

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

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、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きていることである。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ンメント性、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、大学の家政学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観点から、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。原材料調達の間でも、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ない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ー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、店舗の従業員のモチ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徴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、HACCP⁹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と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_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

さらに、デジタル化による 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る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で多数存在している。

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た。【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の人材像については、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ー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出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ー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ー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必要な役割である。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たも、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と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引き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きている。

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としている。「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間係を観察し、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なく、フードサービスに間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。

フードサービスと間係する例としては、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なく、店舗の立地する地域の歴史、文化、産業、観光など間係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徴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。むしろ、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
<p>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</p>	<p>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。</p>
<p>金沢星稜大学 経済学部 経営学科</p>	<p>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。</p>
<p>金沢学院大学 人間健康学部 健康栄養学科</p>	<p>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。</p>
<p>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）</p>	<p>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。</p>
<p>スーパースイーツ調理専門学校 高度調理師学科（2年制）</p>	<p>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。</p>

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ない汎用型の人材育成である。

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.seiryu.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmztf.pdf （専門教育科目） http://www.seiryu.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmztf.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の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	かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部	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.ritsumeai.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」、企業のプレーン部門である本社・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变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」を目指すのが、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きていることから、個別的には企業的経営、システムの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「ものづくり大学」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徴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。

DP5 は、前に述べたように DP3、DP4 と連動し、CP5 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」	<ul style="list-style-type: none"> ・目的が設定できる力 ・自律的な活動力 	<ul style="list-style-type: none"> 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」	<ul style="list-style-type: none"> ・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」	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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ー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で、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

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」、地域の経済的側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で考える内容、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す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、可否を判定する。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	
別表第一ロ	大学全体の収容定員	専任教員数	必要教授数	別表第一イ 備考一、三
	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、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 万の用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 accrue す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年間の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 については不合格とする。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)
- ・ プロモーション論 (1 単位)
- ・ 立地分析演習 (2 単位)
- ・ 起業論 (2 単位)
- ・ 企業の社会的責任 (2 単位)
- ・ 店舗政策・立地論 (2 単位)
- ・ 消費者行動論 (1 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 km²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適した環境である。

校地面積は専門職大学専用で2804.06 m²、専門学校と共用で4935.88 m²の合計7739.94 m²を有し、学生定員160名に対して必要な校地面積1,600 m²(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 m²のメインアリーナ及び500 m²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 m ²	
		会議室 1		36.00 m ²	
		学長室		19.95 m ²	
		教員研究室 1		14.70 m ²	
		教員研究室 2		14.70 m ²	
		書庫		7.97 m ²	
		図書館		448.86 m ²	
	2	調理実習室	専用	127.07 m ²	開設時 (令和 3 年 4 月)
		倉庫	共用	28.12 m ²	
		調理実習準備室	共用	29.23 m ²	
		更衣室 1	共用	22.96 m ²	
		更衣室 2	共用	34.72 m ²	
		トイレ、階段フロア、通路	共用	199.76 m ²	
		共同研究室	専用	42.30 m ²	
	3	トイレ、階段フロア	共用	110.9 m ²	
		講義室 1	専用	65.87 m ²	
		コンピュータ室		77.50 m ²	
		会議室 2 ※令和 3 年度のみ学生控室		55.80 m ²	
		自習室		65.87 m ²	
		医務室		11.07 m ²	
		カウンセリングルーム		6.08 m ²	
		教員研究室 3		24.57 m ²	
		教員研究室 4		23.40 m ²	
		教員研究室 5		23.40 m ²	
		教員研究室 6		23.40 m ²	
		教員研究室 7		23.40 m ²	
		教員研究室 8		23.40 m ²	
	教員研究室 9	23.40 m ²			
2	1	食堂	共用	230.82 m ²	
4	1	教員研究室 1 0	専用	27.00 m ²	令和 4 年 4 月
		教員研究室 1 1		27.00 m ²	
		教員研究室 1 2		27.00 m ²	
		教員研究室 1 3		27.00 m ²	
		教員研究室 1 4		27.00 m ²	

		教員研究室 1 5		27.00 m ²
		教員研究室 1 6		27.00 m ²
		教員研究室 1 7		27.00 m ²
		教員研究室 1 8		27.00 m ²
		教員研究室 1 9		27.00 m ²
		学生控室		21.75 m ²
		ゼミ室 1		81.00 m ²
		ゼミ室 2		76.50 m ²
	2	講義室 2	専用	67.50 m ²
		講義室 3		67.50 m ²
		講義室 4		67.50 m ²
		講義室 5		67.50 m ²
		将来用		67.50 m ²
		将来用		157.50 m ²
	3	将来用	専用	630.00 m ²

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、デッキオープン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nder1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プン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分けられていることと、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 m²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答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	<u>Journal of Food Science</u>	JOHN WILEY & SONS LIMITED
	9	<u>Journal of Nutrition</u>	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・紀要委員会にて検討し、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）

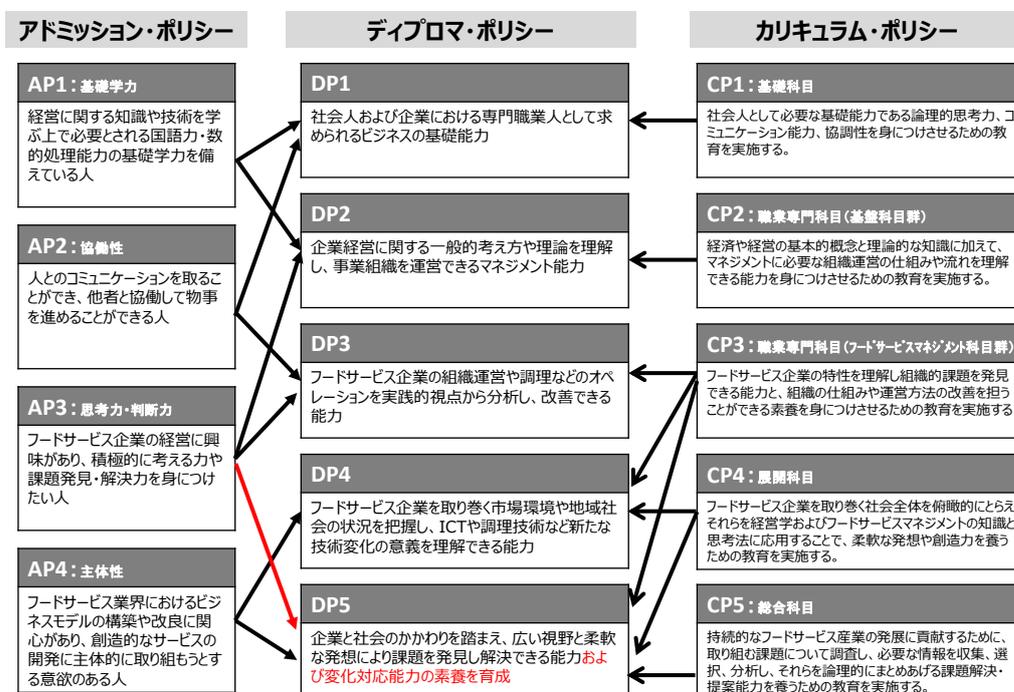
専門職大学において養成しようとする人材像は、企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナルである。本学では、デ

イプロマ・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）

<p>A P 1. 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）</p>
<p>A P 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（協働性）</p>
<p>A P 3. 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）</p>
<p>A P 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（主体性）</p>

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、DP1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。

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」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。

AP3「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、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。

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」は、3要素の「主体性」として、DP4及びDP5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

<p>2. 日本商工会議所 及び各地商工会議所 主催 簿記検定</p>	<p>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性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。</p>	<p>簿記論 会計学 原価計算論</p>
<p>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）</p>	<p>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。</p>	<p>経営学概論 経営管理論 企業の社会的責任</p>
<p>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</p>	<p>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。</p>	<p>マーケティング論 消費者行動論</p>

<p>5. IT パスポート (国家資格)</p>	<p>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。</p>	<p>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</p>
-------------------------------	---	---

(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

<p>1. 食品衛生責任者 (公的資格)</p>	<p>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。</p>	<p>食品衛生学 食品関連法規</p>
<p>2. 防火管理者 (国家資格)</p>	<p>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る、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。</p>	<p>店舗政策・立地論</p>

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中で、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

学年	1年次		2年次		3年次		4年次	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
職業専門科目の範囲							臨地実習Ⅲに反映 ・起業論 ・商品開発実習	臨地実習Ⅲ
					臨地実習Ⅱ（第1期）に反映	臨地実習Ⅱ（第2期）に反映	臨地実習Ⅱ（第2期） ★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 ・顧客管理システム ・食品加工学実習	臨地実習Ⅱ（第2期）
					臨地実習Ⅱ（第1期）に反映	臨地実習Ⅱ（第1期） ★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 ・店舗管理システム論 ・ホスピタリティ サービス演習 ★食文化論 ・食品加工学		
				臨地実習Ⅰ（第2期）に反映	臨地実習Ⅰ（第1期） ★マーケティング リサーチ実習 ・企業の社会的責任 ・食品流通論 ・プロモーション論 ★調理学実習Ⅱ			
	臨地実習Ⅰ（第1期）に反映		★企業システム論 ★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 ★食品関連法規 ★調理学実習Ⅰ	臨地実習Ⅰ（第1期）				
	★経営学概論 ★経済学概論 ★簿記論 ★法学概論 ★食品学	★経営管理論 ★マーケティング論 ★会計学 ★原価計算論 ★労働管理と法 ★フードサービス 産業論 ★食品衛生学 ★調理学 ★ホスピタリティ論						

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みさ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い。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い。事前学習の状況についても評価をもらう。

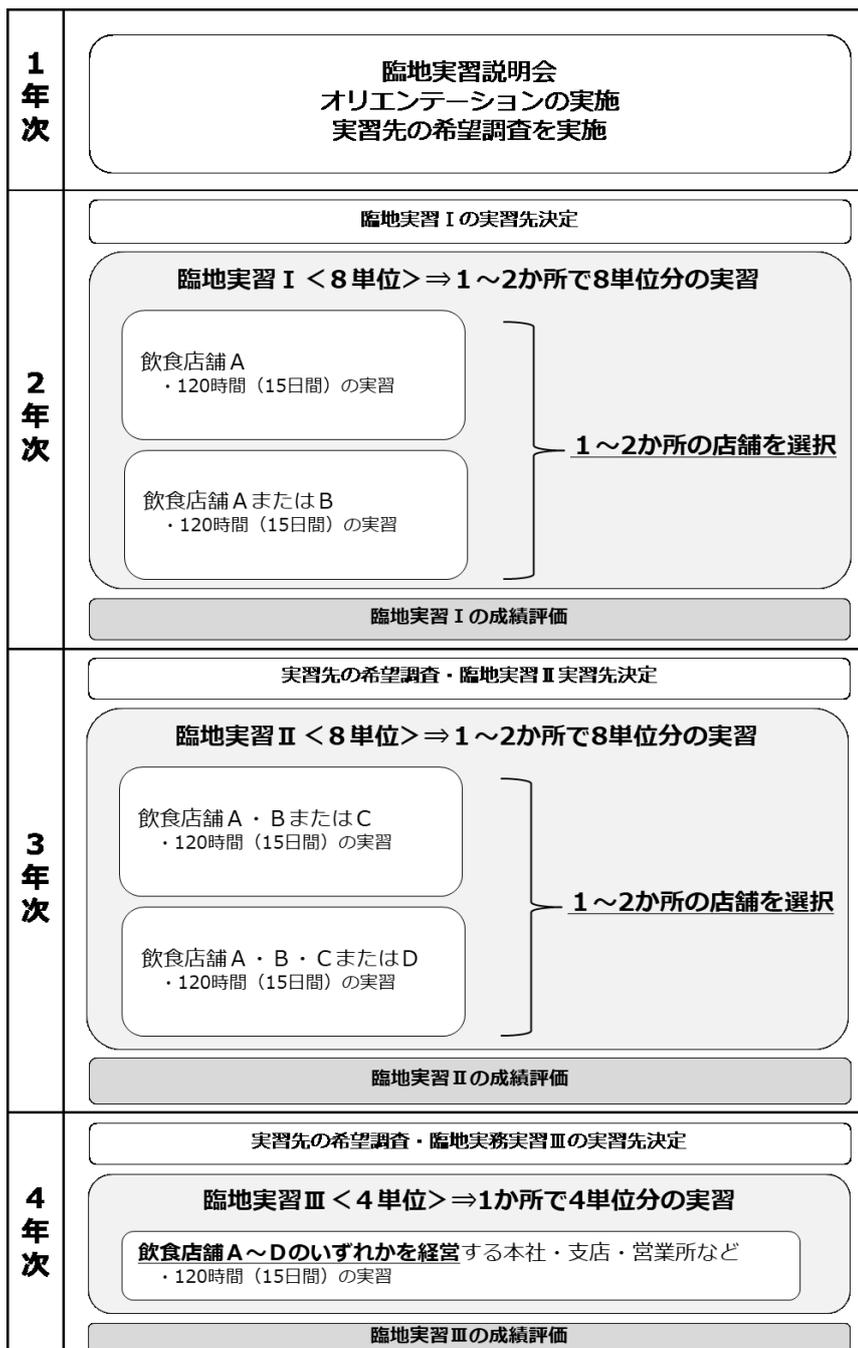
実習終了後は、事後学習として、実習レポートを作成する。レポートの内容としては、実際の現場での気づきや発見、店舗内における改善点やオペレーションや商品に関する疑問点、そして次の臨地実習での目標などを、論理的な文章としてまとめ上げることで、実習での学びの振り返りとする。実習レポートは、各実習期間終了後に実習日誌の内容をふまえて作成する。実習期間中に日々記録する実習日誌への記載内容は、各実習における到達目標を達成できたのかを判断する評価の大きな要素となる。本実習での学修内容に対する理解の深化・定着を図るためにも、論理的思考で情報を整理し、文章として自己の考えや気づきを表現する実習レポートは、学生ひと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、それらを活用し、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付けている。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で店舗マネー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、店舗マネー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つの科目等に関連付けて、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	<ul style="list-style-type: none"> ★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 	<p>(課題例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人件費構成と労働力配分に関する効率化を考える。 <p>(仮説)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(対応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ★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 	<p>(課題例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・店舗投資額と回収期間を分析する。 <p>(仮説)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(対応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ★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 	<p>(課題例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・財務諸表分析による他社との比較 <p>(仮説)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(対応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ★企業システム論 ★マーケティング論 ★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 ★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 	<p>(課題例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プロモーション手段と来店客数の関係分析 <p>(仮説)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>(対応)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・現場提案型制度の有効性 (仮説) <ul style="list-style-type: none"> ・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きることにより、売上が改善される。 (対応) <ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ★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) <ul style="list-style-type: none"> ・現場における衛生管理の重要性分析 (仮説) <ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・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、組み合わせで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。

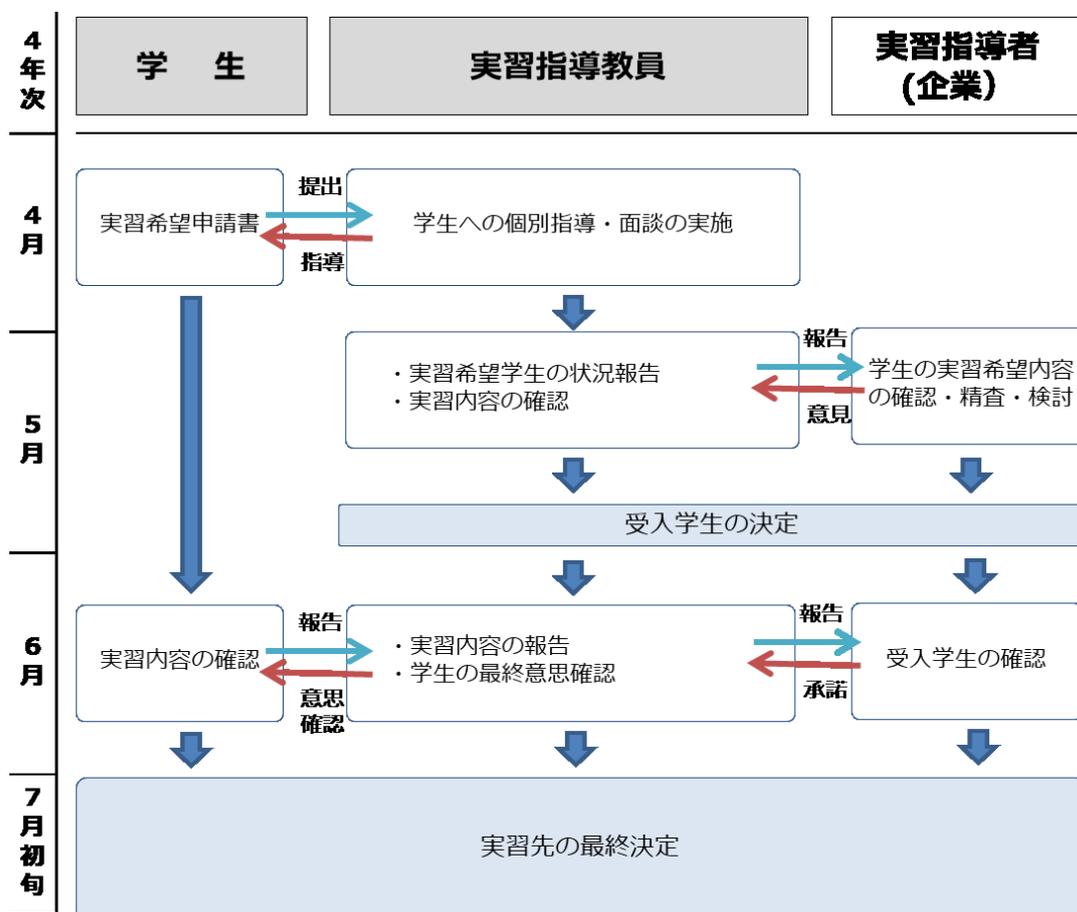
● 6つの領域におけるルーブリック評価の基準

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る。	人事課題を的確にとらえることができず、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。

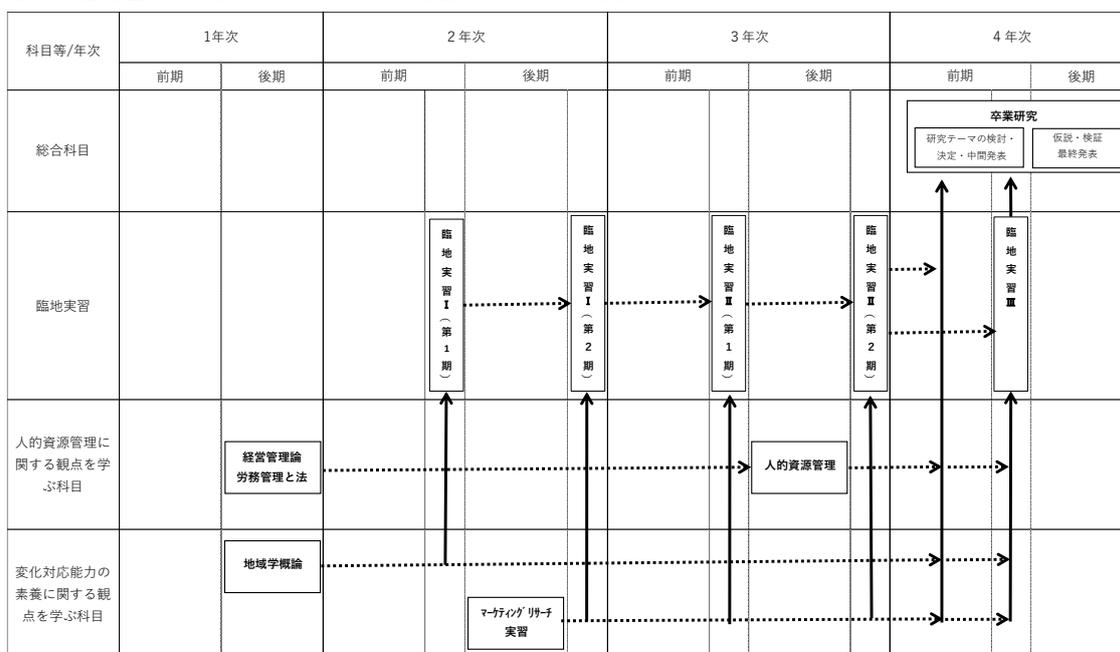
また、テーマの選定にあたり、人的資源に関連する事項は、フードサービス業界において慢性的な課題であり、また店舗マネジャーの職務においても中核的な課題であることから、卒業研究のテーマとして希望する学生が多いことが予想される。さらに、ディプロ

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が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し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していることで、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し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ー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。最近ではパートタイム社員であっても店長またはそれに準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ラル化されている。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ー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。

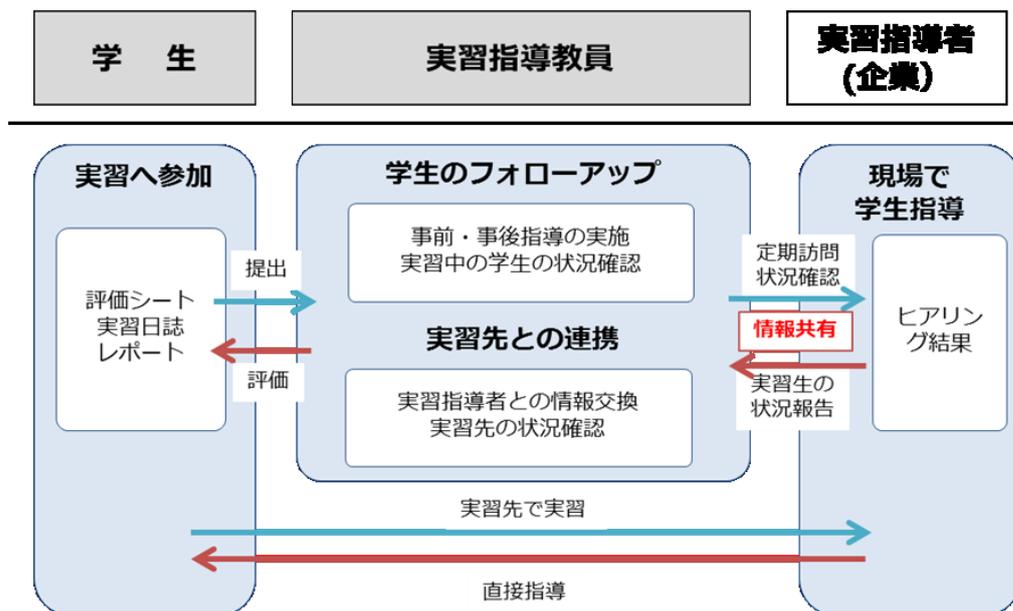
店長や店長に準ずる職位である副店長は、パート・アルバイトの募集から採用、シフト調整や労務管理、売上や顧客データの管理、厨房からフロアまで店舗全体の設備管理、店舗運営に関する衛生管理などを行う。さらに、日常業務として、マニュアルに定められたオペレーションを計画的に遂行したり、店舗の繁閑や繁忙期に応じて店舗スタッフを効率的に配置しながら人件費を抑えたり、クレームなど想定外の問題が発生した際の臨機応変な対応など、経費を最小限にしながら売上を最大にするためのマネジメントを行っている。

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に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。

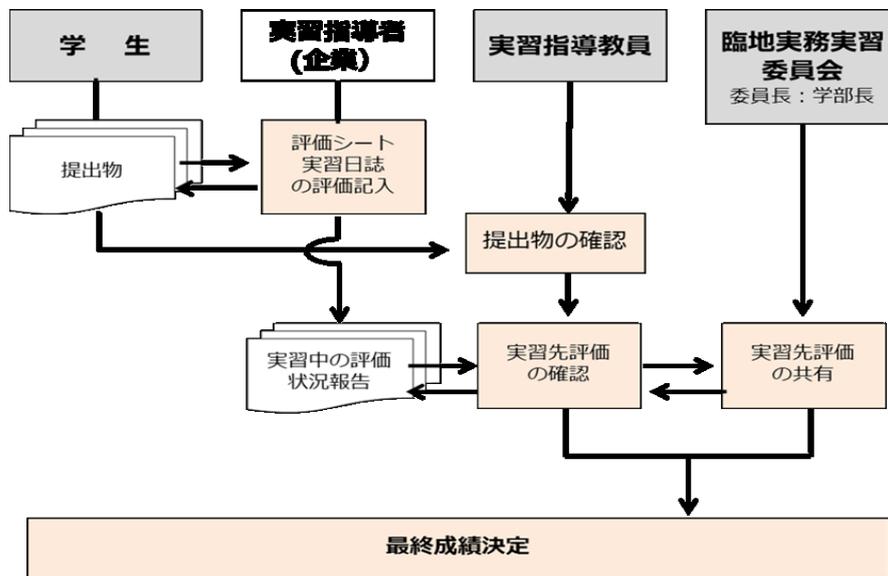
通年開講科目である臨地実習Ⅰ・Ⅱについては、3月下旬に実施する履修ガイダンスを通して、学生に対して履修方法や履修上の注意をアナウンスした上で、4月初旬に履修登録を行わせる。履修登録を完了した上で、履修が困難になった事象が発生した際には、1

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

	1年次			2年次						3年次						4年次					
	後期			前期			後期			前期			後期			前期					
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月		
履修の流れ	履修ガイダンス（2年次分）			履修登録（前期分）完了			履修登録（後期分）完了			履修ガイダンス（3年次分）			履修登録（前期分）完了			履修登録（後期分）完了			履修ガイダンス（4年次分）		
臨地実習の流れ	オリエンテーション			実習先（臨地Ⅰ）決定			臨地実習Ⅰ			実習先（臨地Ⅱ）決定			臨地実習Ⅱ			実習先（臨地Ⅲ）決定			臨地実習Ⅲ		
	報告期間 <small>（履修状況、長期休学期等により実習参加が難しい事象が発生した場合）</small>			調整期間			報告期間 <small>（履修状況、長期休学期等により実習参加が難しい事象が発生した場合）</small>			調整期間			報告期間 <small>（履修状況、長期休学期等により実習参加が難しい事象が発生した場合）</small>			調整期間			報告期間 <small>（履修状況、長期休学期等により実習参加が難しい事象が発生した場合）</small>		

●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つなげることができる。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行えるよう、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、学部には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組を実施する。

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、専門教育の現地学習として、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。これらの段階的な現地学習を通して、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。具体的な取組みについては、以下を想定している。

<教育課程外での取組み案>

- 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

キャリアビ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。

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。

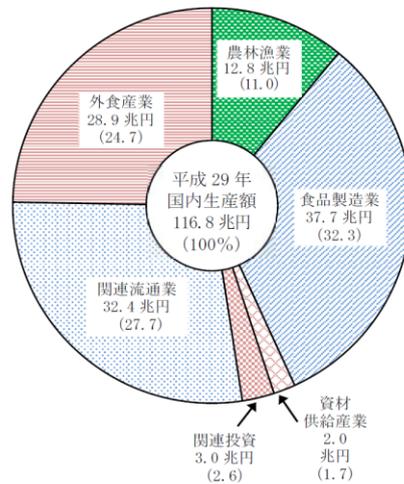
これは、全経済活動（注）の 11.4%を占めている。

（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

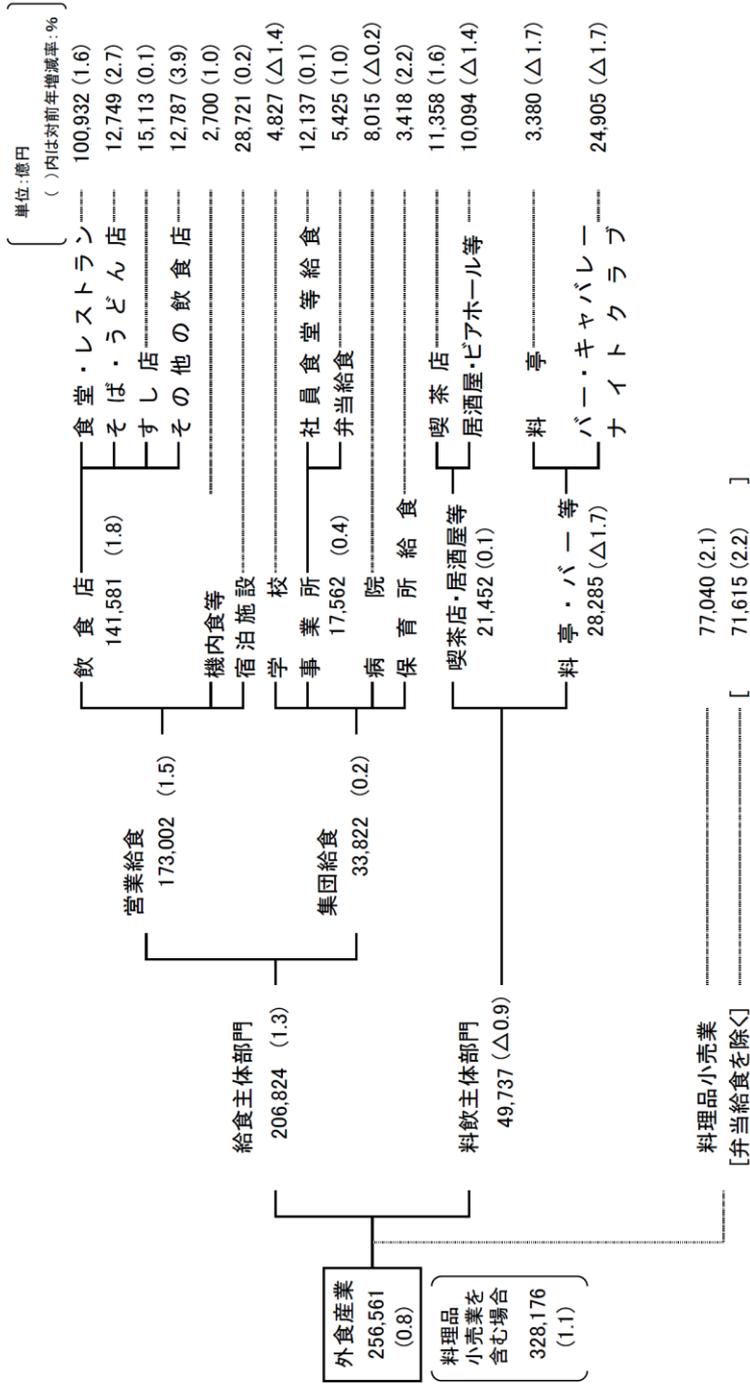
部門別にみると、農林漁業は 12 兆 7,972 億円と全体の 11.0%を占めており、食品製造業は 37 兆 7,079 億円（同 32.3%）、関連流通業は 32 兆 4,067 億円（同 27.7%）、外食産業は 28 兆 8,837 億円（同 24.7%）となった。

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。

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)	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	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	80.6
営業給食	168,893	170,472	173,002	4.1	0.9	1.5	66.5	67.0	67.4	67.4
飲食店	136,247	139,134	141,581	3.1	2.1	1.8	53.6	54.7	55.2	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	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	5.0
すし店	14,386	15,100	15,113	3.4	5.0	0.1	5.7	5.9	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	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	1.1
宿泊施設	29,979	28,666	28,721	9.4	△ 4.4	0.2	11.8	11.3	11.2	11.2
集団給食	33,705	33,771	33,822	1.2	0.2	0.2	13.3	13.3	13.2	13.2
学校	4,982	4,895	4,827	0.3	△ 1.7	△ 1.4	2.0	1.9	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	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	4.7
弁当給食	5,331	5,369	5,425	1.4	0.7	1.0	2.1	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	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	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	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	8.4
喫茶店	11,285	11,184	11,358	3.3	△ 0.9	1.6	4.4	4.4	4.4	4.4
居酒屋・ピザホール等	10,652	10,237	10,094	2.6	△ 3.9	△ 1.4	4.2	4.0	3.9	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	11.0
料亭	3,531	3,440	3,380	0.6	△ 2.6	△ 1.7	1.4	1.4	1.3	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	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	320,131	324,521	328,176	3.7	1.4	1.1	-	-	-	-
(料理品小売業(弁当給食を除くを含む))										

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。

販売している売上高は含まれるが、総合スーパー、百貨店が直接

出典：一般社団法人日本フードサービス協会

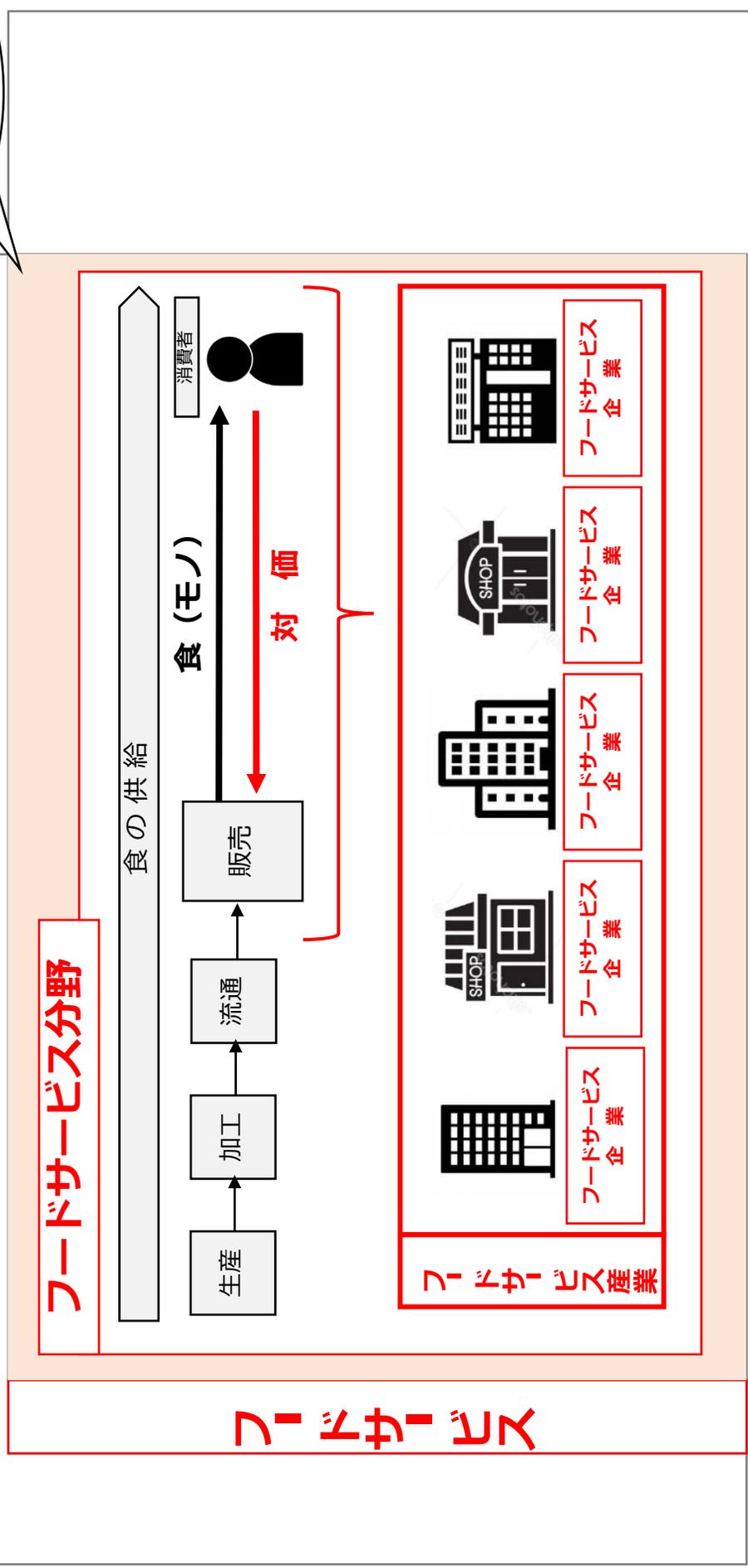
「平成29年外食産業市場規模推計について」

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



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

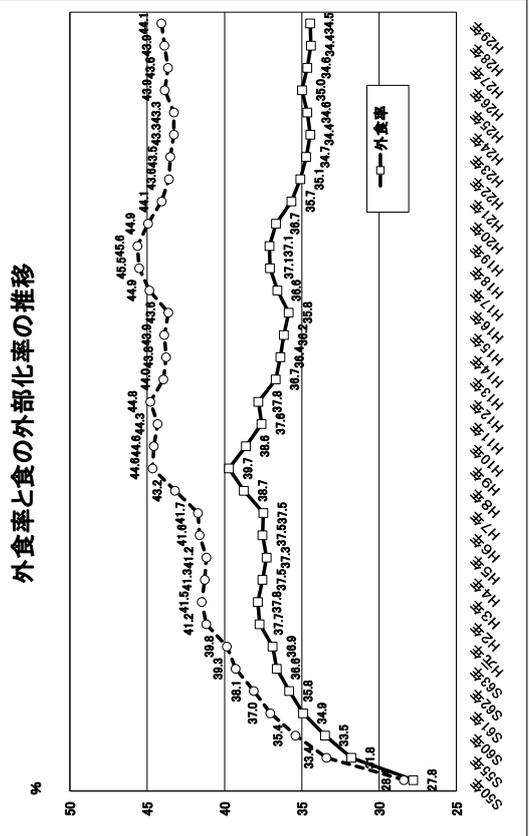
サービス

外食率と食の外部化率の推移

Table showing trends in food service rates and externalization rates from 1950 to 2020. Columns include years from 昭和50年 to 平成29年, and rows include food service rates (食料・非アルコール飲料(1) to 食料・飲料・アルコール飲料(2)), food externalization rates (食料・飲料・たばこ(1) to 食料・飲料・たばこ(2)), and national averages (全国の食料・飲料支出額(5) to 食料・飲料支出額(7)).

Table showing trends in food externalization rates from 1950 to 2020. Columns include years from 昭和50年 to 平成29年, and rows include food service rates (食料・非アルコール飲料(1) to 食料・飲料・たばこ(2)), food externalization rates (食料・飲料・たばこ(1) to 食料・飲料・たばこ(2)), and national averages (全国の食料・飲料支出額(5) to 食料・飲料支出額(7)).

資料①～⑦は内閣府「国民経済計算」の推計による(各自年度、名目)
資料⑧は日本たばこ協会調べによる(各年度、名目)
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)を修正したところから、食の外部化・外食率が変更となったため、19年以降は暦年データに修正している。
②：(4)はたばこ販売額については、従来年度推計が公表されていないが、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・売場規模(給食給食分を除く)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・飲料支出を含む。
⑤：「食料」の算出には「1. 外食・宿泊」が含まれるが、外食部分だけの金額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(平成30年12月)、平成22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。



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、食品安全委員会に關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 担当国会議は、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国会議

- 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国会議」（以下この項において「担当国会議」という。）を開催する。

- ② 担当国会議の構成員は、次のとおりとする。ただし、担当国会議は、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 担当国会議は、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。

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 従業員の充足率は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:米濱和英 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員数(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。従業員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員として雇っており、外食産業で働く全従業員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

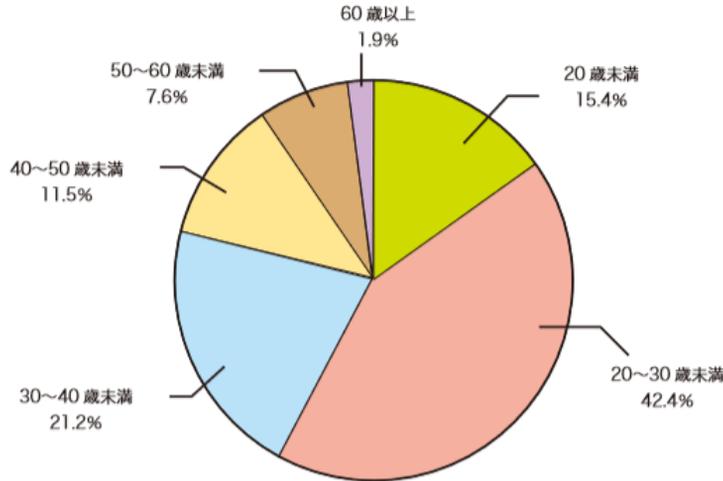
■ 外食産業の雇用状況について ■

< 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。

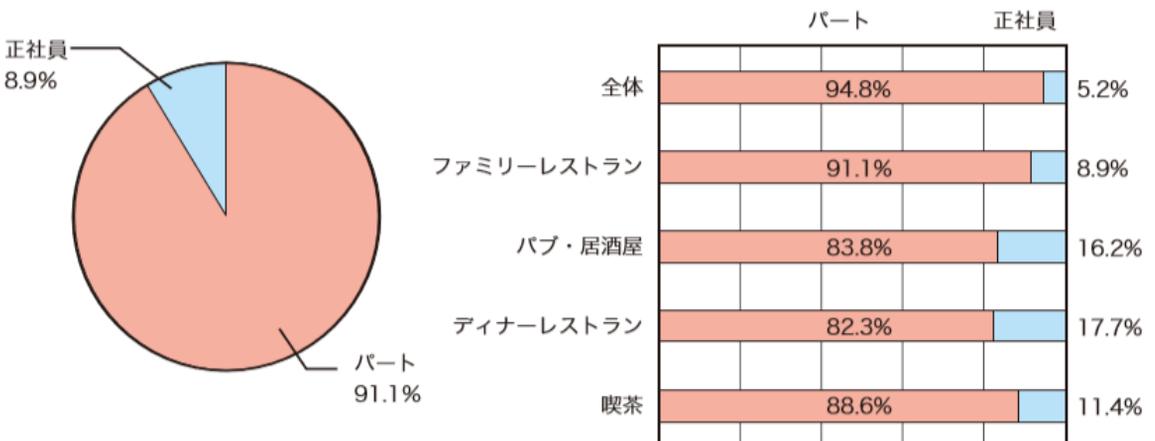
多くの人手が必要で有り、その支え手として店舗で働く人は、圧倒的にパートタイマーやアルバイトが多い。

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%

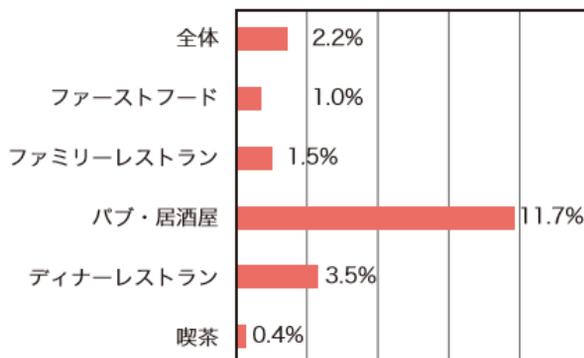
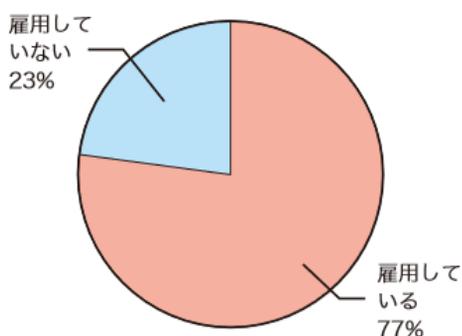
外国人を従業者として雇用している外食企業は77%に上っている。

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>

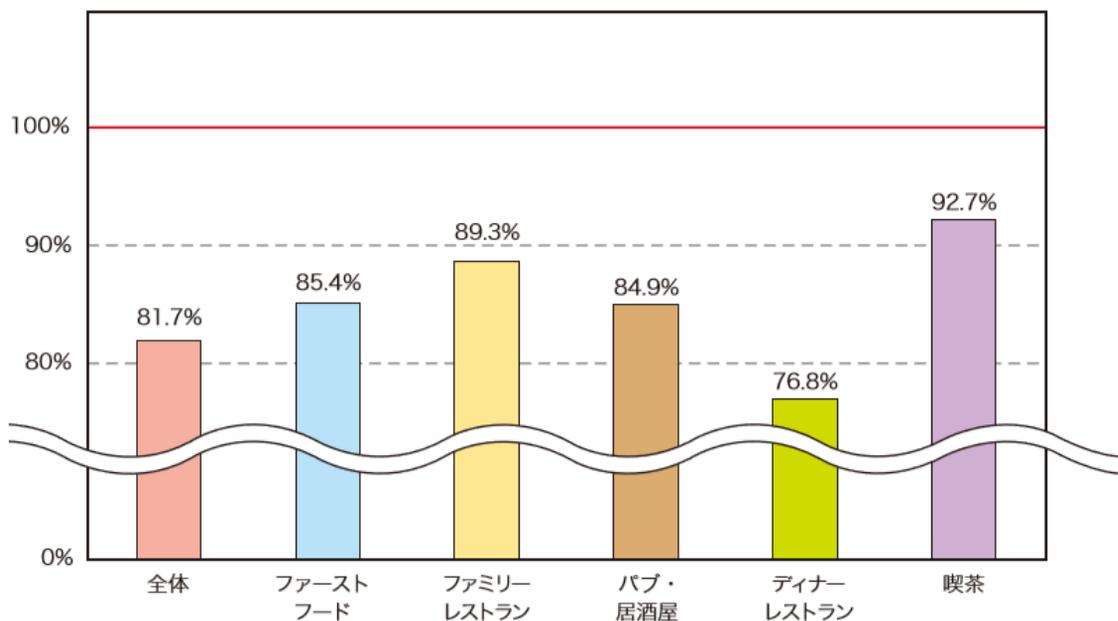
従業者の充足率は8割強、働き手2割不足

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。

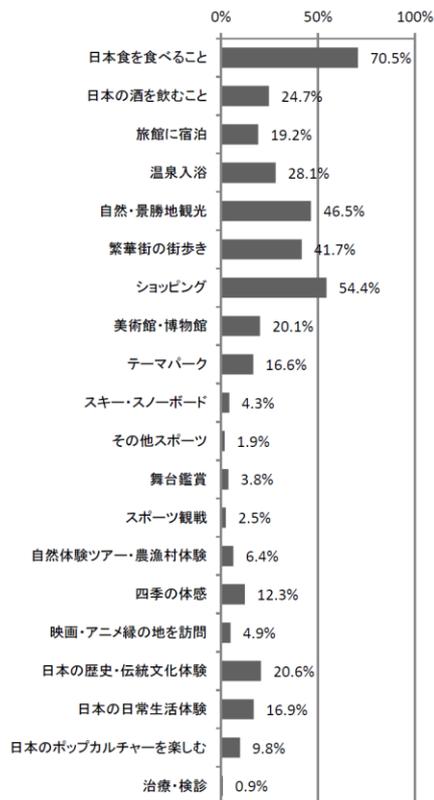
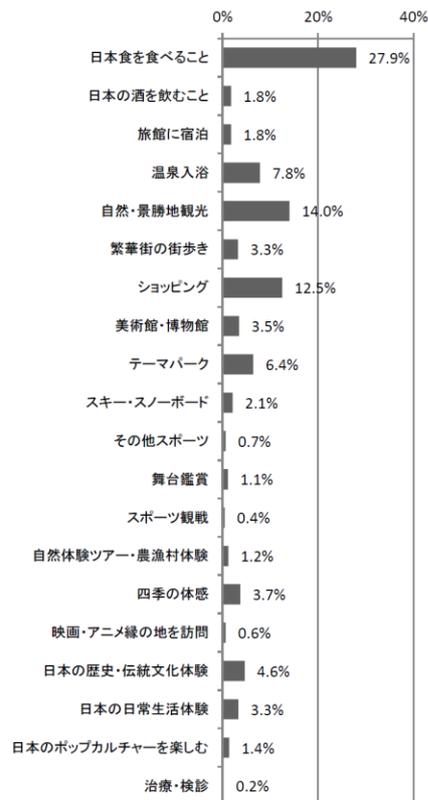
業態別の充足率



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)

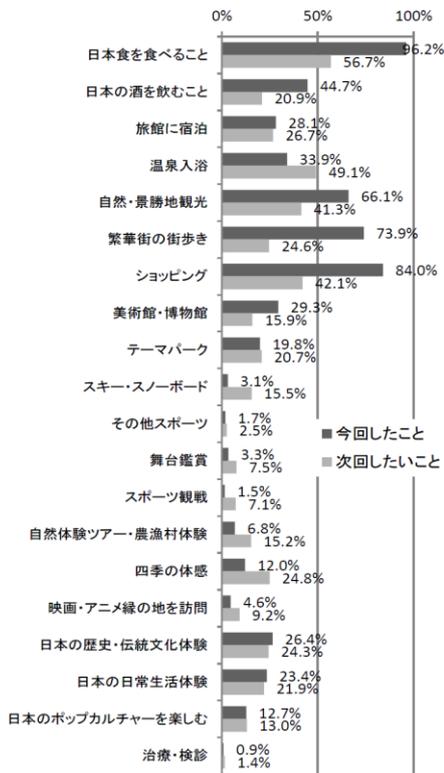
(2) 今回したことと次回したいこと

- 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。

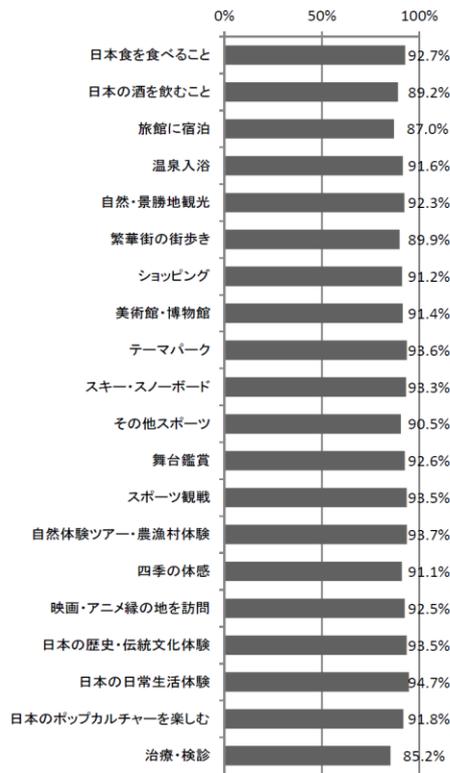
(3) 今回したことの満足度

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」

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									
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

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 (%ベース)	60	100.0

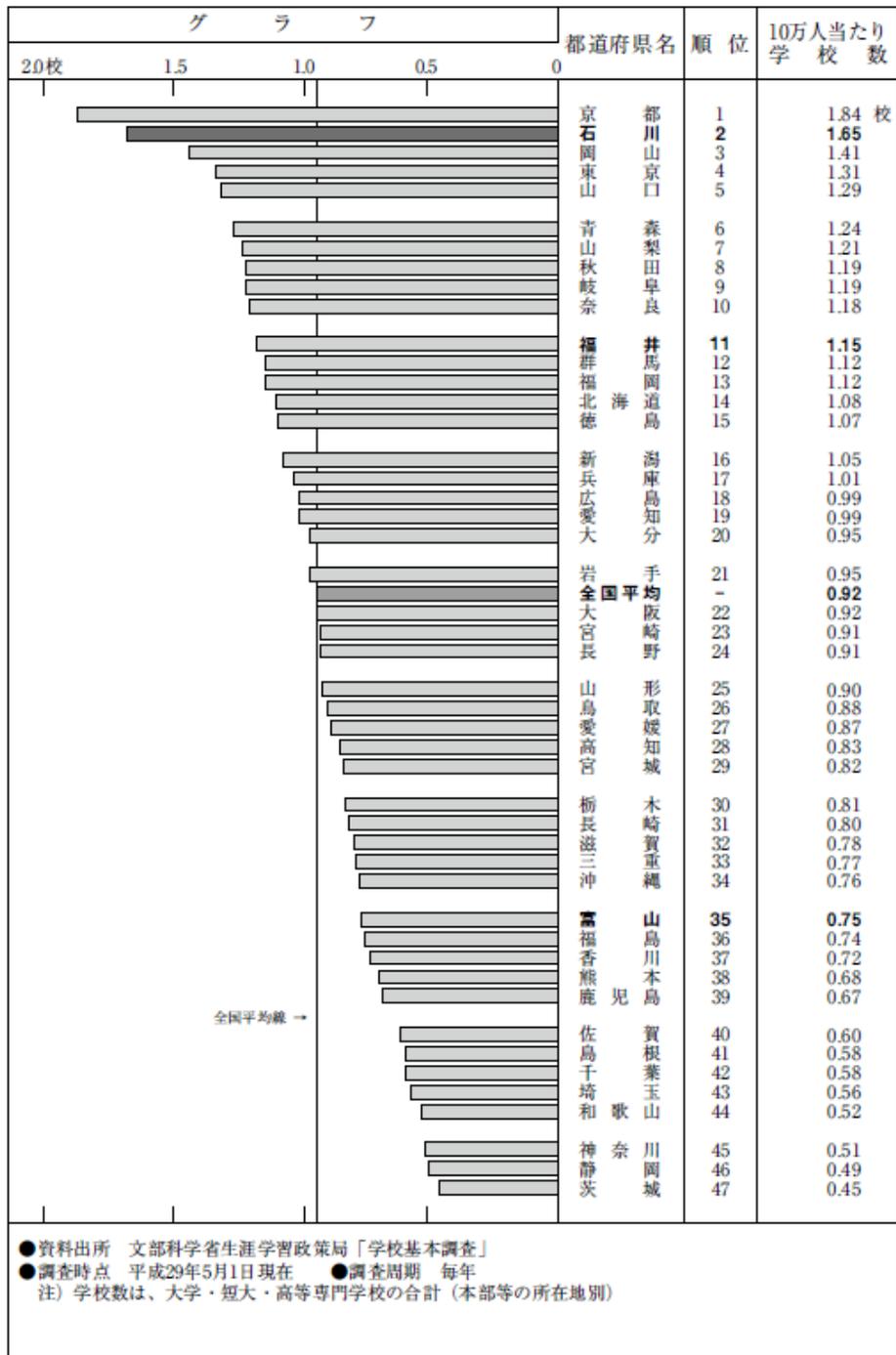
複数回答のため合計は100%にならない

(「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

68 大学・短大等学校数（人口10万人当たり）



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

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に 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7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 高岡慎一郎



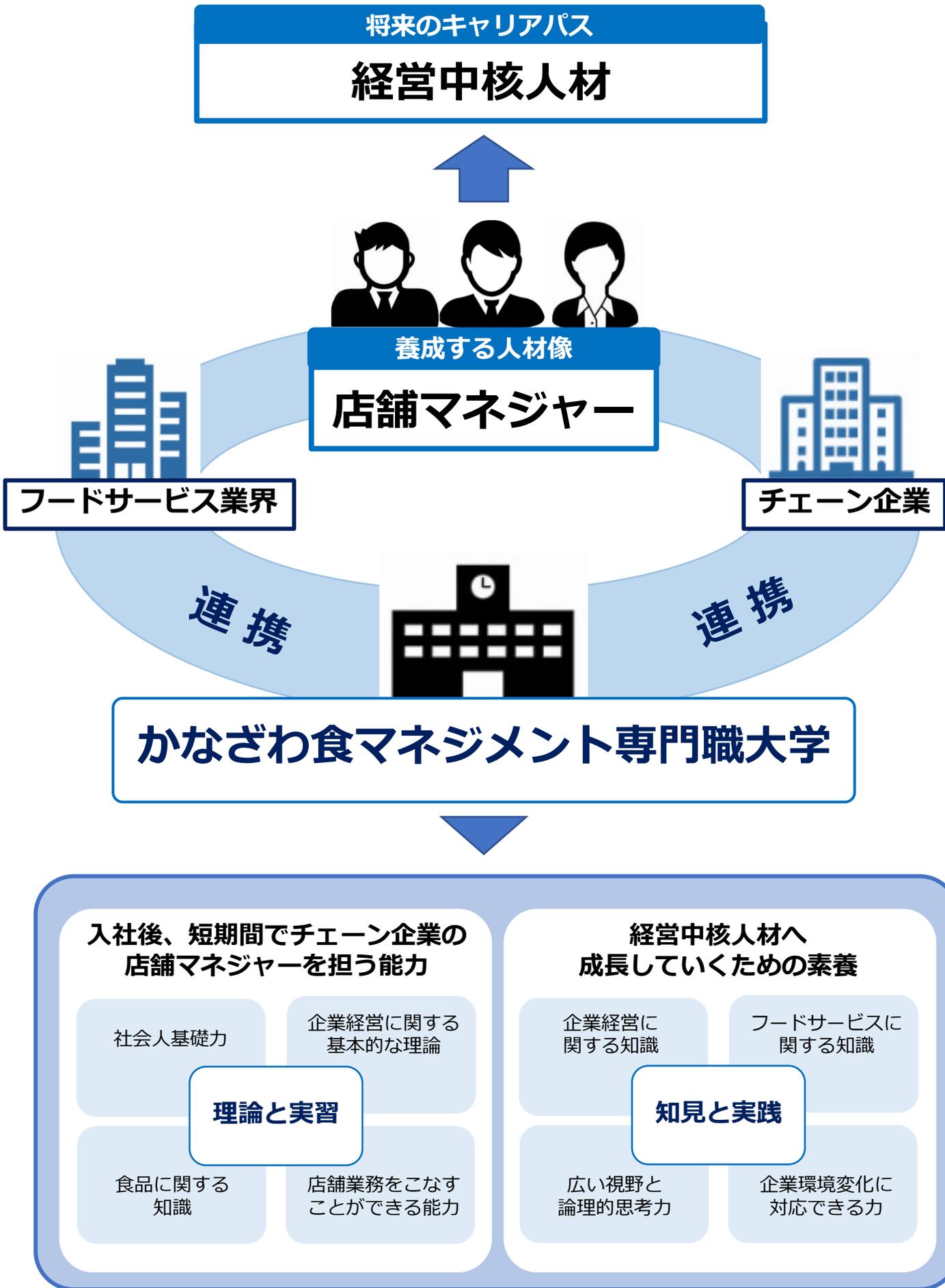
乙：福井県坂井市丸岡町熊堂第3号7番地1の22

学校法人国際ビジネス学院

理事長 大聖寺谷 敏



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



(※)「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))

■ レベル区分の目安

レベル	レベル区分の目安
レベルアップ ↑	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。

出典：厚生労働省「職業能力評価基準」（抜粋）

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.fsraaj.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）

フードサービス関連の教育活動を行っている大学一覧

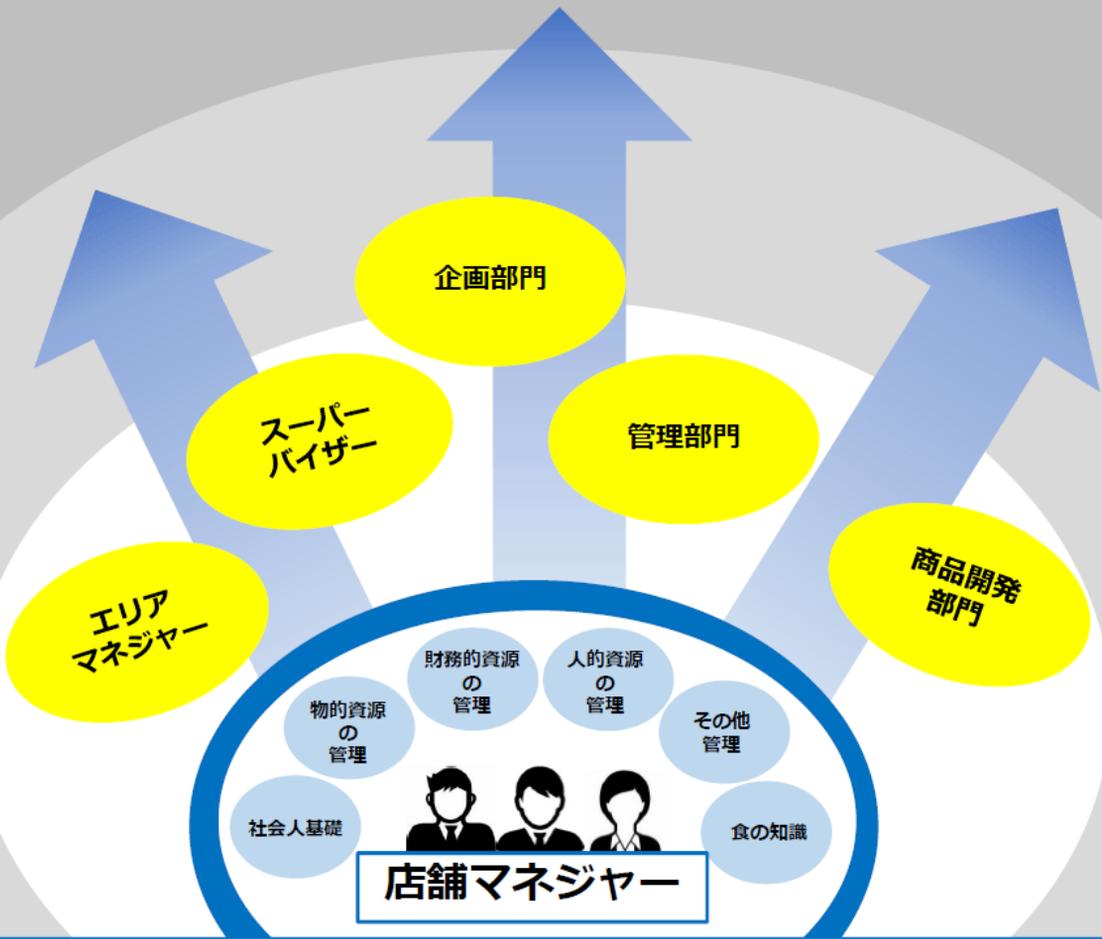
大学名	学部名	学科名	コース・専攻	取得目標資格	卒業後の進路イメージ
立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	—	—	商品企画・開発担当者、マーケター、バイヤー、コンサルタント、行政職、起業家、スーパーバイザー、ジャーナリスト、組合・非営利団体スタッフ、プロデューサー・ディレクター、編集者、経営者
名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	食品メーカーコース 食品流通コース フードサービスコース	フードコーディネーター、フードスペシャリスト、専門フードスペシャリスト（食品開発）、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）、NR・サプリメントアドバイザー、販売士、食の検定、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、サービス接客検定、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	
<p>店長マネジャー</p> <p>（店舗内のマネジメントレベル）</p>	<p>人的資源の管理</p>	<p>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管理を行うことが必要な役割である。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。</p>	
	<p>物的資源の管理</p>	<p>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。</p>	
	<p>財務的資源の管理</p>	<p>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。</p>	
	<p>その他の管理</p>	<p>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、POI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。</p>	
	<p>社会基盤</p>	<p>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。</p>	
	<p>食の知識</p>	<p>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。</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・スタッフマニユアルの作成・改善 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析
	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・職業倫理 ・社会人としての一般教養 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材、食品、調理に関する知識

経営中核人材

入社後



卒業時

DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

在学时

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
<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 法學概論 労務管理と法 人的資源管理 グローバル経営論 	<ul style="list-style-type: none"> 臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 調査・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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 キャリアデザイン 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	原関科目	原関科目 総合科目

<p>理論と実習</p>	<p>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</p>	<p>知見と実践</p>	<p>中核経営人材へ成長していくための素養</p>
---------------------	------------------------------------	---------------------	---------------------------

<p><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。</p>
<p><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ふまえて、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</p>

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 社会人および企業における専門職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ふまえて、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	基礎科目群	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	発想力系科目群	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ター			◎	
	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

	1年次	2年次	3年次	4年次	
基礎科目	<ul style="list-style-type: none"> ★外国語Ⅰ ★キャリアデザイン ★総合基礎 ★英語Ⅰ ★情報リテラシーⅠ 	<ul style="list-style-type: none"> 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 英語Ⅱ ★情報リテラシーⅡ 	<ul style="list-style-type: none"> セキユリティ基礎論 	<ul style="list-style-type: none"> ★★→必修科目 ★灰色→演習・実習系科目 	
職業専門科目	<ul style="list-style-type: none"> ★経営学概論 ★経営学概論 ★経営学概論 ★簿記論 ★法學概論 ★食品学 	<ul style="list-style-type: none"> ★経営管理論 ★マーケティング論 ★フードサービス産業論 ★会計学 ★原価計算論 ★労働管理と法 ★食品衛生学 	<ul style="list-style-type: none"> ★マーケティングリサーチ実習 ★フードサービス実習 ★フードサービス実習 ★食品流通論 ★プロモーション論 ★調理学実習Ⅰ ★ホスピタリティ論 	<ul style="list-style-type: none"> ★フードサービス戦略論 ★マーケティングリサーチ実習 ★フードサービス実習 ★食品流通論 ★プロモーション論 ★調理学実習Ⅱ ★ホスピタリティ論 	<ul style="list-style-type: none"> ★人的資源管理 ★フードサービス実習 ★フードサービス実習 ★食品流通論 ★プロモーション論 ★調理学実習Ⅱ ★ホスピタリティ論
展開科目	<ul style="list-style-type: none"> ★地域学概論 	<ul style="list-style-type: none"> ★思考の整理学 ★情報と社会 ★地域と歴史 	<ul style="list-style-type: none"> デザイン概論 ★情報セキュリティ ★文化コミュニケーション 	<ul style="list-style-type: none"> デザイン概論 ★リスクマネジメント ★地域と観光 	<ul style="list-style-type: none"> カラーコーディネイト ★情報セキュリティ ★地域と文化
総合				卒業研究	

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

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を見方考え方）を習得することを目標とする。

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。

	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
養成する人材像	社会人および企業における専門職業者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な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
ディプロマ・ポリシー					
カリキュラム・ポリシー					
	CP1	CP2	CP3	CP4	CP5
カリキュラム・ポリシー					
	基礎科目	基盤科目群	職業専門科目	展開科目	総合科目
カリキュラム・ポリシー	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、協働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徴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、取り組み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	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 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 経営理論 マーケティング論 会計学 原価計算論 法務概論 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	フードサービス組織論 フードサービス戦略論 フードサービスの責任 プロモーション論 食品流通論 フードサービスイノベーション マカティガリイ実習 事業、商品開発論 ブランディング実習 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 調理実習 I 調理実習 II 商品開発実習 商品開発実習 II 調理実習 III 調理実習 III	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

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			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	
			必修	選択	自由				
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	基礎科目群	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			
	3単位以上	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		
		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		
		2単位以上	35 店舗管理システム論	3前	2		1. 店舗内	ICT	
			36 顧客管理システム	3後	2		1. 店舗内	ICT	
		2単位以上	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	
		2単位以上	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			
	4単位以上	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		
		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	<ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ※ホスピタリティ論 ※労働管理と法 ※社外リレーション演習 ※人的資源管理 ※法学概論
	キッチン	キッチン			物的資源の管理 <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ※食品衛生学 ※食品関連法規 ・店舗管理システム
	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）			財務的資源の管理 <ul style="list-style-type: none"> ・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析 	<ul style="list-style-type: none"> ※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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ※フードマーケティング論 ※マーケティングリサーチ実習 ※企業システム論
			社会人基礎 <ul style="list-style-type: none"> ・職業倫理 ・社会人としての一般教養 	<ul style="list-style-type: none"> ※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 <ul style="list-style-type: none"> ・食材、食品、調理に関する知識 	<ul style="list-style-type: none"> ※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	<ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ※経営管理論 ※フードサービス組織論 ※ブランディング実習 ※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 ・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 ・立地分析論 ・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	<ul style="list-style-type: none"> 店舗統括・店舗運営指導 エリア内競合店対策 不採店舗重点対策・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	<ul style="list-style-type: none"> 開発支援 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> マーケット・新食 食材の調査・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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 業態別出店戦略 市場調査 店舗開発のマネジメント 				
	物件	<ul style="list-style-type: none"> 物件情報収集 物件実地調査 賃主折衝 店舗開発のマネジメント 				
	店舗	<ul style="list-style-type: none"> 店舗施設の市場調査 店舗設計/店舗改善 工事管理 店舗営業 店舗開発のマネジメント 				

(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。

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。

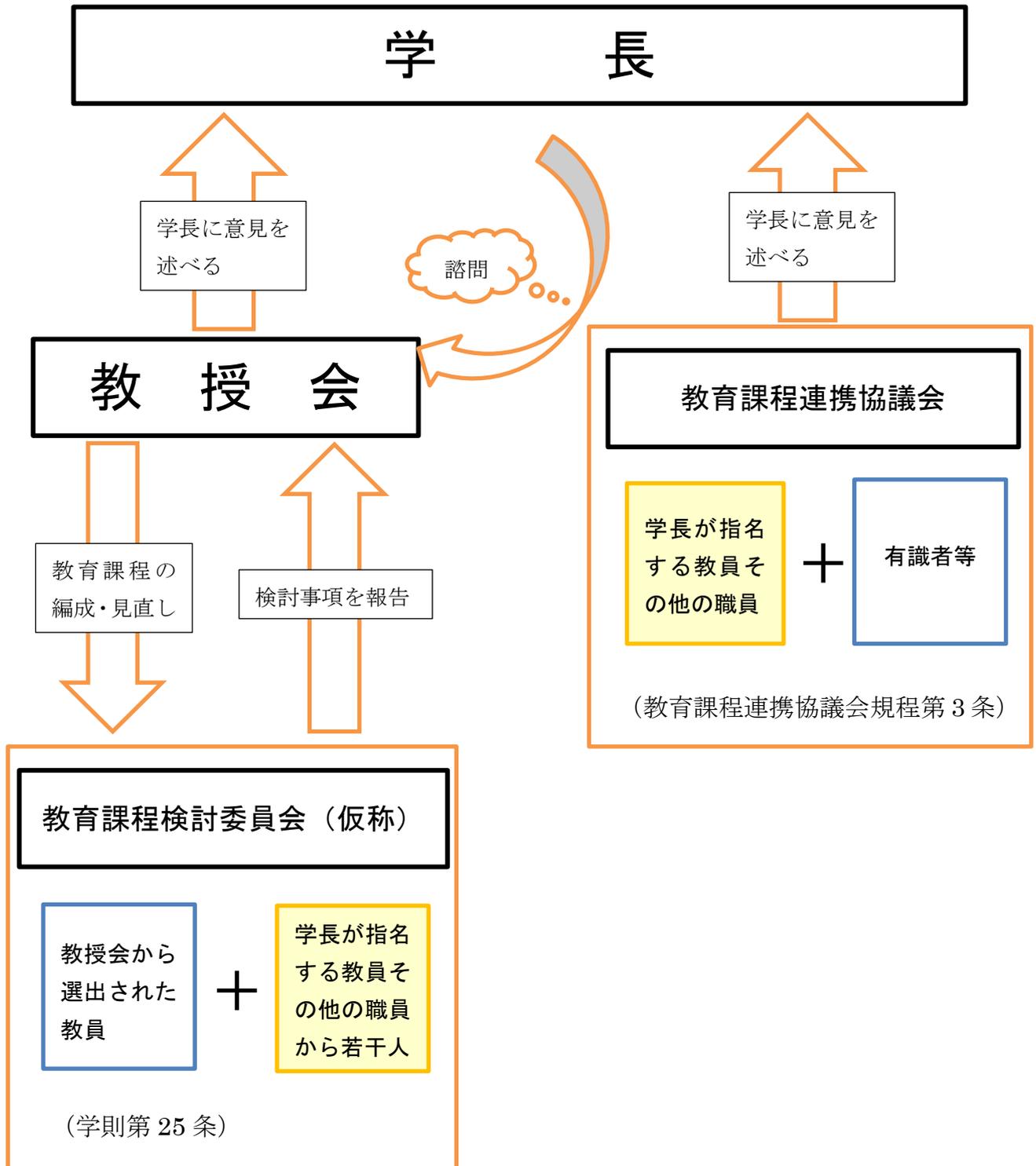
第 2 条 本学院が特に要請して採用した者のうち、採用時の満年齢が 65 歳以上の者については、満 75 歳に達する日の属する年度の末日を限度として、必要に応じて更新を繰り返すことができる。なお、本学の開設当初から完成年度の末日までに満 75 歳に達することとなる者は、完成年度の末日を限度として、更新することができる。

附則

この規程は、令和 3 年 4 月 1 日から施行する。

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)



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。

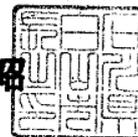
本協定の締結を証するため、協定書2通を作成し、甲及び乙それぞれ記名押印の上、各自1通を保有する。

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

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	3K*1-9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	3K*1-9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	森下	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	経営学概論	木戸田	講義室1				統計基礎	森下	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	森下	講義室1	原簿計算論	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	3K*1-9室	調理学実習 I	板坂、野村	調理実習室	思考の整理学	森下	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	3K*1-9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 (堀田)	講義室2 / 3K*1-9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（堀田）	講義室3/301-1-9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（堀田）	講義室3/301-1-9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	数下	講義室3	カラーコーディネート	非常勤（堀田）	講義室3/301-1-9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		ゼミ室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		ゼミ室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（堀田）	講義室4/301-1-9室
4	情報ネットワークと知的財産	数下	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		ゼミ室1、ゼミ室2、講義室4、講義室5												
2	卒業研究		ゼミ室1、ゼミ室2、講義室4、講義室5												
3															
4															
5															

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 コンピュータ室 (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 コンピュータ室 (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					

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					

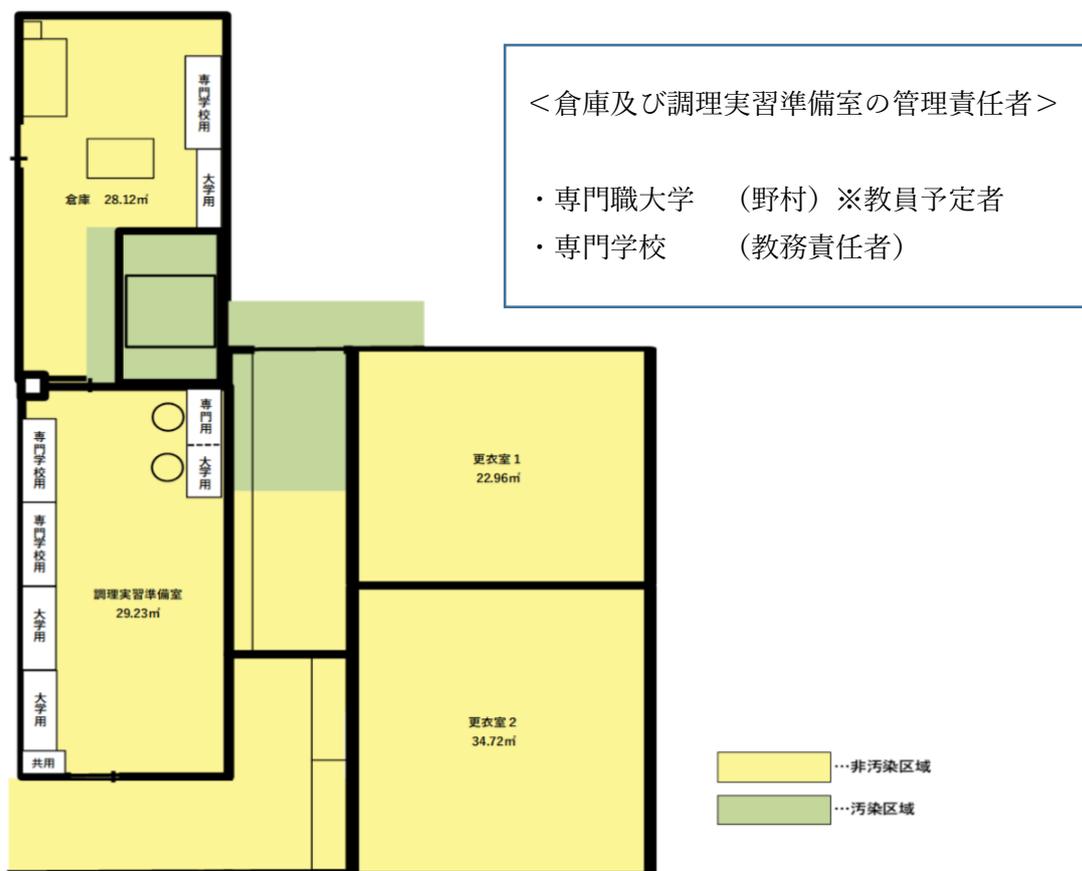
時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目
授業時間		9:50~11:20	11:30~13:00	13:50~15:20	15:30~17:00
調理実習室 II	月	調理実習 (2年制)	調理実習 (2年制)	調理実習 (2年制)	調理実習 (2年制)
	火	調理実習 (1年制)	調理実習 (1年制)	調理実習 (1年制)	調理実習 (1年制)
	水				
	木				
	金	調理実習 (2年制)	調理実習 (2年制)	調理実習 (1年制)	調理実習 (1年制)
シミュレーション実習室	月				
	火				
	水	シミュレーション実習 (20名)	シミュレーション実習 (20名)	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

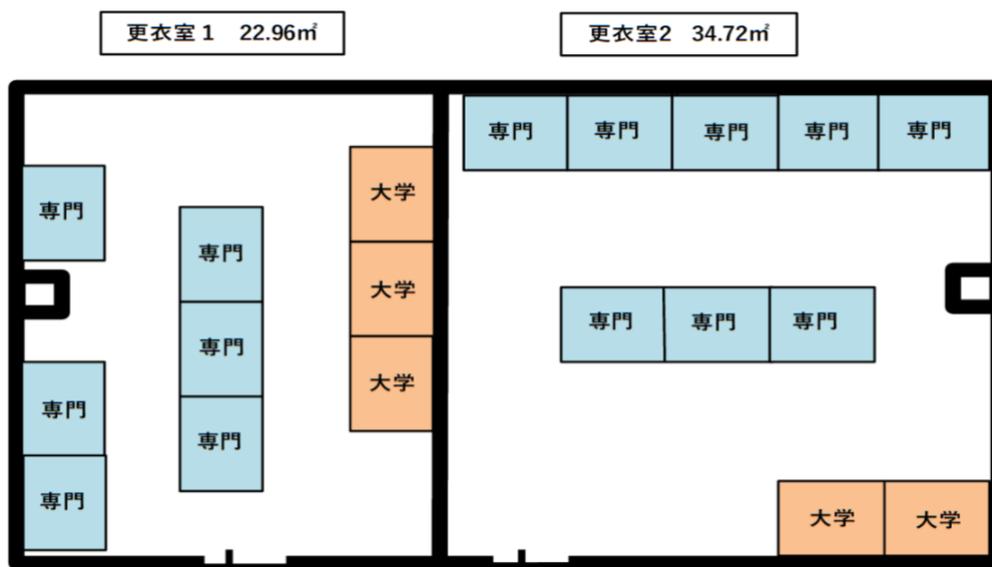
時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目	5時間目
授業時間		9:00~10:30	10:45~12:15	13:15~14:45	15:00~16:30	16:45~18:15
調理実習室 I	月					
	火	プランニング実習	プランニング実習	プランニング実習	プランニング実習	
	水	調理学実習 II	調理学実習 II	調理学実習 II	調理学実習 II	
	木			食品加工学実習	食品加工学実習	
	金					

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）



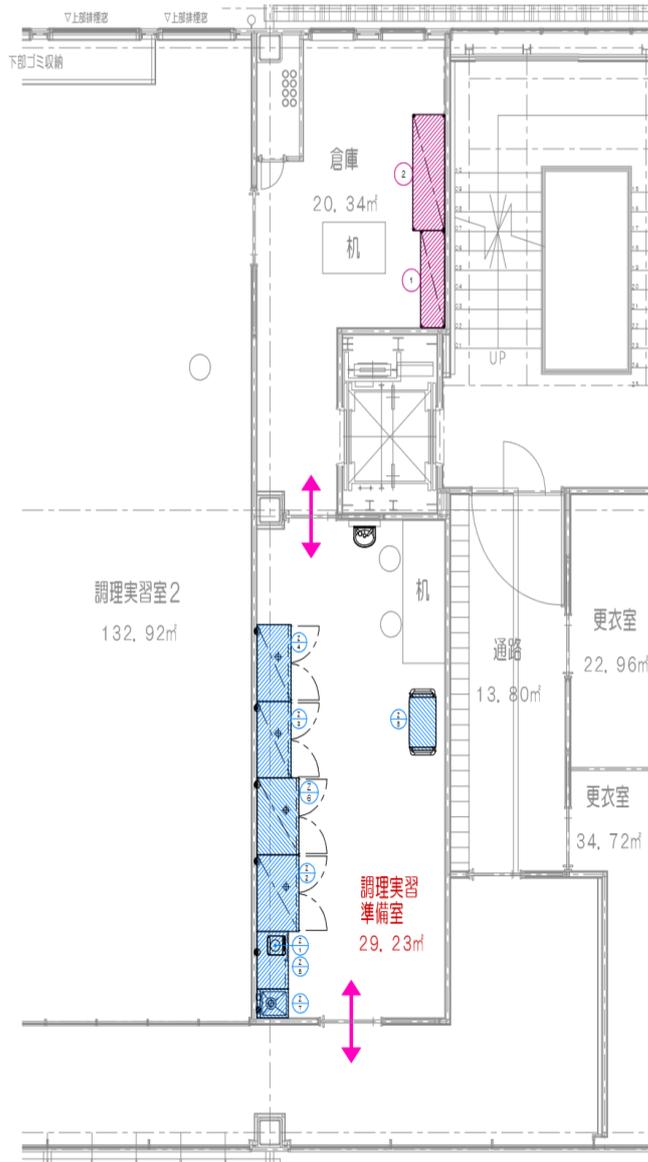
● 専門学校との共用部分のレイアウト（更衣室）



資料 8-5

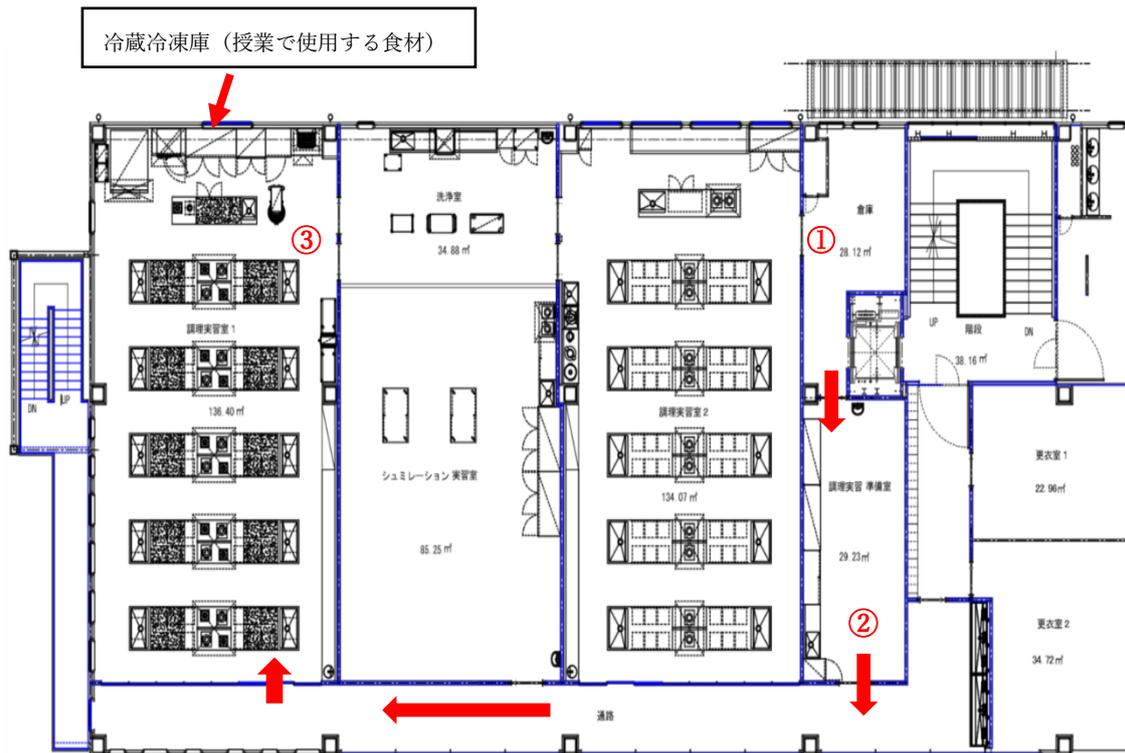
調理実習施設において共用する部屋のレイアウト

(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

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

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			

実習希望申請書（臨地実習Ⅲ）

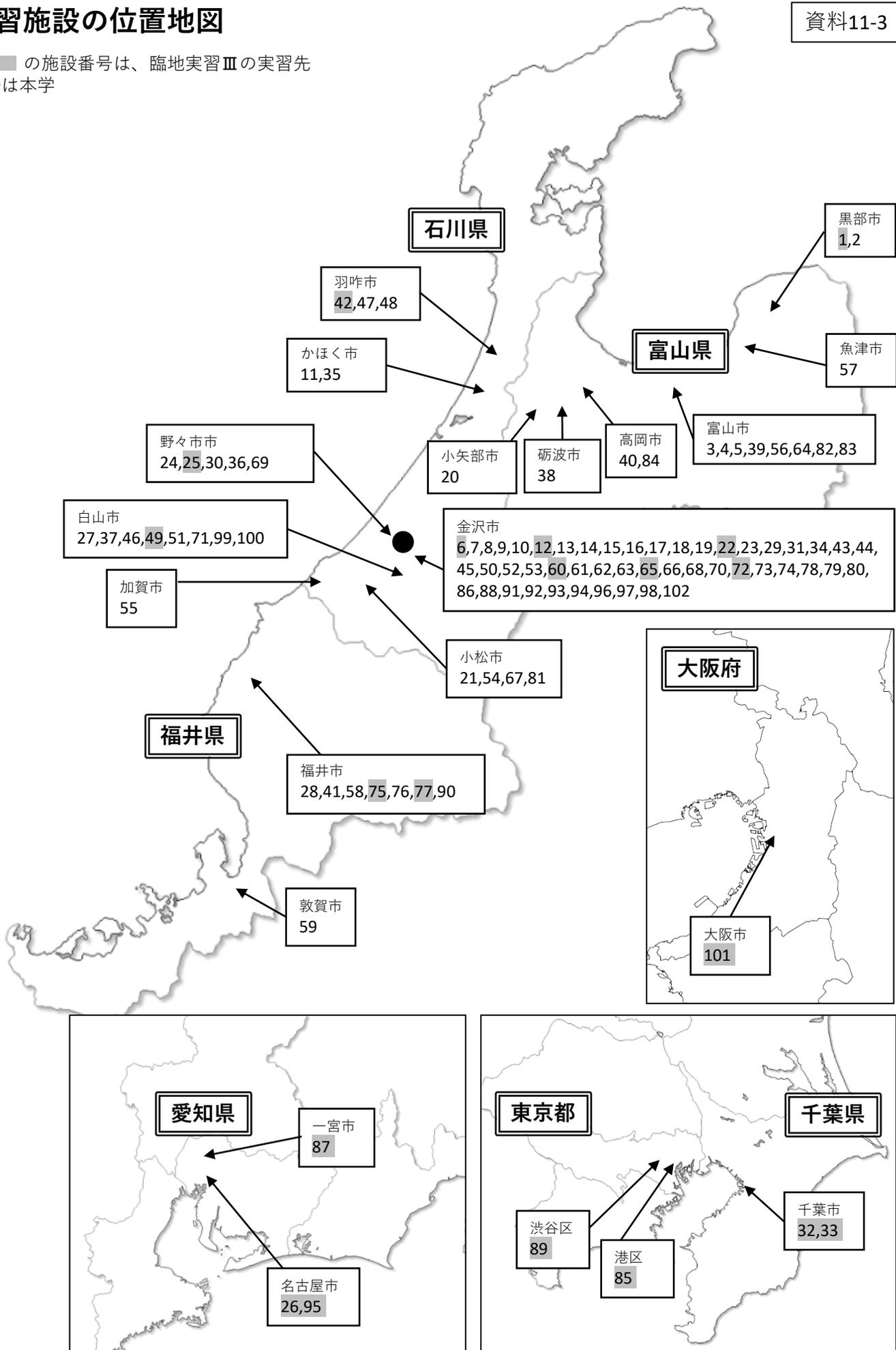
氏名		学籍番号	
----	--	------	--

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

※ ■ の施設番号は、臨地実習Ⅲの実習先
※ ● は本学



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	受入回数
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 富山県富山市板谷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 富山県富山市板谷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 石川県金沢市堅町21ムロコレクションビル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 愛知県名古屋市中区黒川本通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 石川県白山山市幸明町280番地 アビタ松任店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礪田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 アビタ福井大和田店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 石川県白山市市中町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1-207	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 メーブルハウス	〒921-8016 石川県金沢市東力町ニ173	臨地実習Ⅲ	1
73	株式会社 メーブルハウス 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 フェュージョン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 石川県金沢市長土堀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

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、○印をご記入ください。

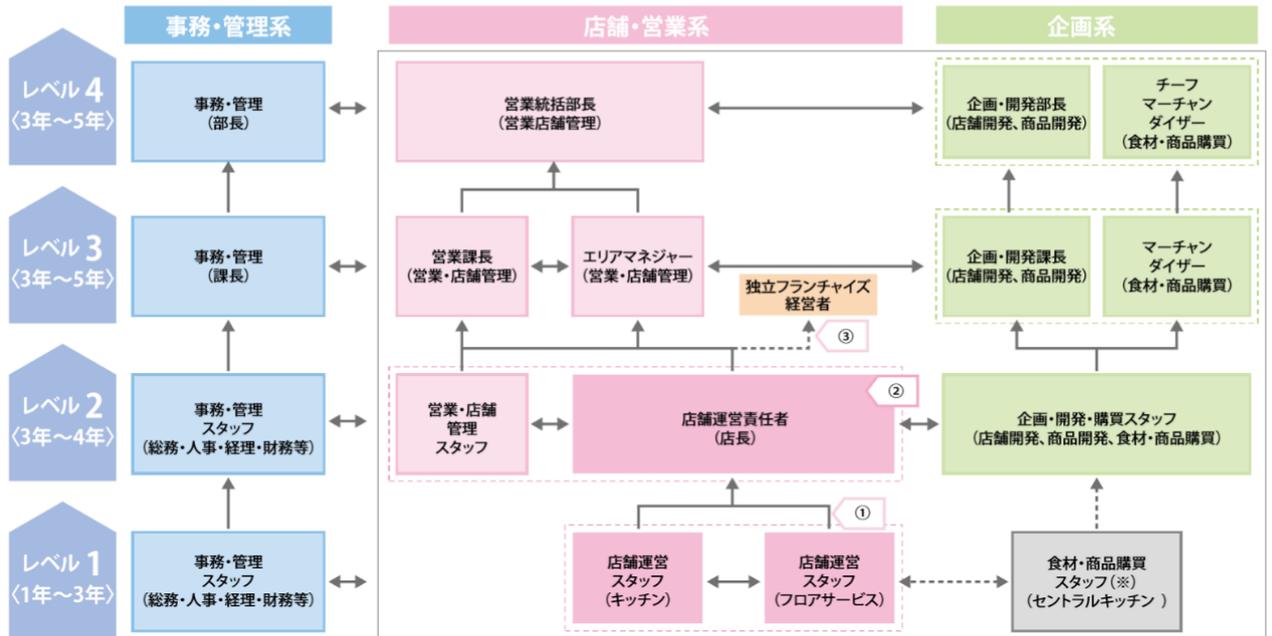
※マニュアル化とは、作業手順や操作がまとめられている状態であることを指します。
例えば、冊子としてまとめられている、手順が掲示されている、映像など。

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

■ キャリアマップ



[※セントラルキッチンが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）

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に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。

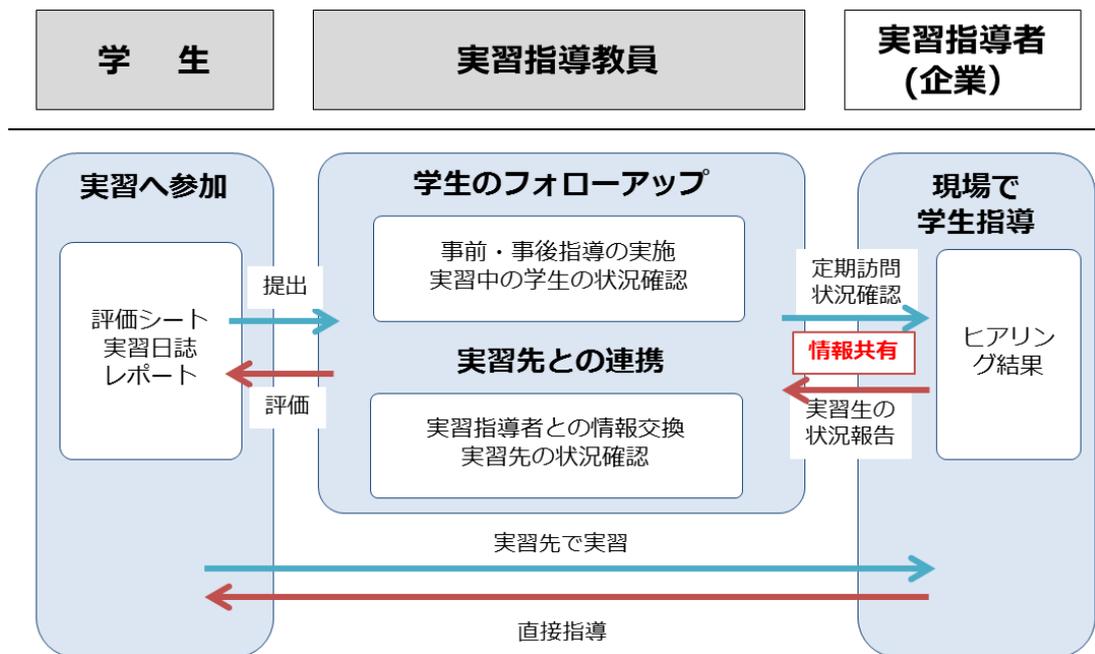
II. 実習の評価と単位認定方法

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）

1 年 次	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>臨地実習説明会 オリエンテーションの実施 実習先の希望調査を実施</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> <p>臨地実習Ⅰの実習先決定</p> </div>
2 年 次	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">臨地実習Ⅰ < 8単位 > ⇒ 1～2か所で8単位分の実習</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>飲食店舗 A</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 120時間（15日間）の実習 ・ 夏期休暇期間中に実施 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>飲食店舗 Aまたは B</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 120時間（15日間）の実習 ・ 春期休暇期間中に実施 </div> </div> <div style="margin-left: 20px; font-size: 2em;">}</div> <div style="margin-left: 20px; text-align: center;"> <p>1～2か所の店舗を選択</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px;"> <p>臨地実習Ⅰの成績評価</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> <p>実習先の希望調査・臨地実習Ⅱ実習先決定</p> </div> </div>
3 年 次	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">臨地実習Ⅱ < 8単位 > ⇒ 1～2か所で8単位分の実習</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>飲食店舗 A・Bまたは C</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 120時間（15日間）の実習 ・ 夏期休暇期間中に実施 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>飲食店舗 A・B・Cまたは D</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 120時間（15日間）の実習 ・ 春期休暇期間中に実施 </div> </div> <div style="margin-left: 20px; font-size: 2em;">}</div> <div style="margin-left: 20px; text-align: center;"> <p>1～2か所の店舗を選択</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px;"> <p>臨地実習Ⅱの成績評価</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> <p>実習先の希望調査・臨地実務実習Ⅲの実習先決定</p> </div> </div>
4 年 次	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">臨地実習Ⅲ < 4単位 > ⇒ 1か所で4単位分の実習</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>飲食店舗 A～Dのいずれかを経営する本社・支店・営業所など</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 120時間（15日間）の実習 ・ 夏期休暇期間中に実施 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px;"> <p>臨地実習Ⅲの成績評価</p> </div> </div>

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。

○実習計画案

・夏季休暇中の実習

	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

			<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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

	<ul style="list-style-type: none"> ★法学概論 ★フードサービス組織論 ★ホスピタリティ論 <ul style="list-style-type: none"> ・ホスピタリティサービス演習 ★人的資源管理 	<p>化を考える。</p> <p>(仮説)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(対応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ★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 <ul style="list-style-type: none"> ・店舗管理システム論 	<p>(課題例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・店舗投資額と回収期間を分析する。 <p>(仮説)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(対応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ★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 <ul style="list-style-type: none"> ・顧客管理システム 	<p>(課題例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・財務諸表分析による他社との比較 <p>(仮説)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(対応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ★企業システム論 ★マーケティング論 ★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 ★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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<p>(課題例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プロモーション手段と来店客数の関係分析 <p>(仮説)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>(対応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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る。	人事課題を的確にとらえることができず、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る。	施設・設備のマネジメントに関する課題についての的確にとらえることができず、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

	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) 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慮し、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。個人情報に記載した記録用紙、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)

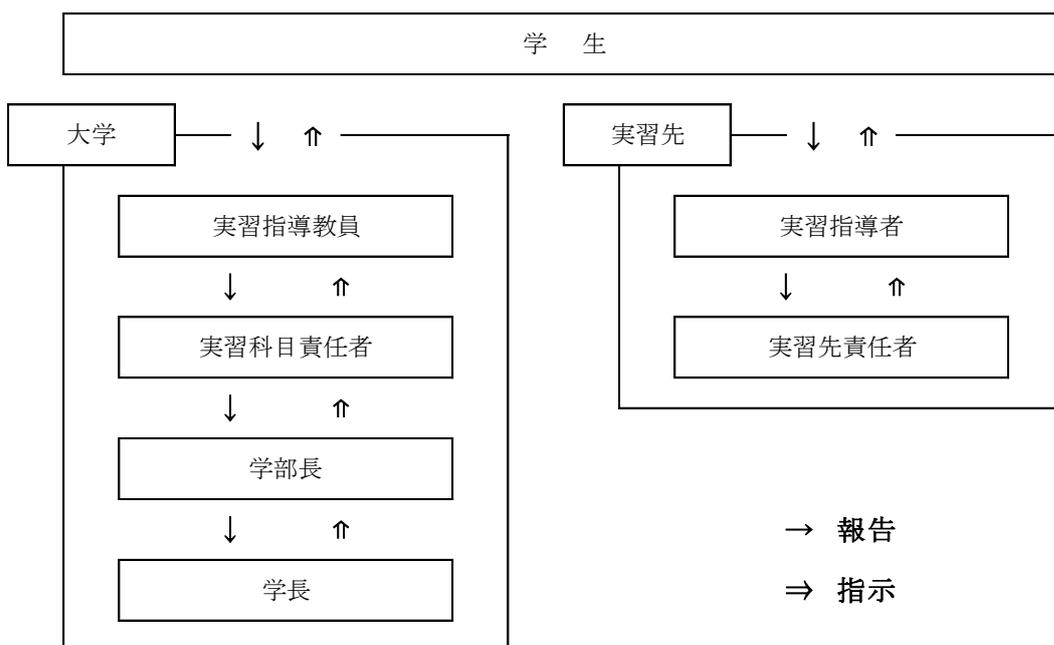
分類	病気の種類	出席停止の期間
第一種 感染症	エボラ出血熱、ペスト、急性灰白髄炎 (ポリオ)、ジフテリア、SARS、鳥インフルエンザ 等	治癒するまで。

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、バラチフス、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		印

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	〇〇〇〇年〇月〇日（〇）～〇〇〇〇年〇月〇日（〇） 計15日間	学校名	_____
実習時間	午前〇：〇〇～午後〇：〇〇 計8時間（休憩除く）	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	〇〇〇〇年〇月〇日（〇）～〇〇〇〇年〇月〇日（〇） 計15日間	学校名	_____
実習時間	午前〇：〇〇～午後〇：〇〇 計8時間（休憩除く）	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	〇〇〇〇年〇月〇日（〇）～〇〇〇〇年〇月〇日（〇） 計●15日間	学校名	_____
実習時間	午前〇：〇〇～午後〇：〇〇 計8時間（休憩除く）	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	〇〇〇〇年〇月〇日（〇）～〇〇〇〇年〇月〇日（〇） 計●15日間	学校名	_____
実習時間	午前〇：〇〇～午後〇：〇〇 計8時間（休憩除く）	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いかった。	
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る。 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	〇〇〇〇年〇月〇日（〇）～〇〇〇〇年〇月〇日（〇） 計●15日間	学校名	_____
実習時間	午前〇：〇〇～午後〇：〇〇 計8時間（休憩除く）	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	/ ()	:	:		印	
2	/ ()	:	:		印	
3	/ ()	:	:		印	
4	/ ()	:	:		印	
5	/ ()	:	:		印	
6	/ ()	:	:		印	
7	/ ()	:	:		印	
8	/ ()	:	:		印	
9	/ ()	:	:		印	
10	/ ()	:	:		印	
11	/ ()	:	:		印	
12	/ ()	:	:		印	
13	/ ()	:	:		印	
14	/ ()	:	:		印	
15	/ ()	:	:		印	

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

印

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

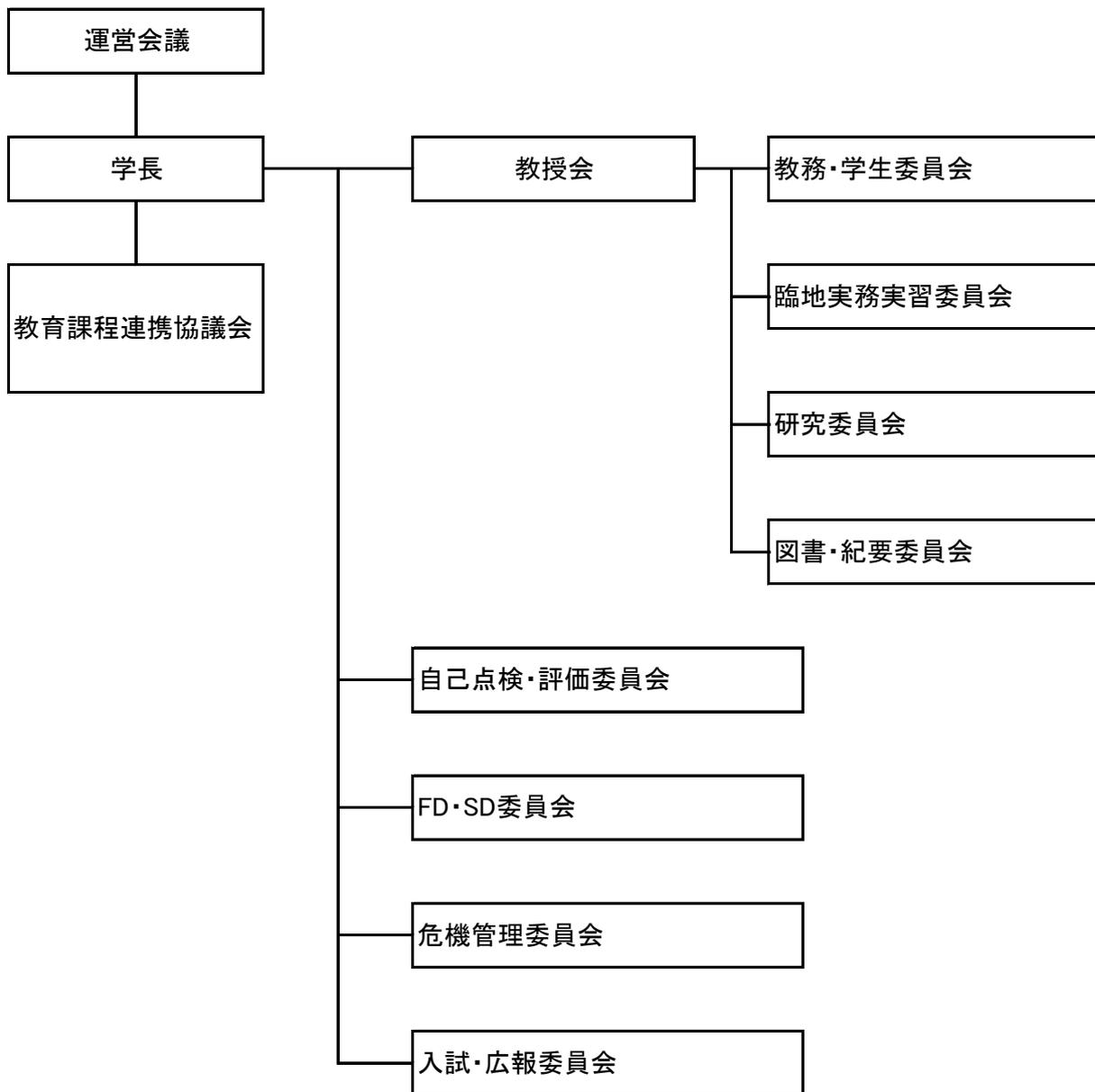
実習希望申請書（臨地実習Ⅲ）

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	

かなざわ食マネジメント専門職大学 運営組織図



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事
- （2） 大学の広報に関する事
- （3） 大学の安全管理に関する事
- （4） 大学等の施設設備に関する事
- （5） 教職員人事に関する事
- （6） 学則その他規定の改廃に関する事
- （7） 自己点検・評価に関する事
- （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囑託し、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) 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、必要と認めるときは、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事
- (2) 緊急事態の予防ならびに発生時の対応策等に関する事
- (3) 個人情報の適正な管理に関する事
- (4) ハラスメント行為の防止に関する事
- (5) 公的研究費の管理・監査体制に関する事
- (6) 研究活動の不正行為に関する事
- (7) その他、危機管理に関する事

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・試験科目に関する事
- (2) 入学資格審議に関する事
- (3) 入学試験の実施計画及び実施に関する事
- (4) 試験問題に関する事
- (5) 入学者選抜資料の作成に関する事
- (6) 広報の基本方針に関する事
- (7) 広報誌の編集と発行に関する事
- (8) 教育研究活動の状況の公表に関する事
- (9) その他入学試験及び広報に関する事

（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事
- (2) 教育研究上の基本組織に関する事
- (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事。
- (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事
- (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事
- (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事
- (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事

- (8) 授業料、入学料その他大学が徴収する費用に関する事
- (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事
- (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）に関する事

(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