

## 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	ガッコウコジシツ コクサイビジネスガクイン 学校法人国際ビジネス学院							
フリガナ大学の名称	カナザワシヨク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	<p>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。</p>							
新設学部等の目的	<p>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。</p>							
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
	フードサービスマネジメント学部 (Faculty of Food Service Management)	年	人	年次人	人	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
	フードサービスマネジメント学科 (Department of Food Service Management)	4	40	—	160			
	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	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					兼任教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計		助手
	新設	分	人	人	人	人	人	人	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		10 (5)	1 (1)	4 (2)	2 (1)	17 (9)	2 (1)	6 (1)
	計		10 (5)	1 (1)	4 (2)	2 (1)	17 (9)	2 (1)	— (—)
既設	該当なし		— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)
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		11 (11)		1 (1)		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 m <sup>2</sup>	4935.88 m <sup>2</sup>		1531.10 m <sup>2</sup>		9271.04 m <sup>2</sup>		
	運動場用地	0 m <sup>2</sup>	0 m <sup>2</sup>		0 m <sup>2</sup>		0 m <sup>2</sup>		
	小計	2804.06 m <sup>2</sup>	4935.88 m <sup>2</sup>		1531.10 m <sup>2</sup>		9271.04 m <sup>2</sup>		
	その他	0 m <sup>2</sup>	2893.00 m <sup>2</sup>		0 m <sup>2</sup>		2893.00 m <sup>2</sup>		
	合計	2804.06 m <sup>2</sup>	7828.88 m <sup>2</sup>		1531.10 m <sup>2</sup>		12164.04 m <sup>2</sup>		
校舎	専用	共用		共用する他の学校等の専用		計			
	3307.91 m <sup>2</sup> ( 1417.91 m <sup>2</sup> )	954.90 m <sup>2</sup> ( 954.90 m <sup>2</sup> )		2588.65 m <sup>2</sup> ( 2588.65 m <sup>2</sup> )		6851.46 m <sup>2</sup> ( 4961.46 m <sup>2</sup> )			
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)				
専任教員研究室	新設学部等の名称			室数					
	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 室					
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)	— (—)	— (—)		
	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 m <sup>2</sup>		51席		15,000冊				
体育館	面積		体育館以外のスポーツ施設の概要						
	— m <sup>2</sup>		—						

経費の見積り 方法及び 維持の概要	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		国際ペット専門学校金沢							
	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
	ペット総合学科		年	人	年次 人	人	専門士	0.79 倍	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	80	—	160	—	0.62	平成25 年度	
	大学の名称		国際サイクル専門学校							
	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
	イオンバイク社員養成 学科		年	人	年次 人	人	専門士	0.30 倍	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
			2	40	—	80	—	0.30	平成26 年度	
	大学の名称		金沢医療事務専門学校							
	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
医療事務総合学科		年	人	年次 人	人	専門士	0.56 倍	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	
		2	40	—	80	—	0.56	平成27 年度		
大学の名称		国際ペット専門学校福井								
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	
ペット総合学科		年	人	年次 人	人	専門士	0.83 倍	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	
		2	40	—	80	—	0.83	平成23 年度		
大学の名称		国際調理専門学校								
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	
高度調理師学科		年	人	年次 人	人	専門士	0.42 倍	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								

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
基礎科目群	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
	職業専門科目	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					兼1
プロモーション論		2後		1		○			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		
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						1		3	2		共同	
臨地実習Ⅱ	3通	8						1		3	2		共同	
臨地実習Ⅲ	4前	4						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 考え 科目群	思考の整理学	2前	2			○			1								兼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	
	情報 科目群	情報と社会	2前	2					○										
		情報セキュリティ	2後						○			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								
	地域 科目群	地域学概論	1後	2					○		1								
		地域と歴史	2前		2				○					1					兼1
		地域と観光	3前		2				○										
		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 合 計	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時限の授業時間					90分				

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。」を探索していく。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いくため「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、解釈できるよう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、私たちが取り巻く「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、読解できるようにす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。その勉強を通じて、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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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の変遷について学ぶ。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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメントサービス群 フードサービス	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	マネジメント科目群 フードサービス	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、商圈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	マネジメント科目群 フードサービス	消費者行動論	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul> <p>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。</p>	
職業専門科目	マネジメント科目群 フードサービス	フードサービス経営分析	<p>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成力を育成する。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を学ぶ。</p>	講義40時間 演習80時間
職業専門科目	マネジメント科目群 フードサービス	起業論	<p>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た。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。</p>	

職業専門科目	マネジメント科目群 フードサービス	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	マネジメント科目群 フードサービス	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	マネジメント科目群 フードサービス	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	マネジメント科目群 フードサービス	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	マネジメント科目群 フードサービス	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	マネジメント科目群 フードサービス	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	マネジメント科目群 フードサービス	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て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	マネジメント科目群 フードサービス	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いる。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	マネジメント科目群 フードサービス	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	マネジメント科目群 フードサービス	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	マネジメント科目群 フードサービス	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	マネジ メント サービス 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	マネジ メント サービス 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	マネジ メント サービス 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	マネジ メント サービス 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	マネジ メント サービス 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、方法論について理解し、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・ワークを通じ、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	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	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、テクスチャや素材など、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、地方創生にむけて各自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	