房	201303	1
2184	殺人ザルはいかにして経済に目覚めたか？	みすず書房	201401	1
2185	大脱出	みすず書房	201410	1
2186	21世紀の資本	みすず書房	201412	1
2187	GDP	みすず書房	201508	1
2188	時間かせぎの資本主義	みすず書房	201602	1
2189	なぜ近代は繁栄したのか	みすず書房	201606	1
2190	貧困と闘う知	みすず書房	201702	1
2191	エコノミックス	みすず書房	201703	1
2192	大不平等	みすず書房	201706	1
2193	ライフ・プロジェクト	みすず書房	201710	1
2194	例外時代	みすず書房	201711	1
2195	ハッパノミクス	みすず書房	201712	1
2196	ビットコインはチグリス川を漂う	みすず書房	201805	1
2197	金持ち課税	みすず書房	201806	1
2198	測りすぎ	みすず書房	201904	1
2199	スコットランド啓蒙とは何か	ミネルヴァ書房	201406	1
2200	イギリスに学ぶ商店街再生計画	ミネルヴァ書房	201310	1
2201	先端産業クラスターによる地域活性化	ミネルヴァ書房	201404	1
2202	厚生と権利の狭間	ミネルヴァ書房	201407	1
2203	福祉の経済哲学	ミネルヴァ書房	201507	1
2204	マーシャル　クールヘッド＆ウォームハート	ミネルヴァ書房	201410	1
2205	ミュルダール福祉・発展・制度	ミネルヴァ書房	201510	1
2206	ケインズ対フランク・ナイト	ミネルヴァ書房	201510	1
2207	都市祭礼文化の継承と変容を考える	ミネルヴァ書房	201612	1
2208	知識経済をジェンダー化する	ミネルヴァ書房	201608	1

2209	保険経済の根本問題	ミネルヴァ書房	201701	1
2210	「所得増税」の経済分析	ミネルヴァ書房	201702	1
2211	ポスト冷戦期アメリカの通商政策	ミネルヴァ書房	201703	1
2212	ケンブリッジ　知の探訪	ミネルヴァ書房	201810	1
2213	一般経済史	ミネルヴァ書房	201803	1
2214	プロフェッショナル労働市場	ミネルヴァ書房	201803	1
2215	経済地理学再考	ミネルヴァ書房	201803	1
2216	「優良企業」でなぜ過労死・過労自殺が？	ミネルヴァ書房	201808	1
2217	有斐閣経済辞典 第5版	有斐閣	201312	1
2218	私たちと公共経済	有斐閣	201509	1
2219	地域から考える環境と経済	有斐閣	201903	1
2220	ゲーム理論のあゆみ	有斐閣	201404	1
2221	少子化は止められるか？	有斐閣	201603	1
2222	学力・心理・家庭環境の経済分析	有斐閣	201606	1
2223	福祉国家の制度と組織	有斐閣	201603	1
2224	非伝統的金融政策	有斐閣	201610	1
2225	セオリー＆プラクティス経済政策	有斐閣	201703	1
2226	スマートグリッド・エコノミクス	有斐閣	201705	1
2227	日本の労働市場	有斐閣	201711	1
2228	現代社会と経済倫理	有斐閣	201807	1
2229	地方債の経済分析	有斐閣	201812	1
2230	ゼロからはじめる経済入門	有斐閣	201905	1
2231	ゲーム理論・入門 新版	有斐閣	201409	1
2232	プレデール立地論と地政学	早稲田大学出版部	201803	1
2233	インターネット経済	明石書店	201503	1
2234	幸福の世界経済史	明石書店	201606	1
2235	行動公共政策	明石書店	201609	1
2236	世界の行動インサイト	明石書店	201807	1
2237	そろそろ左派は〈経済〉を語ろう	亜紀書房	201805	1
2238	グリッドロック経済	亜紀書房	201810	1
2239	経済的思考の転回	以文社	201407	1
2240	データ資本主義	NTT出版	201903	1
2241	見えざる手をこえて	NTT出版	201608	1
2242	世界のなかの日本経済．2　日本のエネルギー問題	NTT出版	201311	1
2243	拡大する直接投資と日本企業	NTT出版	201505	1
2244	ジェイン・オースティンに学ぶゲーム理論	NTT出版	201712	1
2245	インフォメーション・エコノミー	NTT出版	201403	1
2246	緊縮策という病	NTT出版	201509	1
2247	失われた国家の富	NTT出版	201503	1
2248	資本主義の本質について	NTT出版	201603	1
2249	成長戦略論	NTT出版	201603	1
2250	モラル・エコノミー	NTT出版	201703	1
2251	WORK　DESIGN	NTT出版	201807	1
2252	入門オークション	NTT出版	201704	1
2253	人生100年時代の経済	NTT出版	201903	1
2254	世界経済とグローバル化	学文社	201304	1
2255	アメリカ経済とグローバル化	学文社	201304	1
2256	政府の経済活動と租税法	学文社	201304	1
2257	グリーンコンシューマリズムの経済分析	学文社	201504	1
2258	経済思想	学文社	201504	1
2259	教養としての政治と経済	学文社	201904	1
2260	数量経済史の原点	慶応義塾大学出版会	201303	1
2261	なぜ科学が豊かさにつながらないのか？	慶応義塾大学出版会	201505	1
2262	2035年の経済社会とイノベーション	慶応義塾大学出版会	201411	1
2263	日本経済の課題と針路	慶応義塾大学出版会	201503	1
2264	森林資源の環境経済史	慶応義塾大学出版会	201512	1
2265	経済政策論	慶応義塾大学出版会	201601	1
2266	超高齢・人口減少社会のイノベーション	慶応義塾大学出版会	201603	1
2267	幕藩制転換期の経済思想	慶応義塾大学出版会	201604	1
2268	失業なき雇用流動化	慶応義塾大学出版会	201605	1
2269	正規の世界・非正規の世界	慶応義塾大学出版会	201711	1
2270	収縮経済下の公共政策	慶応義塾大学出版会	201803	1
2271	格差社会と労働市場	慶応義塾大学出版会	201803	1
2272	ルールなき省察	慶応義塾大学出版会	201803	1
2273	ソーシャル・キャピタルの経済分析	慶応義塾大学出版会	201812	1
2274	「富」なき時代の資本主義	現代書館	201901	1
2275	「アダム・スミス価値尺度論」欧米文献の分析	晃洋書房	201610	1
2276	経済社会学序説	晃洋書房	201301	1
2277	経済成長のダイナミズムと地域格差	晃洋書房	201304	1
2278	日本経済の新地平	晃洋書房	201310	1
2279	なぜ，市場化に違和感をいだくのか？	晃洋書房	201402	1
2280	原子力発電と地域政策	晃洋書房	201403	1
2281	Maximaによる経済分析	晃洋書房	201410	1
2282	原子力発電と地方財政	晃洋書房	201503	1
2283	周縁からの市場経済化	晃洋書房	201506	1
2284	産業経済の発展と競争政策	晃洋書房	201610	1
2285	エネルギー政策の新展開	晃洋書房	201703	1
2286	現代貨幣論	晃洋書房	201801	1
2287	21世紀型新民富論	晃洋書房	201804	1

2288	福祉国家論	晃洋書房	201812	1
2289	物流発展と生産性	晃洋書房	201902	1
2290	経済・政策分析のためのGIS入門	古今書院	201804	1
2291	知識と文化の経済地理学	古今書院	201701	1
2292	栗本慎一郎の全世界史	技術評論社	201305	1
2293	この数字で世界経済のことが10倍わかる	技術評論社	201401	1
2294	認知資本主義	ナカニシヤ出版	201604	1
2295	ポピュリズムと経済	ナカニシヤ出版	201807	1
2296	グローバル金融危機の衝撃と新興経済の変貌	ナカニシヤ出版	201808	1
2297	産業集積と制度の地理学	ナカニシヤ出版	201903	1
2298	市場経済という妖怪	社会評論社	201306	1
2299	現代社会における経済・経営のダイナミズム	社会評論社	201412	1
2300	生産的労働概念の再検討	社会評論社	201605	1
2301	内田義彦	社会評論社	201608	1
2302	繁栄の呪縛を超えて	新泉社	201308	1
2303	自由市場資本主義の再形成と動揺	世界思想社	201402	1
2304	景気の回復が感じられないのはなぜか	世界思想社	201904	1
2305	ピケティ以後	青土社	201902	1
2306	現代経済理論 第3版	成文堂	201405	1
2307	集団形成の経済理論	成文堂	201503	1
2308	新現代経済政策論	成文堂	201804	1
2309	社会自由主義国家	新評論	201403	1
2310	経済人間	新評論	201507	1
2311	景気変動論	新評論	201609	1
2312	文化ストック経済論	信山社出版	201711	1
2313	ソディの貨幣制度改革論	信山社出版	201810	1
2314	知の地平を越えて	九州大学出版会	201608	1
2315	建設業一人親方と不安定就業	東信堂	201703	1
2316	現代経済社会の諸課題	東信堂	201706	1
2317	経済空間の組成理論	中央大学出版部	201302	1
2318	F.リスト研究	中央大学出版部	201503	1
2319	高齢社会の労働市場分析	中央大学出版部	201401	1
2320	現代リスク社会と3・11複合災害の経済分析	中央大学出版部	201412	1
2321	変化の中の国民生活と社会政策の課題	中央大学出版部	201503	1
2322	経済成長と経済政策	中央大学出版部	201603	1
2323	経済理論・応用・実証分析の新展開	中央大学出版部	201711	1
2324	経済成長と財政再建	中央大学出版部	201809	1
2325	格差と経済政策	中央大学出版部	201810	1
2326	高校生からの経済入門	中央大学出版部	201708	1
2327	経済のしくみと制度	多賀出版	201504	1
2328	貨幣をどのように考えるのか	多賀出版	201311	1
2329	経済モデルの数値解析	多賀出版	201502	1
2330	近現代日本の米穀市場と食糧政策	筑波書房	201310	1
2331	TPPと農林業・国民生活	筑波書房	201604	1
2332	マルサス ミル マーシャル	昭和堂(京都)	201311	1
2333	マルサス人口論事典	昭和堂(京都)	201604	1
2334	人口論とユートピア	昭和堂(京都)	201606	1
2335	マルサス書簡のなかの知的交流	昭和堂(京都)	201611	1
2336	概説世界経済史	昭和堂(京都)	201705	1
2337	世界流通史	昭和堂(京都)	201704	1
2338	知的源泉としてのマルサス人口論	昭和堂(京都)	201907	1
2339	再生可能エネルギー政策の国際比較	京都大学学術出版会	201702	1
2340	チャネル間競争の経済分析	名古屋大学出版会	201502	1
2341	現代ロシア経済	名古屋大学出版会	201602	1
2342	「非正規労働」を考える	名古屋大学出版会	201605	1
2343	日本の技能形成	名古屋大学出版会	201610	1
2344	経済社会の歴史	名古屋大学出版会	201712	1
2345	パチンコ産業史	名古屋大学出版会	201802	1
2346	日本の電子部品産業	名古屋大学出版会	201902	1
2347	まちづくり構造改革	日本加除出版	201902	1
2348	経済安全保障	日本経済評論社	201302	1
2349	格差は「見かけ上」か	日本経済評論社	201303	1
2350	所有と進歩	日本経済評論社	201306	1
2351	食糧供出制度の研究	日本経済評論社	201308	1
2352	現代社会は持続可能か	日本経済評論社	201306	1
2353	地域問題をどう解決するのか	日本経済評論社	201312	1
2354	デフレーション現象への多角的接近	日本経済評論社	201403	1
2355	所得分配・金融・経済成長	日本経済評論社	201411	1
2356	イギリス食料政策論	日本経済評論社	201412	1
2357	デフレーションの経済と歴史	日本経済評論社	201503	1
2358	市場の失敗との闘い	日本経済評論社	201507	1
2359	「新聞」で読む黒船前夜の世界	日本経済評論社	201505	1
2360	経済を読む	日本経済評論社	201510	1
2361	グローバル資本主義の変容と中心部経済	日本経済評論社	201512	1
2362	グローバル資本主義と新興経済	日本経済評論社	201512	1
2363	税と社会保障負担の経済分析	日本経済評論社	201511	1
2364	世界経済危機とその後の世界	日本経済評論社	201603	1
2365	現代資本主義の経済理論	日本経済評論社	201607	1
2366	カンティヨン経済理論研究	日本経済評論社	201610	1

2367	「アベノミクス」の正体	日本経済評論社	201705	1
2368	アダム・スミスの影	日本経済評論社	201708	1
2369	大塚久雄から資本主義と共同体を考える	日本経済評論社	201801	1
2370	資本主義的市場と恐慌の理論	日本経済評論社	201804	1
2371	金融化資本主義	日本経済評論社	201806	1
2372	知識労働と余暇活動	日本経済評論社	201809	1
2373	2052	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201301	1
2374	連続講義・デフレと経済政策	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201307	1
2375	道徳感情論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201404	1
2376	トマ・ピケティの新・資本論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201501	1
2377	気候カジノ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201503	1
2378	格差の世界経済史	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201505	1
2379	資本主義、社会主義、民主主義. 1	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
2380	資本主義、社会主義、民主主義. 2	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
2381	債務、さもなくば悪魔	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
2382	この1冊でわかる世界経済入門	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201511	1
2383	岩田弘遺稿集	批評社	201512	1
2384	TPP交渉の論点と日本	文真堂	201406	1
2385	人口減少社会の雇用	文真堂	201504	1
2386	日本のTPP交渉参加の真実	文真堂	201510	1
2387	ポスト冷戦期における日米防衛支出の実証分析	文眞堂	201803	1
2388	キャッシュレス経済	文眞堂	201808	1
2389	現代経済ディスカバリー	八千代出版	201305	1
2390	経済認識の扉	八千代出版	201906	1
2391	図説経済の論点	旬報社	201903	1
2392	経済循環と「サービス経済」の理論	八朔社	201502	1
2393	新MEGAと『ドイツ・イデオロギー』の現代的探究	八朔社	201503	1
2394	再生産・蓄積論草稿の研究	八朔社	201503	1
2395	私の経済哲学原論	八朔社	201602	1
2396	日本の再生可能エネルギー政策の経済分析	八朔社	201603	1
2397	地域経済政策学入門	八朔社	201705	1
2398	教養としての経済思想	萌書房	201804	1
2399	「徹底解明」タックスヘイブン	作品社	201309	1
2400	〈脱成長〉は、世界を変えられるか？	作品社	201305	1
2401	21世紀エネルギー革命の全貌	作品社	201310	1
2402	近代世界システムと新自由主義グローバリズム	作品社	201411	1
2403	経済は、人類を幸せにできるのか？	作品社	201510	1
2404	エコノミストの昼ごはん	作品社	201601	1
2405	今とは違う経済をつくるための15の政策提言	作品社	201602	1
2406	値段と価値	作品社	201902	1
2407	資本主義の終焉	作品社	201711	1
2408	グローバル資本主義の形成と現在	作品社	201804	1
2409	新・贈与論	コモンズ	201709	1
2410	左派・リベラル派が勝つための経済政策作戦会議	青灯社(新宿区)	201906	1
2411	EUの社会経済と産業	関西学院大学産業研究所(発売:関西学院大学出版会)	201503	1
2412	最適化の数理. 2	知泉書館	201311	1
2413	極値問題の理論	知泉書館	201703	1
2414	経済現象の調和解析	知泉書館	201711	1
2415	確率解析	知泉書館	201807	1
2416	建設公債の原則と財政赤字	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201312	1
2417	不確実状況下における多目的計画問題に対する意思決定手法	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201502	1
2418	学校で教えない大恐慌・ニューディール	大学教育出版	201504	1
2419	エネルギーと経済、そして人間	大学教育出版	201703	1
2420	雇用創出と地域	大学教育出版	201707	1
2421	グリーン成長は可能か？	藤原書店	201505	1
2422	作られた不平等	藤原書店	201610	1
2423	資本主義と死の欲動	藤原書店	201712	1
2424	トルコと日本の経済・経営関係	文京学院大学総合研究所(発売:冨山房インターナショ)	201606	1
2425	経済分析入門	梓出版社	201704	1
2426	均衡経路の不安定性	関西大学出版部	201403	1
2427	グローバリゼーションと変貌する地域経済	関西大学出版部	201703	1
2428	1930年代における日本の金融政策	関西大学出版部	201710	1
2429	パーク・バレル・ポリティクス	京都大学学術出版会	201503	1
2430	アダム・スミスの近代性の根源	京都大学学術出版会	201303	1
2431	地方債市場の国際潮流	京都大学学術出版会	201403	1
2432	中国の公的医療保険制度の改革	京都大学学術出版会	201511	1
2433	イノベーションの計量経済分析	専修大学出版局	201402	1
2434	雇用と生活の転換	専修大学出版局	201404	1
2435	「企業社会」の形成・成熟・変容	専修大学出版局	201802	1
2436	地域通貨によるコミュニティ・ドック	専修大学出版局	201809	1
2437	Excelで読み取る経済データ分析	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201309	1
2438	はじめて学ぶゲーム理論	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201405	1
2439	コア・テキスト経済史	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201610	1
2440	価値の帝国	藤原書店	201311	1
2441	EU共通農業政策改革の内幕	農林統計出版	201411	1
2442	都市農村交流の経済分析	農林統計出版	201702	1
2443	アダム・スミスの動態理論	丸善出版	201801	1
2444	図説お金と人生	悠書館	201407	1
2445	良い資本主義悪い資本主義	書籍工房早山	201405	1

2446	資本主義と女性労働	桜井書店(文京区本郷)	201403	1
2447	グローバル化時代の日本経済	桜井書店(文京区本郷)	201403	1
2448	資本主義の成熟と転換	桜井書店(文京区本郷)	201406	1
2449	雇用身分社会の出現と労働時間	桜井書店(文京区本郷)	201902	1
2450	価値の理論	桜井書店(文京区本郷)	201903	1
2451	アダム・スミス	一灯舎(発売:東京官書普及)	201402	1
2452	アベノミクス下の地方経済と金融の役割	蒼天社出版	201903	1
2453	責任ある投資	岩波書店	201304	1
2454	便宜置籍船と国家	御茶の水書房	201303	1
2455	欧州中央銀行の金融政策	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201501	1
2456	逆流する日本資本主義とトヨタ	税務経理協会	201403	1
2457	サービス製造業の時代	税務経理協会	201410	1
2458	消費者力アップセミナー	税務経理協会	201503	1
2459	私たちはどこまで資本主義に従うのか	ダイヤモンド社	201512	1
2460	日本経済と資本市場	東洋経済新報社	201603	1
2461	フリースタンディング・カンパニーとクラスター	同文舘出版	201402	1
2462	ランドマーク商品の研究. 5	同文舘出版	201303	1
2463	流通経済の動態と理論展開	同文舘出版	201704	1
2464	サービスサイエンスハンドブック	東京電機大学出版局	201404	1
2465	総合電機産業と持続的円高	中央経済社	201401	1
2466	よみがえる商店街	碩学舎(発売:中央経済社)	201402	1
2467	企業結合規制の経済分析	中央経済社	201407	1
2468	経営のためのデータマネジメント入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
2469	「正社員」の研究	日本経済新聞出版社	201306	1
2470	ESG投資	日本経済新聞出版社	201709	1
2471	金融危機はまた起こる	白水社	201612	1
2472	グローバル・ニッチトップ企業論	白桃書房	201403	1
2473	新テキストマイニング入門	白桃書房	201807	1
2474	買い物弱者問題への多面的アプローチ	白桃書房	201903	1
2475	保険学	有斐閣	201612	1
2476	連帯経済とソーシャル・ビジネス	明石書店	201504	1
2477	大格差	NTT出版	201409	1
2478	高齢者の交通事故と補償問題	慶応義塾大学出版会	201503	1
2479	ものづくり産業集積の研究	晃洋書房	201403	1
2480	ディーセント・マネジメント研究	晃洋書房	201503	1
2481	21世紀の商学原論講義	晃洋書房	201604	1
2482	現代の立地論	古今書院	201302	1
2483	環境金融論	青土社	201304	1
2484	損害てん補の本質	成文堂	201603	1
2485	保険学における一般性と特殊性	九州大学出版会	201503	1
2486	金融危機後の世界経済の課題	中央大学出版部	201501	1
2487	従業員と顧客の自発的貢献行動	多賀出版	201509	1
2488	経営史学の50年	日本経済評論社	201503	1
2489	偶然と必然の方程式	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
2490	情報経済の鉄則	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201802	1
2491	日本の雇用が危ない	旬報社	201403	1
2492	高精度予測システムの開発と実際	エヌ・ティー・エス	201302	1
2493	コーポレートファイナンス. 応用編	ピアソン桐原	201307	1
2494	不動産価格バブルは回避できる	大阪公立大学共同出版会	201312	1
2495	スーパーインテリジェンス	日本経済新聞出版社	201711	1
2496	みんなのビッグデータ	NTT出版	201502	1
2497	WTF経済	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201902	1
2498	森林バイオマス活用の地域開発	中央経済社	201302	1
2499	植物工場経営	日刊工業新聞社	201412	1
2500	農家が消える	みすず書房	201810	1
2501	現代の食料・農業・農村を考える	ミネルヴァ書房	201805	1
2502	戦後レジームからの脱却農政	筑波書房	201410	1
2503	加工・業務用青果物における生産と流通の展開と展望	筑波書房	201706	1
2504	現代社会と協同組合に関する12章	筑波書房	201806	1
2505	家畜感染症の経済分析	昭和堂(京都)	201502	1
2506	健康政策の経済分析	東京大学出版会	201612	1
2507	グローバル・ヘルス・ビジネス	日本経済評論社	201802	1
2508	誰が世界を変えるのか?	産業能率大学出版部	201706	1
2509	マッキンゼーが予測する未来	ダイヤモンド社	201701	1
2510	仮想通貨革命で働き方が変わる	ダイヤモンド社	201710	1
2511	仮想通貨はどうなるか	ダイヤモンド社	201809	1
2512	シャルマの未来予測	東洋経済新報社	201804	1
2513	2020年の産業	東洋経済新報社	201306	1
2514	これから5年の競争地図	東洋経済新報社	201311	1
2515	2020年の日本革新者の時代	東洋経済新報社	201401	1
2516	近未来シミュレーション2050日本復活	東洋経済新報社	201608	1
2517	2040年の新世界	東洋経済新報社	201412	1
2518	4K、8K、スマートテレビのゆくえ	中央経済社	201505	1
2519	これからの経営は「南」から学べ	日本経済新聞出版社	201404	1
2520	競争優位の終焉	日本経済新聞出版社	201406	1
2521	シェアリング・エコノミー	日本経済新聞出版社	201507	1
2522	ロボットの脅威	日本経済新聞出版社	201510	1
2523	吉野家で経済入門	日本経済新聞出版社	201602	1
2524	メガトレンド	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201708	1

2525	キャッシュレス革命2020	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
2526	トップが語る環境経営時代の証言	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201304	1
2527	フードシステム入門	建帛社	201904	1
2528	食の経済入門. 2018年版	農林統計出版	201809	1
2529	世界で最も美しい問題解決法	青土社	201801	1
2530	インターネットガバナンス	河出書房新社	201509	1
2531	フェイス・トゥ・フェイス・ブック	有斐閣	201612	1
2532	「先用後利」のビジネスモデル	中央経済社	201310	1
2533	YouTubeをビジネスに使う本	日本経済新聞出版社	201402	1
2534	なぜあなたのECサイトは価格で勝負するのか？	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
2535	海賊と資本主義	阪急コミュニケーションズ	201408	1
2536	現代中国の父〔トウ〕小平. 上	日本経済新聞出版社	201309	1
2537	現代中国の父〔トウ〕小平. 下	日本経済新聞出版社	201309	1
2538	辞典ではわからないビジネスパーソンのための経済・金融英単語の使い方事典	三修社	201701	1
2539	まちづくり×インバウンド成功する「7つの力」	朝日出版社	201610	1
2540	「格差の時代」の労働論	現代書館	201409	1
2541	IT幸福論	東洋経済新報社	201312	1
2542	24／7	NTT出版	201503	1
2543	国際線客室乗務員の仕事	東方出版(大阪)	201311	1
2544	ワークショップデザイン論	慶応義塾大学出版会	201306	1
2545	『資本論』のシンメトリー	社会評論社	201509	1
2546	マルクス「資本論」の哲学	社会評論社	201808	1
2547	マルクスとハムレット	藤原書店	201404	1
2548	『資本論』のあたらしい読み方	堀之内出版	201312	1
2549	香港	日本経済新聞出版社	201706	1
2550	東アジア資本主義形成史論	汲古書院	201904	1
2551	日本帝国勢力圏の東アジア都市経済	慶応義塾大学出版会	201310	1
2552	帝国から開発援助へ	名古屋大学出版会	201702	1
2553	ナチス・ドイツと中間層	日本経済評論社	201701	1
2554	満洲における政府系企業集団	日本経済評論社	201702	1
2555	地域と越境	春風社	201405	1
2556	図解現代中国の軌跡　中国経済	科学出版社東京	201809	1
2557	ドイツの挑戦	日本評論社	201512	1
2558	なんの変哲もない取り立てて魅力もない地方都市それがポートランドだった	白桃書房	201703	1
2559	繁栄からこぼれ落ちたもうひとつのアメリカ	ダイヤモンド社	201309	1
2560	環境・社会・経済　中国都市ランキング	NTT出版	201812	1
2561	データで見る東アジアの健康と社会	ナカニシヤ出版	201303	1
2562	多元的都市化と中国の発展	日本経済評論社	201810	1
2563	近世諸藩における財政改革	八千代出版	201803	1
2564	エネルギーと地方財政の社会学	春風社	201803	1
2565	東アジアのエネルギー・環境政策	昭和堂(京都)	201402	1
2566	「宇宙船地球号」のグランドデザイン	生産性出版	201312	1
2567	日経エコロジー厳選環境キーワード事典	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201401	1
2568	英国の国営医療改革	日本評論社	201412	1
2569	東アジアの高齢者ケア	東信堂	201803	1
2570	正しいビジネス	岩波書店	201405	1
2571	国際課税の基礎知識	税務経理協会	201703	1
2572	現代英国税制	税務経理協会	201808	1
2573	税制改革と消費税	法律文化社	201308	1
2574	EU経済統合における労働法の課題	旬報社	201901	1
2575	新興国ビジネスと人権リスク	現代人文社(発売:大学図書)	201412	1
2576	アメリカの住宅・コミュニティ開発政策	東京大学出版会	201611	1
2577	大戦略論	早川書房	201811	1
2578	一番やさしい自治体財政の本	学陽書房	201811	1
2579	基本から学ぶ地方財政	学陽書房	201807	1
2580	チャタムハウスから世界へ	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201408	1
2581	ASEANの奇跡	新日本出版社	201811	1
2582	入門地方財政 第3版	中央経済社	201403	1
2583	朝鮮半島地政学クライシス	日本経済新聞出版社	201706	1
2584	アメリカの世紀は終わらない	日本経済新聞出版社	201509	1
2585	習近平に中国は変えられるか	日本経済新聞出版社	201305	1
2586	バングラデシュ農村にみる外国援助と社会開発	日本評論社	201602	1
2587	シリーズ・ユーラシア地域大国論. 1	ミネルヴァ書房	201304	1
2588	Basic地方財政論	有斐閣	201304	1
2589	中成長を模索する中国	慶応義塾大学出版会	201605	1
2590	なぜリージョナリズムなのか	ナカニシヤ出版	201306	1
2591	ドイツ中興の祖ゲアハルト・シュレーダー	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201404	1
2592	アジアにおける民主主義と経済発展	文眞堂	201903	1
2593	ポスト冷戦世界の構造と動態	八朔社	201305	1
2594	躍進するアジア地域主義	一灯舎(発売:オーム社)	201302	1
2595	人びとの戦後経済秘史	岩波書店	201608	1
2596	マルクスと贋金づくりたち	岩波書店	201601	1
2597	租税抵抗の財政学	岩波書店	201410	1
2598	米中経済と世界変動	岩波書店	201408	1
2599	新興アジア経済論	岩波書店	201407	1
2600	世界経済史概観	岩波書店	201506	1
2601	日本戦時経済研究	東京大学出版会	201303	1
2602	ユーロ圏危機と世界経済	東京大学出版会	201506	1
2603	グローバリゼーションと基軸通貨	東京大学出版会	201907	1

2604	地方財政論	東京大学出版会	201309	1
2605	現代アメリカの経済社会	東京大学出版会	201809	1
2606	ケインズとその時代を読む	東京大学出版会	201707	1
2607	ソブリン危機と福祉国家財政	東京大学出版会	201403	1
2608	労働市場と景気循環	東京大学出版会	201410	1
2609	現代アメリカ連邦税制	東京大学出版会	201502	1
2610	戦前期東アジアの情報化と経済発展	東京大学出版会	201512	1
2611	ドイツ都市計画の社会経済史	東京大学出版会	201603	1
2612	社会主義体制下の上海経済	東京大学出版会	201801	1
2613	中国・新興国ネクサス	東京大学出版会	201812	1
2614	マネーの支配者	早川書房	201403	1
2615	金融不安定性のマクロ動学	大月書店	201803	1
2616	新自由主義と金融覇権	大月書店	201611	1
2617	1847年恐慌	御茶の水書房	201302	1
2618	ソ連工業の研究	御茶の水書房	201303	1
2619	グローバリゼーション下の農業構造動態	御茶の水書房	201412	1
2620	イギリス国債史論	御茶の水書房	201412	1
2621	韓国経済発展論	御茶の水書房	201503	1
2622	米中政治経済論	御茶の水書房	201506	1
2623	21世紀の『資本論』	御茶の水書房	201507	1
2624	戦前期農村の消費	御茶の水書房	201510	1
2625	グローバル資本主義と段階論	御茶の水書房	201603	1
2626	中国の体制移行と経済発展	御茶の水書房	201705	1
2627	ベトナム中小企業の誕生	御茶の水書房	201803	1
2628	国際循環的成長の研究	御茶の水書房	201902	1
2629	農民工と中国農村	御茶の水書房	201902	1
2630	「発展の法則」と日本農業	御茶の水書房	201906	1
2631	トップエコノミストが今を読み解くプラットフォーム経済圏	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201905	1
2632	実務から読み解く地方財政入門	学陽書房	201305	1
2633	図解よくわかる自治体財政のしくみ	学陽書房	201506	1
2634	一番やさしい地方交付税の本	学陽書房	201606	1
2635	ミャンマー開国	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201303	1
2636	国債膨張の戦後史	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201312	1
2637	中国トウモロコシ産業の展開過程	勁草書房	201403	1
2638	ステート・キャピタリズムとしての中国	勁草書房	201307	1
2639	アジア太平洋の新通商秩序	勁草書房	201310	1
2640	不確実性下の意思決定理論	勁草書房	201401	1
2641	農協の未来	勁草書房	201402	1
2642	新興アジアの貧困削減と制度	勁草書房	201402	1
2643	政令指定都市・震災復興都市財政の現状と課題	勁草書房	201402	1
2644	日本経済思想史	勁草書房	201509	1
2645	日中連関構造の経済分析	勁草書房	201601	1
2646	ASEANの自動車産業	勁草書房	201607	1
2647	台湾企業の発展戦略	勁草書房	201607	1
2648	メガFTAと世界経済秩序	勁草書房	201610	1
2649	「地方創生」と地方における自治体の役割	勁草書房	201702	1
2650	地方財政を学ぶ	勁草書房	201706	1
2651	タイ・プラス・ワンの企業戦略	勁草書房	201704	1
2652	ODAの終焉	勁草書房	201709	1
2653	地方財政の四半世紀を問い直す	勁草書房	201802	1
2654	発展する台湾企業	勁草書房	201808	1
2655	アセアンライジング	勁草書房	201810	1
2656	アジアはいかに発展したか	勁草書房	201811	1
2657	超不確実性時代のWTO	勁草書房	201906	1
2658	中世末期西ヨーロッパの市場と規制	勁草書房	201311	1
2659	所得格差のマクロ動学分析	勁草書房	201403	1
2660	イギリス住宅政策史研究一九一四～四五年	勁草書房	201303	1
2661	国民健康保険財政の経済分析	勁草書房	201802	1
2662	ライブ・経済史入門	勁草書房	201703	1
2663	オーストリア学派	春秋社	201707	1
2664	変革の時代と『資本論』	新日本出版社	201701	1
2665	世界経済危機と『資本論』	新日本出版社	201803	1
2666	ユーロ不安とアベノミクスの限界	税務経理協会	201406	1
2667	現代ドイツ税制改革論	税務経理協会	201407	1
2668	入門財政 第3版	税務経理協会	201407	1
2669	財政学	税務経理協会	201805	1
2670	税制革命	税務経理協会	201807	1
2671	ASEANの流通と貿易	成山堂書店	201612	1
2672	まほろばからの地方税のありかた提言	奈良県(発売：清文社)	201703	1
2673	地方財政改革の検証	清文社	201704	1
2674	経済は「競争」では繁栄しない	ダイヤモンド社	201306	1
2675	経済は「予想外のつながり」で動く	ダイヤモンド社	201509	1
2676	完全図解海から見た世界経済	ダイヤモンド社	201603	1
2677	ブータンで本当の幸せについて考えてみました。	阪急コミュニケーションズ	201307	1
2678	図解ASEANを読み解く	東洋経済新報社	201802	1
2679	戦後労働史からみた賃金	東洋経済新報社	201509	1
2680	グローバリズムという病	東洋経済新報社	201408	1
2681	美貌格差	東洋経済新報社	201503	1
2682	概説世界経済史．1	東洋経済新報社	201301	1

2683	概説世界経済史．2	東洋経済新報社	201301	1
2684	資本主義の思想史	東洋経済新報社	201801	1
2685	戦後経済史	東洋経済新報社	201506	1
2686	「見えない」巨大経済圏	東洋経済新報社	201304	1
2687	中国経済の転換点	東洋経済新報社	201303	1
2688	世界史の中の資本主義	東洋経済新報社	201306	1
2689	現代アラブ社会	東洋経済新報社	201312	1
2690	世界は危機を克服する	東洋経済新報社	201503	1
2691	データで読み解く中国の未来	東洋経済新報社	201510	1
2692	欧州の危機	東洋経済新報社	201610	1
2693	財政学 第3版	東洋経済新報社	201404	1
2694	戦後歴代日銀総裁とその時代	東洋経済新報社	201405	1
2695	雇用の変容と公的年金	東洋経済新報社	201505	1
2696	日本の財政と社会保障	東洋経済新報社	201903	1
2697	一般理論とその後．第2部　弁護と発展	東洋経済新報社	201601	1
2698	ケインズ全集．第28巻	東洋経済新報社	201303	1
2699	世界恐慌と英米における諸政策	東洋経済新報社	201505	1
2700	ケインズ全集．第17巻	東洋経済新報社	201411	1
2701	ケインズ全集．第29巻 一般理論とその後	東洋経済新報社	201907	1
2702	国際経済の理論と経験	同文館出版	201606	1
2703	財政学入門	同文舘出版	201905	1
2704	転機にたつフィンランド福祉国家	同文舘出版	201901	1
2705	近代台湾の経済社会の変遷	東方書店	201311	1
2706	入門財政学	中央経済社	201504	1
2707	検証欧州債務危機	中央経済社	201512	1
2708	財政学	中央経済社	201604	1
2709	ケインズ	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201705	1
2710	ASEAN経済共同体の成立	中央経済グループパブリッシング	201703	1
2711	アジア共同体構築への視座	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201809	1
2712	入門アメリカ経済Q＆A100	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201905	1
2713	日本の税制と財政	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
2714	実践自治体財政の経済分析	中央経済社	201310	1
2715	成長する資源大陸アフリカを掘り起こせ	日刊工業新聞社	201402	1
2716	大恐慌論	日本経済新聞出版社	201303	1
2717	強い現場の誕生	日本経済新聞出版社	201306	1
2718	エコノミストの戦後史	日本経済新聞出版社	201312	1
2719	中国	日本経済新聞出版社	201711	1
2720	現代中国の土地問題への金融アプローチ	日本経済新聞出版社	201903	1
2721	グローバル・バリューチェーン	日本経済新聞出版社	201906	1
2722	50 いまの経済をつくったモノ	日本経済新聞出版社	201809	1
2723	全解説ミャンマー経済	日本経済新聞出版社	201302	1
2724	なぜ貧しい国はなくならないのか	日本経済新聞出版社	201403	1
2725	世界経済危機は終わった	日本経済新聞出版社	201405	1
2726	人口回復	日本経済新聞出版社	201408	1
2727	なぜ大国は衰退するのか	日本経済新聞出版社	201410	1
2728	税で日本はよみがえる	日本経済新聞出版社	201503	1
2729	クール	日本経済新聞出版社	201604	1
2730	成功する人は偶然を味方にする	日本経済新聞出版社	201703	1
2731	錬金術の終わり	日本経済新聞出版社	201705	1
2732	金利「超」入門	日本経済新聞出版社	201708	1
2733	経済史から考える	日本経済新聞出版社	201711	1
2734	世界経済大いなる収斂	日本経済新聞出版社	201802	1
2735	資本市場とプリンシプル	日本経済新聞出版社	201905	1
2736	「企業2020」の世界	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201307	1
2737	入門財政学	日本評論社	201704	1
2738	中国東北経済の展開	日本評論社	201303	1
2739	過剰流動性とアジア経済	日本評論社	201303	1
2740	現代アメリカ経済論	日本評論社	201305	1
2741	現代アメリカ経済分析	日本評論社	201309	1
2742	韓国経済システムの研究	日本評論社	201403	1
2743	農業環境政策の経済分析	日本評論社	201403	1
2744	これからの日本の国際協力	日本評論社	201502	1
2745	サハリンの石油天然ガス開発	日本評論社	201505	1
2746	マーケット進化論	日本評論社	201601	1
2747	租税戦略の解明	日本評論社	201503	1
2748	アジアの開発と地域統合	日本評論社	201511	1
2749	北東アジアのエネルギー安全保障	日本評論社	201603	1
2750	新・カンボジア経済入門	日本評論社	201607	1
2751	中国経済入門	日本評論社	201612	1
2752	インドネシアの経済発展と所得格差	日本評論社	201701	1
2753	アメリカの資本蓄積と社会保障	日本評論社	201612	1
2754	現代朝鮮経済	日本評論社	201709	1
2755	北東アジアの経済成長	日本評論社	201807	1
2756	一帯一路からユーラシア新世紀の道	日本評論社	201812	1
2757	「一帯一路」経済政策論	日本評論社	201907	1
2758	財政学	日本評論社	201704	1
2759	アダム・スミスとその時代	白水社	201407	1
2760	アメリカの資本主義	白水社	201609	1
2761	ケインズを読み直す	白水社	201706	1

2762	チャイナ・エコノミー	白桃書房	201802	1
2763	アメリカにおける銀行危機と連邦預金保険制度	白桃書房	201403	1
2764	証券理論モデルによるブラック・マンデーの原因究明	白桃書房	201801	1
2765	チャイナズ・スーパーバンク	原書房	201404	1
2766	財政論	培風館	201904	1
2767	資本主義の正体	PHP研究所	201501	1
2768	マルクス貨幣論概説	法政大学出版局	201612	1
2769	費用便益分析入門	法政大学出版局	201809	1
2770	世界経済の解剖学	法律文化社	201405	1
2771	格差是正と税制	法律文化社	201411	1
2772	中国経済の産業連関分析と応用一般均衡分析	法律文化社	201602	1
2773	グローバリゼーション下のイギリス経済	法律文化社	201803	1
2774	途上国を考える	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201403	1
2775	アジア産業論	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201703	1
2776	都市と農山村からみる身近な経済	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201803	1
2777	グローバル経済史	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201803	1
2778	財政と現代の経済社会	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
2779	アメリカ経済政策入門	みすず書房	201703	1
2780	中国経済史	みすず書房	201903	1
2781	地方交付税の財源保障	ミネルヴァ書房	201303	1
2782	危機と再建の比較財政史	ミネルヴァ書房	201306	1
2783	アメリカ経済財政史1929－2009	ミネルヴァ書房	201305	1
2784	グローバル・マネーフローの実証分析	ミネルヴァ書房	201404	1
2785	現代アフリカ経済論	ミネルヴァ書房	201410	1
2786	欧州財政統合論	ミネルヴァ書房	201412	1
2787	日本型ODAと財政	ミネルヴァ書房	201412	1
2788	日・EU経済連携協定が意味するものは何か	ミネルヴァ書房	201612	1
2789	オバマ政権の経済政策	ミネルヴァ書房	201611	1
2790	パキスタン財閥のファミリービジネス	ミネルヴァ書房	201703	1
2791	スコットランド啓蒙における商業社会の理念	ミネルヴァ書房	201709	1
2792	現代カリフォルニア州財政と直接民主主義	ミネルヴァ書房	201703	1
2793	ガバナンスの機構	ミネルヴァ書房	201707	1
2794	現代東アジア経済論	ミネルヴァ書房	201710	1
2795	現代中国経済論	ミネルヴァ書房	201805	1
2796	格差で読み解くグローバル経済	ミネルヴァ書房	201810	1
2797	ドイツはEUを支配するのか	ミネルヴァ書房	201805	1
2798	財政学	ミネルヴァ書房	201903	1
2799	多国間通商協定GATTの誕生プロセス	ミネルヴァ書房	201903	1
2800	独露比較農民史論の射程	未来社	201809	1
2801	財政のエッセンス	有斐閣	201509	1
2802	現代租税の理論と思想	有斐閣	201404	1
2803	日本財政の現代史. 1	有斐閣	201405	1
2804	日本財政の現代史. 3	有斐閣	201405	1
2805	日本財政の現代史. 2	有斐閣	201406	1
2806	日本の地方財政	有斐閣	201410	1
2807	大戦後資本主義の変質と展開	有斐閣	201605	1
2808	現代アメリカ経済史	有斐閣	201705	1
2809	日本地方財政史	有斐閣	201705	1
2810	実践財政学	有斐閣	201704	1
2811	経済史	有斐閣	201802	1
2812	実証から学ぶ国際経済	有斐閣	201712	1
2813	財政学をつかむ	有斐閣	201509	1
2814	私たちの国際経済 第3版	有斐閣	201304	1
2815	現代財政を学ぶ	有斐閣	201503	1
2816	テキストブック現代財政学	有斐閣	201606	1
2817	地方財政を学ぶ	有斐閣	201705	1
2818	現代アジア経済論	有斐閣	201803	1
2819	現代中国経済	有斐閣	201307	1
2820	現代ヨーロッパ経済	有斐閣	201803	1
2821	日本経済の潜在成長力と「東アジア経済圏」の形成	明石書店	201307	1
2822	韓国経済がわかる20講	明石書店	201406	1
2823	国際派バンカー井上實の回想	明石書店	201505	1
2824	ミャンマーの多角的分析	明石書店	201511	1
2825	開発なき成長の限界	明石書店	201512	1
2826	国際化のなかのスキル形成	明石書店	201905	1
2827	「新自由主義」の妖怪	亜紀書房	201809	1
2828	人びとのための資本主義	NTT出版	201308	1
2829	世界のなかの日本経済. 3	NTT出版	201309	1
2830	比較制度分析のフロンティア	NTT出版	201609	1
2831	悪い奴ほど合理的	NTT出版	201402	1
2832	2030年の世界経済	NTT出版	201407	1
2833	呉敬〔レン〕、中国経済改革への道	NTT出版	201503	1
2834	EUは危機を超えられるか	NTT出版	201610	1
2835	大分断	NTT出版	201907	1
2836	新西洋経済史講義	学文社	201603	1
2837	財政学	学文社	201603	1
2838	日本の財政と租税法	学文社	201603	1
2839	ロシア製鉄業史論	学文社	201701	1
2840	経済史の種. 1	学文社	201703	1

2841	経済史の種．２	学文社	201709	1
2842	新ヨーロッパ経済史．１　牧夫・イヌ・ヒツジ	学文社	201709	1
2843	テキスト現代日本経済史	学文社	201810	1
2844	中国の市場秩序	慶応義塾大学出版会	201302	1
2845	財政学の本質	慶応義塾大学出版会	201304	1
2846	メカニズムデザインと意思決定のフロンティア	慶応義塾大学出版会	201405	1
2847	中国の経済成長と土地・債務問題	慶応義塾大学出版会	201407	1
2848	米作農業の政策効果分析	慶応義塾大学出版会	201506	1
2849	インドネシアの農村工業	慶応義塾大学出版会	201511	1
2850	現代中国産業発展の研究	慶応義塾大学出版会	201603	1
2851	環境税の日独比較	慶応義塾大学出版会	201611	1
2852	日英経済関係史研究	慶応義塾大学出版会	201706	1
2853	アジア都市の成長戦略	慶応義塾大学出版会	201806	1
2854	資産家資本主義の生成	慶応義塾大学出版会	201901	1
2855	都市から学ぶアジア経済史	慶應義塾大学東アジア研究所(発売：慶応義塾大学出版会)	201905	1
2856	投機は経済を安定させるのか？	現代書館	201608	1
2857	ベーシックアジア経済論	晃洋書房	201308	1
2858	マクロ金融経済の基礎理論	晃洋書房	201308	1
2859	グローバルな危機の構造と日本の戦略	晃洋書房	201311	1
2860	メコン地域開発とASEAN共同体	晃洋書房	201406	1
2861	現代ミャンマーの貧困研究	晃洋書房	201410	1
2862	イギリス検認遺産目録研究	晃洋書房	201502	1
2863	東アジア新興市場と地場産業	晃洋書房	201502	1
2864	現代の国際通貨制度	晃洋書房	201503	1
2865	日本とアジアの経済成長	晃洋書房	201503	1
2866	近代イギリスの日用品流通	晃洋書房	201601	1
2867	基礎から学ぶ財政学	晃洋書房	201604	1
2868	エレメンタルマクロ経済理論	晃洋書房	201604	1
2869	AIIBの発足とASEAN経済共同体	晃洋書房	201603	1
2870	東アジアの地域経済発展と中小企業	晃洋書房	201604	1
2871	現代中国の産業と企業	晃洋書房	201610	1
2872	アジア経済の変貌とグローバル化	晃洋書房	201611	1
2873	経済統合と通商秩序の構築	晃洋書房	201704	1
2874	中国の消費社会と消費者行動	晃洋書房	201710	1
2875	スコットランド近代繊維工業の展開	晃洋書房	201703	1
2876	転換期中国の企業群像	晃洋書房	201805	1
2877	アメリカ経済論入門	晃洋書房	201803	1
2878	20世紀東アジアのポリティカルエコノミー	晃洋書房	201903	1
2879	シルクとイタリアン・ファッションの経済史	晃洋書房	201902	1
2880	東南アジアの経済発展と世界金融危機	古今書院	201403	1
2881	農業を買い支える仕組み	太田出版	201306	1
2882	資本の世界史	太田出版	201510	1
2883	アジアの経済発展と産業技術	ナカニシヤ出版	201303	1
2884	クリエイティブ経済	ナカニシヤ出版	201412	1
2885	ソブリン危機の連鎖	ナカニシヤ出版	201603	1
2886	欧州周辺資本主義の多様性	ナカニシヤ出版	201701	1
2887	マルクス『資本論』の視点で21世紀世界経済危機の深部を探る	かもがわ出版	201701	1
2888	マルクス『資本論』の方法と大混迷の世界経済	かもがわ出版	201805	1
2889	ミシンと衣服の経済史	思文閣出版	201407	1
2890	マルクスと商品語	社会評論社	201711	1
2891	宇野理論と現代株式会社	社会評論社	201712	1
2892	マルクス剰余価値論形成史	社会評論社	201808	1
2893	アメリカの国際観光経済	世界思想社	201307	1
2894	地方税の安定性	成文堂	201503	1
2895	マクロ経済分析の地平	成文堂	201701	1
2896	東アジアの国際分業と「華越経済圏」	新評論	201312	1
2897	国際産業立地論への招待	新評論	201812	1
2898	国家の行方	千倉書房	201302	1
2899	国際航空自由化研究序説	中央大学出版部	201610	1
2900	格差対応財政の新展開	中央大学出版部	201603	1
2901	フランスー経済・社会・文化の実相	中央大学出版部	201609	1
2902	世界から見た中国経済の転換	中央大学出版部	201710	1
2903	中国政治経済の構造的転換	中央大学出版部	201710	1
2904	米国の一般否認規定の法定化とその意義に関する研究	中央大学出版部	201510	1
2905	韓国石油産業と全民濟	柘植書房新社	201704	1
2906	中国モデルと格差	多賀出版	201505	1
2907	財政学の基礎	多賀出版	201603	1
2908	インドのフードシステム	筑波書房	201408	1
2909	農業雇用の地域的需給調整システム	筑波書房	201412	1
2910	国際地域開発の新たな展開	筑波書房	201610	1
2911	激動に直面する卸売市場	筑波書房	201702	1
2912	米韓FTA	筑波書房	201905	1
2913	中国の環境行財政	昭和堂(京都)	201602	1
2914	蚕糸と現代中国	京都大学学術出版会	201603	1
2915	東アジア高度成長の歴史的起源	京都大学学術出版会	201611	1
2916	計画経済の実証分析	京都大学学術出版会	201612	1
2917	市場を織る	京都大学学術出版会	201703	1
2918	エウレギオ：原経済圏と河のヨーロッパ	京都大学学術出版会	201905	1
2919	“世界の工場”への道	京都大学学術出版会	201905	1

2920	中国経済史	名古屋大学出版会	201311	1
2921	現代インド経済	名古屋大学出版会	201402	1
2922	ポンドの譲位	名古屋大学出版会	201401	1
2923	アジア経済史研究入門	名古屋大学出版会	201511	1
2924	現代中国の産業集積	名古屋大学出版会	201512	1
2925	経済成長の日本史	名古屋大学出版会	201711	1
2926	世界史のなかの産業革命	名古屋大学出版会	201712	1
2927	韓国経済発展への経路	日本経済評論社	201303	1
2928	ナチス・ドイツと資本主義	日本経済評論社	201308	1
2929	アメリカの財政と分権. 第2巻	日本経済評論社	201305	1
2930	日本鉄道史像の多面的考察	日本経済評論社	201308	1
2931	世界資本主義の景気循環	日本経済評論社	201310	1
2932	中国リスクと日本経済	日本経済評論社	201311	1
2933	激動のインド. 第3巻	日本経済評論社	201408	1
2934	アメリカの財政と分権. 第4巻	日本経済評論社	201402	1
2935	韓国水田農業の競争・協調戦略	日本経済評論社	201402	1
2936	住空間の経済史	日本経済評論社	201403	1
2937	労務管理の生成と終焉	日本経済評論社	201403	1
2938	東アジアにおける経済統合と共同体	日本経済評論社	201404	1
2939	中国の資本主義をどうみるのか	日本経済評論社	201407	1
2940	「国民所得倍増計画」を読み解く	日本経済評論社	201405	1
2941	帝国主義期イギリス海軍の経済史的分析1885～1917年	日本経済評論社	201509	1
2942	経済後進性の史的展望	日本経済評論社	201609	1
2943	IMFと世界銀行の誕生	日本経済評論社	201411	1
2944	EU経済・通貨統合とユーロ危機	日本経済評論社	201509	1
2945	植民地台湾の経済基盤と産業	日本経済評論社	201503	1
2946	柴田敬	日本経済評論社	201503	1
2947	ドイツ資本主義と観光	日本経済評論社	201512	1
2948	IMF8条国移行	日本経済評論社	201508	1
2949	社会保障の財政学	日本経済評論社	201602	1
2950	地方財政・公会計制度の国際比較	日本経済評論社	201602	1
2951	自由貿易下における農業・農村の再生	日本経済評論社	201603	1
2952	欧州統合と社会経済イノベーション	日本経済評論社	201701	1
2953	地方分権と政策評価	日本経済評論社	201703	1
2954	イギリスの都市再生とサイエンスパーク	日本経済評論社	201703	1
2955	自治体破綻の財政学	日本経済評論社	201710	1
2956	ケインズとケンブリッジのケインジアン	日本経済評論社	201711	1
2957	複合危機	日本経済評論社	201712	1
2958	韓国経済発展の始動	日本経済評論社	201802	1
2959	機械との競争	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201302	1
2960	経済史の構造と変化	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201302	1
2961	中国共産党と資本主義	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201302	1
2962	日米金融交渉の真実	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
2963	バランスシートで読みとく世界経済史	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
2964	中国経済の故郷を歩く	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
2965	赤字の民主主義	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201411	1
2966	市場・国家・資本主義	批評社	201801	1
2967	台頭する「ポスト華南経済圏」	芙蓉書房出版	201704	1
2968	消費税ほど公平な税はない	文真堂	201301	1
2969	ASEAN経済共同体と日本	文真堂	201312	1
2970	入門世界の経済	文真堂	201303	1
2971	日本・モンゴルEPAの研究	文真堂	201303	1
2972	アジア開発経済論	文真堂	201311	1
2973	東南アジアのエネルギー	文真堂	201407	1
2974	東アジア経済と労働移動	文真堂	201506	1
2975	ASEAN経済統合の実態	文真堂	201509	1
2976	メガFTA時代の新通商戦略	文真堂	201507	1
2977	現代ASEAN経済論	文真堂	201509	1
2978	中ロの石油・ガス協力	文真堂	201602	1
2979	新・アジア経済論	文真堂	201602	1
2980	ASEAN経済新時代と日本	文真堂	201602	1
2981	2020年に挑む中国	文真堂	201607	1
2982	TPPの期待と課題	文真堂	201610	1
2983	躍動・陸のASEAN、南部経済回廊の潜在力	文真堂	201702	1
2984	変わる北東アジアの経済地図	文眞堂	201707	1
2985	ASEAN経済共同体の創設と日本	文真堂	201611	1
2986	中国経済を読み解く	文真堂	201701	1
2987	グローバル・エコノミーの論点	文真堂	201702	1
2988	検証・アジア経済	文真堂	201704	1
2989	フランスはなぜショックに強いのか	文眞堂	201706	1
2990	持続可能な開発目標(SDGs)と開発資金	文眞堂	201706	1
2991	EUの危機と再生	文眞堂	201708	1
2992	フランスのラグジュアリー産業	文眞堂	201708	1
2993	中国経済の新時代	文眞堂	201711	1
2994	「ドル化」政策の検証	文眞堂	201804	1
2995	危機の中のEU経済統合	文眞堂	201803	1
2996	ヨーロッパ経済とユーロ	文眞堂	201804	1
2997	米国通商政策リスクと対米投資・貿易	文眞堂	201808	1
2998	ASEANの多国籍企業	文眞堂	201811	1

2999	アメリカ金融仲介システムの動態	文眞堂	201901	1
3000	ASEANの新輸出大国ベトナム	文眞堂	201812	1
3001	EU経済入門	文眞堂	201903	1
3002	ヨーロッパ経済の基礎知識. 2020	文眞堂	201904	1
3003	北朝鮮経済体制の変化	北海道大学出版会	201312	1
3004	東ドイツ工業管理史論	北海道大学出版会	201701	1
3005	ウィリアム・ペティの租税論	八千代出版	201408	1
3006	新国際経済論	八千代出版	201704	1
3007	財政学入門	八千代出版	201804	1
3008	基本マクロ経済理論	八千代出版	201803	1
3009	近世諸藩における財政改革　燎原編	八千代出版	201906	1
3010	中国・社会主義市場経済と国有企業の研究	八朔社	201702	1
3011	韓国の財政と地方財政	横浜市立大学学術研究会(発売：春風社)	201509	1
3012	中国興業銀行の崩壊と再建	春風社	201712	1
3013	《アジア》、例外としての新自由主義	作品社	201308	1
3014	ケインズは、《今》、なぜ必要か？	作品社	201402	1
3015	2023年の中国	作品社	201505	1
3016	ユダヤ人、世界と貨幣	作品社	201502	1
3017	資本主義の革命家ケインズ	作品社	201408	1
3018	不当な債務	作品社	201708	1
3019	ASEANの統合と開発	作品社	201703	1
3020	世界経済危機と発展の構図	関西学院大学出版会	201310	1
3021	日本財政における世代間格差の評価	関西学院大学出版会	201812	1
3022	ロシア綿業発展の契機	知泉書館	201402	1
3023	北朝鮮経済史1910－60	知泉書館	201611	1
3024	穀物の経済思想史	知泉書館	201710	1
3025	東アジアの持続的な経済発展と環境政策	渓水社(広島)	201309	1
3026	明治前期予算制度史	丸善プラネット(発売：丸善出版)	201612	1
3027	東アジアのクリエイティヴ産業	森話社	201507	1
3028	中国経済とビジネスがわかる本	大学教育出版	201805	1
3029	企業会計で読む国の財政	創英社(三省堂書店)	201901	1
3030	現代アメリカ国債管理政策史	関西大学出版部	201412	1
3031	東アジア経済・産業のダイナミクス	関西大学出版部	201503	1
3032	両大戦間期の日英経済関係の諸側面	関西大学出版部	201603	1
3033	中国の資源税	京都大学学術出版会	201503	1
3034	マルクス派最適成長論	京都大学学術出版会	201302	1
3035	ラテンアメリカ所得格差論	国際書院	201808	1
3036	中国の産業発展とイノベーション政策	専修大学出版局	201802	1
3037	演習財政学 第2版	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201304	1
3038	財政学 第4版	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201303	1
3039	財政学入門	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201307	1
3040	コンパクト財政学 第2版	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201309	1
3041	コア・テキスト財政学	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201603	1
3042	財政学15講	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201801	1
3043	アジアの情報分析大事典	西村書店(新潟)	201309	1
3044	中国対外経済戦略のリアリティー	麗澤大学出版会(発売：広池学園事業部)	201703	1
3045	ユーロ危機	藤原書店	201302	1
3046	転換期のアジア資本主義	藤原書店	201404	1
3047	グリーンディール	藤原書店	201404	1
3048	多国間交渉における合意形成プロセス	農林統計出版	201309	1
3049	中国の労働市場と職業訓練	農林統計出版	201602	1
3050	日本茶の近代史	蒼天社出版	201707	1
3051	アジアの「農」日本の「農」	書籍工房早山	201309	1
3052	タイ中小企業政策と日本	書籍工房早山	201610	1
3053	マルクス抜粋ノートからマルクスを読む	桜井書店(文京区本郷)	201310	1
3054	家事労働とマルクス剰余価値論	桜井書店(文京区本郷)	201410	1
3055	サービス商品論	桜井書店(文京区本郷)	201610	1
3056	資本論草稿にマルクスの苦闘を読む	桜井書店(文京区本郷)	201811	1
3057	中国地域経済データブック	科学出版社東京	201402	1
3058	転換を模索する中国	科学出版社東京	201506	1
3059	イラスト講義　世界経済	一色出版(発売：悠書館)	201805	1
3060	中東アラブ企業の海外進出	岩波書店	201302	1
3061	ぼくとビル・ゲイツとマイクロソフト	講談社	201302	1
3062	ビッグデータの正体	講談社	201305	1
3063	職場における性別ダイバーシティの心理的影響	東京大学出版会	201901	1
3064	チャイナ・リスクといかに向きあうか	東京大学出版会	201603	1
3065	テクノロジー・スタートアップが未来を創る	東京大学出版会	201712	1
3066	中国保険業における開放と改革	御茶の水書房	201502	1
3067	中国中小企業の起業・経営・人材管理	勁草書房	201411	1
3068	中国の産業はどのように発展してきたか	勁草書房	201307	1
3069	中国の金融制度	勁草書房	201307	1
3070	東アジア液晶パネル産業の発展	勁草書房	201404	1
3071	アメリカ企業には就業規則がない	国書刊行会	201309	1
3072	百貨店とは	国書刊行会	201612	1
3073	働く人が知っておきたいビジネス倫理	産業能率大学出版部	201503	1
3074	入門会社学のススメ	税務経理協会	201504	1
3075	トヨタの躍進と人事労務管理	税務経理協会	201603	1
3076	踊る大談合	清文社	201504	1
3077	ダイナミック・ケイパビリティ戦略	ダイヤモンド社	201303	1

3078	アジア最強の経営を考える	ダイヤモンド社	201308	1
3079	史上最大の決断	ダイヤモンド社	201405	1
3080	経営はデザインそのものである	ダイヤモンド社	201403	1
3081	ドラッカー入門 新版	ダイヤモンド社	201408	1
3082	ハーバード・ビジネス・レビューBEST10論文	ダイヤモンド社	201409	1
3083	フロネシス．12号 第3の産業革命	ダイヤモンド社	201411	1
3084	ALLIANCE	ダイヤモンド社	201507	1
3085	ビジネスの基礎知識50	ダイヤモンド社	201603	1
3086	イノベーションの教科書	ダイヤモンド社	201809	1
3087	ジャスト・スタート	阪急コミュニケーションズ	201308	1
3088	クラウドストーミング	阪急コミュニケーションズ	201402	1
3089	ドラッカーと論語	東洋経済新報社	201407	1
3090	イノベーターたちの日本史	東洋経済新報社	201705	1
3091	図解ASEANの実力を読み解く	東洋経済新報社	201401	1
3092	環境でこそ儲ける	東洋経済新報社	201303	1
3093	ユーザーイノベーション	東洋経済新報社	201310	1
3094	欧米・新興国・日本16カ国50社のグローバル市場参入戦略	東洋経済新報社	201312	1
3095	自然資本経営のすすめ	東洋経済新報社	201411	1
3096	「好き嫌い」と才能	東洋経済新報社	201605	1
3097	現場論	東洋経済新報社	201411	1
3098	金融中国語入門	東洋経済新報社	201412	1
3099	仮想通貨	東洋経済新報社	201506	1
3100	最新スポーツビジネスの基礎	同文館出版	201612	1
3101	21世紀のICT多国籍企業	同文館出版	201403	1
3102	ビジネスを学ぶ基礎ゼミナール	同文館出版	201503	1
3103	ケースで学ぶケーススタディ	同文館出版	201504	1
3104	サービス・ドミナント・ロジックの発想と応用	同文館出版	201607	1
3105	国際分業のメカニズム	同文舘出版	201811	1
3106	ビジネスと教養	同文館出版	201403	1
3107	インドネシアはポスト・チャイナとなるのか	同文館出版	201805	1
3108	中国ビジネスを理解する	中央経済社	201312	1
3109	寄り添う力	碩学舎(発売：中央経済社)	201402	1
3110	グローバル・ブランディング	碩学舎(発売：中央経済社)	201403	1
3111	英文ビジネス・メールの作法	中央経済社	201407	1
3112	イノベーションの法則性	中央経済社	201506	1
3113	オペレーションズマネジメント	中央経済社	201504	1
3114	ものづくり改善入門	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201705	1
3115	デジタル価値連鎖のメカニズム	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
3116	すらすら物流管理	中央経済社	201310	1
3117	日本型第4次ものづくり産業革命	日刊工業新聞社	201506	1
3118	なぜ、日本の製造業はソリューションビジネスで成功しないのか？	日刊工業新聞社	201609	1
3119	中小企業のマクロ・パフォーマンス	日本経済新聞出版社	201410	1
3120	小さな会社を強くするブランドづくりの教科書	日本経済新聞出版社	201309	1
3121	経営はだれのものか	日本経済新聞出版社	201401	1
3122	ケースで解明ITを活かすものづくり	日本経済新聞出版社	201501	1
3123	イノベーションの誤解	日本経済新聞出版社	201503	1
3124	IoT入門	日本経済新聞出版社	201607	1
3125	ROE最貧国日本を変える	日本経済新聞出版社	201412	1
3126	激震原油安経済	日本経済新聞出版社	201505	1
3127	世界のエリートが学ぶマクロ経済入門	日本経済新聞出版社	201601	1
3128	ドラッカー教養としてのマネジメント	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201303	1
3129	ロシア企業の組織と経営	日本評論社	201810	1
3130	アジアにおける市場性と産業競争力	日本評論社	201301	1
3131	ヒューマン・エレメント・アプローチ．個人編	白桃書房	201410	1
3132	ヒューマン・エレメント・アプローチ．組織編	白桃書房	201410	1
3133	コーポレートベンチャリング新時代	白桃書房	201311	1
3134	アジアのコーポレート・ガバナンス改革	白桃書房	201404	1
3135	俊敏・積極果敢なタイガー経営の秘密	白桃書房	201408	1
3136	新興国における人事労務と現地経営	白桃書房	201511	1
3137	安室憲一の国際ビジネス入門	白桃書房	201905	1
3138	情報システムを成功に導く経営者の支援行動	白桃書房	201307	1
3139	台湾エレクトロニクス産業のものづくり	白桃書房	201405	1
3140	中国製造業の基盤形成	白桃書房	201503	1
3141	中国物流産業論	白桃書房	201401	1
3142	中国流通のダイナミズム	白桃書房	201304	1
3143	アメリカにおける外国投資の歴史	ミネルヴァ書房	201607	1
3144	中国における医療保障改革	ミネルヴァ書房	201404	1
3145	日本の「いい会社」	ミネルヴァ書房	201704	1
3146	コミュニティー・キャピタル	有斐閣	201606	1
3147	日本商業史	有斐閣	201709	1
3148	グリーン・バリュー経営への大転換	NTT出版	201307	1
3149	倫理の死角	NTT出版	201309	1
3150	マズローが伝えたかったこと	センゲージラーニング(発売：金子書房)	201304	1
3151	新・実学への道	学文社	201701	1
3152	サポタージュ・マニュアル	北大路書房	201507	1
3153	ハロルド・ヴォーゲルのエンタテインメント・ビジネス	慶応義塾大学出版会	201310	1
3154	ナポレオンの直観	慶応義塾大学出版会	201506	1
3155	日本発モノづくり	晃洋書房	201406	1
3156	「やりがいのある仕事」と「働きがいのある職場」	晃洋書房	201704	1

3157	リゾート開発と鉄道財閥秘史	彩流社	201412	1
3158	インテンション・エコノミー	翔泳社	201303	1
3159	世界でいちばん大切にしたい会社	翔泳社	201404	1
3160	日本企業の進化論	翔泳社	201403	1
3161	いま改めて読む、ドラッカー『現代の経営』	東信堂	201404	1
3162	中国発グローバル企業の実像	千倉書房	201511	1
3163	メガ・ベンチャーズ・イノベーション	千倉書房	201810	1
3164	韓国の国際ビジネス	中央大学出版部	201303	1
3165	中国における企業文化の変容	中央大学出版部	201510	1
3166	企業はなぜ海外へ出てゆくのか	日本経済評論社	201409	1
3167	アメリカIT産業のサービス化	日本経済評論社	201706	1
3168	日経エコロジー厳選環境・CSRキーワード事典	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
3169	ピーター・ドラッカー　マーケターの罪と罰	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
3170	グローバルプロフェッショナルの基礎知識	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201308	1
3171	ハーバード・ビジネススクールが教える顧客サービス戦略	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201310	1
3172	日本を強くする企業コード	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201307	1
3173	エネルギー改革が日本を救う	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201406	1
3174	日本企業が社員に「希望」を与えた時代	七つ森書館	201706	1
3175	風狂が企業を変える！	芙蓉書房出版	201307	1
3176	ASEANシフトが進む日系企業	文真堂	201408	1
3177	ホンダ生産システム	文真堂	201310	1
3178	多国籍企業の変革と伝統	文真堂	201305	1
3179	バランシングの経営管理・経営戦略と生産システム	文真堂	201404	1
3180	欧州新興市場国への日系企業の進出	文真堂	201412	1
3181	ドラッカー	文真堂	201410	1
3182	縁と粋の経営	文真堂	201501	1
3183	中国市場と日中台ビジネスアライアンス	文真堂	201410	1
3184	学生のためのHRM入門	文真堂	201411	1
3185	アジアの企業間競争	文真堂	201504	1
3186	チェコの体制転換プロセスと直接投資	文真堂	201503	1
3187	国際運送書類の歴史的変遷と電子化への潮流	文真堂	201503	1
3188	日本企業のアジアFTA活用戦略	文真堂	201602	1
3189	新興国市場の特質と新たなBOP戦略	文真堂	201610	1
3190	現代中国のICT多国籍企業	文真堂	201703	1
3191	中国人消費者の行動分析	文真堂	201703	1
3192	セル生産システムの自律化と統合化	文眞堂	201709	1
3193	中国の上場会社と大株主の影響力	文眞堂	201709	1
3194	「国民食」から「世界食」へ	文眞堂	201710	1
3195	熟練・分業と生産システムの進化	文眞堂	201710	1
3196	東アジアにおける製造業の企業内・企業間の知識連携	文眞堂	201803	1
3197	19世紀のドイツにおける工場の経営に関する文献史の研究	文眞堂	201808	1
3198	中国創造大国への道	文眞堂	201806	1
3199	中国企業における組織と個人の関係	八千代出版	201511	1
3200	時間を取り戻す	旬報社	201603	1
3201	イギリス化学産業の国際展開	論創社	201512	1
3202	戦前大阪の鉄道とデパート	東方出版(大阪)	201411	1
3203	フェアトレードのおかしな真実	英治出版	201308	1
3204	未来のイノベーターはどう育つのか	英治出版	201405	1
3205	フレームを変えると、世界が変わる	関西学院大学出版会	201412	1
3206	急変する世界下のエンプロイアビリティ	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201804	1
3207	業績連動型報酬の虚実	大学教育出版	201311	1
3208	トヨタ生産方式大全	大学教育出版	201503	1
3209	ジャスト・イン・タイム実現のための段取り替え短縮法	大学教育出版	201507	1
3210	なぜ「健康経営」で会社が変わるのか	法研	201806	1
3211	ワーク・ライフ・バランスを実現する職場	大阪大学出版会	201702	1
3212	中国の企業間信用	京都大学学術出版会	201511	1
3213	変化する中国の小売業	専修大学出版局	201502	1
3214	中国におけるドラッグストア発展のダイナミクス	専修大学出版局	201902	1
3215	シェアしたがる心理	宣伝会議	201710	1
3216	女性と求人情報	宣伝会議	201808	1
3217	市場と会計	春秋社	201907	1
3218	壁を越える扉を開く	ダイヤモンド社	201503	1
3219	連単分離の会計システム	法政大学出版局	201809	1
3220	財政の健全化と公会計改革	関西大学出版部	201803	1
3221	ファーマゲドン	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201502	1
3222	目指すな、求めるな100%	大学教育出版	201302	1
3223	WTO体制下の中国農業・農村問題	東京大学出版会	201708	1
3224	里山発電	ダイヤモンド社	201410	1
3225	減反廃止	日本経済新聞出版社	201507	1
3226	コメをやめる勇気	日本経済新聞出版社	201501	1
3227	伊那谷の地域農業システム	筑波書房	201503	1
3228	中国国有農場の変貌	筑波書房	201510	1
3229	アグロフュエル・ブーム下の米国エタノール産業と穀作農業の構造変化	筑波書房	201603	1
3230	現代ドイツの家族農業経営	筑波書房	201603	1
3231	ニュージーランドのワイン産業	筑波書房	201704	1
3232	米政策改革による水田農業の変貌と集落営農	筑波書房	201703	1
3233	食と農のサバイバル戦略	昭和堂(京都)	201403	1
3234	産業化する中国農業	名古屋大学出版会	201709	1
3235	現代農政の財政分析	東北大学出版会	201311	1

3236	激動の時代と日本農業の活路	東京農業大学出版会	201412	1
3237	日本農業における企業者活動	農林統計出版	201409	1
3238	農協論再考	農林統計出版	201411	1
3239	EUの農協	農林統計出版	201503	1
3240	農と村とその将来	農林統計出版	201504	1
3241	基礎からはじめる職場のメンタルヘルス	大修館書店	201707	1
3242	産業医ガイド	日本医事新報社	201603	1
3243	ストレスチェック導入・運用サクセスガイド	メディカ出版	201601	1
3244	今日からできる障害者雇用	弘文堂	201602	1
3245	ここが知りたい職場のメンタルヘルスケア	南山堂	201603	1
3246	労働時間制度改革	中央経済社	201502	1
3247	資金調達ハンドブック	商事法務	201712	1
3248	シリコンバレー発アルゴリズム革命の衝撃	朝日新聞出版	201609	1
3249	P&G式「勝つために戦う」戦略	朝日新聞出版	201309	1
3250	世界を変える思考力を養うオックスフォードの教え方	朝日新聞出版	201407	1
3251	成長戦略が日本を滅ぼす	朝日新聞出版	201502	1
3252	ものづくり2．0	KADOKAWA	201507	1
3253	資本主義こそが究極の革命である	KADOKAWA	201506	1
3254	伝説の外資トップが明かす勝ち残る人財の原理原則	KADOKAWA	201311	1
3255	USJのジェットコースターはなぜ後ろ向きに走ったのか？	KADOKAWA	201402	1
3256	ウェルチに学んだ勝ち組と負け組の分かれ目	講談社	201309	1
3257	白洲次郎に学ぶビジネスの教科書	講談社	201506	1
3258	職場の人間科学	早川書房	201405	1
3259	アジアビジネス成功への道	産業能率大学出版部	201606	1
3260	高齢者が働くということ	ダイヤモンド社	201404	1
3261	反脆弱性	ダイヤモンド社	201706	1
3262	世界を動かす消費者たち	ダイヤモンド社	201401	1
3263	石油の帝国	ダイヤモンド社	201412	1
3264	人と企業はどこで間違えるのか？	ダイヤモンド社	201412	1
3265	民法大改正ガイドブック	ダイヤモンド社	201507	1
3266	パーソナルデータの衝撃	ダイヤモンド社	201502	1
3267	もし高校野球の女子マネージャーがドラッカーの『イノベーションと企業家精神』を読んだら	ダイヤモンド社	201512	1
3268	働きかたの未来	ダイヤモンド社	201511	1
3269	陸に上がった日立造船	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201307	1
3270	コンベンションビジネス	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201312	1
3271	潜在ワーカーが日本を豊かにする	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201507	1
3272	最適生産とは何か	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201606	1
3273	ハーバードはなぜ日本の東北で学ぶのか	ダイヤモンド社	201608	1
3274	ありえない決断	阪急コミュニケーションズ	201310	1
3275	ウォートン・スクール　ゲーミフィケーション集中講義	阪急コミュニケーションズ	201312	1
3276	リバース・イノベーション2．0	CCCメディアハウス	201412	1
3277	やっぱりアメリカ経済を学びなさい	東洋経済新報社	201306	1
3278	魂の経営	東洋経済新報社	201311	1
3279	永続企業を創る！戦略バランスとレバレッジ会計マネジメント	同文舘出版	201501	1
3280	転がす技術	日刊工業新聞社	201307	1
3281	千葉大発ベンチャービジネス実践論	日刊工業新聞社	201504	1
3282	続・なぜ、企業は不祥事を繰り返すのか	日刊工業新聞社	201711	1
3283	リーダーの本棚	日本経済新聞出版社	201602	1
3284	稼ぐ力を取り戻せ！	日本経済新聞出版社	201306	1
3285	不本意な敗戦	日本経済新聞出版社	201310	1
3286	世界でいちばん自由な働き方	日本経済新聞出版社	201405	1
3287	人を生かす 新装版	日本経済新聞出版社	201409	1
3288	高収益企業のつくり方 新装版	日本経済新聞出版社	201409	1
3289	水リスク	日本経済新聞出版社	201508	1
3290	知財立国が危ない	日本経済新聞出版社	201502	1
3291	引き算する勇気	日本経済新聞出版社	201509	1
3292	悪いヤツほど出世する	日本経済新聞出版社	201606	1
3293	さらばカリスマ	日本経済新聞出版社	201606	1
3294	ビジネス名著大全	日本経済新聞出版社	201711	1
3295	激流アジアマネー	日本経済新聞出版社	201506	1
3296	ブロックチェーン革命	日本経済新聞出版社	201701	1
3297	わかりやすい現地に寄り添うアジアビジネスの教科書	白桃書房	201506	1
3298	グローバル・エリートの条件	PHP研究所	201502	1
3299	ビッグデータ・アナリティクス時代の日本企業の挑戦	翔泳社	201307	1
3300	決算書から読み解くビジネスモデル分析術	翔泳社	201503	1
3301	バリュー・プロポジション・デザイン	翔泳社	201504	1
3302	国際ビジネス英和活用辞典	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201505	1
3303	東芝粉飾の原点	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
3304	ビジネスプロフェッショナルの教科書	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201311	1
3305	会社が消えた日	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201405	1
3306	シリコンバレー最強の仕組み	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201407	1
3307	スイスの凄い競争力	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201411	1
3308	そうじ資本主義	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201508	1
3309	ビジネスブロックチェーン	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201610	1
3310	今より高く売る！小さな会社のブランドづくり	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
3311	知られざる職種アグリゲーター	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
3312	どんな会社も生まれ変わる	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201308	1
3313	日本電産永守重信、世界一への方程式	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201310	1
3314	カルロス・ゴーン　リーダーシップ論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201311	1

3315	美崎栄一郎のヒットの謎解き	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201409	1
3316	ビジネスに効く最強の「読書」	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201406	1
3317	あなたの会社が理不尽な理由	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201605	1
3318	レジリエンスビルディング	英治出版	201404	1
3319	ビジネスを変える「ゲームニクス」	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
3320	食の信頼問題の実践解	農林統計出版	201609	1
3321	“ひとり出版社”という働きかた	河出書房新社	201507	1
3322	「働く」ことについての本当に大切なこと	白桃書房	201903	1
3323	知識社会で活躍しよう	社会評論社	201403	1
3324	世界のなかの日本経済. 4	NTT出版	201409	1
3325	「失われた20年」を超えて	NTT出版	201507	1
3326	貿易自由化の理念と現実	NTT出版	201512	1
3327	世界のなかの日本経済	NTT出版	201503	1
3328	日本経済低成長からの脱却	NTT出版	201903	1
3329	シェール革命	エヌ・ティー・エス	201401	1
3330	日本経済の新しい見方	きんざい	201712	1
3331	金融緩和で日本は破綻する	ダイヤモンド社	201301	1
3332	めちゃくちゃ売れてるマネー誌ダイヤモンドザイが作った世界で一番わかりやすいニッポンの論点10	ダイヤモンド社	201308	1
3333	「超」情報革命が日本経済再生の切り札になる	ダイヤモンド社	201511	1
3334	グローバリズムと北海道経済	ナカニシヤ出版	201403	1
3335	日本経済の常識	ナカニシヤ出版	201405	1
3336	日本の企業統治と雇用制度のゆくえ	ナカニシヤ出版	201403	1
3337	日本の経済思想	ぺりかん社	201602	1
3338	コンテンツ産業論	ボーンデジタル	201409	1
3339	福島に農林漁業をとり戻す	みすず書房	201503	1
3340	漁業と震災	みすず書房	201303	1
3341	変貌する日本のコンテンツ産業	ミネルヴァ書房	201310	1
3342	学歴主義と労働社会	ミネルヴァ書房	201411	1
3343	近代日本の労務供給請負業	ミネルヴァ書房	201504	1
3344	原発事故後のエネルギー供給からみる日本経済	ミネルヴァ書房	201607	1
3345	家内労働と在宅ワークの戦後日本経済	ミネルヴァ書房	201802	1
3346	はじめよう、お金の地産地消	英治出版	201707	1
3347	美味しい田舎のつくりかた	学芸出版社(京都)	201409	1
3348	強い地元企業をつくる	学芸出版社(京都)	201805	1
3349	攻略！！日本経済 改訂版	学文社	201501	1
3350	テキスト日本経済	学文社	201603	1
3351	現代日本の企業・経済・社会	学文社	201904	1
3352	クリエイティブビジネス論	学文社	201708	1
3353	データサイエンス／AI／IoT時代におけるプロダクト・イノベーションの普及構造	学文社	201808	1
3354	地方創生20の提言	関西学院大学出版会	201801	1
3355	経済発展と交通・通信	関西大学出版部	201501	1
3356	戦後日本の資本利益率格差	関西大学出版部	201603	1
3357	日本経済の構造変化	岩波書店	201412	1
3358	鉄道員と身体	京都大学学術出版会	201901	1
3359	戦後日本の産業立地政策	九州大学出版会	201809	1
3360	韓国映像コンテンツ産業の成長と国際流通	慶応義塾大学出版会	201302	1
3361	運輸・交通インフラと民力活用	慶応義塾大学出版会	201407	1
3362	総合研究現代日本経済分析. 5	慶応義塾大学出版会	201311	1
3363	都市・地域・不動産の経済分析	慶応義塾大学出版会	201403	1
3364	北海道経済の多面的分析	慶応義塾大学出版会	201408	1
3365	日本経済史1600－2015	慶応義塾大学出版会	201704	1
3366	人手不足なのになぜ賃金が上がらないのか	慶応義塾大学出版会	201704	1
3367	歴史としての大衆消費社会	慶応義塾大学出版会	201708	1
3368	総合研究日本のタクシー産業	慶応義塾大学出版会	201707	1
3369	東京大都市圏郊外の変化とオフィス立地	古今書院	201602	1
3370	地域経済論入門	古今書院	201408	1
3371	近代台湾における貿易と産業	御茶の水書房	201402	1
3372	現代日本の景気循環と経済危機	御茶の水書房	201410	1
3373	「21世紀日本型」構造改革試論	弘文堂	201411	1
3374	地方圏の時代	晃洋書房	201304	1
3375	名古屋経済圏のグローバル化対応	晃洋書房	201310	1
3376	エコロジーとコモンズ	晃洋書房	201405	1
3377	島嶼経済とコモンズ	晃洋書房	201503	1
3378	日米経済の資金循環モデル	晃洋書房	201602	1
3379	地域経済分析ハンドブック	晃洋書房	201603	1
3380	日本経済の軌跡と飛躍	晃洋書房	201706	1
3381	グローバル化の光と影	晃洋書房	201811	1
3382	日経連の賃金政策	晃洋書房	201902	1
3383	スポーツ産業論	晃洋書房	201811	1
3384	何が「地方」を起こすのか	国書刊行会	201612	1
3385	貨幣・勤労・代理人	左右社	201708	1
3386	ジャパナイゼーション	作品社	201603	1
3387	日本のアルミニウム産業	三重大学出版会	201601	1
3388	コミュニティーバス・デマンド交通	鹿島出版会	201707	1
3389	日本自動車産業グローバル化の新段階と自動車部品・関連中小企業	社会評論社	201604	1
3390	日本自動車産業の海外生産・深層現調化とグローバル調達体制の変化	社会評論社	201703	1
3391	日中比較産業史	春風社	201602	1
3392	国際日本経済論	昭和堂(京都)	201502	1
3393	イノベーション戦略と日本経済	昭和堂(京都)	201907	1

3394	入門日本経済論	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201403	1
3395	日本経済論15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201901	1
3396	日本経済の構造的危機を読み解く	新日本出版社	201402	1
3397	空洞化と属国化	新日本出版社	201709	1
3398	東日本大震災と地域産業復興. 4(2013. 9. 11～2014. 9. 11)「所得、雇用、暮らし」を支える	新評論	201412	1
3399	「地方創生」時代の中小都市の挑戦	新評論	201704	1
3400	東日本大震災と地域産業復興. 3(2012. 8. 31～2013. 9. 11)「人と暮らしと仕事」の未来	新評論	201312	1
3401	外需時代の日本産業と中小企業	新評論	201509	1
3402	人口減少化における地域経済の再生	新評論	201603	1
3403	鹿児島地域産業の未来	新評論	201304	1
3404	生き続ける300年の織りモノづくり	新評論	201310	1
3405	6次産業化と中山間地域	新評論	201405	1
3406	「地方消滅」を超えて	新評論	201508	1
3407	福島の被災中小企業の行方	新評論	201603	1
3408	地域発「新たな方程式」の創出	新評論	201606	1
3409	メイド・イン・トーキョー	新評論	201903	1
3410	京都からみた、日本の老舗、世界の老舗	新評論	201903	1
3411	地域創生の産業システム	水曜社	201502	1
3412	現代産業論	水曜社	201711	1
3413	杞柳産業の盛衰 新版	成文堂	201309	1
3414	先端産業を創りつづける知恵と技	成文堂	201410	1
3415	日本経済の再生とサービス産業	青木書店	201402	1
3416	PR視点のインバウンド戦略	宣伝会議	201611	1
3417	アベノミクスと日本経済のゆくえ	専修大学出版局	201704	1
3418	日中電力産業の規制改革	早稲田大学出版部	201809	1
3419	産業組織研究	早稲田大学出版部	201901	1
3420	何が日本経済の本当の問題か	多賀出版	201506	1
3421	日本経済と過疎地域の再生	大学教育出版	201410	1
3422	これならわかる金融経済 第3版	大月書店	201309	1
3423	日本ファイバー興亡史	大阪公立大学共同出版会	201702	1
3424	野菜消費の新潮流	筑波書房	201607	1
3425	新自由主義下の地域・農業・農協	筑波書房	201402	1
3426	日本経済論	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3427	公共インフラと地域振興	中央経済社	201503	1
3428	地域再生のための経営と会計	中央経済社	201404	1
3429	地域産業の永続性	中央経済社	201407	1
3430	地方創生への挑戦	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
3431	日本社会の活力再構築	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3432	関西経済の構造分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3433	経済が競争でない時代	中央公論新社	201812	1
3434	日本経済の再生と新たな国際関係	中央大学出版部	201602	1
3435	プロダクト・イノベーションの経済分析	東京大学出版会	201402	1
3436	日本経済変革期の金融と企業行動	東京大学出版会	201409	1
3437	日本経済の持続的成長	東京大学出版会	201603	1
3438	検証アベノミクス「新三本の矢」	東京大学出版会	201806	1
3439	日本経済長期低迷の構造	東京大学出版会	201904	1
3440	研究開発機能の空間的分業	東京大学出版会	201802	1
3441	簿記・経営分析の基礎	税務経理協会	201304	1
3442	工業簿記・原価計算演習	税務経理協会	201505	1
3443	複式簿記のサイエンス	税務経理協会	201512	1
3444	簿記概論	税務経理協会	201512	1
3445	初歩から学ぶ簿記・経営分析	税務経理協会	201604	1
3446	簿記システム論	税務経理協会	201604	1
3447	工業簿記・原価計算の基礎	税務経理協会	201705	1
3448	簿記学	税務経理協会	201711	1
3449	挫折しない簿記入門	清文社	201712	1
3450	基本簿記用語辞典 6訂版	同文舘出版	201309	1
3451	簿記の基本を学ぶ	同文舘出版	201603	1
3452	簿記の技法とシステム	同文舘出版	201703	1
3453	例解上級簿記	同文舘出版	201308	1
3454	現代企業簿記の基礎	同文舘出版	201703	1
3455	簿記が基礎からわかる本	同文舘出版	201901	1
3456	初級簿記会計	中央経済社	201304	1
3457	テキスト初級簿記 第2版	中央経済社	201304	1
3458	入門テキスト商業簿記	中央経済社	201404	1
3459	簿記はじめの一歩	中央経済社	201401	1
3460	農業発展に向けた簿記の役割	中央経済社	201402	1
3461	現代簿記の原理	中央経済社	201403	1
3462	テキスト上級簿記	中央経済社	201504	1
3463	基本簿記論	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3464	日本における農業簿記の研究	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3465	現場で使える簿記・会計	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3466	簿記入門テキスト	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3467	レクチャー初級簿記	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
3468	初級簿記テキスト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3469	入門簿記のエッセンス	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3470	ビジネスセンスが身につく簿記	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
3471	簿記と帳簿組織の機能	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
3472	基本簿記教室	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1

3473	新版基本簿記論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3474	スタディガイド基本簿記	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3475	はじめての簿記・会計学教室	中央経済社	201303	1
3476	会計学・簿記入門	白桃書房	201904	1
3477	初級簿記	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201603	1
3478	簿記会計のエッセンス	晃洋書房	201603	1
3479	簿記入門 第2版	森山書店	201404	1
3480	エッセンス簿記会計 第10版	森山書店	201404	1
3481	エッセンス簿記会計	森山書店	201904	1
3482	簿記教育上の諸問題	関西学院大学出版会	201503	1
3483	灯台の簿記	麗澤大学出版会(発売:広池学園事業部)	201804	1
3484	ゼロからスタート簿記入門	税務経理協会	201804	1
3485	簿記の思考と技法	森山書店	201804	1
3486	エッセンス簿記会計:初歩から納税申告書作成・財務諸表分析まで	森山書店	201804	1
3487	世の中の真実がわかる!明解会計学入門	あさ出版	201804	1
3488	会計学の誕生:複式簿記が変えた世界	岩波書店	201711	1
3489	国際ルールの形成メカニズム	中央経済社	201304	1
3490	学校法人会計のすべて	税務経理協会	201603	1
3491	企業間管理と管理会計	税務経理協会	201801	1
3492	会計グローバリズムの崩壊	税務経理協会	201904	1
3493	変革期日本労務監査	税務経理協会	201903	1
3494	学校法人会計入門	税務経理協会	201904	1
3495	管理会計	同文舘出版	201903	1
3496	会計の歴史探訪	同文舘出版	201407	1
3497	時間管理会計論	同文舘出版	201511	1
3498	財務会計の基本を学ぶ	同文舘出版	201803	1
3499	学校法人会計実務詳解ハンドブック	同文舘出版	201606	1
3500	近代日本鉄道会計史	同文舘出版	201901	1
3501	病院管理会計	中央経済社	201311	1
3502	銀行の不良債権処理と会計・監査	中央経済社	201507	1
3503	経営に活かす戦略会計	中央経済社	201507	1
3504	ゼロからはじめる英文会計入門	中央経済社	201511	1
3505	ものづくり企業の管理会計	中央経済社	201604	1
3506	管理会計の理論と実務	中央経済社	201603	1
3507	保守主義のジレンマ	中央経済社	201603	1
3508	原子力発電と会計制度	中央経済社	201603	1
3509	会計職業倫理の基礎知識	中央経済社	201604	1
3510	非営利組織体財務報告論	中央経済グループパブリッシング	201603	1
3511	学校会計入門	中央経済グループパブリッシング	201607	1
3512	企業会計におけるリスクマネジメント	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3513	販売費及び一般管理費の理論と実証	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201706	1
3514	プラクティカル管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
3515	会計の再生	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
3516	美術の会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
3517	セルフ・イノベーションの管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201712	1
3518	ケース管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201711	1
3519	企業グループの管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201712	1
3520	会計研究者として活躍する女性たち	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
3521	リース会計制度の経済分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3522	日本企業の予算管理の実態	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
3523	非営利組織会計の実証分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3524	事例研究アメーバ経営と管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3525	研究開発費の会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3526	組織再編会計ハンドブック	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201808	1
3527	図解でスッキリ収益認識の会計入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3528	図解でスッキリ仮想通貨の会計とブロックチェーンのしくみ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3529	強い会社をつくる「バランス会計」入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3530	海外取引で使える会計・税務用語辞典	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201812	1
3531	会計社会学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3532	組織を創るマネジメント・コントロール	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201902	1
3533	中小企業管理会計の理論と実践	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201901	1
3534	わかる使える学校法人会計テキスト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201905	1
3535	非営利組織における情報開示	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201902	1
3536	基礎管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3537	会計の世界史	日本経済新聞出版社	201809	1
3538	開示不正	白桃書房	201706	1
3539	減価償却制度	晃洋書房	201402	1
3540	会計と社会	中央大学出版部	201503	1
3541	江戸時代帳合法成立史の研究	森山書店	201406	1
3542	ABCのコア	森山書店	201502	1
3543	統計学の日本史	東京大学出版会	201709	1
3544	独習統計学24講	朝倉書店	201305	1
3545	経済・経営系のためのよくわかる統計学	朝倉書店	201403	1
3546	市場分析のための統計学入門	朝倉書店	201604	1
3547	医学統計学ハンドブック	朝倉書店	201807	1
3548	医学への統計学 第3版	朝倉書店	201311	1
3549	統計学のセンス	朝倉書店	201810	1
3550	実践ベイズ統計学	朝倉書店	201301	1
3551	医療統計学入門	オーム社	201408	1

3552	経済データの統計学	オーム社	201408	1
3553	わかりやすいデータ解析と統計学	オーム社	201711	1
3554	医学・保健学のためのやさしい統計学 改訂第3版	金原出版	201303	1
3555	医薬データ解析のためのベイズ統計学	共立出版	201602	1
3556	経営系学生のための基礎統計学	共立出版	201901	1
3557	金融市場のための統計学	きんざい	201804	1
3558	犯罪心理学のための統計学	誠信書房	201503	1
3559	統計学が最強の学問である. ビジネス編　データを利益に変える知恵とデザイン	ダイヤモンド社	201609	1
3560	統計学が最強の学問である[数学編]	ダイヤモンド社	201712	1
3561	医療統計学	東海大学出版部	201404	1
3562	基礎医学統計学	南江堂	201903	1
3563	歴史と統計学	日本経済新聞出版社	201807	1
3564	統計学をまる裸にする	日本経済新聞出版社	201407	1
3565	Rによる医療統計学	丸善出版	201701	1
3566	ビジネス統計学	丸善出版	201411	1
3567	わかる統計学	化学同人	201508	1
3568	親切な医療統計学	金芳堂	201902	1
3569	統計学 増補第3版	晃洋書房	201401	1
3570	論文を正しく読み書くためのやさしい統計学	診断と治療社	201904	1
3571	Pythonで学ぶあたらしい統計学の教科書	翔泳社	201804	1
3572	技術者のための確率統計学	翔泳社	201809	1
3573	統計学15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201712	1
3574	カエル教える生物統計コンサルテーション	羊土社	201903	1
3575	糖尿病論文で学ぶ医療統計セミナー	羊土社	201907	1
3576	保健統計・疫学	南山堂	201808	1
3577	メディカルスタッフのためのひと目で選ぶ統計手法	羊土社	201806	1
3578	臨床統計はじめの一歩版	羊土社	201804	1
3579	統計解析なんかこわくない	医学書院	201901	1
3580	疫学・保健統計	建帛社	201803	1
3581	「領事報告」掲載タイ(暹羅)関係記事目録, 1885－1943年	三恵社(発売:JRC)	201902	1
3582	統計と日本社会	東京大学出版会	201902	1
3583	統計図表レファレンス事典. 外交・国際交流・観光	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201511	1
3584	団塊シニアの諸相	日本経済新聞社産業地域研究所(発売:日本経済新聞出版社)	201308	1
3585	独身男の家計簿	日本経済新聞社産業地域研究所(発売:日本経済新聞出版社)	201312	1
3586	図表でみる世界の年金	明石書店	201505	1
3587	ビッグデータ統計解析入門	日本評論社	201812	1
3588	経済統計	培風館	201305	1
3589	世界不平等レポート. 2018	みすず書房	201808	1
3590	日本の労働市場開放の現況と課題	筑波書房	201711	1
3591	入門GDP統計と経済波及効果分析	大学教育出版	201604	1
3592	入門GDP統計と経済波及効果分析	大学教育出版	201810	1
3593	データ分析ってこうやるんだ！実況講義	ダイヤモンド社	201310	1
3594	リテールデータ分析入門	中央経済社	201406	1
3595	Rではじめるビジネス統計分析	翔泳社	201407	1
3596	真実を見抜く分析力	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201404	1
3597	1億人のための統計解析	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201403	1
3598	Excel　&　Power　BIによる企業データ分析入門	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201407	1
3599	新ビジネス・スタティスティクス	冨山房インターナショナル	201605	1
3600	戦略的データサイエンス入門	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201407	1
3601	高次元データ分析の方法	朝倉書店	201407	1
3602	シグナル＆ノイズ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
3603	定量分析の教科書	東洋経済新報社	201612	1
3604	それちょっと、数字で説明してくれる？と言われて困らないできる人のデータ・統計術	SBクリエイティブ	201508	1
3605	Rビジネス統計分析	翔泳社	201705	1
3606	健康寿命を延ばす1000冊	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201802	1
3607	統計図表レファレンス事典. 児童・青少年	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201408	1
3608	統計図表レファレンス事典. 女性・婦人問題	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201410	1
3609	人間科学のための統計分析	医歯薬出版	201409	1
3610	統計図表レファレンス事典. 高齢化社会	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201508	1
3611	統計でみる中国近現代経済史	東京大学出版会	201609	1
3612	Excelで学ぶ統計的予測	オーム社	201403	1
3613	経済・経営統計入門	共立出版	201703	1
3614	図表でみる世界の主要統計. 2013年版	明石書店	201404	1
3615	ロシア統計論史序説	晃洋書房	201512	1
3616	行政記録と統計制度の理論	日本経済評論社	201809	1
3617	科学技術計算のためのPython＜確率・統計・機械学習＞	エヌ・ティー・エス	201612	1
3618	画像処理の統計モデリング	共立出版	201811	1
3619	保険数理と統計的方法	共立出版	201810	1
3620	統計的学習の基礎	共立出版	201406	1
3621	理工系学生のための確率・統計講義	培風館	201405	1
3622	機械学習のための確率と統計	講談社	201504	1
3623	統計的学習理論	講談社	201508	1
3624	統計的因果探索	講談社	201705	1
3625	Pythonで学ぶ統計的機械学習	オーム社	201811	1
3626	Pythonで理解する統計解析の基礎	技術評論社	201810	1
3627	Pythonによるベイズ統計モデリング	共立出版	201806	1
3628	統計的自然言語処理の基礎	共立出版	201711	1
3629	トピックモデルによる統計的潜在意味解析	コロナ社	201504	1
3630	統計的パターン認識と判別分析	コロナ社	201901	1

3631	実践でわかる！Rによる統計遺伝学	丸善出版	201601	1
3632	「医療統計力」を鍛える！	総合医学社	201504	1
3633	みんなの医療統計	講談社	201603	1
3634	みんなの医療統計多変量解析編	講談社	201705	1
3635	今日から使える医療統計	医学書院	201504	1
3636	すぐに役立つ統計のコツ	オーム社	201511	1
3637	医薬統計のための生存時間データ解析	共立出版	201305	1
3638	医系の統計入門 第2版	森北出版	201310	1
3639	世界自殺統計	明石書店	201507	1
3640	短期集中！オオサンショウウオ先生の医療統計セミナー論文読解レベルアップ30	羊土社	201610	1
3641	ぜんぶ絵で見る医療統計	羊土社	201703	1
3642	イチから使う医薬統計教室－SPSS－	メジカルビュー社	201710	1
3643	ドクターも納得　医学統計入門	エルゼビア・ジャパン	201611	1
3644	マンガで学ぶ医療統計	みみずく舎(発売：医学評論社)	201308	1
3645	ここから学ぼう！図解医療統計	総合医学社	201603	1
3646	SAS　Enterprise　Guide．保健・看護統計編	オーム社	201610	1
3647	図書館情報学における統計的方法	樹村房	201507	1
3648	マーケティング	朝日新聞出版	201503	1
3649	コトラーのマーケティング4．0	朝日新聞出版	201708	1
3650	ビッグデータ時代のマーケティング	講談社	201302	1
3651	マーケティングに使える「家計調査」	講談社	201507	1
3652	マーケティングの統計モデル	朝倉書店	201508	1
3653	Rによるデータ駆動マーケティング	オーム社	201701	1
3654	オリンピック・デザイン・マーケティング	河出書房新社	201711	1
3655	いまさら聞けないマーケティングの基本のはなし	河出書房新社	201809	1
3656	マーケティング・モデル	共立出版	201504	1
3657	全社で勝ち残るマーケティング・マネジメント	産業能率大学出版部	201302	1
3658	マーケティング活用	産業能率大学出版部	201304	1
3659	スポーツマーケティング	大修館書店	201805	1
3660	ストーリーで学ぶマーケティングの基本	ダイヤモンド社	201308	1
3661	データ・ドリブン・マーケティング	ダイヤモンド社	201704	1
3662	マーケティングの教科書	ダイヤモンド社	201712	1
3663	グロービスMBAマーケティング	ダイヤモンド社	201902	1
3664	ムーブメント・マーケティング	阪急コミュニケーションズ	201303	1
3665	通販マーケティング売れるチラシ入門	東洋経済新報社	201311	1
3666	実践BtoBマーケティング	東洋経済新報社	201312	1
3667	キーパーソン・マーケティング	東洋経済新報社	201404	1
3668	マーケティング学説史．日本編 増補版	同文舘出版	201409	1
3669	ファッション・マーケティング	同文舘出版	201304	1
3670	ベーシック・マーケティング	同文舘出版	201907	1
3671	国際マーケティング講義	同文舘出版	201307	1
3672	現代マーケティング入門	同文舘出版	201309	1
3673	マーケティングは進化する	同文舘出版	201406	1
3674	日本企業のアジア・マーケティング戦略	同文舘出版	201404	1
3675	4A・オブ・マーケティング	同文舘出版	201407	1
3676	戦略的マーケティングの構図	同文舘出版	201410	1
3677	価値共創とマーケティング論	同文舘出版	201503	1
3678	中小企業マーケティングの構図	同文舘出版	201603	1
3679	先を読むマーケティング	同文舘出版	201603	1
3680	ケースブック価値共創とマーケティング論	同文舘出版	201603	1
3681	流通・マーケティング革新の展開	同文舘出版	201702	1
3682	マーケティング学説史アメリカ編．2	同文舘出版	201902	1
3683	マーケティング論の基礎	同文舘出版	201903	1
3684	国際マーケティング・ケイパビリティ	同文舘出版	201905	1
3685	中小企業マーケティング	中央経済社	201412	1
3686	サービス業のマーケティング戦略	中央経済社	201503	1
3687	マーケティング・ケーススタディ	碩学舎(発売：中央経済社)	201506	1
3688	ケースに学ぶ青山企業のマーケティング戦略	中央経済社	201507	1
3689	知識マーケティング	中央経済社	201510	1
3690	「おいしい」のマーケティングリサーチ	碩学舎(発売：中央経済社)	201601	1
3691	消費者理解のための定性的マーケティング・リサーチ	碩学舎(発売：中央経済グループパブ)	201606	1
3692	マーケティング戦略は、なぜ実行でつまずくのか	碩学舎(発売：中央経済社)	201602	1
3693	技術マーケティング戦略	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3694	現代マーケティング研究の潮流	中央経済グループパブリッシング	201611	1
3695	1からのマーケティング・デザイン	碩学舎(発売：中央経済グループパブ)	201610	1
3696	1からのグローバル・マーケティング	碩学舎(発売：中央経済グループパブ)	201704	1
3697	地域絶品づくりのマーケティング	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201806	1
3698	Whyを考える！マーケティングの力	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201812	1
3699	顧客価値を創造するコト・マーケティング	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201905	1
3700	ビジョナリー・マーケティング	碩学舎(発売：中央経済社)	201302	1
3701	新しい公共・非営利のマーケティング	碩学舎(発売：中央経済社)	201304	1
3702	奇跡のマーケティング	日刊工業新聞社	201404	1
3703	ゼミナールマーケティング入門　第2版	日本経済新聞出版社	201309	1
3704	マーケティングと共に	日本経済新聞出版社	201408	1
3705	店頭マーケティングのためのPOS・ID－POSデータ分析	日本経済新聞出版社	201602	1
3706	農業のマーケティング教科書	日本経済新聞出版社	201711	1
3707	マーケティングの本質	日本経済新聞出版社	201811	1
3708	エピック・コンテンツマーケティング	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201406	1
3709	医療マーケティング	日本評論社	201907	1

3710	宅急便を創った男　小倉昌男さんのマーケティング力	白桃書房	201305	1
3711	マーケティング零	白桃書房	201507	1
3712	マーケティングの批判精神	白桃書房	201602	1
3713	マーケティング講義ノート	白桃書房	201805	1
3714	グローバル・マーケティングの新展開	白桃書房	201305	1
3715	意味解釈のマーケティング	白桃書房	201501	1
3716	サービス・ロジックによる現代マーケティング理論	白桃書房	201507	1
3717	中国・東南アジアにおける流通・マーケティング革新	白桃書房	201503	1
3718	日本型マーケティングの進化と未来	白桃書房	201712	1
3719	「信用」を武器に変えるマーケティング戦略	PHP研究所	201306	1
3720	「実況」マーケティング教室	PHP研究所	201401	1
3721	なぜ企業はマーケティング戦略を誤るのか	PHP研究所	201302	1
3722	マーケティング	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201303	1
3723	コトラー、アームストロング、恩藏のマーケティング原理	丸善出版	201403	1
3724	コトラー競争力を高めるマーケティング	丸善出版	201807	1
3725	顧客創造のための事例から学ぶマーケティングの教科書	丸善出版	201904	1
3726	ブランド戦略から学ぶマーケティング	ミネルヴァ書房	201303	1
3727	未来を創造する国際マーケティング戦略論	ミネルヴァ書房	201605	1
3728	子ども消費者へのマーケティング戦略	ミネルヴァ書房	201704	1
3729	よくわかるスポーツマーケティング	ミネルヴァ書房	201711	1
3730	グローバル競争と流通・マーケティング	ミネルヴァ書房	201801	1
3731	価値共創時代におけるマーケティングの可能性	ミネルヴァ書房	201807	1
3732	サービス・マーケティング概論	ミネルヴァ書房	201904	1
3733	はじめてのマーケティング	有斐閣	201312	1
3734	現代マーケティング・リサーチ	有斐閣	201311	1
3735	宝塚ファンから読み解く超高関与消費者へのマーケティング	有斐閣	201503	1
3736	競争を味方につけるマーケティング	有斐閣	201602	1
3737	感覚マーケティング	有斐閣	201604	1
3738	マーケティング効果の測定と実践	有斐閣	201808	1
3739	医療マーケティングの革新	有斐閣	201808	1
3740	消費者理解に基づくマーケティング	有斐閣	201811	1
3741	マーケティング・リサーチのわな	有斐閣	201812	1
3742	マーケティングをつかむ	有斐閣	201801	1
3743	マーケティング・エンジニアリング入門	有斐閣	201702	1
3744	マーケティング・リサーチ入門	有斐閣	201812	1
3745	NPOのためのマーケティング講座	学芸出版社(京都)	201410	1
3746	マーケティング戦略論	学文社	201901	1
3747	スポーツマーケティング論	晃洋書房	201808	1
3748	アメリカのスポーツ現場に学ぶマーケティング戦略	晃洋書房	201904	1
3749	炎上に負けないクチコミ活用マーケティング	彩流社	201712	1
3750	コーズ・リレーテッド・マーケティング	北樹出版	201404	1
3751	EXCELマーケティングリサーチ＆データ分析	翔泳社	201401	1
3752	Facebookマーケティング	翔泳社	201401	1
3753	コンテンツマーケティング27の極意	翔泳社	201401	1
3754	Live！ウェブマーケティング基礎講座	翔泳社	201403	1
3755	数字思考力×EXCELでマーケティングの成果を上げる本	翔泳社	201608	1
3756	日本発のマーケティング	千倉書房	201306	1
3757	マーケティング・チャネル管理と組織成果	千倉書房	201409	1
3758	成熟社会とマーケティング・イノベーション	千倉書房	201611	1
3759	はじめてのマーケティング	千倉書房	201605	1
3760	技術者のためのマーケティング	千倉書房	201704	1
3761	成熟消費時代の生活者起点マーケティング	千倉書房	201804	1
3762	実践ダイレクト・マーケティング講義	千倉書房	201904	1
3763	青果物のマーケティング	昭和堂(京都)	201412	1
3764	マーケティングは「3人」に聞きなさい！	生産性出版	201310	1
3765	BtoBマーケティングの基本	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201512	1
3766	アンバサダー・マーケティング	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201310	1
3767	月をマーケティングする	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
3768	ピアノ技術革新とマーケティング戦略	文真堂	201507	1
3769	日本におけるDTCマーケティングの歩みと未来	文眞堂	201801	1
3770	イノベーションと革新的マーケティングの戦略	文眞堂	201906	1
3771	現場のプロがやさしく書いたFacebookマーケティングの教科書	マイナビ	201303	1
3772	ID－POSマーケティング	英治出版	201502	1
3773	小売マーケティング研究のニューフロンティア	関西学院大学出版会	201503	1
3774	観光マーケティングの現場	大学教育出版	201608	1
3775	地域観光マーケティング戦略構築のあり方	くんぷる	201709	1
3776	事業承継のためのマーケティングと経営管理	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201502	1
3777	会計学はどこで道を間違えたのか	税務経理協会	201303	1
3778	最初に読む会計学入門	税務経理協会	201310	1
3779	「書斎の会計学」は通用するか	税務経理協会	201510	1
3780	会計学と租税法の現状と課題	税務経理協会	201903	1
3781	法律を学ぶ人の会計学の基礎知識	清文社	201503	1
3782	アンソニー会計学	東洋経済新報社	201602	1
3783	会計学基礎論	同文舘出版	201903	1
3784	ズバッ！とわかる会計学	同文舘出版	201408	1
3785	会計学説の系譜と理論構築	同文舘出版	201502	1
3786	公共経営の変容と会計学の機能	同文舘出版	201612	1
3787	スタートアップ会計学	同文舘出版	201802	1
3788	税務会計学講義 新版第3版	中央経済社	201304	1

3789	体系現代会計学. 第4巻	中央経済社	201405	1
3790	会計学ベーシック	中央経済社	201404	1
3791	会計学の研究方法	中央経済社	201503	1
3792	会計学の手法	中央経済社	201503	1
3793	会計学入門	中央経済社	201602	1
3794	まなびの入門会計学	中央経済社	201603	1
3795	初めての会計学	中央経済社	201603	1
3796	税務会計学辞典	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
3797	スタートガイド会計学	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3798	テキスト会計学講義	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3799	新版会計学入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3800	基礎学問としての会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3801	新版まなびの入門会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3802	会計学エッセンス	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
3803	負債と資本の会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3804	現代会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
3805	ビジネスセンスが身につく会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201812	1
3806	基本から学ぶ会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3807	はじめまして会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3808	テキスト入門会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
3809	体系現代会計学. 第3巻	中央経済社	201309	1
3810	はじめて出会う会計学	有斐閣	201509	1
3811	会計学の基本問題	慶応義塾大学出版会	201605	1
3812	会計と会計学のレーゾン・デートル	慶應義塾大学商学会(発売:慶応義塾大学	201802	1
3813	会計学の基本 第2版	森山書店	201305	1
3814	会計学のイデオロギー分析	森山書店	201612	1
3815	はじめての会計学	森山書店	201903	1
3816	会計学者の責任	森山書店	201906	1
3817	ケースブック会計学入門 第4版	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201411	1
3818	会計学の諸問題	冨山房インターナショナル	201311	1
3819	会計学の基礎:財務諸表の仕組みと情報	創成社	201509	1
3820	財務諸表分析入門:Excelでわかる企業力	ビーケイシー	201507	1
3821	財務諸表の卵:日本一わかりやすい会計の入門書	税務経理協会	201503	1
3822	財務諸表の見方	日本経済新聞出版社	201605	1
3823	ビジネス・アカウンティング:財務諸表から経営を読み解く	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201603	1
3824	簿記と財務諸表の基礎	経済法令研究会	201603	1
3825	会計学・簿記入門:韓国語財務諸表・中国語財務諸表付	白桃書房	201710	1
3826	穂坂式つながる会計理論:税理士　財務諸表論	ネットスクール	201707	1
3827	コーポレート・ガバナンス改革の国際比較:多様化するステークホルダーへの対応	ミネルヴァ書房	201711	1
3828	ステークホルダーの経営学:開かれた社会と持続可能な企業	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201605	1
3829	CSV経営による市場創造:CSVアプローチでステークホルダーとのWin－Win関係構築	日科技連出版社	201503	1
3830	株主主権を超えて:ステークホルダー型企業の理論と実証	東洋経済新報社	201206	1
3831	ビジネスと倫理:ステークホルダー・マネジメントと価値創造	文眞堂	200809	1
3832	フードシステムの革新とバリューチェーン	農林統計出版	201709	1
3833	ラテンアメリカの農業・食料部門の発展:バリューチェーンの統合	アジア経済研究所	201703	1
3834	日本企業のアジア・バリューチェーン戦略	新評論	201503	1
3835	バリューチェーンファイナンス:変わりゆく顧客の視点からみた、企業と銀行の「対話」	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201308	1
3836	総合商社論:Value　Chain上の事業革新と世界企業化	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201211	1
3837	戦後日本の鉄鋼業の復興と経済的自立化	税務経理協会	201308	1
3838	不動産エコノミクス	清文社	201302	1
3839	株式会社の資本論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3840	ファイナンスへの無形資産価値評価モデル	日本評論社	201903	1
3841	日本の賃金を歴史から考える	旬報社	201311	1
3842	ファイナンス・イノベーション	産業能率大学出版部	201408	1
3843	”できる”技術者になる！「問題解決デザイン」のノウハウ	産業能率大学出版部	201603	1
3844	最近の粉飾	税務経理協会	201609	1
3845	ファイナンシャル・マネジメント	ダイヤモンド社	201502	1
3846	現代の実践的内部監査 4訂版	同文舘出版	201309	1
3847	3つの視点で会社がわかる「有報」の読み方	中央経済グループパブリッシング	201701	1
3848	ROE経営と見えない価値	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3849	研究開発費情報と投資家行動	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
3850	3つの視点で会社がわかる「有報」の読み方	中央経済社	201305	1
3851	企業価値を高めるFCFマネジメント	中央経済社	201305	1
3852	社会環境情報ディスクロージャーの展開	中央経済社	201302	1
3853	図解よくわかる自治体公会計のしくみ	学陽書房	201712	1
3854	病院会計・管理の実務	ぎょうせい	201310	1
3855	もっとわかる学校法人会計の仕組みと決算書の見方	ぎょうせい	201902	1
3856	政策評価における公会計の機能	税務経理協会	201303	1
3857	IFRS設定の背景. 金融商品	税務経理協会	201304	1
3858	管理会計の理論と実務	税務経理協会	201307	1
3859	財務諸表論の基礎 8訂版	税務経理協会	201310	1
3860	IFRSにおける資産会計の総合的検討	税務経理協会	201409	1
3861	歴史に学ぶ会計の「なぜ？」	税務経理協会	201501	1
3862	財務諸表論の考え方	税務経理協会	201503	1
3863	現代会計用語辞典	税務経理協会	201608	1
3864	会計基準の最前線	税務経理協会	201503	1
3865	国際会計基準を学ぶ	税務経理協会	201604	1
3866	新財務諸表論	税務経理協会	201509	1
3867	財務会計論	税務経理協会	201510	1

3868	新統一地方公会計基準	税務経理協会	201603	1
3869	国際経営財務の研究	税務経理協会	201603	1
3870	監査論を学ぶ	税務経理協会	201702	1
3871	GDPも純利益も悪徳で栄える	税務経理協会	201610	1
3872	利用者指向の会計理論	税務経理協会	201608	1
3873	粉飾発見に役立つやさしい決算書の読み方	税務経理協会	201703	1
3874	会計の歴史	税務経理協会	201802	1
3875	会計基準の考え方	税務経理協会	201804	1
3876	IFRSの概念フレームワーク	税務経理協会	201903	1
3877	IASBの概念フレームワーク	税務経理協会	201905	1
3878	財務会計の重要論点	税務経理協会	201903	1
3879	有価証券報告書の見方・読み方	清文社	201503	1
3880	国際会計基準連結会計の実務	清文社	201406	1
3881	「おかしな数字」をパッと見抜く会計術	清文社	201305	1
3882	不正会計リスクにどう立ち向かうか！	清文社	201803	1
3883	要説管理会計事典	清文社	201605	1
3884	完全比較国際会計基準と日本基準	清文社	201604	1
3885	図解「財務3表のつながり」でわかる会計の基本	ダイヤモンド社	201408	1
3886	図解管理会計入門	東洋経済新報社	201405	1
3887	図解一番はじめに読む時価・減損会計の本	東洋経済新報社	201411	1
3888	スタンダード管理会計	東洋経済新報社	201703	1
3889	最新アメリカの会計原則	東洋経済新報社	201710	1
3890	アカウンティング	同文舘出版	201509	1
3891	アカウンティング	同文舘出版	201904	1
3892	MBAのための財務会計 3訂版	同文舘出版	201401	1
3893	ベーシック監査論 6訂版	同文舘出版	201310	1
3894	ベーシック監査論	同文舘出版	201510	1
3895	財務会計理論 8訂版	同文舘出版	201303	1
3896	チャレンジ・アカウンティング 3訂版	同文舘出版	201412	1
3897	初めて学ぶ財務諸表分析 3訂版	同文舘出版	201309	1
3898	財務会計の基礎理論と展開 第2版	同文舘出版	201404	1
3899	企業会計の基礎理論 第2版	同文舘出版	201404	1
3900	財務諸表分析	同文舘出版	201904	1
3901	国際会計の実像	同文舘出版	201703	1
3902	ケースで学ぶ財務諸表分析	同文舘出版	201309	1
3903	アカウンティング・プロフェッション論	同文舘出版	201310	1
3904	監査法人の独立性と組織ガバナンス	同文舘出版	201402	1
3905	近代会計史入門	同文舘出版	201903	1
3906	監査報告書の新展開	同文舘出版	201409	1
3907	会計の変革	同文舘出版	201412	1
3908	のれん会計と減損会計	同文舘出版	201503	1
3909	グローバリゼーションと会計・監査	同文舘出版	201503	1
3910	利用者指向の国際財務報告	同文舘出版	201503	1
3911	ここがツボ！3つの数字だけでわかる決算書の読み方	同文舘出版	201505	1
3912	財務諸表監査における「職業的懐疑心」	同文舘出版	201508	1
3913	英文会計が基礎からわかる本	同文舘出版	201907	1
3914	公認会計士の将来像	同文舘出版	201512	1
3915	帳簿が語る歴史の真実	同文舘出版	201602	1
3916	会計のいま、監査のいま、そして内部統制のいま	同文舘出版	201604	1
3917	中小企業会計基準の課題と展望	同文舘出版	201603	1
3918	監査役監査と公認会計士監査との連携のあり方	同文舘出版	201608	1
3919	監査と哲学	同文舘出版	201704	1
3920	The　FASB財務会計基準審議会	同文舘出版	201706	1
3921	中小企業の会計監査制度の探求	同文舘出版	201707	1
3922	国際統合報告論	同文舘出版	201803	1
3923	新時代を切り拓く会計プロフェッション	同文舘出版	201801	1
3924	監査品質の指標AQI	同文舘出版	201712	1
3925	マテリアルフローコスト会計の理論と実践	同文舘出版	201802	1
3926	現代中国の会計法規範と戦略	同文舘出版	201803	1
3927	はじめて学ぶ国際会計論	同文舘出版	201804	1
3928	収入支出観の会計思考と論理	同文舘出版	201806	1
3929	監査の現場からの声	同文舘出版	201806	1
3930	会計不正事例と監査	同文舘出版	201808	1
3931	戦略的管理会計と統合報告	同文舘出版	201811	1
3932	わが国監査規制の新潮流	同文舘出版	201903	1
3933	会計不正の予防・発見と内部監査	同文舘出版	201904	1
3934	異文化対応の会計課題	同文舘出版	201907	1
3935	IFRS財務会計入門 新版	中央経済社	201403	1
3936	エッセンシャル管理会計 第3版	中央経済社	201312	1
3937	株式会社会計の基本構造	中央経済社	201403	1
3938	監査・保証業務の総合研究	中央経済社	201401	1
3939	体系監査論	中央経済社	201404	1
3940	闘う公認会計士	中央経済社	201403	1
3941	一から学ぶ管理会計入門	中央経済社	201404	1
3942	進化する環境・CSR会計	中央経済社	201404	1
3943	管理会計変化の探究	中央経済社	201404	1
3944	財務会計　第12版	中央経済社	201403	1
3945	英国の新会計制度	中央経済社	201404	1
3946	表解IFRS会計講義	中央経済社	201404	1

3947	財務報告における公正価値測定	中央経済社	201408	1
3948	監査基準論 第3版	中央経済社	201404	1
3949	ベーシック管理会計　新版	中央経済社	201405	1
3950	連結決算の実務 第2版	中央経済社	201409	1
3951	会計測定の思想史と論理	中央経済社	201408	1
3952	戦後企業会計史	中央経済社	201502	1
3953	会計基準の針路	中央経済社	201409	1
3954	売上・収益の会計ルール入門	中央経済社	201410	1
3955	設例でわかる資本連結の会計実務	中央経済社	201412	1
3956	会計検査制度	中央経済社	201503	1
3957	国際財務報告基準(IFRS)．2014年5月公表	中央経済社	201502	1
3958	次世代管理会計の礎石	中央経済社	201503	1
3959	実験制度会計論	中央経済社	201503	1
3960	会計記録の研究	中央経済社	201505	1
3961	投資不動産の財務報告	中央経済社	201503	1
3962	中小企業の会計制度	中央経済社	201503	1
3963	レクチャー財務会計	中央経済社	201502	1
3964	監査論テキスト	中央経済社	201503	1
3965	トレジャリー・マネジメント	中央経済社	201507	1
3966	監査法規集	中央経済社	201503	1
3967	会計基準と経営者行動	中央経済社	201507	1
3968	日本の管理会計研究	中央経済社	201508	1
3969	戦略経営における予算管理	中央経済社	201508	1
3970	会計制度の経済分析	中央経済社	201509	1
3971	テキスト財務管理論	中央経済社	201510	1
3972	インドネシアの会計教育	中央経済社	201511	1
3973	IFRSの会計思考	中央経済社	201511	1
3974	会計の力	中央経済社	201510	1
3975	ROE革命の財務戦略	中央経済社	201509	1
3976	管理会計論	中央経済社	201510	1
3977	財務会計	中央経済社	201510	1
3978	建物の一部除却会計論	中央経済社	201510	1
3979	勘定科目ハンドブック	中央経済社	201512	1
3980	国際財務報告基準規定の探究	中央経済社	201510	1
3981	新地方公会計統一基準の完全解説	中央経済グループパブリッシング	201605	1
3982	事象アプローチによる会計ディスクロージャーの拡張	中央経済社	201603	1
3983	監査論入門	中央経済社	201604	1
3984	会計参謀	中央経済グループパブリッシング	201606	1
3985	持分の会計	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3986	デリバティブの会計入門	中央経済グループパブリッシング	201609	1
3987	監査論	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3988	最新中小企業会計論	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3989	管理会計基礎論	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3990	現代会計ファイナンス研究の潮流	中央経済グループパブリッシング	201611	1
3991	入門公会計のしくみ	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3992	すらすら図解新IFRSのしくみ	中央経済グループパブリッシング	201611	1
3993	詳細解説IFRS開示ガイドブック	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
3994	IFRSプロフェッショナルマニュアル	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3995	現代財務会計のエッセンス	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3996	IFRS財務諸表への組替仕訳ハンドブック	中央経済グループパブリッシング	201701	1
3997	レクチャー財務諸表論	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3998	企業と会計の道しるべ	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3999	マクロとミクロの実証会計	中央経済グループパブリッシング	201704	1
4000	グローバル企業の財務報告分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201709	1
4001	財務報告論	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4002	実践財務諸表分析	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4003	はじめてまなぶ監査論	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4004	財務諸表分析	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4005	プラクティスIFRS	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
4006	IFRS適用のエフェクト研究	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201708	1
4007	エッセンシャル連結会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201706	1
4008	日本的管理会計の深層	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
4009	会計理論研究の方法と基本思考	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
4010	IFRSの新収益認識の実務	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
4011	徹底解説税効果会計の実務	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
4012	財務会計の理論と制度	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
4013	会計情報と資本市場	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
4014	財務ディスクロージャーと会計士監査の進化	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201806	1
4015	財務制限条項の実態・影響・役割	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4016	米国財務会計基準の実務	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201801	1
4017	すらすら金融商品会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201801	1
4018	財務会計教科書	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4019	財務会計入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4020	中小企業の財務管理入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4021	監査の品質	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4022	財務会計論の基礎と応用	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
4023	会計における責任概念の歴史	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201807	1
4024	ヘッジ取引の会計と税務	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201806	1
4025	すらすら税効果会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201807	1

4026	会計法規集	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201807	1
4027	財務会計の基礎	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201808	1
4028	エッセンシャルIFRS	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
4029	会計制度のパラダイムシフト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4030	図解＆ストーリー「資本コスト」入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201901	1
4031	現代会計の基礎と応用	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4032	詳細解説IFRS開示ガイドブック	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4033	損益の区分シフト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4034	公会計テキスト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4035	実務から学ぶ会計のトレンド	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4036	エッセンシャル財務会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201902	1
4037	図解でナットク！会計入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201902	1
4038	図解収益認識基準のしくみ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4039	企業評価論入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4040	会計基準の読み方Q＆A100	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4041	学校法人会計の実務ガイド	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4042	財務会計講義	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4043	会計基準の研究	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4044	ベーシック国際会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4045	会計の科学と論理	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201906	1
4046	入門財務会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4047	財務会計論．1 基本論点編	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201905	1
4048	財務会計論．2 応用論点編	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201905	1
4049	監査報告の変革	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201906	1
4050	外貨建取引会計の実務 第2版	中央経済社	201402	1
4051	自社株買いと会計情報	中央経済社	201302	1
4052	財務会計研究の回顧と展望	中央経済社	201302	1
4053	アメーバ経営の管理会計システム	中央経済社	201302	1
4054	会計情報のファンダメンタル分析	中央経済社	201303	1
4055	アドバンスト財務会計 第2版	中央経済社	201303	1
4056	利益率の持続性と平均回帰	中央経済社	201303	1
4057	会計規制の研究	中央経済社	201507	1
4058	自律的組織の管理会計	中央経済社	201306	1
4059	公正価値測定とオフバランス化	中央経済社	201309	1
4060	監査意見形成の構造と分析	中央経済社	201307	1
4061	管理会計の変革	中央経済社	201309	1
4062	医療機関のガバナンスと監査	中央経済社	201310	1
4063	国際財務報告の基礎概念	中央経済社	201401	1
4064	新・現代会計入門	日本経済新聞出版社	201803	1
4065	経営がみえる会計 第4版	日本経済新聞出版社	201302	1
4066	現場が動き出す会計	日本経済新聞出版社	201603	1
4067	3語で学ぶ会計	日本経済新聞出版社	201604	1
4068	持続可能性とイノベーションの統合報告	日本評論社	201503	1
4069	揺れる現代会計	日本評論社	201408	1
4070	損益計算と情報開示 8訂版	白桃書房	201304	1
4071	財務会計　第4版	白桃書房	201405	1
4072	国際会計論	白桃書房	201503	1
4073	財務会計	白桃書房	201705	1
4074	財務管理の基礎知識	白桃書房	201705	1
4075	テキスト国際会計基準	白桃書房	201811	1
4076	ケースでまなぶ財務会計	白桃書房	201803	1
4077	ストック・オプション会計	白桃書房	201302	1
4078	政府公会計の理論と実務	白桃書房	201603	1
4079	中堅・中小組織の内部監査	白桃書房	201410	1
4080	現代会計	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201603	1
4081	管理会計	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201803	1
4082	企業会計入門	有斐閣	201603	1
4083	アナリストのための財務諸表分析とバリュエーション	有斐閣	201803	1
4084	管理会計・入門	有斐閣	201705	1
4085	財務会計・入門	有斐閣	201903	1
4086	経営財務の情報分析	学文社	201504	1
4087	会計と社会	慶応義塾大学商学会(発売:慶応義塾大学出版会)	201710	1
4088	日本会計史	慶応義塾大学出版会	201809	1
4089	不適切会計対応の実務	商事法務	201803	1
4090	財務報告に関する概念フレームワークの設定	成文堂	201303	1
4091	「管理会計の基本」がすべてわかる本	秀和システム	201708	1
4092	会計制度改革の視座	千倉書房	201406	1
4093	グローバル時代における監査の質の探究	千倉書房	201611	1
4094	フランス会計の展開	千倉書房	201804	1
4095	会計の意味論	中央大学出版部	201810	1
4096	会計＆監査プロフェッショナル用語辞典 改訂第2版	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201304	1
4097	会計不正はこう見抜け	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201503	1
4098	新・会計図解事典	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201604	1
4099	サステナビリティ社会のための生態会計入門	森山書店	201305	1
4100	引当金会計制度論	森山書店	201311	1
4101	公会計の概念と計算構造	森山書店	201311	1
4102	演習財務会計 第7版	森山書店	201312	1
4103	ドイツ会計現代化論	森山書店	201404	1
4104	会計研究入門	森山書店	201503	1

4105	会計のしくみ	森山書店	201503	1
4106	新会計基礎論	森山書店	201603	1
4107	会計監査本質論	森山書店	201612	1
4108	キャッシュフロー会計の軌跡	森山書店	201711	1
4109	ドイツ会計論	森山書店	201809	1
4110	非金融負債会計の研究	専修大学出版局	201402	1
4111	財務会計	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201402	1
4112	ケースブック監査論 第5版	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201312	1
4113	ケースブック管理会計	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201411	1
4114	管理会計論	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201708	1
4115	ケースブック財務会計	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201804	1
4116	論点で学ぶ国際財務報告基準(IFRS)	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201902	1
4117	グラフィック経営財務	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201905	1
4118	論点で学ぶ財務会計	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201906	1
4119	会計と財務諸表分析	唯学書房(発売:アジール・プロダクシ)	201409	1
4120	IFRS国際会計の実務. 金融商品・保険契約	レクシスネクシス・ジャパン	201509	1
4121	原価計算	税務経理協会	201707	1
4122	基本原価計算	同文舘出版	201803	1
4123	原価計算	同文舘出版	201401	1
4124	ドイツ原価計算研究	同文舘出版	201507	1
4125	スタンダード原価計算	同文舘出版	201803	1
4126	契約価格、原価、利益	同文舘出版	201711	1
4127	日本原価計算制度形成史	同文舘出版	201904	1
4128	現場で使える原価計算	中央経済社	201406	1
4129	テキスト原価会計	中央経済社	201502	1
4130	原価計算セミナー	中央経済社	201504	1
4131	ファーストステップ原価計算を学ぶ	中央経済グループパブリッシング	201604	1
4132	原価企画とトヨタのエンジニアたち	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201711	1
4133	原価・管理会計の基礎	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
4134	原価計算ガイダンス	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
4135	すらすら原価管理	中央経済社	201309	1
4136	原価計算制度の回顧と展望	中央大学出版部	201402	1
4137	原価計算の基礎 新訂版	森山書店	201306	1
4138	論点で学ぶ原価計算	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201807	1
4139	Q&A経営を変える原価計算システム	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	200312	1
4140	アメリカ品質原価計算研究の視座	創成社	201103	1
4141	エッセンシャル原価計算	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201203	1
4142	コスト・アカウンティング・セミナー:初級者から上級者のための原価計算	税務経理協会	200307	1
4143	スタディガイド原価計算	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201109	1
4144	ゼロからはじめる原価計算. 個別原価計算編	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201209	1
4145	ゼロからはじめる原価計算. 総合原価計算編	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201209	1
4146	ソウトウェア原価計算:定量的規模測定法による原価管理	創成社	201202	1
4147	テキスト原価計算入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201103	1
4148	基本原価計算用語辞典	白桃書房	200408	1
4149	原価計算	創成社	201504	1
4150	原価計算	税務経理協会	201207	1
4151	原価計算	税務経理協会	200206	1
4152	原価計算だけで満足していませんか!	日刊工業新聞社	201506	1
4153	原価計算テキスト	創成社	200204	1
4154	原価計算の基礎	創成社	201205	1
4155	原価計算の基礎:理論と計算	税務経理協会	200304	1
4156	原価計算の知識	日本経済新聞出版社	201209	1
4157	原価計算の導入と発展	森山書店	201006	1
4158	原価計算総論	創成社	200205	1
4159	原価計算入門:やさしく学ぶ	産業能率大学出版部	201008	1
4160	原価計算論	創成社	200210	1
4161	原価計算論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201504	1
4162	現場で使える原価計算システム	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201712	1
4163	実践原価計算:管理会計で未来の利益が増大する	日本能率協会マネジメントセンター	201810	1
4164	日本原価計算理論形成史研究	同文舘出版	200309	1
4165	入門原価計算	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	200403	1
4166	意匠法	有斐閣	201203	1
4167	商標法	有斐閣	201404	1
4168	商標・意匠・不正競争判例百選	有斐閣	200711	1
4169	知財戦略のススメ:コモディティ化する時代に競争優位を築く	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201602	1
4170	デイリー六法. 平成30年版	三省堂	201710	1
4171	レクチャー消費者法	法律文化社	201107	1
4172	企業法とコンプライアンス	東洋経済新報社	201710	1
4173	新社会基盤マイナンバーの全貌	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201509	1
4174	会社法入門	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201512	1
4175	金融から学ぶ会社法入門	勁草書房	201706	1
4176	証券市場における情報開示の理論	弘文堂	201604	1
4177	会計基準と法	中央経済社	201306	1
4178	解雇改革	中央経済社	201312	1
4179	日本の資本主義と会社法	中央経済社	201405	1
4180	会社法改正後のコーポレート・ガバナンス	中央経済社	201409	1
4181	ビジネススタンダード会社法	中央経済社	201603	1
4182	ビジネス法入門	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4183	非正社員改革	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1

4184	独立取締役の意義と導入制度	日本評論社	201804	1
4185	ドイツの雇用調整	法律文化社	201306	1
4186	経営者の報酬の法的規律	有斐閣	201312	1
4187	企業金融と会社法・資本市場規制	有斐閣	201504	1
4188	日本の公開買付け	有斐閣	201610	1
4189	人事と法の対話	有斐閣	201310	1
4190	解雇規制を問い直す	有斐閣	201802	1
4191	「同一労働同一賃金」のすべて	有斐閣	201802	1
4192	はじめてのビジネス法	晃洋書房	201705	1
4193	株式買取請求権の構造と買取価格算定の考慮要素	商事法務	201308	1
4194	企業再編の理論と実務	商事法務	201411	1
4195	合併ハンドブック	商事法務	201510	1
4196	会社分割ハンドブック	商事法務	201510	1
4197	コーポレート・ガバナンス改革の提言	商事法務	201612	1
4198	企業責任と法	文真堂	201501	1
4199	国際経営法の新展開	文真堂	201412	1
4200	イノベーション時代の競争政策	有斐閣	201612	1
4201	雇用システム論	有斐閣	201811	1
4202	コーポレート・ガバナンスにおけるソフトローの役割	中央経済社	201304	1
4203	会計参与制度の法的検討	中央経済社	201307	1
4204	アフリカ・ビジネスと法務	中央経済グループパブリッシング	201609	1
4205	英文契約書作成のための和英用語用法辞典	中央経済グループパブリッシング	201610	1
4206	英文契約書作成のための和英頻出用例辞典	中央経済グループパブリッシング	201610	1
4207	エクイティ・ファイナンスの理論と実務 第2版	商事法務	201410	1
4208	コーポレート・ガバナンス	成文堂	201303	1
4209	国際ジョイントベンチャー契約	東信堂	201306	1
4210	取締役会の仕事	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201412	1
4211	これならわかるコーポレートガバナンスの教科書	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201508	1
4212	会計監査人論	同文舘出版	201506	1
4213	コーポレート・ガバナンスと監査	千倉書房	201903	1
4214	金融商品取引法の基本知識	税務経理協会	201503	1
4215	中小企業と法	同文舘出版	201510	1
4216	知財のビジネス法務リスク	白桃書房	201410	1
4217	M&Aにおける第三者委員会の理論と実務	商事法務	201506	1
4218	コーポレート・ガバナンスからみる会社法	商事法務	201508	1
4219	コーポレートガバナンス・コードを読み解く	商事法務	201508	1
4220	金融商品取引法	商事法務	201712	1
4221	新株予約権ハンドブック	商事法務	201803	1
4222	英国Senior Management Regime(SMR)，上級管理者機能(SMFs)とコーポレート・ガバナンス・コード	文真堂	201601	1
4223	18歳から考えるワークルール	法律文化社	201801	1
4224	M&Aと組織再編のすべて	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201703	1
4225	すらすら図解M&Aのしくみ	中央経済社	201412	1
4226	企業買収の実務プロセス	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4227	M&A戦略の立案プロセス	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201906	1
4228	日本のM&A	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201502	1
4229	M&Aの理論と実際	文眞堂	201710	1
4230	海外企業買収失敗の本質	東洋経済新報社	201411	1
4231	流動化する組織の意思決定	東京大学出版会	201401	1
4232	グローバル経営の意思決定スピード	中央経済社	201401	1
4233	例解AHP	ミネルヴァ書房	201309	1
4234	人的資源管理と日本の組織	同文舘出版	201610	1
4235	人的資源管理論 第2版	中央経済社	201402	1
4236	現代人的資源管理	中央経済社	201403	1
4237	知識労働者の人的資源管理	中央経済社	201512	1
4238	中国企業の人的資源管理	中央経済社	201309	1
4239	シャイン博士が語る組織開発と人的資源管理の進め方	白桃書房	201704	1
4240	戦略的人的資源管理論	白桃書房	201504	1
4241	日本企業のグローバル人的資源管理	白桃書房	201402	1
4242	人的資源管理	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201803	1
4243	価値創発(EVP)時代の人的資源管理	ミネルヴァ書房	201811	1
4244	経験から学ぶ人的資源管理	有斐閣	201801	1
4245	自治体経営の人的資源管理	晃洋書房	201603	1
4246	アジアにおける人的資源管理	中央大学出版部	201812	1
4247	人的資源のグローバル統合	文眞堂	201805	1
4248	人的資源管理の力	文眞堂	201804	1
4249	戦略的人的資源管理の理論と実証	文眞堂	201902	1
4250	これからのアーキビスト	勉誠出版	201404	1
4251	モバイルメディア時代の働き方	勁草書房	201907	1
4252	グローバル人材を育てます	学文社	201401	1
4253	ドイツの人事評価	旬報社	201712	1
4254	多様化する日本人の働き方	慶応義塾大学出版会	201801	1
4255	外から見た日本の雇用	八千代出版	201410	1
4256	人材開発研究大全	東京大学出版会	201704	1
4257	ダイバーシティ経営と人材活用	東京大学出版会	201701	1
4258	なぜ中国企業は人材の流出をプラスに変えられるのか	勁草書房	201902	1
4259	個性を活かす人材マネジメント	勁草書房	201609	1
4260	ケーススタディ優良・成長企業の人事戦略	税務経理協会	201509	1
4261	人材育成ハンドブック	ダイヤモンド社	201904	1
4262	日本の人事システム	同文舘出版	201907	1

4263	グローバル経営のエグゼクティブ・マネジメント	中央経済社	201311	1
4264	高齢社員の人事管理	中央経済社	201409	1
4265	これからの人材マネジメント	中央経済社	201511	1
4266	障害者雇用とディスアビリティ・マネジメント	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4267	戦後賃金の軌跡	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4268	チェーンストアの労使関係	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4269	日本的雇用制度はどこへ向かうのか	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4270	働き方改革をすすめる「ホワイトカラー資格」	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
4271	多様化する雇用形態の人事管理	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4272	若年者の早期離職	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4273	日本企業の採用革新	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
4274	「自分ごと」だと人は育つ	日本経済新聞出版社	201401	1
4275	シニア人材マネジメントの教科書	日本経済新聞出版社	201505	1
4276	日本の人事を科学する	日本経済新聞出版社	201706	1
4277	名著17冊の著者との往復書簡で読み解く人事の成り立ち	白桃書房	201810	1
4278	グローバリズムと共感の時代の人事制度	白桃書房	201511	1
4279	採用面接評価の科学	白桃書房	201611	1
4280	中国の現場からみる日系企業の人事・労務管理	白桃書房	201511	1
4281	人事の統計分析	ミネルヴァ書房	201306	1
4282	戦後日本の人事労務管理	ミネルヴァ書房	201811	1
4283	人事管理	有斐閣	201806	1
4284	組織のなかで人を育てる	有斐閣	201604	1
4285	人材育成ハンドブック	金子書房	201903	1
4286	個別的労使関係と人事労務管理	晃洋書房	201612	1
4287	人材革命	社会評論社	201904	1
4288	グローバル人事改革の挫折と再生	京都大学学術出版会	201803	1
4289	続・企業内研修にすぐ使えるケーススタディ	経団連出版	201810	1
4290	人事コンピテンシー	生産性出版	201308	1
4291	人事労務管理事典	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201512	1
4292	プロジェクト現場のメンタルサバイバル術	鹿島出版会	201510	1
4293	人事能力のイノベーション5原則	産業能率大学出版部	201412	1
4294	女性の視点で見直す人材育成	ダイヤモンド社	201808	1
4295	戦略採用	東京堂出版	201411	1
4296	人事よ、ススメ!	碩学舎(発売:中央経済社)	201502	1
4297	女性マネージャー育成講座	生産性出版	201604	1
4298	オーセンティック・リーダーシップ	ダイヤモンド社	201905	1
4299	チームワークの教科書	ダイヤモンド社	201903	1
4300	グロービスMBAリーダーシップ 新版	ダイヤモンド社	201404	1
4301	リーダーシップの教科書	ダイヤモンド社	201810	1
4302	サーバントであれ	英治出版	201602	1
4303	グロービス流リーダー基礎力10	東洋経済新報社	201511	1
4304	リーダーシップからフォロワーシップへ	CCCメディアハウス	201801	1
4305	「未踏の時代」のリーダー論	日本経済新聞出版社	201903	1
4306	上手な教え方の教科書	技術評論社	201508	1
4307	志を育てる	東洋経済新報社	201905	1
4308	これからのマネジャーの教科書	東洋経済新報社	201607	1
4309	未来を構想し、現実を変えていくイノベーターシップ	東洋経済新報社	201603	1
4310	再生型リーダーシップ論	同文舘出版	201803	1
4311	松下幸之助と稲盛和夫に学ぶリーダーシップの本質	中央経済社	201412	1
4312	経営の作法	日本経済新聞出版社	201309	1
4313	フォロワーが語るリーダーシップ	有斐閣	201612	1
4314	True　Northリーダーたちの羅針盤	生産性出版	201709	1
4315	源泉	英治出版	201302	1
4316	シンクロニシティ 増補改訂版	英治出版	201302	1
4317	リーダーシップ・マスター	英治出版	201307	1
4318	優れたリーダーは、なぜ「立ち止まる」のか	英治出版	201408	1
4319	行動探求	英治出版	201602	1
4320	日野原重明のリーダーシップ論	冨山房インターナショナル	201706	1
4321	ポジティブ・コーチングの教科書	草思社	201604	1
4322	マインドマップ・リーダーシップ	ダイヤモンド社	201312	1
4323	リーダーシップの本質	ダイヤモンド社	201507	1
4324	マネジャーの教科書	ダイヤモンド社	201709	1
4325	人が育つ仕組みをつくれ!	東洋経済新報社	201403	1
4326	リーダーシップの哲学	東洋経済新報社	201506	1
4327	トヨタ式リーダー育成法	日本経済新聞出版社	201408	1
4328	いつかリーダーになる君たちへ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201512	1
4329	リーダーの基準	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201702	1
4330	エンゲージド・リーダー	英治出版	201602	1
4331	「だから女はダメなんだ」と言われない女性リーダーの心得	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
4332	[新訳]最前線のリーダーシップ	英治出版	201810	1
4333	ヒト・仕事・職場のマネジメント:人的資源管理の理論と展開	ミネルヴァ書房	201610	1
4334	ビジネスパーソンのためのアサーション入門	金剛出版	201605	1
4335	国際人的資源管理	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201607	1
4336	人的資源管理	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201601	1
4337	女性リーダーを組織で育てるしくみ:先進企業に学ぶ継続就業・能力発揮の有効策	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201409	1
4338	多様な人材のマネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201403	1
4339	人的資源管理の基本	文眞堂	201506	1
4340	人的資源管理入門	文眞堂	201403	1
4341	新しい人事労務管理	有斐閣	201510	1

4342	入門組織行動論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201403	1
4343	業種別人事制度. 2	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201409	1
4344	ものづくりは人づくり	白桃書房	201412	1
4345	グローバル職人になろう!:日本人の技術と知恵が世界で求められている	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201305	1
4346	めざそう!ホワイト企業:経営者のための労務管理改善マニュアル	旬報社	201711	1
4347	女性活躍のための労務管理Q&A164:セクハラ・男女差別・産休育休・ポジティブ・アクション	労働新聞社	201707	1
4348	社長!その労務管理はアウトです!:もめない会社の労働法入門	労働調査会	201702	1
4349	ベンチャー経営を支える法務ハンドブック:起業・資本政策・ファイナンス・労務管理・IPO法務	レクシスネクシス・ジャパン	201604	1
4350	労務管理・風評対策Q&A:「ブラック企業」と呼ばせない!	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201603	1
4351	働き方改革の経済学:少子高齢化社会の人事管理	日本評論社	201709	1
4352	「人事管理論」再考:多様な人材が求める社会的報酬とは	生産性出版	201609	1
4353	はじめての人事管理:ライブ講義	泉文堂	201503	1
4354	社員の多様化をいかす人事管理の3つの戦略:「これからの雇用処遇研究会」報告書	日本生産性本部生産性労働情報センター	201311	1
4355	雇用ボーダーレス時代の最適人事管理マニュアル	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201007	1
4356	リスク・コントロール・セルフ・アセスメント:組織を強くするリスクマネジメントと内部統制浸透の推進ツール	同文舘出版	201512	1
4357	内部統制の知識	日本経済新聞出版社	201503	1
4358	図解ひとめでわかる内部統制	東洋経済新報社	201404	1
4359	クレーム対応の全技術:こんなアドバイスがほしかった!	かんき出版	201605	1
4360	食品の異物混入時におけるお客様対応:適切なクレーム対応を行うための手引き	日科技連出版社	201505	1
4361	すぐ分かる食品クレーム対応ハンドブック	商業界	201412	1
4362	店長とスタッフのためのクレーム対応基本と実践	同文舘出版	201404	1
4363	現場の悩みを知り尽くしたプロが教えるクレーム対応の教科書:心が折れないための21の実践テクニック	ダイヤモンド社	201403	1
4364	クレーム対応のやり方がわかる本:一番つかえる	日本実業出版社	201212	1
4365	事例に学ぶ苦情・クレーム対応の勘所:初動対応のポイントと金融ADR	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201206	1
4366	クレーム対応の技と心得:お客様との妥協点は必ずある	CCCメディアハウス	201203	1
4367	どうしてくれる!?店長1万人のクレーム対応術:37のトラブルから学ぶクレーム対応術	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201110	1
4368	飲食業クレーム対応のコツ100	柴田書店	200902	1
4369	飲食店の品質管理のしくみがわかる本:ビジュアル図解	同文舘出版	201706	1
4370	経営学とリスクマネジメントを学ぶ:生活から経営戦略まで	法律文化社	201412	1
4371	リスクマネジメントの教科書:50の事例に学ぶ"不祥事"への対応マニュアル	東洋経済新報社	201410	1
4372	リスクマネジメントの真髄:現場・組織・社会の安全と安心	成山堂書店	201704	1
4373	リスクマネジメントの本質	同文舘出版	201704	1
4374	戦略的リスクマネジメントで会社を強くする	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201702	1
4375	ビジネス・レジリエンス思考法:リスクマネジメントによる危機克服と成長	同文舘出版	201607	1
4376	戦略思考のリスクマネジメント:業績向上につながる5つの危機管理力の磨き方	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
4377	食品産業で働く人の実践!コンプライアンス:企業の社会的責任から職場の倫理問題まで	PHP研究所	201509	1
4378	マーケティング倫理が企業を救う!	生産性出版	201409	1
4379	企業倫理リスクのマネジメント:ソフト・コントロールによる倫理力と持続力の向上	同文舘出版	201409	1
4380	「良心」から企業統治を考える:日本的経営の倫理	東洋経済新報社	201408	1
4381	企業倫理を考える:日本の伝統文化から経営実践まで	八千代出版	201211	1
4382	ファイナンスこそが最強の意思決定術である。	CCCメディアハウス	201709	1
4383	ファイナンスのための統計学:統計的アプローチによる評価と意思決定	東京図書	201605	1
4384	実況live企業ファイナンス入門講座:ビジネスの意思決定に役立つ財務戦略の基本	ダイヤモンド社	200802	1
4385	キャッシュフローで考えよう!意思決定の管理会計	創成社	201804	1
4386	経営意思決定のための財務分析―利益とキャッシュの実践管理	中央経済	201304	1
4387	よくわかる企業論	ミネルヴァ書房	201609	1
4388	ベンチャー企業経営論	税務経理協会	201505	1
4389	アントレプレナーシップ教科書	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201603	1
4390	社会人基礎力を養うアントレプレナーシップ:起業家精神を考える12のストーリー	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201609	1
4391	アントレプレナーの経営学. 1	慶応義塾大学出版会	201603	1
4392	アントレプレナーの経営学. 2	慶応義塾大学出版会	201603	1
4393	アントレプレナーの経営学. 3	慶応義塾大学出版会	201603	1
4394	中小企業・ベンチャー企業論:グローバルと地域のはざまで	有斐閣	201405	1
4395	イノベーション論入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201503	1
4396	製品開発の「見える化」99	日本能率協会マネジメントセンター	201410	1
4397	デザイン重視の製品開発マネジメント:製品開発とブランド構築のインタセクション	白桃書房	201008	1
4398	アントシアニンの科学:生理機能・製品開発への新展開	建帛社	200904	1
4399	ペルソナ戦略:マーケティング、製品開発、デザインを顧客志向にする	ダイヤモンド社	200703	1
4400	「農企業」のアントレプレナーシップ:攻めの農業と地域農業の堅持	昭和堂(京都)	201612	1
4401	アントレプレナーの教科書:シリコンバレー式イノベーション・プロセス	翔泳社	201601	1
4402	スタートアップ・ビジネス:起業のプランニングから起業後のマネジメントまで	創成社	201710	1
4403	輝く女性起業家16人	カナリアコミュニケーションズ	201711	1
4404	ミレニアル起業家の新モノづくり論	光文社	201709	1
4405	あなたもできるワインの輸入販売:独立・起業を目指すワイン通の方へ	幻冬舎メディアコンサルティング(発売:幻冬舎)	201706	1
4406	図解&事例で学ぶ起業・開店の教科書:小さな会社とお店の始め方	マイナビ出版	201706	1
4407	使える!資金繰り表の作り方:(起業・成長・衰退・再生)会社のステージに合わせた経営管理を	旬報社	201705	1
4408	会社のつくり方:経営学の理論に基づく起業	創成社	201703	1
4409	起業家のためのマーケティングバイブル	同友館	201703	1
4410	協会ビジネスでゼロをイチにする新しい起業のかたち!	秀和システム	201703	1
4411	自分で企業をつくり、育てるための経営学入門:起業戦略を考える	文眞堂	201701	1
4412	幸せの種をまく人生:福井発・「59歳の起業」と「夢への挑戦」	PHP研究所	201702	1
4413	起業のマトリクス:売上アップに必要な「打ち手」が一目でわかる	日本実業出版社	201701	1
4414	イノベーションで社会を変えたい人のための起業家とつくった起業の教科書	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
4415	何がベンチャーを急成長させるのか:経営チームのダイナミズム	中央経済グループパブリッシング	201709	1
4416	アントレプレナーの戦略論:事業コンセプトの創造と展開	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201504	1
4417	アントレプレナーシップ入門:ベンチャーの創造を学ぶ	有斐閣	201312	1
4418	ヒット商品を生み出す最良最短の方法:商品開発者1000人の実践から引き出した24の秘訣	こう書房	201612	1
4419	焼肉店. 第24集	旭屋出版	201608	1
4420	商品開発学:商品はこうしてつくる	日本販路コーディネータ協会出版局(発売:JRC)	201602	1

4421	くたばれベンチャー！モノづくりニッチで起業：零細だから成功する。売れる隙間商品開発のススメ！	秀和システム	201603	1
4422	コンセプトのつくり方：たとえば商品開発にも役立つ電通の発想法	朝日新聞出版	201603	1
4423	これからのマーケティングに役立つ、サービス・デザイン入門：商品開発・サービスに革新を巻き起こす、顧客目線のビジネス戦略	ビー・エヌ・エヌ新社	201510	1
4424	eビジネス&マーケティングの教科書：情報化社会におけるビジネスの捉え方	学文社	201605	1
4425	eビジネスの教科書	創成社	201603	1
4426	ネットビジネス進化論：eビジネスからクラウド，ソーシャルメディアへ	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201502	1
4427	パクリ経済：コピーはイノベーションを刺激する	みすず書房	201511	1
4428	サービス・スタートアップ：イノベーションを加速するサービスデザインのアプローチ	早川書房	201511	1
4429	地方イノベーション：強い地方こそが日本の明日を創る	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201702	1
4430	日本流イノベーション：日本企業の特性を活かす成功方程式	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201701	1
4431	地域創生イノベーション：企業家精神で地域の活性化に挑む	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201610	1
4432	チェンジ・ワーキング：イノベーションを生み出す組織をつくる	翔泳社	201711	1
4433	ザ・ビジネスモデルイノベーション：成功企業にみる事業革新の流儀	ダイヤモンド社	201711	1
4434	イノベーション・マネジメント入門：マネジメント・テキスト	日本経済新聞出版社	201710	1
4435	サービスイノベーションの海外展開：日本企業の成功事例とその要因分析	東洋経済新報社	201709	1
4436	リクルート流イノベーション研修全技法：次世代リーダーを育て、新規事業を生み出す	ディスカヴァー・トゥエンティワン	201708	1
4437	ジョブ理論：イノベーションを予測可能にする消費のメカニズム	ハーパーコリンズ・ジャパン	201708	1
4438	イノベーションを起こす組織：革新的サービス成功の本質	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201707	1
4439	マーケティング・マインドとイノベーション	白桃書房	201707	1
4440	10年後の働き方：「こんな仕事、聞いたことない！」からイノベーション	インプレス	201707	1
4441	実践するオープンイノベーション	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201705	1
4442	カフェのフード300：カフェ開業、新商品開発のヒントが満載！	旭屋出版	201407	1
4443	飲・食企業の的を外さない商品開発：ニーズ発掘のモノサシは環境と健康	カナリアコミュニケーションズ	201406	1
4444	成功する新商品開発プロジェクトのすすめ方	同文舘出版	201406	1
4445	地域の美味しいものづくり：農商工連携・6次産業化による商品開発、販路開拓とその支援	同友館	201311	1
4446	チェーンストアの商品開発：これからの核商品企画と「売れ筋」づくりの基本	ダイヤモンド・フリードマン社(発売：ダイヤモンド社)	201002	1
4447	Cafe´ sweets. vol. 107	柴田書店	201001	1
4448	プロダクトデザイン：商品開発に関わるすべての人へ	ボーンデジタル	200907	1
4449	商品企画のための統計分析：Rによるヒット商品開発手法	オーム社	200903	1
4450	市場を拓くマーケティング・エクササイズ：賑わう市場・売れる商品開発のための物語創り入門	生産性出版	200810	1
4451	衝動買いしてもらう21の法則：お店の店長・スタッフ、メーカーの営業・商品開発など、マーケティングに携わる人が読む本	クロスメディア・パブリッシング(発売：インプレス)	200810	1
4452	Bakery book. vol. 2	フード・ビジネス(発売：柴田書店)	200805	1
4453	小池芳子の手づくり食品加工コツのコツ. 4	農山漁村文化協会	200703	1
4454	商品開発戦略シナリオ：ヒット商品を生む「8×8図解シート」	かんき出版	200703	1
4455	セブンーイレブンおでん部会：ヒット商品開発の裏側	朝日新聞出版	200703	1
4456	メニューが飲食店を救う！：商品開発からメニュー表までーメニューのすべてを変える本	こう書房	200612	1
4457	これだけは知っておきたい「資金繰り」の基本と常識：中小企業経営者・個人事業主・起業家のための日本一「資金繰り」がわかる本	フォレスト出版	201507	1
4458	未来をつくる起業家：日本発スタートアップの失敗と成功20ストーリー	クロスメディア・パブリッシング(発売：インプレス)	201511	1
4459	小さな会社を強くする衝撃のブランド力：かけ出しの起業家に伝えたい！地道な努力がブランドを	金園社	201407	1
4460	新事業開発スタートブック：あなたの会社にイノベーションを起こす	日本実業出版社	201508	1
4461	新事業開発が「つまらん！」：4つの壁を突破する戦略はこれだ！	言視舎	201504	1
4462	統計の見方・使い方が面白いほどわかる本：問題解決・新規事業開発のための"最強の武器"を使いこなすポイント35	KADOKAWA	201307	1
4463	はじめての新事業開発マニュアル	海文堂出版	200910	1
4464	新製品・新事業開発の進め方：顧客価値創造の体系的アプローチ	同文舘出版	200902	1
4465	野中郁次郎ナレッジ・フォーラム講義録	東洋経済新報社	201807	1
4466	マネジメントの理論と系譜	同文舘出版	201903	1
4467	働きがいの人材マネジメント	晃洋書房	201609	1
4468	ものづくり生産現場の社会システム	文眞堂	201709	1
4469	MBAのナレッジ・マネジメント	文眞堂	201802	1
4470	ドラッカーの実践マネジメント教室	ダイヤモンド社	201401	1
4471	ひるまないリーダー	翔泳社	201403	1
4472	プロスポーツクラブのマネジメント	東洋経済新報社	201304	1
4473	シティプロモーション	同文舘出版	201705	1
4474	シティプロモーションでまちを変える	彩流社	201612	1
4475	地域ブランドとシティプロモーション	東京法令出版	201805	1
4476	シティプロモーションとシビックプライド事業の実践	東京法令出版	201903	1
4477	ヘルスプロモーション	聖学院大学出版会	201602	1
4478	食をプロデュースする匠たち	大学教育出版	201110	1
4479	「あ、それ欲しい！」と思わせる広告コピーのことば辞典	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201703	1
4480	榎本卓朗の仕事	CCCメディアハウス	201604	1
4481	小杉幸一の仕事	CCCメディアハウス	201604	1
4482	藤田純平の仕事	CCCメディアハウス	201711	1
4483	小野勇介の仕事	CCCメディアハウス	201711	1
4484	コピーライターほぼ全史	日本経済新聞出版社	201905	1
4485	ロングセラー商品のデザインはここが違う！	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201311	1
4486	広告倫理の構築論	創英社(三省堂書店)	201702	1
4487	広告倫理のすすめ	創英社(三省堂書店)	201407	1
4488	広告をナメたらアカンよ。	宣伝会議	201609	1
4489	CMを科学する	宣伝会議	201604	1
4490	拡張するテレビ	宣伝会議	201608	1
4491	日本の歴史的広告クリエイティブ100選	宣伝会議	201711	1
4492	Communication Shift	羽鳥書店	201403	1
4493	売れる広告	朝日新聞出版	201605	1
4494	会社を救う広報とは何か	彩流社	201409	1
4495	パブリック・リレーションズの歴史社会学	岩波書店	201701	1
4496	女と夜と死の広告学	晃洋書房	201601	1
4497	新興国市場のファイナンス分析	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201903	1
4498	「高く売る」戦略	同文舘出版	201406	1
4499	商品と社会	同文舘出版	201503	1

4500	製品開発と市場創造	白桃書房	201606	1
4501	グローバル製品開発戦略	有斐閣	201404	1
4502	製品開発の現地化	有斐閣	201512	1
4503	NPOのためのIT活用講座	学芸出版社(京都)	201409	1
4504	PB商品戦略の変遷と展望	晃洋書房	201602	1
4505	広告のあけぼの	日本経済評論社	201305	1
4506	広告会社の国際知識移転と再創造	文眞堂	201902	1
4507	新製品コンセプト開発におけるデザインの役割	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201403	1
4508	デジタル・クリエイティビティ	翔泳社	201308	1
4509	広告ビジネス次の10年	翔泳社	201405	1
4510	デザインマネジメント	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201407	1
4511	「失敗」からひも解くシティプロモーション:なにが「成否」をわけたのか	第一法規出版	201710	1
4512	SHOP Branding:人気店のプロモーションデザイン	アルファ企画(発売:現代企画室)	201601	1
4513	地方型消費行動とプロモーション「30の成功法則」:日本人の約72%は「地方」に住んでいる。	泉文堂	201408	1
4514	リスティング広告成功の法則:Googleアドワーズ& Yahoo!プロモーション	ソーテック社	201304	1
4515	市場創造のプロモーション技法:B2B市場における新規顧客開拓	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201211	1
4516	世界のプロモーションツール:ターゲットに伝わる180のデザイン事例	ビー・エヌ・エヌ新社	201112	1
4517	PROMOTIONAL ILLUSTRATION:イラストでひきだすプロモーションデザイン	アルファ企画(発売:現代企画室)	201603	1
4518	事例に学ぶスマホアプリマーケティングの鉄則87:企画からプロモーション、分析、マネタイズまで	KADOKAWA	201601	1
4519	プロモーションのための「動画活用術」:動画を活かせばもっとビジネスを拡大できる!	玄光社	201205	1
4520	セールス・プロモーションの実際	日本経済新聞出版社	201112	1
4521	統合プロモーション企画入門:SPの新基準	宣伝会議	200304	1
4522	毎日の発信に役立つWebプロモーションのネタ出しノート:お金より頭を使って商品・サービスを広める方法	翔泳社	201609	1
4523	ネットプロモーション教本:頼られるWeb担当者になる!	マイナビ出版	201407	1
4524	Q&A商標法律相談の基本:商品名検討からプロモーションまで	第一法規出版	201902	1
4525	販促・PR・プロモーションネット戦略のやさしい教科書。:小さな予算で最大限に知名度と成果を上げる6つの宣伝	エムディエヌコーポレーション(発売:インプレス)	201904	1
4526	現代のマーケティング戦略. 2	有斐閣	200408	1
4527	プロモーション効果分析	朝倉書店	200211	1
4528	Twitterカンバセーション・マーケティング:ビジネスを成功に導く"会話"の正体	日本経済新聞出版社	201608	1
4529	Twitter広告運用ガイド	翔泳社	201607	1
4530	SNS活用→集客のオキテ:Facebook、Twitter、LINE@、ブログ	ソシム	201401	1
4531	ソーシャルメディアクチコミ分析入門:Twitter/ブログ/掲示板…に秘められた生活者	SBクリエイティブ	201309	1
4532	プロが教えるWebマーケティング&集客・販促一完全ガイドブック一:Facebookページ/Twitter/LINE@	SBクリエイティブ	201308	1
4533	トコトン使って売上を上げる!LINE@活用術:1通で60万円売れる居酒屋驚きの集客法	セルバ出版(発売:創英社(三省堂書店))	201610	1
4534	コストゼロでも効果が出る! LINE@集客・販促ガイド	翔泳社	201710	1
4535	LINEビジネス活用の極意100	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201706	1
4536	いちばんやさしいLINEビジネスコネクトの教本:人気講師が教える双方向マーケティング実践	インプレス	201609	1
4537	ホテルのサービス・マーケティング	柴田書店	200501	1
4538	入門クラウドファンディング:スタートアップ、新規プロジェクト実現のための資金調達法	日本実業出版社	201403	1
4539	デジタルで変わるセールスプロモーション基礎	宣伝会議	201703	1
4540	デジタルで変わる宣伝広告の基礎	宣伝会議	201609	1
4541	広報・PR論:パブリック・リレーションズの理論と実際	有斐閣	201409	1
4542	現代広告論〔第3版〕	有斐閣	201704	1
4543	ケースで学ぶマーケティング	ミネルヴァ書房	201402	1
4544	実践的グローバル・マーケティング	ミネルヴァ書房	201703	1
4545	よくわかる現代マーケティング	ミネルヴァ書房	201706	1
4546	価値づくりマーケティング:需要創造のための実践知	丸善出版	201404	1
4547	地場産業の高価格ブランド戦略:朝日酒造・スノーピーク・ゼニス・ウブロに見る感性価	晃洋書房	201505	1
4548	マーケティング・オン・ビジネス:基礎からわかるマーケティングと経営	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201512	1
4549	現代マーケティングの論理	成文堂	201503	1
4550	エリア・マーケティングアーキテクチャー	税務経理協会	201706	1
4551	ダイバーシティとマーケティング	宣伝会議	201703	1
4552	デジタルで変わるマーケティング基礎	宣伝会議	201610	1
4553	マーケティング理論の焦点:企業・消費者・交換	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201701	1
4554	マーケティング論	白桃書房	201703	1
4555	入門/マーケティング論	八千代出版	201706	1
4556	マーケティング論	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201703	1
4557	グローバル・マーケティング戦略	有斐閣	201704	1
4558	マーケティング戦略	有斐閣	201612	1
4559	ケースに学ぶマーケティング	有斐閣	201508	1
4560	入門・マーケティング戦略	有斐閣	201609	1
4561	世界中に販路を拡げる海外Webマーケティングの教科書	日本実業出版社	201610	1
4562	Webデザイン良質見本帳:目的別に探せて、すぐに使えるアイデア集	SBクリエイティブ	201706	1
4563	WebデザインのためのPhotoshop+Illustrator	エクスナレッジ	201703	1
4564	ずーっと売れるWEBの仕組みのつくりかた	厚有出版	201711	1
4565	小さな会社ではじめてWeb担当になった人のGoogleアナリティクス超入門	秀和システム	201708	1
4566	小さな会社のWeb担当者・ネットショップ運営者のためのWebサイトのつくり方・運:売上・集客が1.5倍UPするプロの技101	ソーテック社	201708	1
4567	緑茶のマーケティング:"茶葉ビジネス"から"リラックス・ビジネス"へ	農山漁村文化協会	200809	1
4568	マーケティング・コンセプトを問い直す:状況の思考による顧客志向	有斐閣	201205	1
4569	「顧客との共同プロジェクト」の組織論:顧客志向組織の探求	ブイツーソリューション(発売:星雲社)	201106	1
4570	地域活性化のための観光みやげマーケティング:熊本のケーススタディ	大阪公立大学共同出版会	201701	1
4571	グローバル・ブランド・イメージ戦略:異なる文化圏ごとにマーケティングの最適化を探る	白桃書房	201610	1
4572	これ、いったいどうやったら売れるんですか?:身近な疑問からはじめるマーケティング	SBクリエイティブ	201610	1
4573	マーケティングのすゝめ:21世紀のマーケティングとイノベーション	中央公論新社	201610	1
4574	SNSマーケティングのやさしい教科書。:Facebook・Twitter・Instagram	エムディエヌコーポレーション(発売:インプレス)	201610	1
4575	新流通・マーケティング入門	成山堂書店	201706	1
4576	グローバル・マーケティング零	白桃書房	201705	1
4577	ハッキング・マーケティング:実験と改善の高速なサイクルがイノベーションを次々と生み出す	翔泳社	201705	1
4578	北陸に学ぶマーケティング	五絃舎	201703	1

4579	マーケティング基礎読本	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201704	1
4580	成功する起業家はこう考える:マインド、マーケティング、モチベーションの原則	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201704	1
4581	コーズ・リレーテッド・マーケティング:社会貢献をマーケティングに活かす戦略	北樹出版	201704	1
4582	マーケティング用語図鑑	新星出版社	201702	1
4583	マーケティングのための統計分析	オーム社	201711	1
4584	サブスクリプション・マーケティング:モノが売れない時代の顧客との関わり方	英治出版	201711	1
4585	駅・まち・マーケティング:駅ビルの事業システム革新	同友館	201710	1
4586	最新マーケティングの教科書. 2018	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201711	1
4587	もうモノは売らない:「恋をさせる」マーケティングが人を動かす	東洋館出版社	201710	1
4588	デジタルマーケティングの教科書:5つの進化とフレームワーク	東洋経済新報社	201709	1
4589	いちばんやさしいデジタルマーケティングの教本:人気講師が教えるメディアと販促の新しい基礎	インプレス	201709	1
4590	御社の商品が売れない本当の理由:「実践マーケティング」による解決	光文社	201709	1
4591	仕事に使えるクチコミ分析:テキストマイニングと統計学をマーケティングに活用する	技術評論社	201709	1
4592	図解でわかる!マーケティング	秀和システム	201709	1
4593	ビジュアルマーケティングの基本	日本経済新聞出版社	201708	1
4594	攻めるロングセラー:パインアメ「中の人」の心得	クロスメディア・パブリッシング(発売:インプレス)	201708	1
4595	「あなた」という商品を高く売る方法:キャリア戦略をマーケティングから考える	NHK出版	201708	1
4596	図解よくわかるこれからのWEBマーケティング:なるほど!これでわかった	同文舘出版	201708	1
4597	挑戦者たちに学ぶデジタルマーケティング:ブランディング・地域活性から新市場開拓まで「洞察とアイデア」で課題解決した32の事例	パイインターナショナル	201707	1
4598	すぐ実践!驚異のマーケティング術	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201706	1
4599	大不況時代の新消費者ビジネス:アメリカに学ぶニュートレンド	日本経済新聞出版社	200908	1
4600	最新「消費行動」マーケティングがよ〜くわかる本:最新「消費者心理」マーケティング入門	秀和システム	201007	1
4601	デザインイノベーション:デザイン戦略の次の一手	翔泳社	201005	1
4602	人口減少社会のマーケティング:新市場を創る9つの消費行動	生産性出版	200307	1
4603	ネットからリアルへO2Oの衝撃:決済、マーケティング、消費行動…すべてが変わる!	CCCメディアハウス	201307	1
4604	消費者心理のしくみ:ヒット商品を生む!	同文舘出版	201005	1
4605	知識ゼロからの売れる消費者心理学	幻冬舎	201102	1
4606	外部マーケティング資源としての消費者行動:市場の異質性から競争優位を獲得する	有斐閣	201512	1
4607	現代消費者行動論	創成社	201505	1
4608	ソロモン消費者行動論. 上	丸善出版	201501	1
4609	ソロモン消費者行動論. 中	丸善出版	201501	1
4610	ソロモン消費者行動論. 下	丸善出版	201501	1
4611	情報化社会におけるマーケティング:消費者行動とロジスティクスにおけるデータ活用	白桃書房	201403	1
4612	類似性の構造と判断:他者との比較が消費者行動を変える	有斐閣	201310	1
4613	消費者行動の多国間分析:原産国イメージとブランド戦略	千倉書房	201209	1
4614	消費者行動論:マーケティングとブランド構築への応用	有斐閣	201205	1
4615	イノベーションの消費者行動	成文堂	201203	1
4616	消費者行動論:購買心理からニューロマーケティングまで	八千代出版	201204	1
4617	国際的消費者行動論:マーケティング戦略策定へのインパクト	九州大学出版会	201005	1
4618	攻めの集客で成功する!!飲食店勝利の方程式	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201804	1
4619	儲かる飲食店に変わる「Googleマイビジネス」超集客術	日本実業出版社	201804	1
4620	これからの飲食店マネジメントの教科書:採る・育てる・定着させる	同文舘出版	201802	1
4621	小さな会社が大手企業と戦う極意:チーズビジネスで学んだ経営のヒント	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201707	1
4622	黒霧島物語:宮崎の弱小蔵元が焼酎王者になるまで	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201506	1
4623	ゼロから始める個性派ベーカリー:新発想でつくるこれからの繁盛店	グラフィック社	201607	1
4624	繁盛するベーカリーのためのBREAD MAGAZINE. 3	旭屋出版	201612	1
4625	ブランドのコラボは何をもたらすか:午後の紅茶×ポッキーが4年続く理由	宣伝会議	201802	1
4626	デジタル時代の基礎知識『SNSマーケティング』:「つながり」と「共感」で利益を生み出す新しいルール	翔泳社	201802	1
4627	「3つのF」が価値になる!:SNS消費時代のモノの売り方	日本経済新聞出版社	201802	1
4628	コンテンツの多様性	白桃書房	201311	1
4629	ブランディングの科学	朝日新聞出版	201807	1
4630	ブランド評価手法	朝倉書店	201411	1
4631	リテールファイナンスのIT戦略	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201305	1
4632	未来洞察のための思考法	勁草書房	201605	1
4633	ウソはバレる	ダイヤモンド社	201606	1
4634	テクノロジー経営の教科書	ダイヤモンド社	201906	1
4635	ニッチ	東洋経済新報社	201301	1
4636	なぜ、あの「音」を聞くと買いたくなるのか	東洋経済新報社	201602	1
4637	コトラーの「予測不能時代」のマネジメント	東洋経済新報社	201803	1
4638	ザ・ファッション・ビジネス	同文舘出版	201508	1
4639	消費者行動論	同文舘出版	201803	1
4640	サービス社会のマネジメント	同文舘出版	201812	1
4641	“美”のブランド物語	碩学舎(発売:中央経済社)	201512	1
4642	消費者行動論	中央経済社	201503	1
4643	集客の教科書	中央経済社	201502	1
4644	コトラー世界都市間競争	碩学舎(発売:中央経済社)	201510	1
4645	フランスの流通・政策・企業活動	中央経済社	201509	1
4646	ブランドと脳のパズル	中央経済グループパブリッシング	201609	1
4647	ブランド・コミュニティ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201907	1
4648	コトラー8つの成長戦略	碩学舎(発売:中央経済社)	201305	1
4649	インストア・マーチャンダイジング	日本経済新聞出版社	201608	1
4650	ブランディング7つの原則	日本経済新聞出版社	201707	1
4651	IT技術者の能力限界の研究	日本評論社	201702	1
4652	贅沢の法則	白桃書房	201711	1
4653	わかりやすい消費者行動論	白桃書房	201304	1
4654	リサーチ・ビジョン	白桃書房	201603	1
4655	グローバル戦略市場経営	白桃書房	201709	1
4656	ソロモン消費者行動論 ハードカバー版	丸善出版	201501	1
4657	北欧型サービス志向のマネジメント	ミネルヴァ書房	201306	1

4658	新・流通と商業	有斐閣	201612	1
4659	ブランド戦略論	有斐閣	201712	1
4660	アメリカに日本のマンガを輸出する	有斐閣	201903	1
4661	そのクチコミは効くのか	有斐閣	201812	1
4662	買物行動と感情	有斐閣	201903	1
4663	ブランド価値創造戦略に求められるもの	晃洋書房	201603	1
4664	消費行動	晃洋書房	201811	1
4665	ジオビジネス	古今書院	201403	1
4666	AI時代の企業経営	彩流社	201807	1
4667	キャズム ver. 2	翔泳社	201410	1
4668	消費者行動研究と方法	千倉書房	201311	1
4669	企業金融における価値共創	千倉書房	201705	1
4670	企業成長と価格行動	千倉書房	201706	1
4671	Tap　スマホで買ってしまう9つの理由	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201811	1
4672	世代×性別×ブランドで切る！ 第4版	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201403	1
4673	リレーションシップのマネジメント	文真堂	201403	1
4674	広報の仕掛け人たち	宣伝会議	201603	1
4675	日系食品企業の海外販売戦略	農林統計出版	201811	1
4676	確率思考の戦略論	KADOKAWA	201605	1
4677	「行動観察」の基本	ダイヤモンド社	201312	1
4678	ディズニーこころをつかむ9つの秘密	ダイヤモンド社	201305	1
4679	最強のコピーライティングバイブル	ダイヤモンド社	201604	1
4680	明日は、ビジョンで拓かれる	碩学舎(発売:中央経済社)	201502	1
4681	ビッグデータ分析Excel新機能で簡単に！	日本経済新聞出版社	201403	1
4682	「ごきぶりホイホイ」生みの親大塚正富のヒット塾	日本経済新聞出版社	201811	1
4683	創発する営業	丸善出版	201401	1
4684	ユーザーファースト	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201305	1
4685	パーソナルデータの教科書	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201408	1
4686	ゾーンマネジメント	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201707	1
4687	ビジネス・フォー・パンクス	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201609	1
4688	ストーリー・ウォーズ	英治出版	201312	1
4689	兵神装備が進める中小ものづくり企業のブランド戦略	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201610	1
4690	体験デザインブランディング	宣伝会議	201505	1
4691	プラトンとナード	マイナビ出版	201906	1
4692	ウェブデータの機械学習	講談社	201608	1
4693	Excelでわかるディープラーニング超入門【RNN・DQN編】	技術評論社	201905	1
4694	Excelでわかる機械学習超入門	技術評論社	201907	1
4695	発見・創発できる人工知能OTTER	近代科学社	201808	1
4696	機械学習のエッセンス	SBクリエイティブ	201809	1
4697	フリーライブラリで学ぶ機械学習入門	秀和システム	201703	1
4698	現場で使える！Python機械学習入門:機械学習アルゴリズムの理論と実践	翔泳社	201905	1
4699	現場で使える！Python深層学習入門	翔泳社	201906	1
4700	おうちで学べる人工知能のきほん	翔泳社	201711	1
4701	最強囲碁AIアルファ碁解体新書	翔泳社	201707	1
4702	機械学習図鑑	翔泳社	201904	1
4703	はじめての人工知能	翔泳社	201902	1
4704	試して学ぶ機械学習入門	マイナビ出版	201904	1
4705	AlphaZero深層学習・強化学習・探索人工知能プログラミング実践入門	ボーンデジタル	201906	1
4706	Java人工知能プログラミング	三恵社	201609	1
4707	C＃人工知能プログラミング	三恵社(発売:JRC)	201803	1
4708	はじめての深層学習プログラミング	技術評論社	201701	1
4709	今すぐしたい！機械学習・深層学習(ディープラーニング)画像認識プログラミングレシピ	秀和システム	201906	1
4710	あたらしい人工知能の教科書	翔泳社	201612	1
4711	画像処理・機械学習プログラミング	マイナビ出版	201706	1
4712	AIと日本の雇用	日本経済新聞出版社	201811	1
4713	IoTは日本企業への警告である	ダイヤモンド社	201511	1
4714	IoTの衝撃	ダイヤモンド社	201609	1
4715	人工知能	ダイヤモンド社	201609	1
4716	IoT時代のプラットフォーム競争戦略	中央経済社	201602	1
4717	IoT時代の競争分析フレームワーク	中央経済グループパブリッシング	201607	1
4718	IoTで激変する日本型製造業ビジネスモデル	日刊工業新聞社	201612	1
4719	IoTで変わるのは製造業だけじゃない	日刊工業新聞社	201705	1
4720	イノベーション・ドライバーズ	白桃書房	201606	1
4721	IoT時代の情報通信政策	白桃書房	201701	1
4722	IoT時代のアライアンス戦略	白桃書房	201704	1
4723	AIが変えるクルマの未来	NTT出版	201712	1
4724	IoTビジネスをなぜ始めるのか？	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201605	1
4725	スマートロジスティクス	エヌ・ティー・エス	201803	1
4726	AIにできること、できないこと	日本評論社	201902	1
4727	近未来のコア・テクノロジー	翔泳社	201810	1
4728	データ・ドリブン・エコノミー	ダイヤモンド社	201904	1
4729	AI入門講座	東京堂出版	201811	1
4730	図解入門最新人工知能がよ～くわかる本	秀和システム	201607	1
4731	デフレーミング戦略	翔泳社	201907	1
4732	成功するIoT	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201608	1
4733	AI時代の勝者と敗者	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201606	1
4734	イヤなやつほど仕事がデキる	日本経済新聞出版社	201904	1
4735	アルバイトから学ぶ仕事入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4736	好きなようにしてください	ダイヤモンド社	201602	1

4737	グロービス流ビジネス基礎力10	東洋経済新報社	201408	1
4738	ファシリテーションの教科書	東洋経済新報社	201411	1
4739	異文化理解力	英治出版	201508	1
4740	クリエイティブのつかいかた	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201604	1
4741	セレモニー・イベント学へのご招待	晃洋書房	201901	1
4742	0ベース思考	ダイヤモンド社	201502	1
4743	社会人のための伝える力	産業能率大学出版部	201305	1
4744	社会人のための問題解決力	産業能率大学出版部	201307	1
4745	基本フレームワーク50	ダイヤモンド社	201511	1
4746	意思決定の教科書	ダイヤモンド社	201903	1
4747	アイデアは交差点から生まれる	阪急コミュニケーションズ	201409	1
4748	サービスを制するものはビジネスを制する	東洋経済新報社	201310	1
4749	グッドワークス!	東洋経済新報社	201409	1
4750	グローバルで働く技術	中央経済社	201309	1
4751	なぜ「あれ」は流行るのか?	日本経済新聞出版社	201309	1
4752	なぜ、わかっていても実行できないのか	日本経済新聞出版社	201401	1
4753	仕事の決断プロセス	白桃書房	201412	1
4754	プロデューサーシップ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201411	1
4755	グローバル人材に贈るプロジェクトマネジメント	関西学院大学出版会	201307	1
4756	中堅・中小企業のビジネス・イノベーション	関西学院大学出版会	201409	1
4757	わかる!　イベント・プロデュース	戎光祥出版	201704	1
4758	ビジネス実務総論	樹村房	201703	1
4759	10年後、生き残る理系の条件	朝日新聞出版	201601	1
4760	イノベーションの発想技術	日本経済新聞出版社	201302	1
4761	デザインブレインマッピング	丸善出版	201903	1
4762	アイデア発想法と協同作業支援	共立出版	201405	1
4763	バリアバリュー	新潮社	201603	1
4764	新しい広報の教科書	朝日新聞出版	201409	1
4765	GE世界基準の仕事術	新潮社	201403	1
4766	アルゴリズム思考術	早川書房	201710	1
4767	P&G流世界のどこでも通用する人材の条件	ダイヤモンド社	201306	1
4768	ストーリーで学ぶ戦略思考入門	ダイヤモンド社	201309	1
4769	最少人数で最強組織をつくる	ダイヤモンド社	201403	1
4770	プロフェッショナル・ファシリテーター	ダイヤモンド社	201407	1
4771	組織が動くシンプルな6つの原則	ダイヤモンド社	201410	1
4772	世界標準の思考ツールが一気にわかる戦略フレームワーク25	ダイヤモンド社	201603	1
4773	図解基本ビジネス分析ツール50	ダイヤモンド社	201606	1
4774	キラー・クエスチョン	阪急コミュニケーションズ	201310	1
4775	意識をデザインする仕事	阪急コミュニケーションズ	201404	1
4776	最強のシナリオプランニング	東洋経済新報社	201310	1
4777	ワーク・ルールズ!	東洋経済新報社	201508	1
4778	成功する練習の法則	日本経済新聞出版社	201306	1
4779	問題解決フレームワーク大全	日本経済新聞出版社	201508	1
4780	考える仕事がスイスイ進む「フレームワーク」のきほん	翔泳社	201403	1
4781	まず、のび太を探そう!	翔泳社	201405	1
4782	「考え方・伝え方」のきほん	翔泳社	201409	1
4783	デザイン思考のつくりかた	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201605	1
4784	INNOVATION　PATH	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
4785	システム×デザイン思考で世界を変える	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201403	1
4786	共感クリエーション	ワークスコーポレーション	201309	1
4787	日本人が海外で最高の仕事をする方法	英治出版	201311	1
4788	101デザインメソッド	英治出版	201502	1
4789	イノベーションは日々の仕事のなかに	英治出版	201409	1
4790	デザインコンサルタントの仕事術	英治出版	201411	1
4791	英文自己PRと推薦状	税務経理協会	201605	1
4792	パラレル・ライティング入門	大修館書店	201904	1
4793	書くための勇気	晶文社	201904	1
4794	編集とはどのような仕事なのか 新版	トランスビュー	201410	1
4795	起業家と投資家の軌跡	中央経済社	201312	1
4796	大学発ベンチャー起業家の「熟達」研究	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4797	起業家精神と多国籍企業の歴史	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
4798	〈起業〉という幻想	白水社	201709	1
4799	社会起業家が〈農〉を変える	ミネルヴァ書房	201506	1
4800	図表でみる起業活動	明石書店	201305	1
4801	慶應SFCの起業家たち	慶応義塾大学出版会	201306	1
4802	地域と社会を変えた起業家たち	慶応義塾大学出版会	201402	1
4803	起業論再考	晃洋書房	201509	1
4804	地域に根差してみんなの力で起業する	彩流社	201806	1
4805	ベンチャー起業家社会の実現	ナカニシヤ出版	201405	1
4806	文系の僕はテレビ視聴の革命めざし家電メーカーを起業した	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
4807	発想の転換で新領域を開拓した続・7人の起業家	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201409	1
4808	日本の起業家精神	文真堂	201403	1
4809	日本復活の鍵起業工学	冨山房インターナショナル	201603	1
4810	夢を追いかける起業家たち	西村書店(新潟)	201703	1
4811	起業への挑戦	海と月社	201610	1
4812	スタートアップ入門	東京大学出版会	201904	1
4813	超起業読本	産業能率大学出版部	201306	1
4814	アイデア・エバリュエーション	九州大学出版会	201809	1
4815	スタートアップ・ウェイ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201805	1

4816	20代の起業論	ダイヤモンド社	201308	1
4817	ユニクロ監査役が書いた伸びる会社をつくる起業の教科書	ダイヤモンド社	201309	1
4818	模擬起業	CCCメディアハウス	201503	1
4819	GILT	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201304	1
4820	図解リーン・スタートアップ成長戦略	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201710	1
4821	ビレッジプライド:「0円起業」の町をつくった公務員の物語	ブックマン社	201811	1
4822	口コミ集客で「一生愛される起業家」になる方法	セルバ出版(発売:創英社(三省堂書店))	201811	1
4823	初心者女性起業家のためのスキマ時間にサクッとできる集客術:月30万円以上を楽しく稼げる	同友館	201902	1
4824	入門起業の科学	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201903	1
4825	失敗しない起業55の法則:相談件数No.1のプロが教える	日本能率協会マネジメントセンター	201906	1
4826	起業する前に読む本:志ある仕事のための実践知	芙蓉書房出版	201902	1
4827	起業家に贈るマーケティングの詩50選:稼ぐ社長からのメッセージ	リーブル出版	201903	1
4828	成功する起業家は「居場所」を選ぶ:最速で事業を育てる環境をデザインする方法	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201904	1
4829	クルマ1台で起業する はじめよう!移動販売	同文舘出版	201908	1
4830	起業と経営の基本知識がわかる本:弁護士による実践書	自由国民社	201902	1
4831	食品業界の撫子:ビジネスで夢を実現した女性達	日本食糧新聞社	201212	1
4832	食の安全は北海道から:コープさっぽろ寄附講座「フードビジネス特論」酪農学.1	中西出版	200912	1
4833	食の安全は北海道から:コープさっぽろ寄附講座「フードビジネス特論」酪農学.2	中西出版	201012	1
4834	フードサービスの教科書	創成社	201704	1
4835	現代フードサービス論	創成社	201506	1
4836	フードサービス店長法律ハンドブック:すぐ使える100設問	商業界	201306	1
4837	フードサービスの課題とクックチルの活用法:飲食店、惣菜から給食分野まで	幸書房	201210	1
4838	フードサービス業チェーン化入門	柴田書店	200912	1
4839	絵でみる食糧ビジネスのしくみ	日本能率協会マネジメントセンター	200808	1
4840	多国籍アグリビジネスと農業・食料支配	明石書店	201610	1
4841	人を幸せにする食品ビジネス学入門	オーム社	201610	1
4842	ビジネスと食事のマナー:おもてなしの心をはぐくむ	優しい食卓	201202	1
4843	ワインビジネス:ブドウ畑から食卓までつなぐグローバル戦略	昭和堂(京都)	201012	1
4844	アグリビジネスの新たな展開:豊かな食生活への貢献	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201003	1
4845	グッドフード、グレートビジネス!:サンフランシスコ・ベイエリアの独立系フードビジネス	クロニクルブックス・ジャパン(発売:徳間書店)	201701	1
4846	フードビジネスのための最新飲食業の法律問題と実務マニュアル:事業者必携	三修社	201608	1
4847	本当は"おいしい"フードビジネス:100年先も面白い成長モデル	ダイヤモンド社	201510	1
4848	戦場と孤独のフードビジネスを生き抜く	クロスメディア・パブリッシング(発売:インプレス)	201510	1
4849	フードビジネス実用事典:飲食関連の基本用語を分かりやすく解説	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201304	1
4850	フードビジネスのマネジメントがわかる本:数字に強い店長が育つ!!	柴田書店	201107	1
4851	フードビジネスの基礎知識:フードビジネスコーディネーターの必須条件	ちょうえい出版	201104	1
4852	肥満と飢餓:世界フード・ビジネスの不幸のシステム	作品社	201009	1
4853	養殖マグロビジネスの経済分析:フードシステム論によるアプローチ	成山堂書店	200803	1
4854	食料産業クラスターと地域ブランド:食農連携と新しいフードビジネス	農山漁村文化協会	200703	1
4855	フードビジネス成功ノート	同友館	200609	1
4856	食の仕事。夢にかける88人:フードビジネス・コーディネーターの現場	ジャパン・フードコーディネーター・スクー(発売:群羊社)	200501	1
4857	食品市場の展開と地域フードビジネス	東京農業大学出版会	200404	1
4858	フードビジネスプロ店長ハンドブック:店長次第で売上はぐんぐん伸び	あさ出版	200312	1
4859	フードビジネス・コーディネーター77人:食の仕事の現場	万来舎	200309	1
4860	フードビジネスコーディネート:FBCの基礎と実践	建帛社	200210	1
4861	開発輸入とフードビジネス	農林統計協会	199701	1
4862	フード・マーケティング論	筑波書房	201604	1
4863	知っておきたい食・農・環境:はじめの一歩	昭和堂(京都)	201604	1
4864	食・農・環境の新時代:課題解決の鍵を学ぶ	昭和堂(京都)	201604	1
4865	キーワードで読みとく現代農業と食料・環境	昭和堂(京都)	201703	1
4866	消費行動とフードシステムの新展開	農林統計協会	200702	1
4867	都市のフードデザート問題:ソーシャル・キャピタルの低下が招く街なかの「食の砂漠」	農林統計協会	201701	1
4868	パッケージド・アグロフード・マーケティング:生産・販売履歴にみる安全・環境・ブランド化	白桃書房	200903	1
4869	食と環境:問われている日本のフードシステム	晃洋書房	200807	1
4870	ファッションビジネス戦略的ブランドマネジメント:キャズムを越えて	晃洋書房	201704	1
4871	オーガニック食品ビジネス実践ハンドブック	日本食糧新聞社	201003	1
4872	食材の科学:菜食とスーパーフードの魅力再発見	日経ナショナルジオグラフィック社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
4873	フードツーリズムのすすめ:スローライフを楽しむために	フレグランスジャーナル社	201611	1
4874	クラウド・リスク・マネジメント	同文舘出版	201601	1
4875	クラウドファンディング革命:日本最大級Makuakeが仕掛ける!/面白いアイデアに1億円集まる時代	PHP研究所	201711	1
4876	ゼロからの経営戦略	ミネルヴァ書房	201612	1
4877	経営戦略概論:戦略理論の潮流と体系	産業能率大学出版部	201603	1
4878	コア・テキスト経営統計学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201505	1
4879	逆転の競争戦略:競合企業の強みを弱みに変えるフレームワーク	生産性出版	201403	1
4880	1からの戦略論	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201603	1
4881	経営戦略入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201509	1
4882	経営戦略:論理性・創造性・社会性の追求	有斐閣	201603	1
4883	影響力の武器:なぜ、人は動かされるのか	誠信書房	201407	1
4884	リーダーシップの探求:変化をもたらす理論と実践	早稲田大学出版部	201708	1
4885	賢い組織は「みんな」で決める:リーダーのための行動科学入門	NTT出版	201609	1
4886	シェアド・リーダーシップ:チーム全員の影響力が職場を強くする	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201612	1
4887	スピリチュアル経営のリーダーシップ:働きがいのある最高の組織づくりに向けて	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201702	1
4888	パフォーマンスを生み出すグローバルリーダーの育成:ケースシミュレーションにもとづくコンピテンシー学習	白桃書房	201503	1
4889	意思決定論:選択のメカニズム	白桃書房	201409	1
4890	スティーブ・ジョブズ.2	東京電機大学出版局	201704	1
4891	スティーブ・ジョブズ.3	東京電機大学出版局	201704	1
4892	スティーブ・ジョブズ:青春の光と影	東京電機大学出版局	201410	1
4893	社会を変えるリーダーになる:「超・利己主義」的社会参加のすすめ	明石書店	201408	1
4894	ポジティブ・リーダーシップ	草思社	201509	1

4895	LEADERSHIP2030:リーダーの未来を変える6つのメガトレンド	生産性出版	201508	1
4896	女性のためのリーダーシップ術:コーチング	幻冬舎メディアコンサルティング(発売:幻冬舎)	201405	1
4897	マッキンゼーが教える科学的リーダーシップ:リーダーのもっとも重要な道具とは何か	ダイヤモンド社	201710	1
4898	スモール・リーダーシップ:チームを育てながらゴールに導く「協調型」リーダー	翔泳社	201709	1
4899	最難関のリーダーシップ:変革をやり遂げる意志とスキル	英治出版	201709	1
4900	国連で学んだ修羅場のリーダーシップ	文藝春秋	201708	1
4901	カルロス・ゴーンの経営論:グローバル・リーダーシップ講座	日本経済新聞出版社	201702	1
4902	組織を動かす無敵のチカラ:ミッションリーダーシップ	小学館	201612	1
4903	経営幹部仕事の哲学:世界最高リーダーシップ育成機関が教える	日本能率協会マネジメントセンター	201610	1
4904	ハーバードのリーダーシップ講義:「自分の殻」を打ち破る	CCCメディアハウス	201608	1
4905	文化を超えるグローバルリーダーシップ:優れたCEOと劣ったCEOの行動スタイル	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201608	1
4906	プロフェッショナルリーダーシップ:結果を出す意志とスキル	東洋経済新報社	201605	1
4907	リーダーシップ開発の基本:効果的なリーダー育成プログラムを作る	ヒューマンバリュー(発売:JRC)	201302	1
4908	世界は君を待っている!:MBA留学とグローバルリーダーシップ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201303	1
4909	ふたたび世界で勝つために:グローバルリーダーの条件	日本経済新聞出版社	201511	1
4910	クリエイターズ・コード:並外れた起業家たちに共通する6つのエッセンシャル・	日本実業出版社	201609	1
4911	世界で勝てる人:トップグローバル企業のリーダーが選ぶ	すばる舎	201406	1
4912	キッコーマンのグローバル経営:日本の食文化を世界に	生産性出版	200710	1
4913	ニュースコレクション 日本外食新聞年鑑:外食業界人に必要なニュースをコレクションする!!. 2017	外食産業新聞社	201803	1
4914	外食業・究極の成功セオリー	エフビー	201802	1
4915	銀座のバーがウイスキーを70円で売れるワケ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201508	1
4916	カスタマー・マニア!:世界最大のファストフード企業を再生させた顧客サービス戦略	ダイヤモンド社	201003	1
4917	接客人生	文芸社	201908	1
4918	はじめての「衛生管理」:パートさんにも読ませたい	商業界	201907	1
4919	大きな傘に守られて:小さなスーパーの創業物語	モラロジー研究所(発売:広池学園事業部	201906	1
4920	ゆめタウンの男:戦後ヤミ市から生まれたスーパーが年商七〇〇〇億円になるまで	プレジデント社	201906	1
4921	コンビニ商法契約の罠ーファミマ元オーナーの体験記	本の泉社	201905	1
4922	売れる店、強い店勝ち残るスーパー:残してゆきたい10項目	文芸社	201903	1
4923	コンビニドリーム:街と人と響き合うオーナー10人の仕事	朝日新聞出版	201903	1
4924	老舗百貨店の接客法:松坂屋の史料が語る店員の"心得"	風媒社	201903	1
4925	スーパーマーケットのブランド論	千倉書房	201902	1
4926	丸く正しい商いを:愛され続けるスーパー「丸正」の100年	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201901	1
4927	百貨店の進化	日本経済新聞出版社	201901	1
4928	スーパーマーケットの便利帖:LDK特別編集	晋遊舎	201901	1
4929	消費者視点の小売イノベーション:オムニ・チャネル時代の食品スーパー	有斐閣	201811	1
4930	ドン・キホーテだけが、なぜ強いのか?	PHP研究所	201811	1
4931	日本の百貨店史:地方・女子店員、高齢化	日本経済評論社	201810	1
4932	ウォルマートのグローバル・マーケティング戦略	創成社	201809	1
4933	儲かる「個店力最大化」のすすめ方:3~100店チェーン企業のための/人時売上倍増の実務と多店舗展開の成功戦略	エベレスト出版(発売:星雲社)	201809	1
4934	コンビニオーナーになってはいけない:便利さの裏側に隠された不都合な真実	旬報社	201809	1
4935	商業動態統計年報. 平成29年	経済産業調査会	201808	1
4936	こうして店は潰れた:地域土着スーパー「やまと」の教訓	商業界	201808	1
4937	とくし丸のキセキ:ザッソー・ベンチャー移動スーパー	西日本出版社	201808	1
4938	ハワイスーパーマーケット(得)完全ガイド:2019ー20	ダイヤモンド・ビッグ社(発売:ダイヤモンド社)	201808	1
4939	ショッピングセンター用語辞典	学文社	201807	1
4940	おいしいものだけを売る:奇跡のスーパー「まるおか」の流儀	商業界	201807	1
4941	ルミネは、なぜ選ばれるのか?	日本能率協会マネジメントセンター	201805	1
4942	闘う商人 中内功:ダイエーは何を目指したのか	岩波書店	201804	1
4943	ホームセンター名鑑. 2018	日本ホームセンター研究所	201803	1
4944	ローソン1万3000店の結論!元気スタッフの育て方	プレジデント社	201803	1
4945	繁盛店はここが違う!"儲かる"総菜売場のつくり方	ダイヤモンド・リテイルメディア(発売:ダイヤモンド社)	201801	1
4946	食は愛:添加物なし、厳選素材、徹底的に品質にこだわるスーパ	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201801	1
4947	セブンーイレブン 金の法則:ヒット商品は「ど真ん中」をねらえ	朝日新聞出版	201801	1
4948	なぜ銀座のデパートはアジア系スタッフだけで最高のおもてなしを実現できるのか!?:価値観の違うメンバーを戦力化するための17のルール	IBCパブリッシング	201801	1
4949	「投資家」にも「経営者」にも小さな飲食店は最強の生き抜く力:飲食店のプロのバックアップで売上の4割の利益も可能	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201801	1
4950	戦略思考の魅力度ブランディング:企業価値を高める「魅力」の磨き方と伝え方	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201801	1
4951	「売れる商品」の原動力:インナーブランディングの思想	論創社	201607	1
4952	マネタイズ戦略:顧客価値提案にイノベーションを起こす新しい発想	ダイヤモンド社	201712	1
4953	驚きがブレイクスルーをもたらす:「リープ・フロッギング」の発想戦略	マグロウヒル・エデュケーション(発売:日本経済新聞出版社)	201311	1
4954	発明家に学ぶ発想戦略:イノベーションを導くひらめきとブレークスルー	翔泳社	201307	1
4955	戦略「脳」を鍛える:BCG流戦略発想の技術	東洋経済新報社	200311	1
4956	ビジネスモデル・イノベーション―未来志向の経営革新戦略	中央経済社	201803	1
4957	Real Innovation Mind―3年先が読めない時代の生き残り戦略	現代書林	201804	1
4958	賢者のコインランドリー投資:「S級立地戦略」で突き抜ける	幻冬舎メディアコンサルティング(発売:幻冬舎)	201806	1
4959	すごい立地戦略:街は、ビジネスヒントの宝庫だった	PHP研究所	201703	1
4960	立地は怖くない:失敗しない立地判定と売上予測の技術	商業界	201906	1
4961	繁盛店は路地裏にあり!:悪立地・低予算でも繁盛する飲食店必勝バイブル	翔泳社	201707	1
4962	野村證券第2事業法人部	講談社	201702	1
4963	農村型事業とアメリカ資本主義の胎動	東京大学出版会	201306	1
4964	商品開発のための心理学	勁草書房	201501	1
4965	オーラルヒストリー電気通信事業法	勁草書房	201512	1
4966	通信事業者選択の経済分析	勁草書房	201606	1
4967	現代の観光事業論	税務経理協会	201407	1
4968	事業継続のためのマネジメント	成山堂書店	201706	1
4969	事業用不動産等のマーケット分析と評価	清文社	201512	1
4970	グロービスMBA事業戦略	ダイヤモンド社	201301	1
4971	水道事業の経営改革	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201711	1
4972	経営戦略としての事業継続マネジメント	東洋経済新報社	201303	1
4973	高収益事業の創り方	東洋経済新報社	201507	1

4974	特別目的事業体と連結会計基準	同文館出版	201503	1
4975	事業戦略策定ガイドブック	同文館出版	201607	1
4976	ロングヒット商品開発	同文館出版	201806	1
4977	事業継続計画による企業分析	中央経済社	201312	1
4978	事業部制の業績測定	中央経済社	201402	1
4979	1からの観光事業論	碩学舎(発売:中央経済社)	201603	1
4980	事業承継とバイアウト. 続　製造業編	中央経済社	201603	1
4981	BtoB事業のための成分ブランディング	中央経済グループパブリッシング	201607	1
4982	新しい上下水道事業	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201807	1
4983	アトツギよ！ベンチャー型事業承継でカベを突き破れ！	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201901	1
4984	続・事業再生とバイアウト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201812	1
4985	日本の国際開発援助事業	日本評論社	201402	1
4986	最新／航空事業論	日本評論社	201612	1
4987	新規事業開発のマネジメント	白桃書房	201302	1
4988	小売商業の事業継承	白桃書房	201303	1
4989	事業承継のジレンマ	白桃書房	201605	1
4990	企業家活動でたどる日本の金融事業史	白桃書房	201303	1
4991	日本鉄道業の事業戦略	白桃書房	201510	1
4992	水道事業経営の基本	白桃書房	201512	1
4993	国際政治のなかの国際保健事業	ミネルヴァ書房	201404	1
4994	現代中小企業の海外事業展開	ミネルヴァ書房	201404	1
4995	事業創成	有斐閣	201404	1
4996	日本における保健婦事業の成立と展開	風間書房	201302	1
4997	東アジアの産業発展と水産食品企業の事業転換	晃洋書房	201803	1
4998	事業再生の迅速化	商事法務	201408	1
4999	事業承継と地域産業の発展	新評論	201303	1
5000	新たな事業価値の創造	QBS出版(発売:九州大学出版会)	201607	1
5001	新規事業のビジネス・プランニング	千倉書房	201304	1
5002	戦前病院社会事業史	ドメス出版	201601	1
5003	営農経済事業イノベーション戦略論	筑波書房	201802	1
5004	事業再生と銀行	昭和堂(京都)	201302	1
5005	共済事業とはなにか	日本経済評論社	201312	1
5006	植民地事業持株会社論	日本経済評論社	201502	1
5007	事業創造のロジック	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201401	1
5008	ライフスタイルを形成した鉄道事業	芙蓉書房出版	201408	1
5009	豊田家紡織事業の経営史	文真堂	201507	1
5010	原子力発電企業と事業経営	文真堂	201609	1
5011	発想を事業化するイノベーション・ツールキット	英治出版	201505	1
5012	事業機会と付加価値の拡大を実現する経営管理の実践入門	ビーシーシー(発売:渓水社(広島))	201301	1
5013	地域観光事業のススメ方	大学教育出版	201712	1
5014	技術革新と情報システム開発事業	三恵社	201309	1
5015	地域エネルギー発電所事業化の最前線	現代人文社(発売:大学図書)	201310	1
5016	農業・農村における社会貢献型事業論	農林統計出版	201608	1
5017	事業承継入門. 1	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201402	1
5018	事業承継入門. 2	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201402	1
5019	事業継承入門. 4	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201603	1
5020	ベンチャービジネス研究. 4　事業スタートアップの新展開－ESG・物流管理・地域金融・事業	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201903	1
5021	最強の商品開発:イノベーションを確実に収益化する9原則	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
5022	地域水産物を活用した商品開発と衛生管理:6次産業化必携！！	幸書房	201411	1
5023	年金改革の基礎知識	信山社出版	201604	1
5024	中央銀行が終わる日	新潮社	201603	1
5025	破綻するアメリカ	岩波書店	201712	1
5026	石油と日本	新潮社	201505	1
5027	環境の経済史	岩波書店	201406	1
5028	日本型新自由主義とは何か	岩波書店	201612	1
5029	マルクス資本論	KADOKAWA	201807	1
5030	マーケット・デザイン	講談社	201502	1
5031	アダム・スミス	講談社	201705	1
5032	反グローバリズムの克服	新潮社	201410	1
5033	ハイエク	中央公論新社	201304	1
5034	世界恐慌	筑摩書房	201309	1
5035	賃上げはなぜ必要か	筑摩書房	201402	1
5036	分断社会を終わらせる	筑摩書房	201601	1
5037	雇用は契約	筑摩書房	201803	1
5038	三井・三菱・住友・芙蓉・三和・一勧	KADOKAWA	201706	1
5039	採用学	新潮社	201605	1
5040	なぜ日本企業は勝てなくなったのか	新潮社	201703	1
5041	世界史を創ったビジネスモデル	新潮社	201705	1
5042	公益法人・NPO法人と地域	文眞堂	201811	1
5043	資本主義日本の地域構造	東京大学出版会	201802	1
5044	日本の地域別生産性と格差	東京大学出版会	201808	1
5045	産業集積地域の構造変化と立地政策	東京大学出版会	201803	1
5046	進化するアメリカ産業と地域の盛衰	御茶の水書房	201903	1
5047	地域経済循環分析の手法と実践	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201907	1
5048	地方創生のための地域金融機関の役割	中央経済社(発売:中央経済グループパブ)	201803	1
5049	地域公共交通の活性化・再生と公共交通条例	日本評論社	201702	1
5050	熊本地震と地域産業	日本評論社	201808	1
5051	中国の地域開発政策の変容	日本評論社	201903	1
5052	米州の貿易・開発と地域統合	法律文化社	201709	1

5053	地域社会の創生と生活経済	ミネルヴァ書房	201703	1
5054	日米地域銀行の存続と再編	ミネルヴァ書房	201804	1
5055	地域産業のイノベーションシステム	学芸出版社(京都)	201902	1
5056	コミュニティビジネスで拓く地域と福祉	ナカニシヤ出版	201803	1
5057	北海道／地域産業と中小企業の未来	新評論	201708	1
5058	アジア太平洋地域のメガ市場統合	中央大学出版部	201703	1
5059	日本の産業立地と地域構造	多賀出版	201712	1
5060	近代日本の地域工業化と下請制	京都大学学術出版会	201702	1
5061	グローカル時代の地域研究	日本経済評論社	201702	1
5062	近代日本の地域発展と鉄道	日本経済評論社	201811	1
5063	戦後日本の地域金融:バンカーたちの挑戦	日本経済評論社	201905	1
5064	アジア共同体構想と地域協力の展開	文眞堂	201803	1
5065	メコン地域開発とアジアダイナミズム	文眞堂	201901	1
5066	近代中国東北地域の綿業	大学教育出版	201703	1
5067	地域観光と国際化	くんぷる	201902	1
5068	国境を越える市民社会地域に根ざす市民社会	桜井書店(文京区本郷)	201703	1
5069	地域金融復権のカギ「地方創生ファンド」	東洋経済新報社	201903	1
5070	地域商業の底力を探る	白桃書房	201703	1
5071	中部地域有力卸売企業・伊藤伊の展開	ミネルヴァ書房	201903	1
5072	現代の産業・企業と地域経済	晃洋書房	201805	1
5073	地域物流市場の新課題	成文堂	201703	1
5074	地域産業の「現場」を行く	新評論	201712	1
5075	中国グローバル市場に生きる村	鹿島出版会	201508	1
5076	食のコト消費に魅せられる人々	日本経済新聞社産業地域研究所(発売:日	201506	1

5076

【整備予定図書の食関連図書一覧】

資料15

NO.	書名	出版社	刊行年月	点数
1	泡盛の文化誌:沖縄の酒をめぐる歴史と民俗	ボーダーインク	201601	1
2	北欧とコーヒー	青幻舎	201507	1
3	ビールの世界史こぼれ話	ジョルダン(新宿区)	201307	1
4	ワインの歴史	原書房	201511	1
5	ウイスキー粋人列伝	文藝春秋	201306	1
6	Creative Drink:バリスタが創造する、新しいコーヒーの世界	旭屋出版	201612	1
7	ウイスキー:琥珀の誘惑に身を任せる愉悦	エイ出版社	201603	1
8	コーヒー:本当に美味しい珈琲はどこだ?	エイ出版社	201603	1
9	日本茶:本当においしいお茶は何が違う?	エイ出版社	201602	1
10	日本酒:世界が注目する日本酒の全て	エイ出版社	201602	1
11	醇な酒のたのしみ	雄山閣	201307	1
12	酒	法政大学出版局	201508	1
13	酒から見た古の出雲	今井印刷(発売:今井出版)	201511	1
14	酒が語るアメリカ裏面史	洋泉社	201506	1
15	紅茶の文化史	平凡社	201302	1
16	世界最高の日本酒:SAKE COMPETITION 2017	ぴあ	201709	1
17	日英対訳ときめきの日本酒:手軽に愉しむためのビギナーズガイド	文芸社	201708	1
18	日本酒のペアリングがよくわかる本:もっとおいしく!もっと楽しく!	シンコーミュージック・エンタテイメント	201707	1
19	ロバート・パーカー・ワイン・アドヴォケートが認めた世界が憧れる日本酒78	CCCメディアハウス	201702	1
20	全国の日本酒大図鑑. 西日本編	マイナビ出版	201608	1
21	全国の日本酒大図鑑. 東日本編	マイナビ出版	201608	1
22	日本酒の基礎知識:知りたいことが初歩から学べるハンドブック	新星出版社	201512	1
23	図説ビール	河出書房新社	201711	1
24	麦酒伝来:森鴎外とドイツビール	中央公論新社	201711	1
25	歴史を変えた6つの飲物:ビール、ワイン、蒸留酒、コーヒー、茶、コーラが語るもうひとつの世界史	楽工社	201706	1
26	もっと知りたい!クラフトビール:Discover Japan GASTRONOMI	エイ出版社	201708	1
27	〔キキ〕酒師必携	柴田書店	199904	1
28	日本ソムリエ協会教本. 2017	日本ソムリエ協会(発売:飛鳥出版)	201703	1
29	No. 1ソムリエが語る、新しい日本酒の味わい方	SBクリエイティブ	201603	1
30	必携ワイン速習ブック:ソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート	原書房	201412	1
31	Cocktail StyleBook:人気バーテンダーが提案。珠玉のカクテルと、その考え	旭屋出版	201607	1
32	重鎮バーテンダーが紡ぐスタンダード・カクテル	スタジオタッククリエイティブ	201512	1
33	バーテンダーハンドブック:プロの技術と知識がわかる	ナツメ社	201203	1
34	新バーテンダーズマニュアル	柴田書店	201110	1
35	リンゴのお酒シードルをつくる:ミードとフルーツビールも	農山漁村文化協会	201509	1
36	シングルモルト&ウイスキー完全バイブル	ナツメ社	201709	1
37	改訂世界ウイスキー大図鑑	柴田書店	201706	1
38	ジャパニーズウィスキー:第二創世記	スタジオタッククリエイティブ	201705	1
39	ラム酒大全:定番銘柄100本の全知識	誠文堂新光社	201701	1
40	プレミアムテキーラ	駒草出版	201209	1
41	テキーラ大鑑	廣済堂出版	201207	1
42	おうちでワイン:料理とワイン組み合わせメソッド	ぴあ	201707	1
43	イタリアワイン:プロフェッショナルのためのイタリアワインマニュアル. 2017年版	ワイン王国(発売:ステレオサウンド)	201707	1
44	WINE+RESTAURANT:ビストロ・バル・レストラン…ワイン業態の繁盛店をつくる本. Vol. 2	旭屋出版	201706	1
45	チリワイン	ガイアブックス	201707	1
46	自然派ワイン入門	エクスナレッジ	201706	1
47	ワインがおいしいフレンチごはん	リトル・モア	201705	1
48	Sherry:Unfolding the Mystery of	志學社	201704	1
49	ジョージアのクヴェヴリワインと食文化:母なる大地が育てる世界最古のワイン伝統製法	誠文堂新光社	201704	1
50	厳選日本ワイン&ワイナリーガイド	世界文化社	201704	1
51	人気タヴェルナが教えるワインに合う旨いおつまみ	旭屋出版	201703	1
52	日本のワイン99本	プレジデント社	201703	1
53	葡萄酒物語:ワインをめぐるとっておきの17話	小学館	201411	1
54	闘う葡萄酒:都農ワイナリー伝説	平凡社	201301	1
55	葡萄酒の戦略:ワインはいかに世界を席巻するか	東洋経済新報社	201010	1
56	ワインの地図帳:"アペラシオンと格付け"を合わせて学ぶ	美術出版社	201604	1
57	私の体をつくった美味しい料理とワイン:アムール・ドゥ・ラ・キュイジーン	風詠社(発売:星雲社)	201602	1
58	銀座レカン総料理長高良康之のお宝ワインレシピ:ワイン好きシェフが教えるフレンチおつまみ60皿	ワイン王国(発売:ステレオサウンド)	201612	1
59	科学者が書いたワインの秘密:身体にやさしいワイン学	PHP研究所	201611	1
60	イタリアワインの教科書:基礎知識からDOCG&DOC最新情報までイタリアワインのコンプリートブック	イカロス出版	201610	1
61	WINE + RESTAURANT:ビストロ・バル・レストラン…ワイン業態の繁盛店をつくる本	旭屋出版	201609	1
62	ワインの香り:日本のワインアロマホイール&アロマカードで分かる!	虹有社	201710	1
63	ワイン基礎用語集:ワイン講師陣がセレクト。試験、仕事に役立つ3000	柴田書店	201710	1
64	地図で識る世界のワイン:ソムリエ・ワインエキスパート試験対応	講談社ビーシー(発売:講談社)	201708	1
65	酒の起源:最古のワイン、ビール、アルコール飲料を探す旅	白揚社	201803	1
66	ワイン・シャンパンに合う料理:フレンチバルの技とアイデア	旭屋出版	201803	1
67	農家が教えるドリンク・ジュース・スムージー	農山漁村文化協会	201802	1
68	ロゴでブランディング:フード&ドリンク、ファッション、IT、カルチャー業	グラフィック社	201803	1
69	Berry BOOK:ベリーのお菓子とドリンク60レシピ	パルコ出版	201708	1
70	進化するBAR:BY DRINK PLANET	柴田書店	201606	1
71	アシストバルールの競争戦略:バジルシードドリンクはこうして生まれた	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201601	1
72	ハーブティー図鑑:植物の力で癒やす、正す 厳選110種類のハーブティ	主婦の友社	201509	1
73	人気カフェ・バリスタのユニークドリンク:「個性」あふれるドリンクレシピ117	旭屋出版	201505	1
74	人気バル・居酒屋の創作ドリンク:ドリンクも創作が売れる時代!	旭屋出版	201403	1
75	ニュー・スタンダード・ドリンク102:プロが教える基本テクニックとバリエーション	柴田書店	201309	1

76	アイスドリンク＆フローズンドリンク	旭屋出版	201305	1
77	アイスドリンク＆ホットドリンク:cafe's recipe 114	旭屋出版	201207	1
78	シェーカーズスタイル－四季:人気カフェが創るオリジナルドリンクの全て	旭屋出版	201104	1
79	BEVERAGE GUIDE:飲料商品ガイド. 2017	産経広告社	201707	1
80	緑茶の事典	柴田書店	200510	1
81	お抹茶のすべて:宇治抹茶問屋4代目が教える	誠文堂新光社	201503	1
82	人気のカクテル:ザ・プロフェッショナルメニュー／スタンダードから業種別カクテル作りまで	旭屋出版	201707	1
83	世界のウィスキー:厳選150本	スタジオタッククリエイティブ	201712	1
84	世界が認めた日本のウイスキー	エクスナレッジ	201711	1
85	中国茶の教科書:体にいい効能と茶葉の種類、飲み方、すべてがわかる	誠文堂新光社	201211	1
86	中国茶事典	勉誠出版	200711	1
87	ビジュアルスペシャルティコーヒー大事典	日経ナショナルジオグラフィック社(発売:日経BPマーケティン)	201805	1
88	ブリューコーヒーテクニック:「各種の抽出器具と抽出法」	旭屋出版	201710	1
89	基礎から学ぶ紅茶のすべて:美味しくするテクニックから歴史や産地の話まで	誠文堂新光社	201611	1
90	スペシャルティコーヒー物語:最高品質コーヒーを世界に広めた人々	楽工社	201802	1
91	コールドチェーン	晃洋書房	201306	1
92	水産・食品化学実験ノート	恒星社厚生閣	201903	1
93	現代フランス料理科学事典	講談社	201503	1
94	最新食品学	講談社	201603	1
95	The Kitchen as Laboratory	講談社	201706	1
96	エッセンシャル食品化学	講談社	201812	1
97	食と微生物の事典	朝倉書店	201707	1
98	食物科学概論 改訂版	朝倉書店	201403	1
99	コンパクト食品学	朝倉書店	201503	1
100	食品の安全性	朝倉書店	201810	1
101	食品学	朝倉書店	201404	1
102	食品学	朝倉書店	201703	1
103	臨床調理	医歯薬出版	201501	1
104	臨床調理 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠	医歯薬出版	201603	1
105	標準食品学総論	医歯薬出版	201603	1
106	標準食品学各論[食品学]. 2	医歯薬出版	201809	1
107	食育入門	共立出版	201403	1
108	保健・栄養系学生のための健康管理概論	光生館	201310	1
109	食品機能学	光生館	201603	1
110	よくわかる暮らしのなかの食品添加物	光生館	201603	1
111	食べ物と健康	光生館	201703	1
112	加熱調理のシミュレーション	光生館	201309	1
113	機能性食品学	コロナ社	201703	1
114	ひと目でわかる食べ物のしくみとはたらき図鑑	創元社(大阪)	201901	1
115	市販食用塩データブック. 2019年版	成山堂書店	201904	1
116	新ビジュアル食品成分表	大修館書店	201606	1
117	食べ物と健康. 4 調理学－食品の調理と食事設計	中山書店	201810	1
118	食べ物と健康 食品の安全	南江堂	201812	1
119	食べ物と健康食品の科学	南江堂	201801	1
120	塩と砂糖と食品保存の科学	日刊工業新聞社	201403	1
121	トコトンやさしい食品添加物の本	日刊工業新聞社	201504	1
122	臨床栄養学	朝倉書店	201704	1
123	低栄養対策パーフェクトガイド	医歯薬出版	201906	1
124	栄養・運動で予防するサルコペニア	医歯薬出版	201806	1
125	近森栄養ケアマニュアル	医歯薬出版	201304	1
126	近森栄養ケア Case Study	医歯薬出版	201305	1
127	子どもの食と栄養 改訂第2版	診断と治療社	201411	1
128	コンパクト臨床栄養学	朝倉書店	201411	1
129	目でみる臨床栄養学UPDATE	医歯薬出版	201504	1
130	栄養食事療法の実習	医歯薬出版	201603	1
131	スポーツを楽しむための栄養・食事計画	光生館	201608	1
132	栄養薬理学	建帛社	201604	1
133	スタディ応用栄養学	建帛社	201805	1
134	ステップアップ臨床栄養管理演習	建帛社	201704	1
135	栄養・スポーツ系の運動生理学	南江堂	201810	1
136	新スポーツ栄養学	嵯峨野書院	201607	1
137	市民からアスリートまでのスポーツ栄養学	八千代出版	201503	1
138	カラースポーツ・運動栄養学大事典	西村書店(新潟)	201802	1
139	栄養管理ビジュアルガイド	学研メディカル秀潤社(発売:学研プラス)	201809	1
140	臨床栄養ディクショナリー 改訂5版	メディカ出版	201412	1
141	栄養管理をマスターする	文光堂	201408	1
142	コンパクト栄養学	南江堂	201709	1
143	栄養管理・食事指導エキスパートガイド	南山堂	201501	1
144	栄養素ぷらすまいなす調整レシピ300	メディカ出版	201602	1
145	栄養指導にすぐ活かせるイラスト機能性成分入門	メディカ出版	201702	1
146	少人数部門で最大限の効果を引き出す管理栄養士・栄養士の実践マネジメント	メディカ出版	201802	1
147	栄養教諭養成におけるカリキュラム開発研究	風間書房	201502	1
148	栄養教諭論	建帛社	201905	1
149	アスリートのための栄養・食事ガイド 第3版	第一出版(千代田区)	201402	1
150	栄養と遺伝子のはなし 第3版	技報堂出版	201402	1
151	臨床栄養にすぐ活かせるイラスト生化学入門	メディカ出版	201301	1
152	エッセンシャル栄養教育論 第3版	医歯薬出版	201403	1
153	新臨床栄養学	医歯薬出版	201604	1
154	臨床栄養学. 基礎	医歯薬出版	201301	1

155	機能性野菜の科学	日刊工業新聞社	201605	1
156	小麦粉の科学	日刊工業新聞社	201709	1
157	大豆の科学	日刊工業新聞社	201807	1
158	食と健康	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201803	1
159	未開封の包装史:青果包装100年の歩み	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201701	1
160	食品包装入門	日本食糧新聞社	201609	1
161	食料の世界地図	丸善出版	200908	1
162	食品の消費と流通	建帛社	201602	1
163	フード・ウォーズ:食と健康の危機を乗り越える道	コモンズ	200905	1
164	食料経済	培風館	199704	1
165	現代の食とアグリビジネス	有斐閣	200405	1
166	フードシステム学叢書. 第1巻	農林統計出版	201606	1
167	フードシステム学叢書. 第2巻	農林統計出版	201606	1
168	フードシステム学叢書. 第3巻	農林統計出版	201408	1
169	フードシステム学叢書. 第4巻	農林統計出版	201407	1
170	フードシステム学叢書. 第5巻	農林統計出版	201606	1
171	現代社会における食・環境・健康	養賢堂	200609	1
172	食生活の中の野菜:料理レシピと家計からみたその歴史と役割	養賢堂	201308	1
173	食品の流通経済学	農林統計出版	201311	1
174	世界の食料・日本の食料	養賢堂	201004	1
175	牛肉と日本人:和牛礼讃	農山漁村文化協会	199203	1
176	PACKAGE Illustration:食品／飲料／日用品／雑貨	アルファ企画(発売:現代企画室)	201611	1
177	おいしいコーヒーの経済論:「キリマンジャロ」の苦い現実	太田出版	201204	1
178	オーガニックラベルの裏側:21世紀食品産業の真実	春秋社	201411	1
179	環境の社会学	有斐閣	200911	1
180	水の環境学:人との関わりから考える	名古屋大学出版会	201108	1
181	ビジネスと環境	建帛社	200710	1
182	食とたねの未来をつむぐ:わたしたちのマニフェスト	大月書店	201007	1
183	食と農のいま	ナカニシヤ出版	201106	1
184	食の安全と環境:「気分のエコ」にはだまされない	日本評論社	201004	1
185	食のリスク学:氾濫する「安全・安心」をよみとく視点	日本評論社	201001	1
186	シティ・ファーマー:世界の都市で始まる食料自給革命	白水社	201412	1
187	さらば、食料廃棄:捨てない挑戦	春秋社	201303	1
188	食育の力:食育・農育・教育	光生館	201004	1
189	私たちの食と健康:食生活の諸相	三共出版	201703	1
190	山里のごちそう話:食・詩・風土再考	ふきのとう書房(発売:星雲社)	200302	1
191	畑で野菜をつまみ食い:「モノづくり」に詩のこころ	ふきのとう書房(発売:星雲社)	200112	1
192	国民健康・栄養の現状:平成25年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より.〔平成25年〕	第一出版(千代田区)	201612	1
193	VDT作業における労働衛生管理:ガイドラインと解説	中央労働災害防止協会	200205	1
194	食品ロスの経済学	農林統計出版	201505	1
195	食料経済	建帛社	200103	1
196	食料流通問題の新展開	筑波書房	201701	1
197	新食生活プランナーになる本:食品流通業の安全と安心を守るプロフェッショナル	商業界	201410	1
198	全国食品流通総覧. 2018年版	日本食糧新聞社	201710	1
199	食品流通実勢マップ. 2017～2018	日本食糧新聞社	201707	1
200	体系流通論	白桃書房	201605	1
201	新流通論	創成社	201404	1
202	食品工場の工程管理	日刊工業新聞社	201307	1
203	食品工場の生産性2倍	日刊工業新聞社	201609	1
204	激安食品の落とし穴	KADOKAWA	201510	1
205	食品微生物学の基礎	講談社	201309	1
206	日本食品大事典 第3版	医歯薬出版	201306	1
207	嚥下食ピラミッドによる レベル別市販食品250 第2版	医歯薬出版	201309	1
208	日本食品成分表 2015年版(七訂) 本表編	医歯薬出版	201602	1
209	日本食品成分表七訂アミノ酸・脂肪酸・炭水化物編	医歯薬出版	201608	1
210	腎臓病食品交換表	医歯薬出版	201609	1
211	日本食品成分表2017 本表編	医歯薬出版	201703	1
212	食事管理のための日常食品成分表	医歯薬出版	201708	1
213	日本食品成分表2018	医歯薬出版	201802	1
214	嚥下調整食学会分類2013に基づく市販食品300. 2018年データ更新版	医歯薬出版	201809	1
215	腎臓病食品交換表による三連カードでらくらく選べる腎臓病・透析の献立	医歯薬出版	201907	1
216	食品分析	共立出版	201305	1
217	食品表示法ガイドブック	ぎょうせい	201605	1
218	食品学	光生館	201303	1
219	食品包装の科学	日刊工業新聞社	201603	1
220	「健康食品」のことがよくわかる本	日本評論社	201601	1
221	遺伝子組み換え食品の真実	白水社	201303	1
222	食品分析学	培風館	201507	1
223	栄養素でわかる食品と健康	培風館	201604	1
224	食品の成分と機能を学ぶ	羊土社	201510	1
225	食品学	羊土社	201603	1
226	食品学各論	化学同人	201604	1
227	食べ物と健康. 1 食品成分を理解するための基礎	化学同人	201604	1
228	基礎からの食品・栄養学実験 改訂	建帛社	201404	1
229	食品加工学	建帛社	201509	1
230	食品微生物学	建帛社	201603	1
231	食品機能学	建帛社	201604	1
232	食品学. 1	建帛社	201609	1
233	食品学. 2	建帛社	201609	1

234	食べ物と健康．1　食品の化学と機能	建帛社	201705	1
235	食べ物と健康．2　食品の成分と加工	建帛社	201705	1
236	食品因子による栄養機能制御	建帛社	201505	1
237	日本食品標準成分表分析マニュアル・解説．2015年版（七訂）	建帛社	201602	1
238	腎臓病の食品早わかり	女子栄養大学出版部	201802	1
239	加工食品には秘密がある	草思社	201404	1
240	食べ物と健康．1　食品学・食品機能学	第一出版（千代田区）	201706	1
241	食べ物と健康．3　食品加工学・調理学	第一出版（千代田区）	201901	1
242	健康・機能性食品の基原植物事典	中央法規出版	201611	1
243	食品表示基準対応早わかり栄養成分表示Q＆A	中央法規出版	201706	1
244	食品安全検定テキスト中級	中央法規出版	201807	1
245	食品表示基準対応早わかり食品表示Q＆A	中央法規出版	201809	1
246	糖尿病食事療法のための食品交換表 第2版	文光堂	201501	1
247	イラストでわかる！特定保健用食品と医薬品	文光堂	201608	1
248	食品の科学総論	理工図書	201303	1
249	ゲノム操作食品の争点	緑風出版	201712	1
250	ゲノム操作・遺伝子組み換え食品入門	緑風出版	201906	1
251	情報社会における食品異物混入対策最前線	エヌ・ティー・エス	201511	1
252	進化する食品高圧加工技術	エヌ・ティー・エス	201306	1
253	いままで知らなかった本当の食育：食育基本法のねらいと実践のすすめ方	東山書房	200705	1
254	“食育基本法”学校で取り組むQA事典	明治図書出版	200608	1
255	Q＆A早わかり食育基本法	大成出版社	200512	1
256	服部幸應の“かしこい食育”：子どもたちがもっと健康になるためのヒント集	明治図書出版	200705	1
257	心を満たす食心を枯らす食：お母さん社長が提案する「食育コミュニケーション」	経済界	200512	1
258	よくわかる栄養教諭：食育の基礎知識	同文書院	201604	1
259	素材たっぷり！食育手帖CD－ROM．イラスト・写真編	東山書房	201508	1
260	食育ってなぁに？：子どもが育つ親も育つ魔法の食活	文芸社	201508	1
261	食べることは生きること：食育実践ハンドブック	東京都社会福祉協議会	201403	1
262	子どもの食生活：栄養・食育・保育	ななみ書房	201803	1
263	食育早わかり図鑑（3巻セット）：CD－ROM付き	群羊社	201802	1
264	子どもと学ぶ日本の伝統食材：味わうレシピから食育に役立つ活動例まで	メイト（北区）（発売：アド・グリーン企画出）	201708	1
265	幼児期からの食育早わかり図鑑：遊びと対話から生まれる「食の学び」 CD－ROM付	群羊社	201711	1
266	大豆の学校	オーガニックヴィレッジジャパン（発売：キラジェンヌ）	201709	1
267	エビデンスで差がつく食育	光生館	201709	1
268	食育の本：「食育」のすべてがわかる！	オーガニックヴィレッジジャパン（発売：キラジェンヌ）	201707	1
269	情動と食：適切な食育のあり方	朝倉書店	201703	1
270	ビュイゼ子どものための味覚教育．食育入門編	講談社	201611	1
271	生化学	東京化学同人	201403	1
272	食品加工貯蔵学	東京化学同人	201603	1
273	給食経営管理論	東京化学同人	201609	1
274	食品学：栄養機能から加工まで	共立出版	201802	1
275	食べ物と健康．2	中山書店	201801	1
276	食べ物と健康．1	中山書店	201801	1
277	食品学．2	南江堂	201709	1
278	食品学．1	南江堂	201709	1
279	公衆栄養学概論	講談社	201606	1
280	食品学各論：食べ物と健康、食品と衛生	講談社	201604	1
281	食品学総論：食べ物と健康，食品と衛生	講談社	201603	1
282	公衆栄養学	講談社	201502	1
283	NEXT応用栄養学実習	講談社	201312	1
284	栄養科学の歴史	講談社	201309	1
285	基礎統計学	講談社	201209	1
286	栄養生化学：人体の構造と機能	講談社	201203	1
287	食育・食生活論：社会・環境と健康	講談社	201111	1
288	基礎有機化学	講談社	201005	1
289	食品安全・衛生学実験	講談社	201004	1
290	基礎化学	講談社	201003	1
291	栄養カウンセリング論	講談社	200903	1
292	カラー版ビジュアル治療食300：栄養成分別・病態別栄養食事療法	医歯薬出版	201704	1
293	食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表	群羊社	201706	1
294	食品学実験書	医歯薬出版	201703	1
295	健康を考えた食品学実験	アイ・ケイコーポレーション	201409	1
296	カロリーダウンのコツ早わかり：FOOD　&　COOKING　DATA	女子栄養大学出版部	201803	1
297	最新早わかりインデックス食材＆料理カロリーブック：七訂食品成分表対応	主婦の友社	201709	1
298	食品の科学知識	ニュートンプレス	201611	1
299	食品成分表：便利な　2018　分冊2	女子栄養大学出版部	201802	1
300	食品安全性辞典	共立出版	201011	1
301	早わかり目でみる食品＆食材成分事典：ファストフード・ファミレス・定番料理・食材のすべて	主婦の友社	201605	1
302	オールガイド食品成分表．2018	実教出版	201802	1
303	タックスヘイブンに迫る	新日本出版社	201409	1
304	消費者行動のモデル	朝倉書店	201407	1
305	なぜ、日本人はモノを買わないのか？	東洋経済新報社	201308	1
306	1からの消費者行動	碩学舎（発売：中央経済社）	201601	1
307	消費者行動の実証研究	中央経済社（発売：中央経済グループパブ	201901	1
308	リサーチ・クリップ大全．2012／10～2013／9	日本経済新聞社産業地域研究所（発売：日本経済新聞出版社）	201312	1
309	こだわりと日本人	白桃書房	201301	1
310	日本の消費者はなぜタフなのか	有斐閣	201312	1
311	コンカレント・カンパニー	晃洋書房	201807	1
312	消費者購買意思決定とクチコミ行動	千倉書房	201706	1

313	シズルワードの現在	B・M・FT出版部	201512	1
314	発酵食の歴史	原書房	201902	1
315	発酵と醸造の疑問50	成山堂書店	201906	1
316	発酵と醸造のいろは	エヌ・ティー・エス	201710	1
317	Excelで学ぶ食品微生物学	オーム社	201512	1
318	トコトンやさしい発酵の本	日刊工業新聞社	201605	1
319	10種でわかる世界のチーズ	日本経済新聞出版社	201401	1
320	食品微生物学	東京化学同人	201503	1
321	こうじ、味噌、納豆、テンペ、甘酒	農山漁村文化協会	201109	1
322	絵でわかる麹のひみつ	講談社	201502	1
323	麹	法政大学出版局	200707	1
324	醸造・発酵食品の事典	朝倉書店	201001	1
325	食品微生物. 1(基礎編)	幸書房	201203	1
326	食品微生物の生態:微生物制御の全貌	中央法規出版	201102	1
327	食品微生物学辞典	中央法規出版	201004	1
328	天然発酵の世界	築地書館	201503	1
329	発酵・醸造食品の最新技術と機能性	シーエムシー出版	200607	1
330	発酵・醸造食品の最新技術と機能性. 2	シーエムシー出版	201110	1
331	発酵・醸造食品の最前線	シーエムシー出版	201502	1
332	発酵はマジックだ	日本経済新聞出版社	201411	1
333	食品衛生学	講談社	201609	1
334	食品・環境の衛生検査	朝倉書店	201404	1
335	公衆衛生実践キーワード	医学書院	201410	1
336	新食品衛生学要説 第7版	医歯薬出版	201402	1
337	フランス公衆衛生史	学術出版会(発売:日本図書センター)	201405	1
338	衛生試験法・注解. 2015	金原出版	201503	1
339	公衆衛生倫理	勁草書房	201511	1
340	公衆衛生学	光生館	201404	1
341	食べ物と健康. 3 食品衛生学ー食品の安全と衛生管理	中山書店	201901	1
342	原子力災害の公衆衛生	南山堂	201401	1
343	学生のための現代公衆衛生	南山堂	201601	1
344	エビデンスにもとづく公衆衛生学	培風館	201706	1
345	衛生と近代	法政大学出版局	201704	1
346	公衆衛生	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
347	衛生学	化学同人	201409	1
348	新食品衛生学	学文社	201403	1
349	管理栄養士・栄養士のための食品安全・衛生学	学文社	201403	1
350	公衆衛生学	学文社	201905	1
351	食品衛生学実験	建帛社	201502	1
352	食品衛生学	建帛社	201609	1
353	公衆衛生学	建帛社	201903	1
354	図解入門よくわかる公衆衛生学の基本としくみ	秀和システム	201808	1
355	食品衛生学	第一出版(千代田区)	201903	1
356	食品衛生の歴史と科学	中央法規出版	201308	1
357	食品衛生検査法 ビジュアル版	中央法規出版	201311	1
358	大量調理施設衛生管理のポイント	中央法規出版	201808	1
359	平成30年食品衛生法等改正の解説	中央法規出版	201811	1
360	食品衛生学	東京化学同人	201903	1
361	公衆衛生学	同文書院	201604	1
362	公衆衛生学入門 第4版	昭和堂(京都)	201412	1
363	米国の国立衛生研究所NIH	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201607	1
364	医療職のための公衆衛生・社会医学	医学評論社	201603	1
365	医療職のための公衆衛生・社会医学	テコム出版事業部	201802	1
366	微生物コントロールによる食品衛生管理	エヌ・ティー・エス	201301	1
367	公衆衛生の論点	左右社	201904	1
368	学校環境衛生管理マニュアル	日本学校保健会(発売:丸善出版)	201808	1
369	衛生動物学の進歩. 第2集	三重大学出版会	201603	1
370	衛生動物をめぐる生物学	アドスリー(発売:丸善出版)	201711	1
371	食品保存の便利帳:昔ながらの知恵で簡単ストック!	宝島社	201611	1
372	食品産業のイノベーションモデル:高付加価値化と収益化による地方創生	創成社	201610	1
373	知っておきたい!食品表示の見方:新しくなった食品表示の「種類別名称」や「添加物」を徹底解説	宝島社	201702	1
374	放射線安全基準の最新科学:福島の避難区域と食品安全基準	勉誠出版	201701	1
375	誤解だらけの「食の安全」	日本経済新聞出版社	201407	1
376	農薬と食の安全・信頼:Q&Aから農薬と食の安全性を科学的に考える	日本植物防疫協会	201403	1
377	食品の安全と衛生:管理栄養士・栄養士	樹村房	201403	1
378	子どもが食べる危険な食品と安全な食品:25品目のアレルギー物質を分かりやすく表示. 2014年度最新版	海王社	201405	1
379	食安全性学	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201403	1
380	外食産業資料集:食の安全・安心に向けて. 2013年版	食の安全・安心財団	201312	1
381	食品の安全と放射性汚染:子どもとくらしの明日のために	日本生活協同組合連合会(発売:コープ出版)	201312	1
382	Q&A食品輸入ハンドブック:食品を安全に輸入するために	中央法規出版	201311	1
383	食べ物と健康食品の安全	南江堂	201304	1
384	食の安全性:産地偽装から風評被害まで	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201303	1
385	食の安全・安心とセンシング:放射能問題から植物工場まで	共立出版	201210	1
386	その食べ物、偽物です!:安心・安全のために知っておきたいこと	早川書房	201707	1
387	一般衛生管理による食品安全マネジメント	幸書房	201704	1
388	無肥料栽培を実現する本:ビギナーからプロまで全ての食の安全を願う人々へ	マガジンランド	201704	1
389	屠殺:監禁畜舎・食肉処理場・食の安全	緑風出版	201612	1
390	遺伝子組み換え食品入門:必要か不要か?安全か危険か?	緑風出版	201609	1
391	進めよう職場の安全衛生:食料品製造業編	中央労働災害防止協会	201608	1

392	わかりやすい食物と健康. 4	三共出版	201603	1
393	イラスト食品の安全性	東京教学社	201604	1
394	最新食品工場の衛生管理がよ～くわかる本:河岸式管理法で食の安全・安心を守る！	秀和システム	201603	1
395	食品の安全と安心. 講座1	幸書房	201502	1
396	食品の安全と安心. 講座2	幸書房	201502	1
397	市場と安全:水産物流通、卸売市場の再編及び食の安全	連合出版	201501	1
398	食品衛生小六法. 平成30年版	新日本法規出版	201711	1
399	腸管出血性大腸菌O157の食中毒を知ろう	日本食品衛生協会	201708	1
400	食べ物と健康. 3	建帛社	201709	1
401	食品衛生学:食の安全性を理解するために	化学同人	201708	1
402	新食品衛生学要説:食べ物と健康・食品と衛生. 2017年版	医歯薬出版	201703	1
403	新版食品衛生学:管理栄養士国家試験改定ガイドライン対応	建帛社	201702	1
404	食品衛生学:栄養科学イラストレイテッド	羊土社	201702	1
405	戦前期日本の食品衛生問題	専修大学出版局	201602	1
406	異物混入対策とフードディフェンス:食品衛生7Sで実現する！	日刊工業新聞社	201508	1
407	寄生虫の食中毒を知ろう	日本食品衛生協会	201412	1
408	現場がみるみる良くなる食品衛生7S活用事例集. 6	日科技連出版社	201402	1
409	実践に役立つ！食品衛生管理入門	講談社	201411	1
410	ケータリングのためのISO／TS22002－2:2013の実践的解釈:ケータリングのための食品安全衛生管理手法を中心として	幸書房	201406	1
411	清涼飲料水のHACCP:衛生管理計画の作成と実践	中央法規出版	201508	1
412	食品安全性をめぐるWTO通商紛争:ホルモン牛肉事件からGMO事件まで	農山漁村文化協会	200711	1
413	食品の安全と品質確保:日米欧の制度と政策	農山漁村文化協会	200603	1
414	図解食品衛生学:食べ物と健康, 食の安全性	講談社	201603	1
415	マクドナルド失敗の本質:賞味期限切れのビジネスモデル	東洋経済新報社	201502	1
416	食品添加物の使用基準便覧	日本食品衛生協会	201801	1
417	食品添加物表示ポケットブック:含:添加物使用基準一覧. 平成29年版	日本食品添加物協会	201706	1
418	感染制御と予防衛生. Vol. 2 No. 1(2018	メディカルレビュー社	201804	1
419	お客様 従業員 家族をノロウイルス食中毒・感染症からまもる！！:その知識と対策	日本食品衛生協会	201709	1
420	絵でわかる食中毒の知識	講談社	201511	1
421	新・食品衛生学	恒星社厚生閣	201803	1
422	早わかり食品衛生法:食品衛生法逐条解説	日本食品衛生協会	201803	1
423	食品衛生学	化学同人	201709	1
424	食品衛生学実験:安全をささえる衛生検査のポイント	みらい	201612	1
425	健康食品取扱マニュアル	薬事日報社	201612	1
426	解剖生理学 改訂第2版	羊土社	201410	1
427	スポーツ栄養学	化学同人	201905	1
428	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 1 基礎栄養学	メディックメディア	201807	1
429	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 2 人体の構造と機能／臨床栄養学. 1	メディックメディア	201807	1
430	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 3 人体の構造と機能／臨床栄養学. 2	メディックメディア	201807	1
431	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 4 人体の構造と機能／臨床栄養学 3	メディックメディア	201904	1
432	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 5 応用栄養学	メディックメディア	201906	1
433	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 6 給食経営管理論	メディックメディア	201810	1
434	スポーツ栄養学	東京大学出版会	201710	1
435	健康と医療福祉のための栄養学	医歯薬出版	201812	1
436	健康・栄養データを読む力は「生活・仕事力」をアップさせる	光生館	201811	1
437	読んで効くタウリンのはなし	成山堂書店	201611	1
438	糖尿病作って食べて学べるレシピ	医学書院	201503	1
439	応用栄養学実習	講談社	201504	1
440	好きになる栄養学	講談社	201503	1
441	献立作成の基本と実践	講談社	201403	1
442	基礎栄養学	講談社	201501	1
443	栄養教育論実習	講談社	201501	1
444	スポーツ・運動栄養学	講談社	201501	1
445	新・臨床栄養学	講談社	201601	1
446	臨床栄養学概論	講談社	201608	1
447	新・栄養学総論	講談社	201611	1
448	健康管理概論	講談社	201702	1
449	応用栄養学	講談社	201612	1
450	臨床栄養学実習	講談社	201703	1
451	分子栄養学	講談社	201803	1
452	栄養教育論	講談社	201807	1
453	管理栄養士・栄養士のためのやさしく学べる！EBN入門	講談社	201902	1
454	給食経営管理論	講談社	201903	1
455	公衆栄養学	講談社	201902	1
456	調理学実習	講談社	201904	1
457	栄養機能化学	朝倉書店	201503	1
458	ヨーグルトの事典	朝倉書店	201604	1
459	基礎をかためる生物・生化学	朝倉書店	201404	1
460	コンパクト基礎栄養学	朝倉書店	201303	1
461	コンパクト応用栄養学	朝倉書店	201603	1
462	コンパクト公衆栄養学	朝倉書店	201604	1
463	基礎栄養学	朝倉書店	201704	1
464	応用栄養学	朝倉書店	201704	1
465	生化学・基礎栄養学	朝倉書店	201709	1
466	栄養教育論	朝倉書店	201703	1
467	ライフスタイル改善の成果を導くエンパワーメントアプローチ	朝倉書店	201709	1
468	スマート栄養管理術123	医歯薬出版	201401	1
469	応用栄養学栄養マネジメント演習・実習	医歯薬出版	201502	1
470	応用栄養学	医歯薬出版	201503	1

471	食品安全法制と市民の安全・安心	第一法規出版	201902	1
472	栄養士・管理栄養士のための栄養指導論	学建書院	201903	1
473	食品衛生入門：過去・現在・未来の視点で読み解く	近代科学社Digital(発売：近代科学社)	201902	1
474	公衆栄養学概論．2019／2020	同文書院	201904	1
475	栄養・健康データハンドブック．2019／2020	同文書院	201904	1
476	食品学実験・実習：食品分析・食品加工・食品鑑別・食の安全	青山社(相模原)	201904	1
477	栄養関係法規集	建帛社	201907	1
478	食品衛生小六法．2019年版	新日本法規出版	201811	1
479	公衆栄養学：地域・国・国際レベルでの栄養マネジメント．2019年版	医歯薬出版	201902	1
480	食育の場をどうデザインするか	女子栄養大学出版部	201902	1
481	食生活アドバイザー公式重要用語辞典：実施団体による唯一の公式参考書	日本能率協会マネジメントセンター	201904	1
482	コンパクト公衆衛生学	朝倉書店	201803	1
483	公衆衛生学	学文社	201505	1
484	スタンダード衛生・公衆衛生	学建書院	201703	1
485	酒類入門	日本食糧新聞社	200411	1
486	食商品学入門：焼きいもからグルメツアーまで	日本食糧新聞社	200307	1
487	珈琲入門：コーヒーからコーヒー飲料まで	日本食糧新聞社	200509	1
488	特定保健用食品入門	日本食糧新聞社	200611	1
489	納豆入門	日本食糧新聞社	200912	1
490	加工海苔入門	日本食糧新聞社	200912	1
491	新わかめ入門	日本食糧新聞社	201002	1
492	雑穀入門	日本食糧新聞社	201012	1
493	缶詰入門	日本食糧新聞社	201011	1
494	惣菜入門	日本食糧新聞社	201109	1
495	スープ入門	日本食糧新聞社	201110	1
496	塩入門	日本食糧新聞社	201109	1
497	菓子入門	日本食糧新聞社	201308	1
498	食用油脂入門	日本食糧新聞社	201308	1
499	豆腐入門	日本食糧新聞社	201405	1
500	冷凍食品入門	日本食糧新聞社	201404	1
501	氷温食品入門	日本食糧新聞社	201505	1
502	わかめ入門	日本食糧新聞社	201506	1
503	レトルト食品入門	日本食糧新聞社	201508	1
504	漬物入門	日本食糧新聞社	201508	1
505	ハム・ソーセージ入門	日本食糧新聞社	201508	1
506	乾めん入門	日本食糧新聞社	201605	1
507	紅茶入門	日本食糧新聞社	201607	1
508	自動販売機入門	日本食糧新聞社	201609	1
509	雑穀・精麦入門	日本食糧新聞社	201710	1
510	THE CHEF'S MANUAL：調理技術と食材知識の赤本	エイ出版社	201804	1
511	日本の食材図鑑：見て楽しい！読んでおいしい！	新星出版社	201804	1
512	今ある食材で作る毎日おかず：夕ごはんの献立がすぐ決まる	女子栄養大学出版部	201803	1
513	色と食材の食事術：食材の色から栄養がわかる！	エイ出版社	201802	1
514	乳の科学	朝倉書店	201511	1
515	油脂の科学	朝倉書店	201510	1
516	魚介の科学	朝倉書店	201507	1
517	チョコレートの科学	朝倉書店	201505	1
518	肉の機能と科学	朝倉書店	201504	1
519	ゴマの機能と科学	朝倉書店	201501	1
520	干物の機能と科学	朝倉書店	201412	1
521	漬物の機能と科学	朝倉書店	201410	1
522	小麦の機能と科学	朝倉書店	201409	1
523	茶の機能と科学	朝倉書店	201303	1
524	酢の機能と科学	朝倉書店	201211	1
525	大豆の機能と科学	朝倉書店	201207	1
526	果実の機能と科学	朝倉書店	201112	1
527	日本一の塩屋が選んだ塩101：あわせる食材がわかる・味わいデータつき	小学館	201512	1
528	料理上手になる食材のきほん	世界文化社	201702	1
529	健康食品・サプリ[成分]のすべて	同文書院	201907	1
530	減塩のすべて	南江堂	201905	1
531	モヤモヤ解消！栄養療法にもっと強くなる	羊土社	201402	1
532	臨床栄養全史	羊土社	201903	1
533	酒のやめ方講座	社会評論社	201709	1
534	エッセンシャル臨床栄養学	医歯薬出版	201604	1
535	新版日本食品大事典	医歯薬出版	201703	1
536	新版ヘルス21栄養教育・栄養指導論	医歯薬出版	201703	1
537	社会・環境と健康	南江堂	201703	1
538	事例・症例に学ぶ栄養管理 改訂2版	南山堂	201408	1
539	臨床栄養学実習	建帛社	201609	1
540	ライフステージ別栄養管理・実習	建帛社	201703	1
541	臨床栄養学	同文書院	201405	1
542	臨床栄養学実習献立集	同文書院	201704	1
543	臨床病態栄養学 第3版	文光堂	201310	1
544	実践栄養カウンセリング	メディカ出版	201404	1
545	食生活	八千代出版	201503	1
546	ロス医療栄養科学大事典	西村書店(新潟)	201811	1
547	食品法入門	農林統計出版	201806	1
548	症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト	医歯薬出版	201503	1
549	応用栄養学 栄養マネジメント演習	医歯薬出版	201703	1

550	給食施設のための献立作成マニュアル	医歯薬出版	201604	1
551	ライフステージ実習栄養学	医歯薬出版	201703	1
552	栄養管理プロセス	医歯薬出版	201709	1
553	臨床栄養学実習	医歯薬出版	201806	1
554	給食経営管理論実習　給食の運営の実際と給食経営管理の場合．10巻	医歯薬出版	201609	1
555	PDCAによる給食マネジメント実習	医歯薬出版	201802	1
556	栄養教育論　理論と実践．第7巻	医歯薬出版	201304	1
557	栄養学実践用語集	医歯薬出版	201408	1
558	健康栄養学 第2版	共立出版	201410	1
559	ライフステージ栄養学	光生館	201503	1
560	ライフステージ栄養学実習書	光生館	201503	1
561	最新臨床栄養学	光生館	201802	1
562	公衆栄養学	光生館	201903	1
563	栄養教育論	光生館	201503	1
564	栄養教育実習・演習	光生館	201503	1
565	栄養教育・指導	光生館	201503	1
566	給食経営管理論	光生館	201503	1
567	食生活論	光生館	201503	1
568	臨床栄養学	南江堂	201903	1
569	給食経営管理論	南江堂	201903	1
570	基礎栄養学	南山堂	201503	1
571	公衆栄養学実習　学内編	南山堂	201803	1
572	公衆栄養学実習　学外編	南山堂	201803	1
573	トコトンやさしいアミノ酸の本	日刊工業新聞社	201703	1
574	食健康科学	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201503	1
575	分子栄養学	羊土社	201406	1
576	応用栄養学	羊土社	201410	1
577	臨床栄養学	羊土社	201603	1
578	基礎栄養学	羊土社	201611	1
579	基礎化学	羊土社	201712	1
580	有機化学	羊土社	201906	1
581	公衆栄養学実習	化学同人	201603	1
582	食べ物と健康．1	化学同人	201604	1
583	運動生理学	化学同人	201811	1
584	栄養カウンセリング論	化学同人	201507	1
585	栄養教育論	化学同人	201604	1
586	基礎栄養学	化学同人	201604	1
587	栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎	化学同人	201701	1
588	公衆栄養学	化学同人	201709	1
589	応用栄養学	化学同人	201709	1
590	人体の構造・機能・疾病	学文社	201403	1
591	応用栄養学	学文社	201503	1
592	給食経営管理論	学文社	201604	1
593	調理学	学文社	201603	1
594	臨床栄養学	学文社	201604	1
595	基礎栄養学	学文社	201702	1
596	栄養教育論	学文社	201809	1
597	生化学・分子生物学 第2版	建帛社	201303	1
598	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	建帛社	201601	1
599	栄養学総論	建帛社	201502	1
600	健康づくりの栄養学 第2版	建帛社	201409	1
601	マスター栄養教育論	建帛社	201504	1
602	生化学	建帛社	201609	1
603	基礎栄養学	建帛社	201502	1
604	栄養指導論	建帛社	201504	1
605	マスター応用栄養学	建帛社	201504	1
606	栄養と健康	建帛社	201503	1
607	栄養教育論演習	建帛社	201504	1
608	運動生理・栄養学	建帛社	201504	1
609	臨床栄養学．2	建帛社	201509	1
610	応用栄養学	建帛社	201602	1
611	栄養教育論	建帛社	201603	1
612	臨床栄養学．1	建帛社	201603	1
613	カレント栄養教育論	建帛社	201605	1
614	マスター栄養教育論実習	建帛社	201605	1
615	栄養教育・指導実習	建帛社	201604	1
616	ステップアップ臨地・郊外実習	建帛社	201604	1
617	応用栄養学実習書	建帛社	201610	1
618	人体の構造と機能	建帛社	201702	1
619	栄養士養成課程のための栄養学実験実習・演習	建帛社	201611	1
620	応用栄養学実習	建帛社	201702	1
621	給食の運営－栄養管理・経営管理－	建帛社	201709	1
622	応用栄養学概論	建帛社	201711	1
623	臨床栄養学概論	建帛社	201802	1
624	臨地実習ガイドブック	建帛社	201712	1
625	社会福祉概論	建帛社	201802	1
626	新版臨床栄養学	建帛社	201801	1
627	臨床栄養管理	建帛社	201804	1
628	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち．2	建帛社	201802	1

629	臨床栄養学	建帛社	201802	1
630	公衆栄養学	建帛社	201804	1
631	感染と生体防御	建帛社	201809	1
632	疾病の成り立ち	建帛社	201811	1
633	給食経営管理論	建帛社	201903	1
634	脂肪の功罪と健康	建帛社	201301	1
635	最新栄養学 第10版	建帛社	201405	1
636	栄養・食糧学用語辞典	建帛社	201505	1
637	食事摂取基準による栄養管理・給食管理	建帛社	201504	1
638	管理栄養士・栄養士の教育	建帛社	201503	1
639	非栄養素の分子栄養学	建帛社	201705	1
640	栄養関係法規集	建帛社	201707	1
641	子どもの「食べる楽しみ」を支援する	建帛社	201808	1
642	臨床栄養管理ポケット辞典	建帛社	201712	1
643	消化管からみた健康・栄養	建帛社	201805	1
644	食を支えるキッチングッズ	建帛社	201808	1
645	東日本大震災ボランティアによる支援と仮設住宅	建帛社	201405	1
646	佐々木敏のデータ栄養学のすすめ	女子栄養大学出版部	201802	1
647	実践臨床栄養学実習	第一出版	201403	1
648	サービングサイズ栄養素量100	第一出版(千代田区)	201711	1
649	これからの栄養教育論	第一出版(千代田区)	201504	1
650	給食経営管理用語辞典	第一出版(千代田区)	201511	1
651	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち．2　解剖生理学・病理学	第一出版(千代田区)	201603	1
652	基礎から学ぶ成長曲線と肥満度曲線を用いた栄養食事指導	第一出版(千代田区)	201809	1
653	日本人の食事摂取基準(2015年版)の実践・運用	第一出版(千代田区)	201609	1
654	「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル	第一出版(千代田区)	201808	1
655	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち．1　生化学	第一出版(千代田区)	201901	1
656	食べ物と健康	第一出版(千代田区)	201703	1
657	基礎栄養学	第一出版(千代田区)	201705	1
658	応用栄養学	第一出版(千代田区)	201705	1
659	臨床栄養学．1　総論	第一出版(千代田区)	201704	1
660	給食経営管理論	第一出版(千代田区)	201705	1
661	栄養管理プロセス	第一出版(千代田区)	201809	1
662	めざせ！栄養士・管理栄養士まずはここからナビゲーション	第一出版(千代田区)	201812	1
663	公衆栄養学	第一出版(千代田区)	201903	1
664	栄養教育論	第一出版(千代田区)	201904	1
665	疾患・病態別臨床栄養学	第一出版(千代田区)	201903	1
666	解剖生理学・病理学	第一出版(千代田区)	201904	1
667	社会・環境と健康	東京化学同人	201404	1
668	解剖・生理学	東京化学同人	201601	1
669	疾病の成り立ち	東京化学同人	201503	1
670	調理学	東京化学同人	201603	1
671	応用栄養学	東京化学同人	201504	1
672	栄養教育論	東京化学同人	201604	1
673	臨床栄養学	東京化学同人	201712	1
674	公衆栄養学	東京化学同人	201505	1
675	基礎栄養学	東京化学同人	201904	1
676	栄養学概論	同文書院	201303	1
677	栄養教育論	同文書院	201304	1
678	食べ物と健康 改訂版	同文書院	201403	1
679	現場で役立つ公衆栄養学実習	同文書院	201503	1
680	基礎栄養学	同文書院	201604	1
681	公衆栄養学実習	同文書院	201608	1
682	公衆栄養学概論	同文書院	201604	1
683	栄養指導論	同文書院	201804	1
684	給食の運営管理論	同文書院	201803	1
685	栄養教育論実習・演習	ドメス出版	201704	1
686	学校栄養士の労働	筑波書房	201803	1
687	管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学	文光堂	201612	1
688	栄養学の基本	マイナビ出版	201603	1
689	生物・解剖生理学	理工図書	201303	1
690	病態と病理	理工図書	201401	1
691	栄養教育と健康の科学	理工図書	201403	1
692	応用栄養の科学	理工図書	201409	1
693	栄養代謝学	理工図書	201609	1
694	実践に役立つ栄養指導事例集	理工図書	201801	1
695	核酸の分子栄養学	エヌ・ティー・エス	201905	1
696	わかりやすい栄養学	ヌーヴェルヒロカワ	201503	1
697	病院給食と地産地消	大学教育出版	201502	1
698	新ウェルネス栄養学	大阪大学出版会	201503	1
699	体力学	化学同人	201402	1
700	アスリートの栄養アセスメント	第一出版(千代田区)	201712	1
701	親子で学ぶスポーツ栄養	八千代出版	201904	1
702	調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル	学建書院	201109	1
703	調理場という戦場:「コート・ドール」斉須政雄の仕事論	幻冬舎	200604	1
704	調理師ライセンスの取り方:シェフ・板前・調理人へのパスポート	成美堂出版	199401	1
705	調理師という人生を目指す君に	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201309	1
706	調理師のための飲食店経営読本	同友館	201207	1
707	新調理学	光生館	201503	1

708	食べ物と健康．4	三共出版	201503	1
709	映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス	学際企画	201503	1
710	調理．1	実教出版	201503	1
711	調理．2	実教出版	201503	1
712	健康・調理の科学：おいしさから健康へ	建帛社	201603	1
713	「焼とり」「焼とん」調理技術	旭屋出版	201510	1
714	省力化と豊かさ実現！スチコンレシピ集＆活用術：スチコン調理の決定版	食品産業新聞社	201706	1
715	基礎調理学	講談社	201703	1
716	流れと要点がわかる調理学実習：豊富な献立と説明	光生館	201703	1
717	和食の魚料理のおいしさを探る：科学で見る伝統的調理法	成山堂書店	201411	1
718	シャルキュトリー教本：フランスの食文化が生んだ肉加工品の調理技法	誠文堂新光社	201409	1
719	イラストでみるはじめての大量調理	学建書院	201409	1
720	日本料理野菜調理ハンドブック：基本の下処理・切り方・味つけ	柴田書店	201608	1
721	調理科学	建帛社	201609	1
722	フランス人は、3つの調理法で野菜を食べる。	誠文堂新光社	201609	1
723	給食のための基礎からの献立作成：大量調理の基本から評価まで	建帛社	201605	1
724	たのしい調理：基礎と実習	医歯薬出版	201604	1
725	新フローチャートによる調理実習	地人書館	201604	1
726	基礎から学ぶ調理実習	オーム社	201402	1
727	和菓子の魅力：素材特性とおいしさ	建帛社	201212	1
728	お米とごはんの科学	建帛社	201208	1
729	野菜をミクロの眼で見る	建帛社	201205	1
730	だしの秘密：みえてきた日本人の嗜好の原点	建帛社	200909	1
731	加熱上手はお料理上手：なぜ？に答える科学の目	建帛社	200906	1
732	調理と食品の官能評価	建帛社	201205	1
733	調理師試験予想問題集．2019年度版	一ツ橋書店	201804	1
734	調理師試験問題と解答．2018年版	第一出版（千代田区）	201804	1
735	調理師読本．2018年版	第一出版（千代田区）	201803	1
736	調理科学実験	建帛社	201804	1
737	誰でも1回で味が決まるロジカル調理：おいしく感じる塩分濃度は血液とほぼ同じ1％	主婦の友社	201805	1
738	寿司屋が教える魚のさばき方：さばき技から調理術までプロの手仕事完全網羅	＝出版社	201803	1
739	新ポケット食品・調理実験辞典	幸書房	201803	1
740	資格ガイド調理師：目で見てわかる図解テキスト．’18年版	成美堂出版	201803	1
741	進化する刺身料理：魅力を高める刺身の料理づくりと調理技術	旭屋出版	201802	1
742	調理師試験重要項目：大きい文字でスラスラ読める！．’18年版	成美堂出版	201801	1
743	栄養調理六法．平成30年版	新日本法規出版	201710	1
744	シェフに学ぶスーパーフード大麦の調理法：フレンチ、イタリアン、中国料理、パン、お菓子のレシピ	旭屋出版	201704	1
745	その調理、9割の栄養捨ててます！	世界文化社	201703	1
746	Oyster Bar ＆ 貝料理専門店の技アリ貝料理：絶品レシピ90品、きほんの調理と知識	旭屋出版	201702	1
747	食品加工・保蔵学	講談社	201707	1
748	食品加工学と実習・実験	光生館	201608	1
749	新しい食品加工学	南江堂	201712	1
750	食べ物と健康．2 知っておきたい食品素材と加工の基礎	化学同人	201603	1
751	食品加工学実習テキスト	建帛社	201303	1
752	食物学．2 食品材料と加工，貯蔵・流通技術	建帛社	201709	1
753	食品加工が一番わかる	技術評論社	201509	1
754	ミルクの歴史	原書房	201405	1
755	ビールの歴史	原書房	201408	1
756	タマゴの歴史	原書房	201409	1
757	コメの歴史	原書房	201504	1
758	豚肉の歴史	原書房	201506	1
759	バーボンの歴史	原書房	201601	1
760	オリーブの歴史	原書房	201604	1
761	ソーセージの歴史	原書房	201609	1
762	ナッツの歴史	原書房	201608	1
763	バナナの歴史	原書房	201611	1
764	脂肪の歴史	原書房	201610	1
765	サラダの歴史	原書房	201612	1
766	タマネギとニンニクの歴史	原書房	201704	1
767	カクテルの歴史	原書房	201705	1
768	メロンとスイカの歴史	原書房	201706	1
769	ホットドッグの歴史	原書房	201707	1
770	トウガラシの歴史	原書房	201708	1
771	キャビアの歴史	原書房	201709	1
772	トリュフの歴史	原書房	201710	1
773	ハチミツの歴史	原書房	201712	1
774	ブランデーの歴史	原書房	201711	1
775	海藻の歴史	原書房	201801	1
776	風味は不思議	原書房	201803	1
777	ニシンの歴史	原書房	201804	1
778	ジンの歴史	原書房	201805	1
779	バーベキューの歴史	原書房	201806	1
780	トウモロコシの歴史	原書房	201807	1
781	ラム酒の歴史	原書房	201808	1
782	ピクルスと漬け物の歴史	原書房	201809	1
783	ジビエの歴史	原書房	201810	1
784	牡蛎の歴史	原書房	201811	1
785	ロブスターの歴史	原書房	201812	1
786	ウオッカの歴史	原書房	201901	1

787	キャベツと白菜の歴史	原書房	201904	1
788	コーヒーの歴史	原書房	201905	1
789	テキーラの歴史	原書房	201906	1
790	ラム肉の歴史	原書房	201907	1
791	日本茶の図鑑	マイナビ出版	201707	1
792	ちいさな酒蔵33の物語	人文書院	201509	1
793	ブルゴーニュのグラン・クリュ	白水社	201312	1
794	新しいワインの科学	河出書房新社	201411	1
795	最新ワイン学入門	河出書房新社	201607	1
796	マット・クレイマー、ワインを語る	白水社	201501	1
797	ウイスキーの歴史	原書房	201505	1
798	スペインワイン図鑑	原書房	201512	1
799	世界のシードル図鑑	原書房	201701	1
800	ワインの味の科学	エクスナレッジ	201801	1
801	カーボカウントでよくわかる炭水化物量ハンドブック	技術評論社	201607	1
802	ワインの真実	作品社	201406	1
803	ビール大全	楽工社	201708	1
804	四季の皿野菜料理：日本料理・中国料理・フランス料理・イタリア料理	柴田書店	200704	1
805	ドゥニ・リュッフェル・フランス料理感動の味わい：笑顔を忘れた日本の素材への語りかけ．1（トゥレトゥールと郷土料理編）	イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画	201507	1
806	人気シェフの新・サラダ料理：フレンチ●イタリアン●和食●中国料理	旭屋出版	201403	1
807	ベルーの和食：やわらかな多文化主義	慶応義塾大学出版会	201704	1
808	砂糖の帝国：日本植民地とアジア市場	東京大学出版会	201709	1
809	砂糖の社会史	原書房	201702	1
810	砂糖入門	日本食糧新聞社	201607	1
811	砂糖の歴史	原書房	201601	1
812	日本と世界の塩の図鑑：日本と世界の塩245種類の効果的な使いわけ方、食材との組み合わせ方	あさ出版	201611	1
813	農家が教える発酵食の知恵：漬け物、なれずし、どぶろく、ワイン、酢、甘酒、ヨーグルト、チーズ	農山漁村文化協会	201002	1
814	これからの調理学実習：基本手法から各国料理・行事食まで	オーム社	201402	1
815	帝国ホテルレセゾンの季節の食材とフランス料理：ティエリー・ヴォワザンの料理哲学とその仕事	誠文堂新光社	201704	1
816	HOME　PARTY：料理と器と季節の演出	世界文化社	201606	1
817	食と器伝え残したい季節の料理：和洋の器に盛りつけて	優しい食卓	201507	1
818	実践むきもの教本：華やぎと季節感を演出する料理用むきもの150種	柴田書店	200507	1
819	ピッツァナポレターナS．T．G．：ピッツァ職人の技術と知識ピッツェリアの料理	柴田書店	201310	1
820	焼き肉を食べる前に。：絵本作家がお肉の職人たちを訪ねた	解放出版社	201604	1
821	世界に広がる日本の職人：アジアでうけるサービス	筑摩書房	201709	1
822	雑穀の社会史	吉川弘文館	201112	1
823	アジアの里山食生活図鑑	柏書房	201402	1
824	〈食〉から読み解くドイツ近代史	ミネルヴァ書房	201503	1
825	チョコレートの帝国	みすず書房	201205	1
826	赤米のたどった道：もうひとつの日本のコメ	吉川弘文館	201605	1
827	オールカラー世界台所博物館	柏書房	200902	1
828	鯨と捕鯨の文化史	名古屋大学出版会	199407	1
829	井家の経営：24時間営業の組織エスノグラフィー	法律文化社	201503	1
830	グルメなポップコーンのレシピ40：POP！	グラフィック社	201407	1
831	ベジタブル・カッティングの技法書：各種ベジタブルのカット・盛り付け・選び方から、カラ	誠文堂新光社	201306	1
832	フルーツ・カッティングの技法書：各種フルーツのカット・盛り付け・選び方から、端材の	誠文堂新光社	201012	1
833	日本料理基礎から学ぶ器と盛り付け	柴田書店	200902	1
834	ソースの歴史	原書房	201605	1
835	人気店の創作料理＋創作ドリンク：居酒屋・バル・ダイニング話題のメニューが続々！	旭屋出版	201405	1
836	フランス郷土料理の発想と組み立て：ビオワインの生産者15人がつくる50品のレシピ	誠文堂新光社	201409	1
837	世界のスパイス＆ハーブ料理：各国の食卓を再現するおいしいレシピ集	HANA(発売：インプレス)	201408	1
838	繁盛店は料理と言葉でつくる：すぐにできて売れるキャッチコピー	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201407	1
839	家庭で作れる北欧料理	河出書房新社	201411	1
840	ナポリ野菜料理：南イタリア、美味の知恵	柴田書店	201502	1
841	魚屋三代目の魚料理教室	エイ出版社	201412	1
842	釜浅商店の「料理道具」案内：創業明治41年	PHP研究所	201503	1
843	秘伝のたれ：人気料理人7名のとっておき万能調味料	主婦と生活社	201507	1
844	燻製調味料でつくる絶品料理：魔法のひとふりで感動の美味しさ	扶桑社	201507	1
845	家庭で作れる南インドのカレーとスパイス料理	河出書房新社	201507	1
846	プロフェッショナルの料理写真：美味しさを伝えるコツと技	玄光社	201506	1
847	マレーシアのおいしい家庭料理：いつもの食材でつくる本格マレーシアごはん	マイナビ出版	201505	1
848	トルコのパンと粉ものとスープ：粉もの文化の地に受け継がれる、素朴で味わい深い料理	誠文堂新光社	201511	1
849	世界のホットサラダレシピ：世界各地から届いたあたたかい野菜料理とアレンジメニュー85品	誠文堂新光社	201511	1
850	イタリア肉料理の技術：肉の持ち味を活かす、火の入れ方、調理法。	旭屋出版	201510	1
851	フランス内臓料理：ABATS	旭屋出版	201602	1
852	刺身の料理と盛りつけ：新しい日本料理	旭屋出版	201603	1
853	ビストロ・バルの技アリスピード料理：早くて旨い・仕込みが巧い105品	旭屋出版	201602	1
854	クミン料理の発想と組み立て：スパイス調合家が提案する、個性ある使い方とレシピ	誠文堂新光社	201602	1
855	ドイツ修道院のハーブ料理：中世の聖女、ヒルデガルトの薬草学をひもとく	誠文堂新光社	201601	1
856	琉球王朝の料理と食文化	琉球新報社	201602	1
857	江戸前魚食大全：日本人がとてつもなくうまい魚料理にたどりつくまで	草思社	201605	1
858	すごい塩：長生きできて、料理もおいしい！	あさ出版	201605	1
859	超かんたん梅酒・梅干し・梅料理	創森社	201605	1
860	日本料理店のだし図鑑	柴田書店	201605	1
861	ホシハナヴィレッジのおいしいタイ料理	主婦の友社	201605	1
862	チーズの料理	東京書籍	201605	1
863	ピッツァ窯料理の調理技術	旭屋出版	201603	1
864	マリネ＆マリネ：マリネの技法とマリネの料理91品	旭屋出版	201606	1
865	「小鉢の料理」大全：魅力のお通し・前菜・酒の肴に仕立てる	旭屋出版	201607	1

866	最新フランス料理:日常の料理から本格派まで	旭屋出版	201607	1
867	鍋の料理と前肴:新しい日本料理	旭屋出版	201610	1
868	肉の旅:まだ見ぬ肉料理を求めて全国縦断!	イカロス出版	201608	1
869	メキシコ料理Tepitoレシピブック:iAMAMOS LA COMIDA MEXICAN	パルコ出版	201607	1
870	世界のおばあちゃん料理	河出書房新社	201611	1
871	世界の豆料理:中東、アフリカ、米大陸、ヨーロッパ、アジアの郷土色	誠文堂新光社	201610	1
872	旬を楽しむ地魚料理の本	講談社	201610	1
873	circusのどこにもない定食:アジアからインド、ロシア、和風まで料理でめぐる大陸	誠文堂新光社	201610	1
874	肉の火入れ:フランス料理のテクニック	柴田書店	201702	1
875	タタールで一番辛い料理	幻冬舎メディアコンサルティング(発売:幻冬舎)	201701	1
876	江戸料理大全:将軍も愛した当代一の老舗料亭300年受け継がれる八百善の献立、調理技術から歴史まで	誠文堂新光社	201701	1
877	現代解釈のイタリア料理:食材の特性を活かす、イタリア料理の新展開	旭屋出版	201612	1
878	ラフカディオ・ハーンのクレオール料理読本	CCCメディアハウス	201703	1
879	日本料理のコツ. 1	KADOKAWA	201703	1
880	フランス料理の歴史. 1	KADOKAWA	201703	1
881	魚料理の教科書	新星出版社	201702	1
882	アメリカ南部の野菜料理:知られざる南部の家庭料理の味と食文化	誠文堂新光社	201705	1
883	築地居留地の料理人:宣教師マダム・ペリーの料理レシピ126	清風堂書店	201705	1
884	肉:肉を制するものが料理を制する	=出版社	201705	1
885	新装版イタリア料理の教科書:知っておきたいイタリアンの基本と、アンティパストか	新星出版社	201704	1
886	京料理の文化史	思文閣出版	201703	1
887	トルコ料理大全:家庭料理、宮廷料理の調理技術から食材、食文化まで。	誠文堂新光社	201704	1
888	南インド料理とミールス	柴田書店	201707	1
889	日系料理:和食の新しいスタイル	エクスナレッジ	201706	1
890	料理の科学:加工・加熱・調味・保存のメカニズム	SBクリエイティブ	201706	1
891	料理書のデザイン:いま知っておきたい100冊"おいしさ"を伝える見せ方とアイデア	誠文堂新光社	201707	1
892	おいしい雑草料理:レシピと薬効メモ	サンルクス(発売:サンクチュアリ・パブ)	201707	1
893	信州の料理人、海を渡る。:La brise soufflee de Naga	オフィスエム	201710	1
894	マンガ餃子屋と高級フレンチでは、どちらが儲かるか?:できるビジネスパーソンになるための管理会計入門!	ダイヤモンド社	200804	1
895	素材の力を引き出す包丁の使い方	ナツメ社	201504	1
896	包丁と研ぎハンドブック:包丁と砥石の種類、研ぎ方がわかる	誠文堂新光社	201502	1
897	包丁入門:研ぎと砥石の基本がわかる	柴田書店	201501	1
898	包丁と砥石大全:種類と製作過程/研ぎと切れ味/砥石の採掘/選び方/	誠文堂新光社	201408	1
899	包丁の教科書	新星出版社	201604	1
900	西洋料理のコツ	KADOKAWA	201709	1
901	西洋料理料飲接遇サービス技法	職業訓練教材研究会	201702	1
902	本当に旨いたまご料理の作り方100:西洋料理から中国・エスニック、和食・日本の家庭料理	イカロス出版	201611	1
903	カタカナで引く西洋料理単語帳:必要十分・1600単語	柴田書店	201006	1
904	西洋料理の食卓作法	キクロス出版(発売:BABジャパン)	200809	1
905	東京フレンチ興亡史:日本の西洋料理を支えた料理人たち	角川書店(発売:KADOKAWA)	200812	1
906	戦争がつくった現代の食卓:軍と加工食品の知られざる関係	白揚社	201707	1
907	チーズ入門	日本食糧新聞社	201704	1
908	スパイス入門. 改訂4版	日本食糧新聞社	201703	1
909	ヒットを育てる!食品の機能性マーケティング:売れるものにはワケもシカケもある	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201704	1
910	外食入門	日本食糧新聞社	201710	1
911	漬け物大全:世界の発酵食品探訪記	講談社	201710	1
912	アルコール熟成入門	日本食糧新聞社	201707	1
913	食品サンプルの誕生	筑摩書房	201707	1
914	つくってみよう!発酵食品:食べものが大へんしん!発酵のひみつ	ほるぷ出版	201611	1
915	三つ星シェフの味付けの魔法	エクスナレッジ	201607	1
916	焼肉の技術:大評判店の「肉の切り方」「味付け」「提供法」	旭屋出版	201501	1
917	プロ仕込み包丁テクニック図解	大泉書店	199911	1
918	肉料理:各種の肉に適した仕込みが決め手!	旭屋出版	201307	1
919	トラスパレンテのパンづくり:イタリア仕込みのパンーレシピと考え方	誠文堂新光社	201008	1
920	うまいウイスキーの科学:熟成でおいしくなる理由は?仕込みによって味はどう変わる?	SBクリエイティブ	201006	1
921	料理人が教える魚の捌き方と仕込み	成美堂出版	200411	1
922	調理場1年生からのミザンプラス講座:フランス料理の素材の下処理	柴田書店	201203	1
923	基礎からわかるフランス料理:下処理から調理技法まで基礎を詳しく解説	柴田書店	200904	1
924	一流料理店の厨房:最高の料理をもてなす、料理店の厨房設計	グラフィック社	201509	1
925	厨房設計の知識:これだけは知っておきたい	鹿島出版会	201306	1
926	美味しいまかない料理:名店の厨房で見つけた 自分でカンタンに作れる!	PHP研究所	201006	1
927	ルネサンス料理の饗宴:ダ・ヴィンチの厨房から	原書房	200904	1
928	厨房の奇人たち:熱血イタリアン修行記	白水社	200807	1
929	四川飯店陳建一が提案する大人の厨房	近代映画社	200806	1
930	大統領の料理人:厨房からのぞいたホワイトハウス11年	ベストセラーズ	200805	1
931	愛する「日本茶」の本:基礎知識から最新カフェまで日本茶の"いま"を完全網羅	笠倉出版社	201512	1
932	食と農の社会学:生命と地域の視点から	ミネルヴァ書房	201405	1
933	フェアトレードを学ぶ人のために	世界思想社	201106	1
934	迫り来る食糧危機:食の「安全」保障を考える	大学教育出版	201505	1
935	ヨーグルトとブルガリア:生成された言説とその展開	東方出版(大阪)	201210	1
936	食の科学と生活	建帛社	201112	1
937	食文化論	建帛社	199509	1
938	焼肉の誕生	雄山閣	201103	1
939	老舗の伝統と〈近代〉:家業経営のエスノグラフィー	吉川弘文館	201410	1
940	料理と帝国:食文化の世界史紀元前2万年から現代まで	みすず書房	201605	1
941	食と消費者の権利:食品添加物、遺伝子組換え食品を例として	オブアワーズ	200910	1
942	食の安全と安心:見える表示・見えない表示	オブアワーズ	201103	1
943	食べることの心理学:食べる, 食べない, 好き, 嫌い	有斐閣	200508	1
944	味わいの認知科学:舌の先から脳の向こうまで	勁草書房	201110	1

945	宮中のシェフ、鶴をさばく:江戸時代の朝廷と庖丁道	吉川弘文館	201205	1
946	家庭料理の近代	吉川弘文館	201211	1
947	日本酒の近現代史:酒造地の誕生	吉川弘文館	201505	1
948	美食家の誕生:グリモと〈食〉のフランス革命	名古屋大学出版会	201401	1
949	トウモロコシの世界史:神となった作物の9000年	悠書館	201502	1
950	コーヒーのグローバル・ヒストリー:赤いダイヤか、黒い悪魔か	ミネルヴァ書房	201002	1
951	カツオとかつお節の同時代史:ヒトは南へ、モノは北へ	コモンズ	200411	1
952	世界の紅茶:400年の歴史と未来	朝日新聞出版	201202	1
953	日本人の食生活史	光生館	198801	1
954	ファッションフード、あります。:はやりの食べ物クロニクル1970－2010	紀伊國屋書店	201303	1
955	料理の起源	吉川弘文館	201211	1
956	ヌードルの文化史	柏書房	201107	1
957	図説英国紅茶の歴史	河出書房新社	201405	1
958	世界の食べもの:食の文化地理	講談社	201305	1
959	世界を食べよう!:東京外国語大学の世界料理	東京外国語大学出版会(発売:JRC)	201510	1
960	西洋菓子日本のあゆみ	朝文社	201302	1
961	石川・富山ふるさと食紀行:愛蔵版	北国新聞社	201308	1
962	戦下のレシピ:太平洋戦争下の食を知る	岩波書店	201507	1
963	体にいい食べ物はなぜコロコロと変わるのか	ベストセラーズ	201406	1
964	台所に敗戦はなかった:戦前・戦後をつなぐ日本食	青弓社	201508	1
965	大衆めし激動の戦後史:「いいモノ」食ってりゃ幸せか?	筑摩書房	201310	1
966	地元菓子	新潮社	201305	1
967	中国・韓国やきものと茶文化をめぐる旅	淡交社	201506	1
968	中世の食生活:断食と宴	法政大学出版局	201502	1
969	敦煌の飲食文化:敦煌歴史文化絵巻	東方書店	201307	1
970	謎のアジア納豆:そして帰ってきた〈日本納豆〉	新潮社	201604	1
971	日本の仕事着:日本常民文化研究所調査報告	日本図書センター	201305	1
972	日本の食と酒	講談社	201401	1
973	日本の食の近未来	思文閣出版	201303	1
974	日本の食文化史:旧石器時代から現代まで	岩波書店	201511	1
975	日本めん食文化の一三〇〇年	農山漁村文化協会	201412	1
976	日本人の「食」、その知恵としきたり:なぜ、切れやすい年越しそばが長寿の象徴なのか	海竜社	201411	1
977	日本人の食性:食性分析による日本人像の探究	敬文舎	201407	1
978	日本人の道具	産業編集センター	201505	1
979	箸の作法	同時代社	201305	1
980	箸はすごい	柏書房	201606	1
981	醗酵と食文化:類人猿と人類の分岐点	郁朋社	201510	1
982	番茶と庶民喫茶史	吉川弘文館	201503	1
983	秘められた和食史	新泉社	201609	1
984	被差別のグルメ	新潮社	201510	1
985	武将メシ:戦国時代、『食』はひとつの武器であった	宝島社	201303	1
986	復活のアグー:琉球に生きる島豚の歴史と文化	ボーダーインク	201602	1
987	平成の家族と食	晶文社	201512	1
988	米国人一家、おいしい東京を食べ尽くす	エクスナレッジ	201405	1
989	味噌の民俗:ウチミソの力	大河書房	201607	1
990	民具・民俗・歴史:常民の知恵と才覚	慶友社	201310	1
991	民具学の歴史と方法	慶友社	201410	1
992	油谷これくしょん. 第1集(「酒」「煙草」編)	イズミヤ出版	201301	1
993	和食とはなにか:旨みの文化をさぐる	KADOKAWA / 角川学芸出版	201405	1
994	和食に恋して:和食文化考	春秋社	201509	1
995	和食は福井にあり:鯖街道からコシヒカリまで	平凡社	201502	1
996	〈図説〉朝食の歴史	原書房	201403	1
997	「和食」って何?	筑摩書房	201505	1
998	「和食と日本人」おもしろ雑学:誰かに話したくなる!	大和書房	201603	1
999	1日1杯の味噌汁が体を守る	日本経済新聞出版社	201601	1
1000	NY民主主義食:ニューヨークの食事情	食糧経済通信社	201511	1
1001	Wrapping with fabric:your complete guide to fu	タトル出版	201411	1
1002	あのメニューが生まれた店	平凡社	201311	1
1003	アメリカは食べる。:アメリカ食文化の謎をめぐる旅	作品社	201508	1
1004	イタリア食文化こぼれ話	文流(発売:丸善出版)	201304	1
1005	いま、なぜ食の思想か:豊食・飽食・崩食の時代	社会評論社	201501	1
1006	インドカレー伝	河出書房新社	201603	1
1007	おいしい琵琶湖八珍:文化としての湖魚食	サンライズ出版(彦根)	201502	1
1008	おはしのおはなし:自分の箸と出会うため	WAVE出版	201412	1
1009	おべんとうと日本人	草思社	201510	1
1010	オレンジの歴史	原書房	201607	1
1011	お菓子を彩る偉人列伝	ビジネス教育出版社	201602	1
1012	お食辞解	文藝春秋	201509	1
1013	お茶の歴史	原書房	201401	1
1014	カフェと日本人	講談社	201410	1
1015	カムイチェプ×雪化粧@地域食堂	藤女子大学人間生活学部(発売:六耀社)	201303	1
1016	カレーの歴史	原書房	201308	1
1017	カレーライスと日本人	講談社	201508	1
1018	カレーライスの誕生	講談社	201303	1
1019	カンボジア山村の救荒食:ヤムイモから見た食の自給の歴史と現在	風響社	201410	1
1020	キッチンの歴史:料理道具が変えた人類の食文化	河出書房新社	201401	1
1021	キノコの歴史	原書房	201401	1
1022	こめ語り:Wa2	優しい食卓	201403	1
1023	サンドイッチの歴史	原書房	201507	1

1024	しずおか港町の海ごはん	静岡新聞社	201306	1
1025	シベリア先住民の食卓:食べものから見たシベリア先住民の暮らし	東海大学出版部	201603	1
1026	ジャガイモの歴史	原書房	201406	1
1027	すごい！日本の食の底力:新しい料理人像を訪ねて	光文社	201504	1
1028	スープの歴史	原書房	201407	1
1029	セイロンコーヒーを消滅させた大英帝国の野望:貴族趣味の紅茶の陰にタミル人と現地人の奴隷労働	合同フォレスト(発売:合同出版)	201302	1
1030	チーズと文明	築地書館	201306	1
1031	チョコレートの散歩道:魅惑の味のルーツを求めて	エレガントライフ	201302	1
1032	ドイツ夫は牛丼屋の夢を見る	講談社	201603	1
1033	なごや飲食夜話. 2幕目	中日新聞社	201408	1
1034	なぜ酒豪は北と南に多いのか	日本経済新聞出版社	201608	1
1035	ナチスのキッチン:「食べること」の環境史	共和国(発売:トランスビュー)	201607	1
1036	ニッポン定番メニュー事始め	彩流社	201309	1
1037	パイナップルの歴史	原書房	201509	1
1038	はちみつとチーズ読本	朝文社	201307	1
1039	バナナが高かったころ:聞き書き高度経済成長期の食とくらし2	グローバル社会を歩く研究会(発売:新泉社)	201302	1
1040	ペルシア王は「天ぷら」がお好き？:味と語源でたどる食の人類史	早川書房	201509	1
1041	むしくいノート:びっくり！たのしい！おいしい！昆虫食のせかい	カンゼン	201311	1
1042	モツの歴史	原書房	201512	1
1043	やきとりと日本人:屋台から星付きまで	光文社	201412	1
1044	ヨーグルトと暮らす人々:そぼくですてきなブルガリアを旅したら	カザン	201304	1
1045	ランチタイムが楽しみなフランス人たち	産業編集センター	201510	1
1046	リンゴの歴史	原書房	201510	1
1047	移民の宴:日本に移り住んだ外国人の不思議な食生活	講談社	201509	1
1048	英国一家、フランスを食べる	飛鳥新社	201506	1
1049	英国一家、ますます日本を食べる	亜紀書房	201405	1
1050	英国一家、日本を食べる	亜紀書房	201304	1
1051	煙草と珈琲:その伝播史	いなほ書房(発売:星雲社)	201503	1
1052	絵でみる江戸の食ごよみ:江戸っ子の食と暮らし	廣済堂出版	201403	1
1053	喫茶の歴史:茶薬同源をさぐる	大修館書店	201501	1
1054	居酒屋の誕生:江戸の呑みだおれ文化	筑摩書房	201408	1
1055	居酒屋ほろ酔い考現学	祥伝社	201412	1
1056	鯨料理の文化史	エンタイトル出版(発売:星雲社)	201305	1
1057	江戸あじわい図譜	青蛙房	201605	1
1058	江戸っ子が好んだ日々の和食	第三文明社	201605	1
1059	江戸の健康食:日本人の知恵と工夫を再発見	河出書房新社	201604	1
1060	江戸の献立	新潮社	201301	1
1061	江戸の食と暮らし:長屋の晩飯から将軍が好んだ豪華料理まで－	洋泉社	201312	1
1062	江戸の食と暮らし:和食の原点は江戸にあり	洋泉社	201608	1
1063	江戸の食に学ぶ:幕末長州藩の栄養事情	臨川書店	201504	1
1064	江戸の食大図鑑:和食の原点は江戸にあり！	洋泉社	201504	1
1065	江戸の食卓に学ぶ:江戸庶民の“美味しすぎる”知恵	ワニ・プラス(発売:ワニブックス)	201506	1
1066	江戸の食文化:和食の発展とその背景	小学館	201405	1
1067	江戸川柳で読み解くお酒	山愛書院(発売:星雲社)	201503	1
1068	江戸前の素顔:遊んだ・食べた・釣りをした	文藝春秋	201406	1
1069	江戸服飾史	青蛙房	201602	1
1070	麹巡礼:おいしい麹と出会う9つの旅	集英社	201304	1
1071	再考ふなずしの歴史	サンライズ出版(彦根)	201606	1
1072	私の思い出。あの日あの味:88人が紡いだ昭和・平成の食の風景	東海教育研究所(発売:東海大学出版部)	201603	1
1073	酒と肴の文化地理:大分の地域食をめぐる旅	原書房	201404	1
1074	小泉武夫のミラクル食文化論	亜紀書房	201305	1
1075	小泉武夫食のベストエッセイ集	IDP出版	201502	1
1076	食と儀礼をめぐる地球の旅:先住民文化からみたシベリアとアメリカ	東北大学出版会	201410	1
1077	食と文化:時空をこえた食卓から	北海道大学出版会	201503	1
1078	食の人類史:ユーラシアの狩猟・採集、農耕、遊牧	中央公論新社	201603	1
1079	食の多様性	勉誠出版	201402	1
1080	食の地図:旅に出たくなる	帝国書院	201608	1
1081	食の日韓論:ボクらは同じものを食べている	三五館	201602	1
1082	食の文化史:絵で読む事典	日本図書センター	201404	1
1083	食の歴史:100のレシピをめぐる人々の物語	柊風舎	201601	1
1084	食べかた上手だった日本人:よみがえる昭和モダン時代の知恵	岩波書店	201508	1
1085	食べる	青土社	201309	1
1086	食べること考えること	共和国(発売:トランスビュー)	201406	1
1087	食学入門:食べるヒト・食べるモノ・食べるコト	光生館	201410	1
1088	食卓から覗く中華世界とイスラーム:福建のフィールドノートから	めこん	201303	1
1089	食文化・味覚雑誌目次総覧	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201502	1
1090	食味往来:食べものの道	中央公論新社	201501	1
1091	ラーメン技術教本:人気店に学ぶ、スープ、自家製麺、トッピング	柴田書店	201608	1
1092	カリスマフード:肉・乳・米と日本人	春秋社	201701	1
1093	洋食:文明開化の香りに惹きつけられて	エイ出版社	201602	1
1094	野菜:野菜の知識と美味しい食べ方	エイ出版社	201612	1
1095	カレー:スパイスが織り成す香りの魔法	エイ出版社	201612	1
1096	パン:おいしいパンを作る方法	エイ出版社	201612	1
1097	ラーメン:忘れられない“一杯”がここにある	エイ出版社	201705	1
1098	カフェ:癒しの時間をくれるお気に入りの空間	エイ出版社	201705	1
1099	魚の文化史	講談社	201601	1
1100	魚と日本人:食と職の経済学	岩波書店	201610	1
1101	日本のすごい食材	文藝春秋	201711	1
1102	江戸の魚食文化:川柳を通して	雄山閣	201701	1

1103	魚っ食いのための珍魚食べ方図鑑	緑書房(中央区)	201707	1
1104	砂糖の通った道:菓子から見た社会史	弦書房	201112	1
1105	食べ物	冨山房	199501	1
1106	わかりやすい真空調理レシピ:日本料理フランス料理中国料理	柴田書店	200709	1
1107	食品の裏側. 2(実態編)	東洋経済新報社	201404	1
1108	新食品開発入門	創英社(三省堂書店)	201902	1
1109	カフェの教科書:客が絶えないカフェの秘密を教えます	エイ出版社	201511	1
1110	つながるカフェ:コミュニティの〈場〉をつくる方法	学芸出版社(京都)	201606	1
1111	ウィーンの優雅なカフェ&お菓子:ヨーロッパ伝統菓子の源流	世界文化社	201604	1
1112	カフェをはじめる人の本:自分らしいお店のつくり方をおしえます	成美堂出版	201703	1
1113	古民家カフェを開こう:無理せず日商3万円、年間売上1,000万円!	KADOKAWA	201612	1
1114	カフェインの真実:賢く利用するために知っておくべきこと	白揚社	201612	1
1115	世界の個性派カフェ&レストラン	パイインターナショナル	201610	1
1116	世界5大陸のフードショップブランディング	パイインターナショナル	201704	1
1117	古民家カフェ&レストラン:古民家、蔵や学校などを改修したカフェ&レストラン	ザメディアジョンプレス(発売:ザメディアジョン)	201704	1
1118	DIYで、カフェをはじめました。	雷鳥社	201702	1
1119	ワールド・カフェから始める地域コミュニティづくり:実践ガイド	学芸出版社(京都)	201711	1
1120	菓子店パン店開業読本	柴田書店	201710	1
1121	無形文化遺産ウィーンのカフェハウス:その魅力のすべて	河出書房新社	201710	1
1122	家族ではじめる、小さなカフェ:夫婦・親子で開業した18のカフェ	旭屋出版	201709	1
1123	飲食店のおもてなし接客サービス教本:お客様の心をつかんで離さない	旭屋出版	201403	1
1124	繁盛飲食店の販促サービス140:ローコストで、すぐに使える成功事例が満載	旭屋出版	201105	1
1125	飲食店の接客サービス完全マニュアルBOOK:挨拶からクレーム処理まで、各場面の接客がよくわかる	旭屋出版	201010	1
1126	小売・サービス・飲食業のためのパート・アルバイト「採用・戦力化・定着化」マニュア	同文館出版	200902	1
1127	繁盛飲食店の3ステップ接客サービスお客様の気持ちをくみとる法則	こう書房	200806	1
1128	客をつかむ!飲食店の現代流接客サービス:マニュアルサービスから「ストーリーサービス」の時代	旭屋出版	200703	1
1129	楽しく覚える飲食店の接客サービス教本	旭屋出版	200208	1
1130	小さな飲食店・レストランのサービス改造マニュアル	明日香出版社	200002	1
1131	食ビジネスのおもてなし学	学文社	201501	1
1132	Cafe´ sweets. vol. 109	柴田書店	201003	1
1133	フードサービス攻めのメニュー戦略	商業界	200712	1
1134	フードサービス接客テキスト. 実践編	日本コンサルタントグループ	200511	1
1135	フードサービス攻めの組織・人財育成	商業界	200307	1
1136	近代日本のフードチェーン:海外展開と地理学	海青社	201803	1
1137	フード・マイレージ:あなたの食が地球を変える	日本評論社	201801	1
1138	フードの仕事(図書館用)	小峰書店	201704	1
1139	給食経営管理論:新しい時代のフードサービスとマネジメント	化学同人	201604	1
1140	茶懐石美しい盛りつけのポイント	淡交社	201510	1
1141	懐石料理の調理技術	旭屋出版	201202	1
1142	季節の茶懐石:京都・辻留	世界文化社	201005	1
1143	懐石入門	柴田書店	200911	1
1144	すぐわかる茶の湯の懐石道具	東京美術	200902	1
1145	料理屋の茶懐石料理:四季の献立	旭屋出版	200806	1
1146	煮物とみりんの本	柴田書店	201409	1
1147	焼き物と塩の本	柴田書店	201311	1
1148	日本料理味つけ便利帳:だしたれ合せ調味料386	柴田書店	201012	1
1149	日本料理祝儀不祝儀ハンドブック:婚礼・法事の料理と仕来り	柴田書店	201009	1
1150	日本料理の食卓作法	キクロス出版(発売:BABジャパン)	201001	1
1151	日本料理材料別献立便利帳	柴田書店	200911	1
1152	調理法別 日本料理	NHK出版	200805	1
1153	魚づくし:魚介の日本料理	柴田書店	200711	1
1154	ホントは知らない日本料理の常識・非常識:マナー、器、サービス、経営、周辺文化のこと、etc	柴田書店	200707	1
1155	だしの基本と日本料理:うま味のもとを解きあかす	柴田書店	200608	1
1156	一〇〇の素材と日本料理. 上巻(魚・珍味篇)	柴田書店	200608	1
1157	一〇〇の素材と日本料理. 下巻(野菜・肉篇)	柴田書店	200608	1
1158	日本料理:気軽に楽しめる四季のコース	ナツメ社	201706	1
1159	やさい割烹:日本料理の「野菜が8割」テクニック	柴田書店	201609	1
1160	日本料理飾り切り教本:魚介類・肉・野菜・加工品すぐに役立つ切り方100通	誠文堂新光社	201605	1
1161	日本料理とは何か:和食文化の源流と展開	農山漁村文化協会	201604	1
1162	弁当の料理と仕出し重:新しい日本料理	旭屋出版	201603	1
1163	日本料理前菜と組肴	柴田書店	201512	1
1164	日本料理店のお弁当:仕出しや折詰ならではの技術と心づかい	柴田書店	201508	1
1165	日本料理むきものハンドブック:四季折々の料理を彩る野菜の飾り切り	誠文堂新光社	201506	1
1166	日本料理美しい京の弁当と仕出し:日本料理店の年中行事で使えるレシピ、盛り付けとワザ	誠文堂新光社	201503	1
1167	「吉兆」の世界:世界の名物、日本料理	世界文化社	201503	1
1168	京都・瓢亭四季の日本料理	NHK出版	201412	1
1169	日本料理季節の煮物入門. 関東仕立て	誠文堂新光社	201405	1
1170	日本料理のだしの基本:うま味を引き立たせる十二店の技法	ナツメ社	201403	1
1171	日本料理の「だし」「たれ」「合わせ調味料」教科書:味に差がつく本格技術	旭屋出版	201402	1
1172	焼く:日本料理素材別炭火焼きの技法	柴田書店	201303	1
1173	野菜だし:野菜のうまみは「だし」になる	主婦と生活社	201706	1
1174	だしの科学	朝倉書店	201705	1
1175	醤油本:醤油を見つけて醤油を知り醤油を楽しむ本	玄光社	201504	1
1176	醤油手帖	河出書房新社	201403	1
1177	味噌・醤油入門	日本食糧新聞社	201309	1
1178	刺身と醤油の本	柴田書店	201308	1
1179	「酢の料理」大全:人気の合わせ酢便利帳	旭屋出版	201507	1
1180	刺身の教科書:基本のおろし方から新しい刺身料理の作り方まで徹底解説	旭屋出版	201509	1
1181	新★刺身料理の調理と演出:人気を呼ぶ刺身づくりの技術公開	旭屋出版	201305	1

1182	刺身＆鮮魚料理:居酒屋のメニューと経営	フード・ビジネス(発売:柴田書店)	200812	1
1183	刺身百科	柴田書店	200708	1
1184	地鶏料理の調理技術:焼鳥、鍋料理、刺身、オリジナル鶏料理…の作り方。	旭屋出版	200503	1
1185	日本料理最新むきもののワザ:四季折々の料理を彩る野菜の飾り切り	誠文堂新光社	201206	1
1186	日本料理・美しい盛り付けのワザ:テクニックとレシピを手順付きで解説	誠文堂新光社	201203	1
1187	日本料理季節の煮物入門. 関西仕立て	誠文堂新光社	201308	1
1188	煮物炊合せ便利帳	柴田書店	201209	1
1189	おいしい日本の煮物:●知っておきたい料理●伝えたい味	旭屋出版	201204	1
1190	京都辻留季節の煮物椀	淡交社	201004	1
1191	御椀と煮物:多彩に活かせる最新の仕立て・伝統の技	旭屋出版	201203	1
1192	醤油・味噌・酢はすごい:三大発酵調味料と日本人	中央公論新社	201611	1
1193	和食の底力:番茶・ゴマ・海苔・味噌	花伝社(発売:共栄書房)	201411	1
1194	東京會舘おせちと節句料理	平凡社	201211	1
1195	季節の魚料理:基本から身につける	地球丸	201608	1
1196	娘に伝えたいおせち料理と季節のごちそう	講談社	201511	1
1197	技者:日本の伝統と文化を支える職人たち	創藝社	201708	1
1198	米、麺、魚の国から:アメリカ人が食べ歩いて見つけた偉大な和食文化と職人	扶桑社	201612	1
1199	京の遺伝子・職人. 2	淡交社	201606	1
1200	ジョブズの料理人:寿司職人、スティーブ・ジョブズとシリコンバレーとの26年	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
1201	魯山人の器と料理	KADOKAWA	201511	1
1202	大阪料理:関西割烹を生み出した味と食文化	旭屋出版	201710	1
1203	すし　天ぷら　蕎麦　うなぎ:江戸四大名物食の誕生	筑摩書房	201603	1
1204	そばうどん. 2017	柴田書店	201704	1
1205	魚のたべ方400種:漁師直伝！	農山漁村文化協会	200603	1
1206	料理をおいしくする仕掛け:日本の食べごと文化とフードデザイン	農山漁村文化協会	200603	1
1207	和食と食育:和食のこころを受け継ぎそして次世代へ	アイ・ケイコーポレーション	201403	1
1208	山の幸利用百科:山菜・薬草・木の芽・木の実	農山漁村文化協会	200303	1
1209	直売所レストラン成功のレシピ:地域の食卓おうみんち	農山漁村文化協会	201305	1
1210	納豆のはなし:文豪も愛した納豆と日本人の暮らし	大修館書店	201605	1
1211	日本の食文化史年表	吉川弘文館	201107	1
1212	長崎奉行のお献立:南蛮食べもの百科	吉川弘文館	201102	1
1213	鮨のすべて:銀座久兵衛変わらぬ技と新しい仕事	柴田書店	201711	1
1214	「鮨からく」流ワイン好きに喜ばれる和のつまみ:江戸前鮨とワインの相性を楽しむ	世界文化社	201612	1
1215	鮨すきやばし次郎	小学館	201409	1
1216	鮨	パイインターナショナル	201109	1
1217	築地魚河岸寿司ダネ図鑑:ワイド版	世界文化社	201606	1
1218	寿司:寿司の求道者達が本物の技を公開	エイ出版社	201602	1
1219	魚貝:魚貝のさばき方と旨い食べ方	エイ出版社	201602	1
1220	料理のアイデアと考え方. 2	柴田書店	201611	1
1221	料理のアイデアと考え方:9人の日本料理人、12の野菜の使い方を議論する	柴田書店	201509	1
1222	新しい日本料理の魅力をつくる「四季の食材」の組み合わせ方	旭屋出版	201804	1
1223	よくわかる日本料理用語事典	旭屋出版	201802	1
1224	近代料理書の世界	ドメス出版	200807	1
1225	形別魚のおろし方	柴田書店	200909	1
1226	日本料理の基礎技術:完全理解	柴田書店	200412	1
1227	新ふぐ調理師必携:ふぐ取扱い資格取得のための知識と技術 2	柴田書店	200809	1
1228	プロのためのわかりやすい日本料理	柴田書店	199807	1
1229	むきもの入門:すぐに使える基本とアレンジ88	柴田書店	200612	1
1230	季節の点心をつくる:辻留. 12	淡交社	201312	1
1231	季節の点心をつくる:辻留. 11	淡交社	201311	1
1232	季節の点心をつくる:辻留. 10	淡交社	201310	1
1233	季節の点心をつくる:辻留. 9	淡交社	201309	1
1234	季節の点心をつくる:辻留. 8	淡交社	201308	1
1235	季節の点心をつくる:辻留. 7	淡交社	201307	1
1236	季節の点心をつくる:辻留. 6	淡交社	201306	1
1237	季節の点心をつくる:辻留. 5	淡交社	201305	1
1238	季節の点心をつくる:辻留. 4	淡交社	201304	1
1239	季節の点心をつくる:辻留. 3	淡交社	201303	1
1240	季節の点心をつくる:辻留. 2	淡交社	201302	1
1241	季節の点心をつくる:辻留. 1	淡交社	201301	1
1242	和菓子と日本茶:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201711	1
1243	ふるさとの食べもの:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201708	1
1244	うま味の秘密:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201705	1
1245	食材と調理:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201702	1
1246	和食の歴史:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201611	1
1247	和食と健康:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201608	1
1248	年中行事としきたり:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201602	1
1249	和食とは何か:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201511	1
1250	すしの雑誌:すしの未来を切り拓く. 第17集	旭屋出版	201801	1
1251	すし:伝統の味を極める	ナツメ社	201710	1
1252	12か月のおうち懐石:おもてなしの一汁三菜から本格茶事まで	世界文化社	201803	1
1253	新技多彩和食の野菜料理:多様な野菜を使いこなし、おいしさ溢れるプロの155	旭屋出版	201612	1
1254	プロの仕事が身につく和食の庖丁技術:野菜の飾り切り・むきものの技術	旭屋出版	201605	1
1255	和食の教科書	文渓堂	201602	1
1256	人気の和食「麺・めん料理」大全:そば・うどん・そうめん・創作めん料理	旭屋出版	201803	1
1257	割烹あらかると:お値打ち和食の一品料理	柴田書店	201712	1
1258	残念和食にもワケがある:写真で見るニッポンの食卓の今	中央公論新社	201710	1
1259	すごい！鍋料理88品:新しい味づくりと、おいしさの秘訣	旭屋出版	201510	1
1260	最新四川料理の教本:極める伝統料理と基本の技	誠文堂新光社	201312	1

1261	新・四川料理:保存版	旭屋出版	200707	1
1262	中華:世界一深い中華料理の魔力	エイ出版社	201603	1
1263	中華料理店. 第12集	旭屋出版	201601	1
1264	中華料理の文化史	筑摩書房	201306	1
1265	中華料理店. 第7集	旭屋出版	201101	1
1266	四川飯店の中国料理	NHK出版	200801	1
1267	人気店が教える中国料理のたれ・ソース:新発想の味づくりが続々！	旭屋出版	200610	1
1268	中華料理店. 第10集	旭屋出版	201401	1
1269	中華料理店. 第9集	旭屋出版	201301	1
1270	中華料理店. 第8集	旭屋出版	201201	1
1271	中国料理のマネージャー	キクロス出版(発売:星雲社)	201703	1
1272	中国料理人気メニューと技:27店の現代における表現	旭屋出版	201701	1
1273	中国料理技術入門	柴田書店	201612	1
1274	うつわと宴:中国料理とアンティーク食器	求龍堂	201504	1
1275	深化する中国料理:伝統×現代	旭屋出版	201410	1
1276	中国料理食語大辞典	如月出版	201306	1
1277	中国料理の基礎知識	エイ出版社	201304	1
1278	中国料理の食卓作法	キクロス出版(発売:BABジャパン)	201104	1
1279	プロのためのわかりやすい中国料理	柴田書店	201011	1
1280	東京五つ星の中国料理	東京書籍	200912	1
1281	進化する中国料理の前菜	旭屋出版	200906	1
1282	調理法別　中国料理	NHK出版	200905	1
1283	本場の中国料理:ソース・たれ・醤の基礎技術教本	旭屋出版	200712	1
1284	人気中国料理店の最新技術:定番から創作まで、いま評判を呼ぶ味づくり	旭屋出版	200710	1
1285	中国料理:イラスト・調理方法・手順付き	辻学園調理製菓専門学校(発売:ジャパンクッキングセ)	200704	1
1286	餃子／春巻／焼売:ウー・ウェンの小麦粉料理	高橋書店	201001	1
1287	新しい中国点心:生地からわかる基本とバリエーション	柴田書店	201511	1
1288	ウー・ウェンの北京小麦粉料理	高橋書店	200111	1
1289	餃子の探求:全国「餃子の町」「餃子の名店」の、味と技術が満載！	旭屋出版	201606	1
1290	中華鍋名人になる！:チャーハン、炒め物から卵料理まで、いつものおかずが極うまに	家の光協会	200910	1
1291	パンの文化史	講談社	201312	1
1292	パンの歴史	原書房	201308	1
1293	ピザの歴史	原書房	201508	1
1294	スペイン料理の本格調理技術:気軽なバルメニューから、本格派の一品料理まで。	旭屋出版	201409	1
1295	バスク料理大全:家庭料理、伝統料理の調理技術から食材、食文化まで。	誠文堂新光社	201606	1
1296	ローストビーフ:人気店の調理技術とメニュー	旭屋出版	201607	1
1297	パスタ:ちょっとした技でプロの味に	エイ出版社	201603	1
1298	新しいフランス料理における日本の食材の使い方	旭屋出版	201508	1
1299	ソースの新しい使い方・見せ方:フランス料理の思考力	旭屋出版	201608	1
1300	フランス料理と批評の歴史:レストランの誕生から現在まで	中央公論新社	201010	1
1301	ザ・フード・ラボ:料理は科学だ	岩崎書店	201709	1
1302	フランス料理基本用語	大修館書店	200711	1
1303	ジャム:ジャム25種・ペクチンの手づくりから販売まで	農山漁村文化協会	200407	1
1304	食べる西洋美術史:「最後の晩餐」から読む	光文社	200701	1
1305	じゃがいも料理大全:フランス料理を支える野菜その無限の活用術が一冊で学べる	旭屋出版	200712	1
1306	スープ大全:フランス料理の出発点歴史ある技術と新しい味を一冊で学べる	旭屋出版	201205	1
1307	火入れの探究:アミューズからデザートまで現代フランス料理の最新加	旭屋出版	201502	1
1308	素材を慈しみ、自分流に。:レストランリューズ飯塚隆太のフランス料理	旭屋出版	201611	1
1309	フード＆ドリンクペアリングの技法	旭屋出版	201705	1
1310	フランス料理ハンドブック	柴田書店	201204	1
1311	フランス料理の技法:当代気鋭シェフのルセットを読む	柴田書店	200806	1
1312	ソース:フランス料理のソースのすべて	柴田書店	200704	1
1313	フランス料理を描くフロリレージュ:料理・盛りつけ	柴田書店	201312	1
1314	野菜のフランス料理:おいしさを極めるプロのコツ	柴田書店	200905	1
1315	魚介のフランス料理	柴田書店	201009	1
1316	おいしいオリーブ料理	創森社	201706	1
1317	レストランOGINOの果物料理:前菜からデザートまで果物を使った料理の発想と調理法	誠文堂新光社	201706	1
1318	家庭で作れるポルトガル料理:魚とお米と野菜たっぷり	河出書房新社	201706	1
1319	おいしい牛乳料理帳	オーバーラップ	201705	1
1320	フランス料理肉を極める全技法:下処理から調理まで	ナツメ社	201706	1
1321	三ツ星イタリアンシェフが教える魔法のレシピ:ニコ・ロミートが選んだ伝統的なイタリア料理100のレシピ	エクスナレッジ	201709	1
1322	ねじ曲げられた「イタリア料理」	光文社	201709	1
1323	沢尻リラさんの家庭でつくる地中海料理	KADOKAWA	201709	1
1324	本格イタリア料理の技術:基本の調理技術から応用の考え方まで。	旭屋出版	201707	1
1325	イタリア料理のアイデンティティ	河出書房新社	201707	1
1326	柑橘料理の本	オーバーラップ	201707	1
1327	家庭で作れるスペイン料理:パエリァ、タパスから地方料理まで	河出書房新社	201711	1
1328	科学が創造する新しい味:おいしさと驚きの料理を作るサイエンス・レシピ	旭屋出版	201711	1
1329	トラットリアドンチッチョの極旨シチリア料理:石川勉シェフ直伝	世界文化社	201710	1
1330	落合務シェフのイタリアン:ラ・ベットラ・ダ・オチアイ	世界文化社	201203	1
1331	落合務の家でつくれる本格イタリアン	マガジンハウス	201112	1
1332	片岡護のイタリアンパスタレシピ決定版120:伝統の味からアルポルトオリジナルまで	誠文堂新光社	201112	1
1333	おうちリゾット:手軽においしい！イタリアン	河出書房新社	201010	1
1334	老舗トラットリアの絶品イタリアンレシピ	日東書院本社	200912	1
1335	全力イタリアン:「ボンテベッキオ」が求める究極の味	柴田書店	201609	1
1336	旬を味わう魚介のイタリアン	ナツメ社	201602	1
1337	『俺のイタリアン』を生んだ男:「異能の起業家」坂本孝の経営哲学	クリーク・アンド・リバー社	201405	1
1338	ワイン好きのイタリアンおつまみ100	ワイン王国(発売:ステレオサウンド)	201310	1
1339	アロマフレスカのイタリア料理:イタリアンを越えた発想とテクニック	柴田書店	201309	1

1340	おつまみワインノート:ワインによく合う！かんたんイタリアンレシピ	カンゼン	201212	1
1341	モダン酒道:フレンチ！イタリアン！中華！あらゆる料理に日本酒を	マガジンハウス	201212	1
1342	コンフィとリエット	柴田書店	201009	1
1343	パテとテリーヌ	柴田書店	201009	1
1344	フライパン1本でできるお手軽フレンチ:三つ星シェフダニエル・マルタンの料理法	サンマーク出版	200806	1
1345	鍋ひとつでできるお手軽フレンチ	サンマーク出版	201212	1
1346	パイ料理	柴田書店	201112	1
1347	フォワグラ料理	柴田書店	201104	1
1348	ヘルシオでつくるアラン・デュカスのナチュラル・フレンチ:三つ星シェフの味をお家のヘルシオで！	140B	201011	1
1349	つくりおきフレンチデリ:シェフが教える常備菜	日東書院本社	201412	1
1350	ベーシック・フレンチ地方のおそうざいレシピ:ビストロ&ブラッスリーの定番料理	世界文化社	201411	1
1351	豚料理・ヴォライユ料理:フレンチの技法	旭屋出版	201405	1
1352	作りおきできるフレンチデリ	河出書房新社	201405	1
1353	パリの小さなキッチン:Classic French recipes wi	翔泳社	201405	1
1354	俺のイタリアン、俺のフレンチ:ぶっちぎりで勝つ競争優位性のつくり方	商業界	201304	1
1355	レイチェル・クーの小さなフレンチキッチン:フランス各地の山と海とマルシェから贈るレシピ100	世界文化社	201707	1
1356	「銀座レカン」高良康之シェフが教えるフレンチの基本	世界文化社	201706	1
1357	itokitoのフレンチスタイルサンドイッチ	マイナビ出版	201705	1
1358	フレンチベースの小さなおもてなし12か月	自由国民社	201704	1
1359	新装版フランス料理の教科書	新星出版社	201704	1
1360	フレンチ仕込みの「ショコラのお菓子」:グラン・シェフが初公開するひみつのレシピ	世界文化社	201702	1
1361	アラン・デュカスのナチュールレシピ:シンプルで体によく、おいしいフレンチ	世界文化社	201606	1
1362	フレンチの王道:シェ・イノの流儀	文藝春秋	201606	1
1363	一流シェフが手ほどきする人気のビストロフレンチ	世界文化社	201604	1
1364	フレンチのきほん、完全レシピ:「ル・マンジュ・トゥー」谷昇のおいしい理由。	世界文化社	201602	1
1365	バルサミコ酢のすべて	中央公論新社	200903	1
1366	ピッツァ&パスタ	柴田書店	201311	1
1367	「リストランテイ・ルンガ」堀江純一郎の手打ちパスタ:プロが目指す伝統とオリジナルのレシピを公開	誠文堂新光社	201311	1
1368	SPAGHETTI&CO:本場イタリアの絶品パスタレシピ112	青幻舎	201710	1
1369	四季を味わうにっぽんのパスタ	立東舎(発売:リットーミュージック)	201709	1
1370	パスタの本	KTC中央出版	201706	1
1371	パスタ大全:イタリア全土のパスタ120品	旭屋出版	201701	1
1372	パスタと麺の歴史	原書房	201701	1
1373	生パスタの技術:人気店シェフ10人の作り方・考え方	旭屋出版	201404	1
1374	コミュニケーション力:コミュニケーション&プレゼンの基礎	エスシーシー	201711	1
1375	アンティパストの技術	旭屋出版	201711	1
1376	SPECIALITES. 2013	柴田書店	201309	1
1377	フレンチ・レストランフィガロの物語	世界文化社	201604	1
1378	世界一のレストランオステリア・フランチェスカーナ	河出書房新社	201711	1
1379	ジビエ教本:野生鳥獣の狩猟から精肉加工までの解説と調理技法	誠文堂新光社	201609	1
1380	プロのための肉料理大事典:牛・豚・鳥からジビエまで300のレシピと技術を解説	誠文堂新光社	201609	1
1381	ジビエ・バイブル:野鳥、熊、鹿、猪、ウサギ…素材の扱い方から料理まで	ナツメ社	201609	1
1382	料理人のためのジビエガイド:上手な選び方と加工・料理	柴田書店	201410	1
1383	個性派ビストロの魚介料理	柴田書店	201508	1
1384	地元素材を生かす新フランス料理:French Otwa's style	柴田書店	200404	1
1385	世界のハーブ&スパイス大事典	主婦と生活社	201707	1
1386	フロマジェが教えるおいしいチーズの新常識	世界文化社	201803	1
1387	チーズの教本:「チーズプロフェッショナル」のための教科書. 2018	小学館クリエイティブ(発売:小学館)	201802	1
1388	プロのための調味料図鑑	柴田書店	201708	1
1389	チーズのソムリエになる:基礎から学ぶチーズサービスの仕事	柴田書店	200612	1
1390	シェフ 90号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201103	1
1391	シェフ 91号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201106	1
1392	シェフ 92号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201109	1
1393	シェフ 93号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201112	1
1394	シェフ 94号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201203	1
1395	シェフ 95号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201206	1
1396	シェフ 96号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201209	1
1397	シェフ 97号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201212	1
1398	シェフ 98号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201303	1
1399	シェフ 99号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201306	1
1400	シェフ 100号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201309	1
1401	シェフ 101号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201312	1
1402	シェフ 102号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201403	1
1403	シェフ 103号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201406	1
1404	シェフ 104号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201409	1
1405	シェフ 105号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201412	1
1406	シェフ 106号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201503	1
1407	シェフ 107号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201506	1
1408	シェフ 108号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201509	1
1409	シェフ 109号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201512	1
1410	シェフ 110号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201603	1
1411	シェフ 111号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201606	1
1412	シェフ 112号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201609	1
1413	シェフ 113号 特集:極意は旨さ	イマージュ(港区)(星雲社)	201612	1
1414	シェフ 114号 特集:美味の技	イマージュ(港区)(星雲社)	201703	1
1415	シェフ 115号 特集:ランチでどこまで魅せられるか？	イマージュ(港区)(星雲社)	201706	1
1416	シェフ 116号 特集:未来へ伝えたいグランシェフの言葉とルセット	イマージュ(港区)(星雲社)	201709	1
1417	シェフ 117号 特集:美味の技	イマージュ(港区)(星雲社)	201712	1
1418	シェフ 118号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201803	1

1419	手軽につくれて使いまわせるプロのためのソース＆ディップス	柴田書店	201603	1
1420	イタリアン・ドルチェの発想と組み立て	誠文堂新光社	201301	1
1421	TOP CHEF'S RECIPE：一流シェフ55人のスーパーレシピ	エイ出版社	201804	1
1422	シェフのフレンチ作りおき：アレンジ自在！簡単レシピで特別な一品に	くびら出版(発売：サンクチュアリ・パブ)	201803	1
1423	和・洋・中 野菜がおいしいといわれるシェフたちの野菜料理と野菜づかい220	柴田書店	201802	1
1424	世界の有名シェフが語るマンマの味	エクスナレッジ	201712	1
1425	探究するシェフ：美味への創造力と情熱	旭屋出版	201710	1
1426	野田シェフのドイツ料理	里文出版	201507	1
1427	ヨーロッパのスープ料理：フランス、イタリア、ロシア、ドイツ、スペインなど1	誠文堂新光社	201211	1
1428	城下町に銘菓あり：城を巡り、伝統の菓子を食す	玄光社	201410	1
1429	透明和菓子の作り方	文化出版局	201708	1
1430	郷土菓子：ふるさとの味を旅する	平凡社	201310	1
1431	図説和菓子の歴史	筑摩書房	201708	1
1432	ドイツ菓子大全	柴田書店	201209	1
1433	パティスリーオ・グルニエ・ドールの12の生地と26のフランス菓子	柴田書店	201507	1
1434	和菓子の美：10人の名匠による技	誠文堂新光社	201403	1
1435	世界のホットドリンクレシピ：世界各地から届いた体があたたまる飲み物とアレンジ85品	誠文堂新光社	201412	1
1436	菓子司・末富京菓子の世界	世界文化社	201104	1
1437	Dolce！イタリアの地方菓子	世界文化社	201202	1
1438	フランス菓子図鑑：お菓子の名前と由来	世界文化社	201308	1
1439	フレデリック・カッセル初めてのスイーツ・バイブル：フランス最高のパティシエが教える基本の焼き菓子＆伝	世界文化社	201509	1
1440	フランス菓子の新しい解釈：伝統のエッセンスを見直して作る	旭屋出版	201108	1
1441	軽くて繊細なフランス菓子：日本人らしいおいしさの配合	旭屋出版	201111	1
1442	ムラヨシマサユキのお菓子：くりかえし作りたい定番レシピ	西東社	201712	1
1443	京都菓子店千茜 香るフランス焼菓子	世界文化社	201711	1
1444	たのしいあんこの本：あんこで作るおいしいおやつレシピ	主婦と生活社	201711	1
1445	福盛式シトギ米粉パンの教科書：地元の米でつくる	農山漁村文化協会	200905	1
1446	人気パティシエ10人の美技アントルメ50	旭屋出版	201112	1
1447	洋菓子クリームの事典：人気パティシエによる100種類のクリームとプチガトーへの展開	旭屋出版	201107	1
1448	パティシエになるには	ぺりかん社	201007	1
1449	洋菓子生地の事典：人気パティシエによる100種類の生地とプチガトーへの展開	旭屋出版	201006	1
1450	パティシエ必修飴細工：砂糖を自在に操る最新テクニック集	旭屋出版	201002	1
1451	パティシエのためのスイーツ用語辞典：仏英和	誠文堂新光社	200910	1
1452	人気パティシエが教えるスペシャリテ20評判ガトー20	旭屋出版	201412	1
1453	ドイツ菓子・ウィーン菓子：基本の技法と伝統のスタイル	学研教育出版(発売：学研プラス)	201412	1
1454	タルトの技術：人気パティシエが公開する自慢のタルトの作り方	旭屋出版	201412	1
1455	ケークの技術：人気パティシエが公開する自慢のケークの作り方	旭屋出版	201407	1
1456	人気パティシエ10人のスペシャリテとプティ・ガトー	旭屋出版	201312	1
1457	海路. 第3号	「海路」編集委員会(発売：海鳥社)	200606	1
1458	トップパティシエ15人のスイーツレシピ：いちばん食べたい人気スイーツ、秘密のレシピ	誠文堂新光社	201310	1
1459	パティスリータダシヤナギ柳正司のパティシエ必修クレーム教本	旭屋出版	201310	1
1460	モンブランの技術：人気パティシエが公開する自慢のモンブランの作り方	旭屋出版	201308	1
1461	サダハル・アオキのお菓子：パリで最も愛される日本人パティシエ	角川マガジンズ(発売：KADOKAWA)	201307	1
1462	人気パティシエが教える評判プティ・ガトー	旭屋出版	201212	1
1463	パティシエ高木康政の成功のルールは∞	中央公論新社	201602	1
1464	レストラン・パティシエールの働き方：「好き」を仕事にする＆つづけていく！	誠文堂新光社	201601	1
1465	タルトの発想と組み立て：6人のパティシエのアイデアと技法	誠文堂新光社	201511	1
1466	発酵×スイーツ：パティシエ発想のおいしい出会い	中日新聞社	201504	1
1467	スーパーパティシエ辻口博啓：和をもって世界を制す	文藝春秋	201504	1
1468	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 1	淡交社	201401	1
1469	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 2	淡交社	201402	1
1470	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 3	淡交社	201403	1
1471	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 4	淡交社	201404	1
1472	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 5	淡交社	201405	1
1473	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 6	淡交社	201406	1
1474	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 7	淡交社	201407	1
1475	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 8	淡交社	201408	1
1476	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 9	淡交社	201409	1
1477	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 10	淡交社	201410	1
1478	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 11	淡交社	201411	1
1479	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 12	淡交社	201412	1
1480	洋酒、スパイス、ハーブ、塩を効かせた香り高い焼き菓子大人のBAKE	誠文堂新光社	201711	1
1481	「ラトリエモトゾー」シェフのやさしく教えるイタリア菓子のきほん：おうちで作れる専門店の味	世界文化社	201710	1
1482	パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウの現代に甦るフランス古典菓子	柴田書店	201708	1
1483	焼き菓子の売れてるパティスリーのフール・セックとドゥミ・セック：10店のレシピと差がつく売り方	柴田書店	201707	1
1484	ヨーグルトの冷たいお菓子と焼き菓子	世界文化社	201707	1
1485	人気を呼ぶ！「和風デザート」「和風菓子」大全	旭屋出版	201706	1
1486	上菓子「岬屋」主人のやさしく教える和菓子のきほん	世界文化社	201702	1
1487	ユニコーンベーカリーの焼き菓子	世界文化社	201702	1
1488	美しいフランス菓子の教科書	パイインターナショナル	201611	1
1489	カスタードのおやつ：クリームの作り方と洋・生・焼き菓子のとろけるバリエ	誠文堂新光社	201611	1
1490	菓子・スイーツの開発法：「買いたい」を仕掛ける	旭屋出版	201609	1
1491	フランスパン世界のパン本格製パン技術：ドンクが教える	旭屋出版	201512	1
1492	基礎からわかる製パン技術	柴田書店	201103	1
1493	新しい製パン基礎知識	パンニュース社	200909	1
1494	製菓衛生師教本	学研プラス	201703	1
1495	プロのための洋菓子材料図鑑. vol. 4	柴田書店	201606	1
1496	『一人前の販売員』になるために。：製菓・製パン業	日本食糧新聞社	201505	1
1497	製菓原材料入門	日本食糧新聞社	201407	1

1498	チョコレート:プロのための製菓技法	誠文堂新光社	201311	1
1499	現場は常に進化せよ！:「儲かる菓子屋の方程式」今、製菓・製パン業のあなた	日本食糧新聞社	201309	1
1500	製菓・製パン独立開業のための厨房設備ガイド:オーブン、ミキサー、冷蔵・冷凍設備、ショーケース…機器選びと理想の厨房づくり	柴田書店	201301	1
1501	クリーム:プロのための製菓技法	誠文堂新光社	201204	1
1502	プロのための洋菓子材料図鑑. vol. 3	柴田書店	201109	1
1503	生地:プロのための製菓技法	誠文堂新光社	201009	1
1504	製菓用油脂ハンドブック	幸書房	201002	1
1505	プロのための洋菓子材料図鑑:菓子づくりの「幅」を広げる製菓材料1200	柴田書店	200606	1
1506	世界一のパティシエになる！:ケーキ職人辻口博啓ものがたり	岩崎書店	201503	1
1507	東京パン職人	雷鳥社	201608	1
1508	世界も驚くおいしいパン屋の仕事論:「トラン・ブルー」パン職人成瀬正のたった1つのルール	PHP研究所	201608	1
1509	パン入門	日本食糧新聞社	201612	1
1510	Bakery book. vol. 10	柴田書店	201612	1
1511	サンドイッチ・バイブル	ナツメ社	201509	1
1512	Bread Party:人気パン教室Grano Di Ciacoの四季のブ	世界文化社	201804	1
1513	和菓子modern style	世界文化社	201804	1
1514	和菓子伝統と創造:何に価値の真正性を見出すのか	水曜社	201804	1
1515	和菓子	河出書房新社	201801	1
1516	初めて作るかわいい練りきり和菓子	産業編集センター	201801	1
1517	メレンゲのお菓子パブロバ	立東舎(発売:リットーミュージック)	201804	1
1518	たけだかおる洋菓子研究室のマニアックレッスン	河出書房新社	201804	1
1519	ケーキの上に物語を飾る楽しみマジパン細工:[普及版]洋菓子の新デザイン図鑑	旭屋出版	201803	1
1520	歴史をつくった洋菓子たち:キリスト教、シェイクスピアからナポレオンまで	築地書館	201712	1
1521	やさしい果物のお菓子:すべての手順が写真でわかる10枚レシピ	雷鳥社	201803	1
1522	ボンボン・ショコラの技術	旭屋出版	201712	1
1523	cafe´ sweets. vol. 185	柴田書店	201712	1
1524	厳選ショコラ手帖:くらべるともっとおいしい！名店の味のこだわり	世界文化社	201710	1
1525	プチガトー・レシピ:パティスリー35店の生菓子の技術とアイデア	柴田書店	201708	1
1526	有名パティスリーのプティ・ガトー:人気36店に学ぶ100レシピ	旭屋出版	201605	1
1527	調理科学のなぜ？	朝日新聞出版	201705	1
1528	図説世界史を変えた50の食物	原書房	201502	1
1529	食物倫理入門	ナカニシヤ出版	201903	1
1530	サイエンス小話. 続 身近な食物から好奇心を育む本	東京農業大学出版会	201610	1
1531	食物繊維1カップ法 食物繊維の基礎知識から食事指導まで	医歯薬出版	201509	1
1532	食物アレルギーの栄養指導	医歯薬出版	201808	1
1533	症例を通して学ぶ年代別食物アレルギーのすべて	南山堂	201310	1
1534	食物学. 1 食品の成分と機能	建帛社	201709	1
1535	知って安心！食物アレルギー	診断と治療社	201301	1
1536	食物アレルギー児のための食事と治療用レシピ	診断と治療社	201411	1
1537	食物アレルギーお弁当のABC	第一出版(千代田区)	201808	1
1538	和食はなぜ美味しい	岩波書店	201411	1
1539	料理の科学大図鑑	河出書房新社	201810	1
1540	歴メシ！	柏書房	201708	1
1541	旬の野菜の栄養事典	エクスナレッジ	201605	1
1542	色の野菜の栄養事典	エクスナレッジ	201710	1
1543	60歳からの血糖コントロールごはん	女子栄養大学出版部	201802	1
1544	いつものおかずで塩分一日6g献立	女子栄養大学出版部	201809	1
1545	世界のチーズ図鑑	マイナビ	201509	1
1546	家庭の低温調理	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201811	1
1547	スポーツする人のためのリカバリーごはん	女子栄養大学出版部	201903	1
1548	スパイスの歴史	原書房	201404	1
1549	レモンの歴史	原書房	201411	1
1550	牛肉の歴史	原書房	201412	1
1551	もっと知りたい京野菜	淡交社	201410	1
1552	鮭の歴史	原書房	201410	1
1553	事典和菓子の世界	岩波書店	201803	1
1554	京料理人, 四百四十年の手間	岩波書店	201901	1
1555	調理科学×肉の事典	朝日新聞出版	201904	1
1556	MODERNIST CUISINE at Home現代料理のすべて	KADOKAWA	201809	1
1557	Marche´食材大図鑑	講談社	201510	1
1558	和食調味料バイリンガルガイド	小学館	201612	1
1559	美味礼讃	新潮社	201704	1
1560	「和の食」全史	河出書房新社	201704	1
1561	いばらきのおかず	開港舎(発売:河出書房新社)	201412	1
1562	あいちのおかず	開港舎(発売:河出書房新社)	201707	1
1563	食材偽装	ぎょうせい	201409	1
1564	水と調理のいろいろ	光生館	201305	1
1565	なにわ料理一代	創元社(大阪)	201306	1
1566	東大教授が考えたおいしい！海藻レシピ73	成山堂書店	201406	1
1567	昭和の洋食平成のカフェ飯	筑摩書房	201302	1
1568	だし=うま味の事典	東京堂出版	201411	1
1569	世界の六大料理基本事典	東京堂出版	201502	1
1570	図解食卓の薬効事典	農山漁村文化協会	201710	1
1571	図解山の幸・海の幸薬効・薬膳事典	農山漁村文化協会	201905	1
1572	洋菓子百科事典	白水社	201605	1
1573	チョコレートの歴史物語	原書房	201301	1
1574	パイの歴史物語	原書房	201301	1
1575	パンケーキの歴史物語	原書房	201309	1
1576	マリー=アンヌ・カンタン フランスチーズガイドブック	原書房	201412	1

1577	ハーブの歴史	原書房	201501	1
1578	ドーナツの歴史物語	原書房	201510	1
1579	キャンディと砂糖菓子の歴史物語	原書房	201807	1
1580	和食の常識Q&A百科	丸善出版	201512	1
1581	日本食の伝統文化とは何か	雄山閣	201311	1
1582	世界で一番美しい包丁の図鑑	エクスナレッジ	201705	1
1583	応用自在な調理の基礎　日本料理篇	建帛社	201504	1
1584	応用自在な調理の基礎　西洋料理篇	建帛社	201803	1
1585	応用自在な調理の基礎　中国料理篇	建帛社	201803	1
1586	食生活からはじめる省エネ&エコライフ	建帛社	201602	1
1587	再発見京の魚	恒星社厚生閣	201703	1
1588	和食手帖	思文閣出版	201807	1
1589	60歳からの筋活ごはん	女子栄養大学出版部	201809	1
1590	富士山と御師料理	富士吉田市(発売:女子栄養大学出版部)	201903	1
1591	カレーライスは日本食	女子栄養大学出版部	201712	1
1592	カツオ今昔物語	筑波書房	201503	1
1593	日本の豆ハンドブック	文一総合出版	201607	1
1594	図説果物の大図鑑	マイナビ出版	201610	1
1595	パンの図鑑	マイナビ出版	201701	1
1596	現代ブッフェ料理の真髄ホテルメトロポリタンエドモント	青幻舎	201902	1
1597	ハーブ&スパイス大事典	日経ナショナルジオグラフィック社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
1598	進化するレストランNOMA	ファイドン	201501	1
1599	西洋料理の黄金比	楽工社	201811	1
1600	スポ飯	ベースボール・マガジン社	201905	1
1601	TASTY　OF　LIFE	青幻舎	201905	1
1602	おいしく作り, 味わうためのクッキング	化学同人	201904	1
1603	調理師読本:受験対策に！. 2019年版	第一出版(千代田区)	201903	1
1604	食べたくなる本	みすず書房	201902	1
1605	調理学実習:基礎から応用	女子栄養大学出版部	201902	1
1606	安全に、美味しく食べるためのジビエ解体・調理の教科書	グラフィック社	201811	1
1607	日本料理大全プロローグ	シュハリ・イニシアティブ	201902	1
1608	ノーマの発酵ガイド	KADOKAWA	201903	1
1609	本場の味が出せるシャルキュトリーの本格技術	旭屋出版	201901	1
1610	魂のひと皿:素材に命を吹きこむ	旭屋出版	201902	1
1611	この地でフランス料理をつくり続けていく:故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理	柴田書店	201907	1
1612	デコール菓子の細工と装飾:マジパン、チョコレート、アメ、絞り、その他の技法	柴田書店	201903	1
1613	アテスウェイ川村英樹の菓子	柴田書店	201907	1
1614	ファミリー・ミール:フェラン・アドリアの家庭料理	KADOKAWA	201907	1
1615	プロトコールと四季の愉しみ方:スイスの名門フィニッシングスクール「ヴィラ・ビエールフー」で学ぶ国際基準のおもてなし	学研プラス	201905	1
1616	スパイス百科	丸善出版	201801	1
1617	料理と科学のおいしい出会い	化学同人	201406	1
1618	食品学総論	化学同人	201604	1
1619	食品学　1	化学同人	201704	1
1620	食品学. 2　食品の分類と特性・用途を正しく理解するために	化学同人	201705	1
1621	調理学	化学同人	201704	1
1622	給食経営管理論	化学同人	201803	1
1623	健康と調理のサイエンス	学文社	201703	1
1624	基礎から学ぶ食品化学実験テキスト	建帛社	201409	1
1625	食品の官能評価・鑑別演習 3訂	建帛社	201404	1
1626	調理学	建帛社	201503	1
1627	食品表示	建帛社	201608	1
1628	マスター食品学	建帛社	201608	1
1629	マスター調理学	建帛社	201607	1
1630	食と健康の科学	建帛社	201703	1
1631	食品学実験書	建帛社	201704	1
1632	対象者別給食献立	建帛社	201704	1
1633	フードスペシャリスト論	建帛社	201901	1
1634	食品の安全性	建帛社	201812	1
1635	科学でひらくゴマの世界	建帛社	201302	1
1636	亜鉛の機能と健康	建帛社	201305	1
1637	わかりやすい食事デザインと食事評価	建帛社	201302	1
1638	食べものとくすり	建帛社	201403	1
1639	ミネラル摂取と老化制御	建帛社	201405	1
1640	アントシアニンと食品	建帛社	201506	1
1641	食と心	建帛社	201507	1
1642	油のマジック	建帛社	201608	1
1643	泡をくうお話	建帛社	201705	1
1644	食品とオゾンの科学	建帛社	201804	1
1645	機能性表示食品DATA　BOOK	メディカルレビュー社	201712	1
1646	健康寿命を延ばそう！機能性脂肪酸入門	裳華房	201702	1
1647	お酒のはなし	裳華房	201707	1
1648	糖質早わかり	女子栄養大学出版部	201610	1
1649	エネルギー早わかり	女子栄養大学出版部	201703	1
1650	気になる脂質早わかり	女子栄養大学出版部	201802	1
1651	塩分早わかり	女子栄養大学出版部	201903	1
1652	ダイエットの食品早わかり	女子栄養大学出版部	201903	1
1653	野菜のとり方早わかり	女子栄養大学出版部	201903	1
1654	食品80キロカロリー成分表	女子栄養大学出版部	201604	1
1655	はじめての食品成分表	女子栄養大学出版部	201612	1

1656	腎臓病の食品成分表	女子栄養大学出版部	201708	1
1657	調理のためのベーシックデータ	女子栄養大学出版部	201802	1
1658	食品の栄養とカロリー事典	女子栄養大学出版部	201702	1
1659	食品80キロカロリーミニガイド	女子栄養大学出版部	201709	1
1660	外食のカロリーガイド 改訂版	女子栄養大学出版部	201311	1
1661	外食・コンビニ・惣菜のカロリーガイド	女子栄養大学出版部	201702	1
1662	毎日の食事のカロリーガイド	女子栄養大学出版部	201812	1
1663	家庭のおかずのカロリーガイド	女子栄養大学出版部	201902	1
1664	なにをどれだけ食べたらいいの？	女子栄養大学出版部	201607	1
1665	栄養素の通になる	女子栄養大学出版部	201610	1
1666	食品成分表	女子栄養大学出版部	201702	1
1667	消費者と「食」にかかわる人のための新しい食品表示がわかる本	女子栄養大学出版部	201611	1
1668	給食実務必携	第一出版（千代田区）	201308	1
1669	食事療法に便利な食品成分早見表	第一出版（千代田区）	201305	1
1670	知っておきたい食生活支援のコツとポイント	第一出版（千代田区）	201402	1
1671	食物アレルギーと上手につき合う方法	第一出版（千代田区）	201708	1
1672	実践給食マネジメント論	第一出版（千代田区）	201610	1
1673	食品微生物の検査データと活用法	中央法規出版	201502	1
1674	現場で役立つ食品微生物Q&A	中央法規出版	201604	1
1675	ヒトは何故それを食べるのか	中央法規出版	201711	1
1676	食品添加物インデックスPLUS	中央法規出版	201711	1
1677	食品学	東京化学同人	201604	1
1678	食品分析化学	東京化学同人	201612	1
1679	食品安全の表示と科学	同文書院	201504	1
1680	食品機能の表示と科学	同文書院	201507	1
1681	新調理学実習	同文書院	201604	1
1682	調理学の基本	同文書院	201803	1
1683	食科学入門	昭和堂（京都）	201804	1
1684	リスクと共存する社会	養賢堂	201705	1
1685	食べ物と健康．食品学総論	八千代出版	201604	1
1686	食品の科学各論	理工図書	201612	1
1687	遺伝子組み換え食品入門	緑風出版	201309	1
1688	賞味期限設定・延長のための各試験・評価法ノウハウ	エヌ・ティー・エス	201804	1
1689	生食のおいしさとリスク	エヌ・ティー・エス	201306	1
1690	食品分野における非加熱殺菌技術	エヌ・ティー・エス	201311	1
1691	伝承写真館日本の食文化．1	農山漁村文化協会	200607	1
1692	伝承写真館日本の食文化．2	農山漁村文化協会	200607	1
1693	伝承写真館日本の食文化．3	農山漁村文化協会	200607	1
1694	伝承写真館日本の食文化．4	農山漁村文化協会	200607	1
1695	伝承写真館日本の食文化．5	農山漁村文化協会	200607	1
1696	伝承写真館日本の食文化．6	農山漁村文化協会	200607	1
1697	伝承写真館日本の食文化．7	農山漁村文化協会	200607	1
1698	伝承写真館日本の食文化．8	農山漁村文化協会	200607	1
1699	伝承写真館日本の食文化．9	農山漁村文化協会	200607	1
1700	伝承写真館日本の食文化．10	農山漁村文化協会	200607	1
1701	伝承写真館日本の食文化．11	農山漁村文化協会	200607	1
1702	伝承写真館日本の食文化．12	農山漁村文化協会	200607	1
1703	甘みの文化	ドメス出版	201710	1
1704	人間と作物：採集から栽培へ	ドメス出版	201610	1
1705	野生から家畜へ	ドメス出版	201509	1
1706	料理すること：その変容と社会性	ドメス出版	201309	1
1707	火と食	ドメス出版	201209	1
1708	食の経済	ドメス出版	201110	1
1709	医食同源：食とからだ・こころ	ドメス出版	201009	1
1710	伝統食の未来	ドメス出版	200909	1
1711	米と魚	ドメス出版	200809	1
1712	食を育む水	ドメス出版	200709	1
1713	味覚と嗜好	ドメス出版	200612	1
1714	食と科学技術	ドメス出版	200509	1
1715	料理屋のコスモロジー	ドメス出版	200410	1
1716	食と大地	ドメス出版	200310	1
1717	旅と食	ドメス出版	200210	1
1718	食と教育	ドメス出版	200110	1
1719	食とジェンダー	ドメス出版	200009	1
1720	飢餓	ドメス出版	199912	1
1721	日本の食・100年〈たべる〉	ドメス出版	199810	1
1722	日本の食・100年〈つくる〉	ドメス出版	199711	1
1723	日本の食・100年〈のむ〉	ドメス出版	199611	1
1724	都市化と食	ドメス出版	199510	1
1725	国際化時代の食	ドメス出版	199411	1
1726	食の思想	ドメス出版	199210	1
1727	食の美学	ドメス出版	199110	1
1728	食事作法の思想	ドメス出版	199010	1
1729	家庭の食事空間	ドメス出版	198910	1
1730	外来の食の文化	ドメス出版	198810	1
1731	食・と・か・ら・だ	ドメス出版	198710	1
1732	醗酵と食の文化	ドメス出版	198610	1
1733	調理の文化	ドメス出版	198510	1
1734	日本の風土と食	ドメス出版	198410	1

1735	食のことば	ドメス出版	198311	1
1736	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 日本の食を考える	小峰書店	201004	1
1737	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 四季を通じた料理	小峰書店	201004	1
1738	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 冬の料理	小峰書店	201004	1
1739	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 秋の料理	小峰書店	201004	1
1740	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 夏の料理	小峰書店	201004	1
1741	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 春の料理	小峰書店	201003	1
1742	日本の食を科学する	朝倉書店	200806	1
1743	次世代に伝えたいいまに活きる伝統料理	第一出版(千代田区)	200708	1
1744	日本の四季ごちそう暦:伝えたい旬菜と行事食	女子栄養大学出版部	201103	1
1745	和食の基本がわかる本:郷土に根ざした伝承の技と味に学ぶ	日本実務能力検定協会(発売:農山漁村文化協会)	201503	1
1746	海藻王国:海の幸「海菜」をベースとした日本独自の食文化を味わう	日本地域社会研究所	201801	1
1747	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 9−2	フジメディカル出版	201512	1
1748	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 10−1	フジメディカル出版	201606	1
1749	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 30号(Vol. 10 No. 2)	フジメディカル出版	201612	1
1750	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 31号(Vol. 11 No. 1)	フジメディカル出版	201706	1
1751	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 32号(Vol. 11 No. 2)	フジメディカル出版	201712	1
1752	サツマイモの世界世界のサツマイモ:新たな食文化のはじまり	現代書館	201703	1
1753	地域人:地域情報満載!地域創生のための総合情報. 第17号	大正大学	201702	1
1754	柿づくし:柿渋、干し柿、柿酢、柿ジャム、紅葉保存	農山漁村文化協会	201607	1
1755	新・食文化入門	弘文堂	200410	1
1756	食文化入門:百問百答	東京堂出版	200311	1
1757	食文化入門	講談社	199504	1
1758	乾杯の文化史	ドメス出版	200710	1
1759	川魚料理300年:−京料理控え−MINOKICHI	世界文化クリエイティブ(発売:世界文化社	201801	1
1760	東西「駅そば」探訪:和製ファストフードに見る日本の食文化	交通新聞社	201312	1
1761	村の酒屋を復活させる:田沢ワイン村の挑戦	集英社	201804	1
1762	山梨ワイン探索:23組の生産者を訪ねて	美術出版社	201804	1
1763	ルミエール・ワインの香り:甲州のテロワールと職人の133年	求龍堂	201804	1
1764	金沢おいしいパン屋さん:Bakary list金沢 能登 加賀	北国新聞社	201605	1
1765	47麺market:47都道府県のローカルな麺から、日本の食の個性を見る	ディアンドデパートメント	201509	1
1766	地域人:地域情報満載!地域創生のための総合情報. 第21号	大正大学	201706	1
1767	「地域の食」を守り育てる:秋田発地産地消運動の20年	無明舎出版	201704	1
1768	和食を伝え継ぐとはどういうことか:地域がそだてた食のしくみと技に学ぶ	農山漁村文化協会	201703	1
1769	地域の誇りで飯を食う!:“何もないまち”を変えた奇跡の物語	旬報社	201612	1
1770	そば&まちづくり:そばをまちづくりや地域おこしとの関連でとらえる	三恵社(発売:JRC)	201611	1
1771	中国地域の豊かな食:伝統食から現代の美味まで時代を超えて一堂に	中国地方総合研究センター	201603	1
1772	食と農のコミュニティ論:地域活性化の戦略	創元社(大阪)	201302	1
1773	大阪ソースダイバー:下町文化としてのソースを巡る、味と思考の旅。	ブリコルール・パブリッシング(発売:トランスビュー)	201707	1
1774	おいしいご当地スーパーマーケット:47都道府県で出会ったひとめボレ食品さん	ダイヤモンド・ビッグ社(発売:ダイヤモンド社)	201303	1
1775	食わせろ!県民メシ:47都道府県のお国自慢グルメ	講談社	200910	1
1776	全国五つ星の駅弁・空弁	東京書籍	200906	1
1777	地域人:地域創生のための、充実の総合情報を毎月お届けします. 第29号	大正大学	201802	1
1778	日本の味郷土料理めぐり	日本食生活協会(発売:ニール)	201801	1
1779	日本すし紀行:巻きずしと稲荷と助六と	旭屋出版	201802	1
1780	世界のサンドイッチ図鑑:意外な組み合わせが楽しいご当地レシピ355	誠文堂新光社	201703	1
1781	どっちの料理対決!えらぼう!つくろう!ニッポンのご当地ごはん. 1	日本図書センター	201612	1
1782	どっちの料理対決!えらぼう!つくろう!ニッポンのご当地ごはん. 2	日本図書センター	201612	1
1783	どっちの料理対決!えらぼう!つくろう!ニッポンのご当地ごはん. 3	日本図書センター	201612	1
1784	ニッポン全国懐かしのご当地パン図鑑	オークラ出版	201611	1
1785	鶏唐揚げプロのテクニック:ご当地唐揚げ、人気店の名物唐揚げ…の調理技術を大公開	旭屋出版	201507	1
1786	成功する「地域ブランド」戦略:九条ねぎが高くても売れる理由	PHP研究所	201002	1
1787	飛田和緒の郷土汁	世界文化社	201612	1
1788	47都道府県・米/雑穀百科	丸善出版	201710	1
1789	47都道府県・伝統調味料百科	丸善出版	201307	1
1790	47都道府県・魚食文化百科	丸善出版	201107	1
1791	47都道府県・地野菜/伝統野菜百科	丸善出版	200911	1
1792	47都道府県・伝統食百科	丸善出版	200901	1
1793	47都道府県・乾物/干物百科	丸善出版	201701	1
1794	47都道府県・こなもの食文化百科	丸善出版	201207	1
1795	誰も教えてくれなかったプロに近づくためのパンの教科書 発酵編	河出書房新社	201804	1
1796	発酵食、豆、雑穀で作る毎日のごちそう:ヘルシーでも大満足体が喜ぶ79の簡単レシピ	誠文堂新光社	201804	1
1797	旬野菜の発酵ごはん	静岡新聞社	201803	1
1798	発酵古代米が健康寿命を延ばす:「食べるだけ」逆転の新栄養学	徳間書店	201802	1
1799	日本の伝統発酵の科学:微生物が生み出す「旨さ」の秘密	講談社	201801	1
1800	冷蔵発酵でかんたん! 発酵生地の焼き菓子レシピ	マイナビ出版	201711	1
1801	ヨーグルト酵母でパンを焼く。:自然発酵種「るヴぁん」でもっと味わい深いパンを!	文化出版局	201706	1
1802	発酵文化人類学:微生物から見た社会のカタチ	木楽舎	201705	1
1803	生物の科学遺伝. Vol. 71 No. 3(201	エヌ・ティー・エス	201705	1
1804	チーズの科学:ミルクの力、発酵・熟成の神秘	講談社	201611	1
1805	農家が教える発酵食の知恵. 続	農山漁村文化協会	201212	1
1806	魚の発酵食品	成山堂書店	200108	1
1807	発酵食品の科学:おもしろサイエンス	日刊工業新聞社	201803	1
1808	発酵の技法:世界の発酵食品と発酵文化の探求	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201604	1
1809	信州の発酵食	しなのき書房	201601	1
1810	発酵食品学	講談社	201204	1
1811	世界の食文化. 1	農山漁村文化協会	200509	1
1812	世界の食文化. 2	農山漁村文化協会	200401	1
1813	世界の食文化. 3	農山漁村文化協会	200506	1

1814	世界の食文化. 4	農山漁村文化協会	200501	1
1815	世界の食文化. 5	農山漁村文化協会	200310	1
1816	世界の食文化. 6	農山漁村文化協会	200803	1
1817	世界の食文化. 7	農山漁村文化協会	200407	1
1818	世界の食文化. 8	農山漁村文化協会	200603	1
1819	世界の食文化. 9	農山漁村文化協会	200310	1
1820	世界の食文化. 10	農山漁村文化協会	200702	1
1821	世界の食文化. 11	農山漁村文化協会	200410	1
1822	世界の食文化. 12	農山漁村文化協会	200404	1
1823	世界の食文化. 13	農山漁村文化協会	200703	1
1824	世界の食文化. 14	農山漁村文化協会	200703	1
1825	世界の食文化. 15	農山漁村文化協会	200310	1
1826	世界の食文化. 16	農山漁村文化協会	200812	1
1827	世界の食文化. 17	農山漁村文化協会	200607	1
1828	世界の食文化. 18	農山漁村文化協会	200310	1
1829	世界の食文化. 19	農山漁村文化協会	200603	1
1830	世界の食文化. 20	農山漁村文化協会	200503	1
1831	世界の食文化. 別巻	農山漁村文化協会	200902	1
1832	講座食の文化. 第1巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199810	1
1833	講座食の文化. 第2巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199901	1
1834	講座食の文化. 第3巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199903	1
1835	講座食の文化. 第4巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199907	1
1836	講座食の文化. 第5巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199904	1
1837	講座食の文化. 第6巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199909	1
1838	講座食の文化. 第7巻	農山漁村文化協会	199912	1
1839	江戸東京野菜. 図鑑篇	農山漁村文化協会	200910	1
1840	江戸東京野菜. 物語篇	農山漁村文化協会	200910	1
1841	なにわ大阪の伝統野菜	農山漁村文化協会	200203	1
1842	ふるさとの伝承料理　1巻	農山漁村文化協会	200604	1
1843	ふるさとの伝承料理　2巻	農山漁村文化協会	200602	1
1844	ふるさとの伝承料理　3巻	農山漁村文化協会	200603	1
1845	ふるさとの伝承料理　4巻	農山漁村文化協会	200603	1
1846	ふるさとの伝承料理　5巻	農山漁村文化協会	200603	1
1847	ふるさとの伝承料理　6巻	農山漁村文化協会	200603	1
1848	ふるさとの伝承料理　7巻	農山漁村文化協会	200603	1
1849	ふるさとの伝承料理　8巻	農山漁村文化協会	200609	1
1850	ふるさとの伝承料理　9巻	農山漁村文化協会	200608	1
1851	ふるさとの伝承料理　10巻	農山漁村文化協会	200608	1
1852	ふるさとの伝承料理　11巻	農山漁村文化協会	200608	1
1853	ふるさとの伝承料理　12巻	農山漁村文化協会	200608	1
1854	ふるさとの伝承料理　13巻	農山漁村文化協会	200609	1
1855	信州ながの食の風土記:未来に伝えたい昭和の食	農山漁村文化協会	201312	1
1856	信州鬼無里食の風土記	鬼無里食の風土記編纂委員会『ふるさとIN(発売:農山漁村文化協会)	201503	1
1857	英国の郷土菓子:お茶を楽しむ「ブリティッシュプディング」のレシピブ	講談社	201710	1
1858	全集日本の食文化. 第3巻	雄山閣	199804	1
1859	全集日本の食文化. 第4巻	雄山閣	199701	1
1860	全集日本の食文化. 第5巻	雄山閣	199807	1
1861	全集日本の食文化. 第6巻	雄山閣	199610	1
1862	全集日本の食文化. 第7巻	雄山閣	199810	1
1863	全集日本の食文化. 第8巻	雄山閣	199710	1
1864	全集日本の食文化. 第9巻	雄山閣	199707	1
1865	全集日本の食文化. 第12巻	雄山閣	199907	1
1866	THE PASTRY COLLECTION:日本人が知らない世界の郷土菓子をめぐる旅	KADOKAWA	201406	1
1867	アメリカ郷土菓子:時代を超えて愛される、各地に伝わる普段着の味	パルコ出版	201404	1
1868	シチリアの伝統菓子とマンマの手作り菓子:家庭でおいしく作る45レシピ	誠文堂新光社	201310	1
1869	イギリス家庭菓子:美味しい紅茶とバターの甘い香りに誘われて	グラフィック社	201609	1
1870	パリの人気店が公開！シンプルを磨く、フランス焼き菓子レシピ	柴田書店	201509	1
1871	京菓子と琳派:食べるアートの世界	淡交社	201508	1
1872	イギリス菓子図鑑:お菓子の由来と作り方	誠文堂新光社	201503	1
1873	イタリアの地方菓子とパン	世界文化社	201711	1
1874	世界の郷土菓子:旅して見つけた！地方に伝わる素朴なレシピ	河出書房新社	201704	1
1875	一流パティシエのケーキと焼き菓子	世界文化社	201702	1
1876	フランスの素朴な地方菓子	マイナビ出版	201702	1
1877	わくわく発見！日本の郷土料理	河出書房新社	201703	1
1878	ご当地グルメと郷土料理:日本全国味めぐり！. 汁・鍋・お菓子	金の星社	201603	1
1879	ご当地グルメと郷土料理:日本全国味めぐり！. 肉・魚・野菜	金の星社	201603	1
1880	ご当地グルメと郷土料理:日本全国味めぐり！. ごはん・麺・粉物	金の星社	201602	1
1881	イタリア郷土料理調理技術教本:味良く作るプロの技術を、基礎から学ぶ。	旭屋出版	201403	1
1882	再創造する郷土料理:全国各地の75品	旭屋出版	201205	1
1883	イタリア美味遺産:郷土料理を食べ尽くそう！. ミラノ→フィレンツェ篇	新潮社	201110	1
1884	クレープリーティ・ロランドのガレット&クレープ:フランス・ブルターニュの郷土料理を伝える	誠文堂新光社	201108	1
1885	郷土料理のおいしいレシピ:たべよう！つくろう！47都道府県. 西日本編	教育画劇	200904	1
1886	郷土料理のおいしいレシピ:たべよう！つくろう！47都道府県. 東日本編	教育画劇	200902	1
1887	ブォーノ・イタリア:真のイタリア郷土料理を世界に発信するICIFオリジ	ちょうえい出版	200807	1
1888	しょうゆが香る郷土料理	農山漁村文化協会	200703	1
1889	ロシアの郷土料理:大地が育むユーラシアの味	東洋書店	200611	1
1890	郷土料理大図鑑:ふるさとの味がいっぱい！　食べて学ぼう"地域の食文化"	PHP研究所	200812	1
1891	東北モデル！食品産業の高度化戦略:郷土色豊かな食ブランドの創造と地域おこし	日本地域社会研究所	200710	1
1892	美味駅弁紀行:郷土自慢の食材競演	昭文社	200507	1

1893	「食」で地域探検．5	岩崎書店	200304	1
1894	「食」で地域探検．4	岩崎書店	200304	1
1895	「食」で地域探検．3	岩崎書店	200303	1
1896	「食」で地域探検．2	岩崎書店	200303	1
1897	「食」で地域探検．1	岩崎書店	200303	1
1898	ニッポン全国和菓子の食べある記：高島屋・和菓子バイヤーがこっそり教える郷土の和菓子	誠文堂新光社	201711	1
1899	47都道府県・地鶏百科	丸善出版	201407	1
1900	47都道府県・汁物百科	丸善出版	201506	1
1901	47都道府県・肉食文化百科	丸善出版	201501	1
1902	47都道府県・和菓子／郷土菓子百科	丸善出版	201601	1
1903	地域食材大百科．第1巻	農山漁村文化協会	201003	1
1904	地域食材大百科．第2巻	農山漁村文化協会	201005	1
1905	地域食材大百科．第3巻	農山漁村文化協会	201008	1
1906	地域食材大百科．第4巻	農山漁村文化協会	201011	1
1907	地域食材大百科．第5巻	農山漁村文化協会	201102	1
1908	地域食材大百科．第6巻	農山漁村文化協会	201203	1
1909	地域食材大百科．第7巻	農山漁村文化協会	201208	1
1910	地域食材大百科．第8巻	農山漁村文化協会	201212	1
1911	地域食材大百科．第9巻	農山漁村文化協会	201302	1
1912	地域食材大百科．第10巻	農山漁村文化協会	201301	1
1913	地域食材大百科．第11巻	農山漁村文化協会	201307	1
1914	地域食材大百科．第12巻	農山漁村文化協会	201310	1
1915	地域食材大百科．第13巻	農山漁村文化協会	201401	1
1916	地域食材大百科．第14巻	農山漁村文化協会	201403	1
1917	地域食材大百科．第15巻	農山漁村文化協会	201407	1
1918	聞き書ふるさとの家庭料理．1	農山漁村文化協会	200212	1
1919	聞き書ふるさとの家庭料理．2	農山漁村文化協会	200301	1
1920	聞き書ふるさとの家庭料理．3	農山漁村文化協会	200301	1
1921	聞き書ふるさとの家庭料理．4	農山漁村文化協会	200301	1
1922	聞き書ふるさとの家庭料理．5	農山漁村文化協会	200212	1
1923	聞き書ふるさとの家庭料理．6	農山漁村文化協会	200302	1
1924	聞き書ふるさとの家庭料理．7	農山漁村文化協会	200302	1
1925	聞き書ふるさとの家庭料理．8	農山漁村文化協会	200303	1
1926	聞き書ふるさとの家庭料理．9	農山漁村文化協会	200303	1
1927	聞き書ふるさとの家庭料理．10	農山漁村文化協会	200212	1
1928	聞き書ふるさとの家庭料理．11	農山漁村文化協会	200303	1
1929	聞き書ふるさとの家庭料理．12	農山漁村文化協会	200305	1
1930	聞き書ふるさとの家庭料理．13	農山漁村文化協会	200308	1
1931	聞き書ふるさとの家庭料理．14	農山漁村文化協会	200310	1
1932	聞き書ふるさとの家庭料理．15	農山漁村文化協会	200304	1
1933	聞き書ふるさとの家庭料理．16	農山漁村文化協会	200306	1
1934	聞き書ふるさとの家庭料理．17	農山漁村文化協会	200307	1
1935	聞き書ふるさとの家庭料理．18	農山漁村文化協会	200309	1
1936	聞き書ふるさとの家庭料理．19	農山漁村文化協会	200308	1
1937	聞き書ふるさとの家庭料理．20	農山漁村文化協会	200312	1
1938	聞き書ふるさとの家庭料理．別巻	農山漁村文化協会	200404	1
1939	鶏料理大全	ナツメ社	201503	1
1940	イタリア料理の基本講座：定番料理をもっとみがこう	柴田書店	201506	1
1941	世界のごちそう：旅するシェフの料理修行日記	イカロス出版	201505	1
1942	トスカーナ美味の教え：イタリアのおいしい料理54	筑摩書房	201504	1
1943	イギリスの家庭料理	世界文化社	201504	1
1944	ワイン食堂のメニューブック：多様化するビストロ・バル料理154	柴田書店	201504	1
1945	イタリア魚介料理：「伝統料理」から「現代料理」まで。	旭屋出版	201503	1
1946	世界遺産になった食文化．6	WAVE出版	201503	1
1947	世界遺産になった食文化．5	WAVE出版	201503	1
1948	世界遺産になった食文化．7	WAVE出版	201503	1
1949	トルコ大使の食卓：世界の食を楽しむグルメ&トラベルブック	東京ニュース通信社	201305	1
1950	アイスランド大使の食卓：大使が案内するグルメ&トラベルブック	東京ニュース通信社	201203	1
1951	グルメトリップ：美食の旅に出かけよう	舵社	201710	1
1952	GIBIER：日本のジビエを味わうグルメな旅と極上の店	双葉社	201612	1
1953	未来の食卓：2035年グルメの旅	講談社	201308	1
1954	山陰旅行クラフト＋食めぐり	マイナビ出版	201705	1
1955	ヨーロッパ食堂旅行	ダイヤモンド社	200903	1
1956	漁港食堂：東京湾相模湾駿河湾旨い魚を探す旅	オークラ出版	201707	1
1957	旅の食卓	亜紀書房	201608	1
1958	駅弁女子：日本全国旅して食べて	淡交社	201304	1
1959	フランス、葡萄畑のツーリズムと観光案内所：グランドツアーの回顧からアジア的田園産業を展望する	現代図書(発売：星雲社)	201803	1
1960	ツーリズムの地理学：観光から考える地域の魅力	二宮書店	201803	1
1961	食通のおもてなし観光学	鳥影社	201803	1
1962	農・食・観光クラスターの展開	農林統計協会	201502	1
1963	フードツーリズム論：食を活かした観光まちづくり	古今書院	201307	1
1964	食旅と観光まちづくり	学芸出版社(京都)	201006	1
1965	観光立国日本への提言：インバウンド・ビジネスのチャンスをとらえる	成文堂	201607	1
1966	きのこ旅：食べて、観て、泊まって、買える“きのこツーリズム”	グラフィック社	201408	1
1967	食の安全と健康意識データ集．2018－2019年版	三冬社	201804	1
1968	食生活データ総合統計年報．2018年版	三冬社	201802	1
1969	栄養・健康データハンドブック．2018／2019	同文書院	201804	1
1970	佐々木敏の栄養データはこう読む！：疫学研究から読み解くぶれない食べ方	女子栄養大学出版部	201504	1
1971	極める愉しむ珈琲事典	西東社	201801	1

1972	和食のおさらい事典	光文社	201710	1
1973	筋肉をつくる食事・栄養パーフェクト事典：体づくり、筋肥大から体脂肪低減まで	ナツメ社	201803	1
1974	シードルの事典：海外のブランドから国産までりんご酒の魅力、文化、生産者を紹介	誠文堂新光社	201801	1
1975	日本茶の事典：淹れ方・楽しみ方・文化がわかる	スタジオタッククリエイティブ	201804	1
1976	ハーブのすべてがわかる事典	ナツメ社	201804	1
1977	たまご大事典：「小学生」「主婦」「業界人」の、すべての疑問に答える	工学社	201407	1
1978	仏英独＝和「新」洋菓子辞典	白水社	201203	1
1979	世界チーズ大図鑑	柴田書店	201101	1
1980	健康・栄養学用語辞典：管理栄養士・栄養士必携	中央法規出版	201202	1
1981	フードサービス用語辞典：現場で役立つ外食マン必携の経営用語576	柴田書店	201701	1
1982	ワインのフランス語	白水社	201612	1
1983	仏英和料理用語辞典	三省堂	201001	1
1984	新フランス料理用語辞典	白水社	200912	1
1985	使える製菓のフランス語辞典：分類別	柴田書店	201003	1
1986	ポケット・グルメ仏和事典：フランス語を知らなくても使える	駿河台出版社	200505	1
1987	プロのためのフランス料理仏和・和仏辞典	柴田書店	201412	1
1988	仏和・和仏料理フランス語辞典	白水社	200808	1
1989	イタリア料理基本用語：伊和・和伊・テーマ別	柴田書店	201304	1
1990	イタリア料理用語辞典	白水社	199211	1
1991	たべもの起源事典．世界編	筑摩書房	201402	1
1992	たべもの起源事典．日本編	筑摩書房	201305	1
1993	プロのためのパスタ事典	柴田書店	201405	1
1994	ビール事典：最新版世界のビールスタイル85　26か国・144銘	学研(発売：学研プラス)	201406	1
1995	カクテル事典：カクテル400点徹底ガイドカクテル＆バー入門の決定	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201407	1
1996	和食の常備菜の事典：そのまま出せる魅力の常備菜108種とその使いこなし	旭屋出版	201407	1
1997	日本酒事典：味わいチャートで解説！日本酒厳選250銘柄	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201409	1
1998	魚さばき方事典：55魚介	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201409	1
1999	いちばんくわしいパン事典：パンの知識と楽しみ方がわかる	世界文化社	201509	1
2000	東西六カ国製菓用語対訳辞典：日中韓仏英独	イマージュ(港区)(発売：扶桑社)	201005	1
2001	加賀・能登アイサの生活語辞典	能登印刷出版部	201602	1
2002	魚介類別名辞典	日外アソシエーツ(発売：紀伊國屋書店日外アソ)	201601	1
2003	日米ボディートーク：身ぶり・表情・しぐさの辞典	三省堂	201606	1
2004	ボディートーク：世界の身ぶり辞典	三省堂	201606	1
2005	おいしさの表現辞典	東京堂出版	201612	1
2006	日本酒語辞典：日本酒にまつわる言葉をイラストと豆知識でほろりと読み解く	誠文堂新光社	201704	1
2007	どんな場面・どんなお客様でもきちんと話せる接客用語辞典	すばる舎	201703	1
2008	服部幸應の知っておいしいだし事典	実業之日本社	201711	1
2009	茶の事典：世界の茶のこと、茶の世界のこと。	朝倉書店	201709	1
2010	おもてなし接客・案内英会話フレーズ辞典	池田書店(新宿区)	201407	1
2011	目で見る！毎日の食事カロリー辞典：大きな数字と写真だから見やすい！	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201405	1
2012	スパイスカレー事典	パイインターナショナル	201605	1
2013	色の名前事典507	主婦の友社	201702	1
2014	知っておいしいスパイス事典	実業之日本社	201706	1
2015	知っておいしいチーズ事典	実業之日本社	201706	1
2016	しあわせを引き寄せる洋菓子の事典：由来と伝統に込められた物語	日本文芸社	201706	1
2017	食材別レシピ事典	＝出版社	201707	1
2018	ハーブ＆スパイス事典：心とカラダにやさしい316種	誠文堂新光社	201711	1
2019	乾物と保存食材事典：栄養と旨みが凝縮した488種	誠文堂新光社	201711	1
2020	業種別審査事典．第6巻(6001→6137)	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201601	1
2021	中国料理食材事典：見てたのしい読んでおいしい	日本食糧新聞社	201301	1
2022	中国料理小辞典：ピンインからも画数からも引ける	柴田書店	201105	1
2023	図説江戸料理事典	柏書房	200909	1
2024	珈琲事典：世界のスペシャルティコーヒー122銘柄を徹底解説	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201404	1
2025	ひと目でわかる！食品保存事典：簡単！長持ち！節約！	講談社	201504	1
2026	栄養の基本がわかる図解事典	成美堂出版	201507	1
2027	風味の事典	楽工社	201608	1
2028	女子栄養大学料理のなるほど実験室	女子栄養大学出版部	201902	1
2029	実践で学ぶ女子栄養大学のバランスのよい食事法	女子栄養大学出版部	201604	1
2030	食と農の環境問題：持続可能なフードシステムをめざして	すいれん舎	201609	1
2031	食料の地理学の小さな教科書	ナカニシヤ出版	201310	1
2032	日本の食生活全集　1巻	農山漁村文化協会	201511	50
2033	メキシコ料理大全：家庭料理、伝統料理の調理技術から食材、食文化まで。	誠文堂新光社	201507	1
2034	まるごとわかるふるさとおもしろ食べもの百科．第2巻	日本図書センター	201002	1
2035	北陸の漬けもの：季節ごとに楽しめる自家製のススメ	北国新聞社	201602	1
2036	日本の美しい食卓歳時記：お正月の習わし・全国のお雑煮から、五節句の伝統行事	誠文堂新光社	201701	1
2037	食卓の日本史：和食文化の伝統と革新	勉誠出版	201512	1
2038	「食」その伝統と未来：食の文化シンポジウム2009	ドメス出版	201005	1
2039	味噌大全：歴史・製造法・健康効果・レシピ／日本の伝統文化とし	東京堂出版	201802	1
2040	日本の食文化：「和食」の継承と食育	アイ・ケイコーポレーション	201609	1
				2089

資料１６

運営会議規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、運営会議（以下「会議」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（組　　織）

第２条　会議は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学長

（２）　理事長指名理事

（３）　学部長

（４）　事務局長

（５）　学長が指名する教職員

２　会議に議長を置き、学長をもって充てるものとする。

３　議長に事故があるとき、又は議長が欠けたときは、学部長がその職務を代理する。

（任　　期）

第３条　構成員の任期は２年とする。ただし再任は妨げない。

（審議事項）

第４条　会議は、次に掲げる事項を審議する。

（１）　大学の経営に関すること

（２）　大学の広報に関すること

（３）　大学の安全管理に関すること

（４）　大学等の施設設備に関すること

（５）　教職員人事に関すること

（６）　学則その他規定の改廃に関すること

（７）　自己点検・評価に関すること

（８）　その他本学の管理運営に関して、学長が諮問する事項

（会　　議）

第５条　会議は議長が招集し、主宰する。

２　会議は、過半数の構成員の出席をもって、開催する。

３　議決は、出席構成員の２分の１以上の同意を要し、賛否同数のときは、議長の決するところによる。

４　運営会議に議事録を備え、議事進行の過程及び審議事項を記入し、次回の運営会議においてその確認を受ける。

５　議事録は事務局長が保管する。

（意見聴取）

第６条　議長は、必要に応じて構成員以外の者に出席を求め、意見を聴取することができる。

（検討部会）

第7条　会議に、その業務を円滑に行うため、検討部会を設けることができる。

２　検討部会の組織及び運営に関し必要な事項は、運営会議において定める。

（事　　務）

第8条　会議の事務は、事務局においてこれを行うものとする。

（その他）

第9条　この規程に定めるもののほか、必要な事項は学長が定める。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

教務・学生委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、教務・学生委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

教育課程に関すること

兼任講師（非常勤）に関すること・客員教授制度に関すること

（１）　授業運営に関すること

（２）　定期試験に関すること

（３）　入学前教育（フェローシップ）に関すること

（４）　学生生活に関すること

（５）　学生の福利厚生に関すること

（６）　学生の課外活動に関すること

（７）　学生の就職支援に関すること

（８）　学生の身分に関すること

（９）　学長が諮問したこと

（１０）その他教務・学生に関すること

２　委員会は教育課程連携協議会の意見に基づき、教育課程の編成に努めるとともに効率的、効果的なカリキュラムの検討を行うものとする。また、学生支援に関する重要事項について審議し、教授会に報告するものとする。

（組　　織）

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学部長

（２）　専任教員のうち学部長が指名する者

（３）　教務部長

（４）　前各号に掲げるもののほか、学部長が必要と認める者

２　委員長は学部長をもって充てるものとする

３　委員長及び委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

臨地実務実習委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、臨地実務実習委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第 2 条　委員会は、学生の臨地実務実習に関する次の事項を審議・検討・立案し、必要に応じて委員長を通じて、教授会に審議を求め、また、報告するものとする。

（１）　実習計画に関すること

（２）　実習施設および配置に関すること

（３）　実習オリエンテーションに関すること

（４）　実習施設訪問指導に関すること

（５）　実習成績認定に関すること

（６）　実習指導者研修会に関すること

（７）　その他、臨地実務実習に関すること

（構　　成）

第３条　委員長および委員は学長が嘱託し、任期は 2 年とする。ただし、再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

研究委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、研究委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　学術研究活動の活性化に関すること

（２）　研究組織基盤の整備に関すること

（３）　学内外における共同研究及び研究交流の推進に関すること

（４）　研究費の不正使用防止に関すること

（５）　研究上の倫理及び安全に関すること

（６）　その他研究推進に関すること

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学部長

（２）　本学の専任教員若干名

（３）　事務局長

（４）　前各号に掲げるもののほか、学部長が必要と認める者

２　委員長は、学部長をもって充てるものとする。

３　委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし、再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員会は委員長が招集し、これを主催する。

（１）　委員会は、原則として隔月開催するものとする。

２　委員会に、その業務を円滑に行うため、作業部会を設けることができる。
この作業部会の組織及び運営に関し必要な事項は、委員会において定めるものとする。

３　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告する。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

図書・紀要委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、図書委員会及び紀要員会（以下「委員会」という）に関して、必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　図書館の管理及び運営に関すること

（２）　図書にかかわる規定の制定又は改廃に関すること

（３）　図書館資料の収集、購入計画及びその選定に関すること

（４）　他の関係機関との連携に関すること

（５）　学術情報の運営に関すること

（６）　教育及び研究活動の支援に関すること

（７）　その他図書館に関すること

（８）　編集企画及びその方針に関すること

（９）　編集及び刊行に関すること

（１０）その他学術研究成果を発行するため紀要の編集に関すること

（組　　織）

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　図書館長

（２）　教員から２名

（３）　前各号に掲げるもののほか、委員会が必要と認める者

２　委員長及び上記（１）以外の委員は学長が委嘱する。委員の任期は２年とする。ただし、再任は防げない。

（会　　議）

第４条　委員会は、委員長が招集し、これを主催する。

２　委員会は、原則として毎月開催するものとする。

３　委員長は、必要に応じて、委員以外の者の出席を求めることができる。

４　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し､必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は、図書館においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

自己点検・評価委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、自己点検・評価委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　本学に必要な自己点検・評価項目を検討し要項を作成すること

（２）　要項に従い自己点検・評価を実施しその整合性を検討し、改善案を立案する必要に応じて、運営会議提案すること。

（３）　認証評価機関による外部評価に関すること

（４）　その他、自己点検・評価に関すること

（構　　成）

第３条　委員長及び委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ運営会議に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

FD・SD 委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、FD・SD 委員会（以下「委員会」という。）に関して、必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第 2 条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　FD・SD 活動に関する情報の収集と提供に関すること

（２）　教育の質的向上に向けた諸施策の企画・立案及び支援に関すること

（３）　職員の研修等の企画・実施及び支援に関すること

（４）　職員の能力開発の推進に向けた諸施策の企画・立案及び支援に関すること

（５）　授業の改善に関すること

（６）　FD・SD の啓発活動に関すること

（７）　その他、FD・SD 活動推進に関すること

（構　　成）

第３条　委員長及び委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし、再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

（１）　委員長あるいは委員の要請により、必要と認めたときは、委員以外にアドバイザーを置くことができる。

（２）　委員長は必要に応じて委員以外の者を会議に出席させることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し､必要に応じ運営会議に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第 5 条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

危機管理委員会規程（案）

（目　　的）

第1条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、危機管理委員会（以下「委員会という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第2条　委員会は、学生及び教職員等に被害が及ぶおそれがある危機を未然に防止するとともに、発生した場合は迅速な対処を図ることにより、本学の教育・研究活動の円滑な遂行と安全確保に資するため設置し、以下の事項を担当する。

（１）　施設・設備の安全管理に関すること

（２）　緊急事態の予防ならびに発生時の対応策等に関すること

（３）　個人情報の適正な管理に関すること

（４）　ハラスメント行為の防止に関すること

（５）　公的研究費の管理・監査体制に関すること

（６）　研究活動の不正行為に関すること

（７）　その他、危機管理に関すること

２　前項に定める掌握事項の運用に関しては、別に定める。

（組　　織）

第 3 条　委員会は次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学長

（２）　学部長

（３）　本学の専任教員若干名

（４）　事務局長

（５）　その他、学長が指名するもの

（専門委員会等）

第 4 条　委員長は、特定事項について検討を行うため、専門委員会を置き、その調査・報告を求めることができる。

（事務局）

第 5 条　委員会に関する事項は、総務課が処理する。

（教職員の任務）

第 6 条　教職員は、緊急事態が発生し方はそのおそれがあるときには、協力一致してその防除に努めるものとする。

（規程の改廃）

第 7 条　この規定の改廃は、運営会議の議を経て、学長が行う。

附　則

この規程は、令和 3 年 4 月 1 日より施行する。

入試・広報委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、入試・広報委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　入学試験の日程・方法・試験科目に関すること

（２）　入学資格審議に関すること

（３）　入学試験の実施計画及び実施に関すること

（４）　試験問題に関すること

（５）　入学者選抜資料の作成に関すること

（６）　広報の基本方針に関すること

（７）　広報誌の編集と発行に関すること

（８）　教育研究活動の状況の公表に関すること

（９）　その他入学試験及び広報に関すること

（組　　織）

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学長

（２）　学部長

（３）　広報部長

（４）　事務局長

（５）　前各号に掲げるもののほか、学長が必要と認める者

２　委員長は、学長をもって充てるものとする。

３　委員の任期は２年とする。ただし、再任は妨げない。

（公　　表）

第４条　積極的に情報公開を推進していくため、公表する内容は次に掲げるものとする。

（１）　教育研究上の目的に関すること

（２）　教育研究上の基本組織に関すること

（３）　教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること。

（４）　入学者に関する受入れ方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は、修了した者の数並びに進学者数及び就職者数とその進学及び就職等の状況に関すること

（５）　授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

（６）　学修の成果に関わる評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

（７）　校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

（８）　授業料、入学料その他大学が徴収する費用に関すること
（９）　大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること
（１０）その他（教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報、学則等各種規程、設置許可申請書、設置届出書、設置計画履行状況等報告書、自己点検・評価報告書、認証評価の結果等）に関すること

（公表方法）

第５条　委員会に、その業務を円滑に行うため、作業部会を設けることができる。

この作業部会の組織及び運営に関し必要な事項は、委員会において定めるものとする。

（事　　務）

第６条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。