

科目概要一覧

領域	科目名	科目概要
食マネジメント領域	食の経営戦略	経営戦略は、企業を取り巻く環境に適応するために主体的に意思決定を行い、行動するための指針であり、計画であり、実行である。食産業の第一線で活躍する講師を招聘し、食に関わる経済と経営戦略を学び、地域と産業の活性化を考える。
	食産業における組織マネジメント	経営資源である「ヒト」「モノ」「金」「情報」を適切に配分・組織化し、有効に機能させるための組織マネジメントの基本を食産業での事例を用いながら学ぶ。
	食産業マーケティング	食産業における様々な企業のマーケティング手法を学びながら、その主要概念を使用して解決策を検討し、ターゲット市場のニーズ把握による商品やサービス、流通チャンネル開拓等のプロセスを考える。
	食産業における組織行動とリーダーシップ	食産業を担う会社組織において、自らがリーダーとして会社戦略に沿った組織目標の実現に向けてメンバーをいかにして導くか、リーダーとしての考え方や振る舞いについて学ぶ。また、学んだことを現場で実践できるようになることを目標とする。
	アカウンティング&ファイナンス	最低限必要とされる財務会計・管理会計の基礎知識と、ファイナンスのフレームワークや分析手法を習得するとともに、経営判断力の強化につながる分析力や洞察力を養う。
食技術領域	調理学概論	人間が生きていくうえで欠かせない調理を理論と実践が融合した実践的・普遍的科学ととらえ、フードマネジメントに必要な調理理論、調理操作および食材全般の概要について学ぶ。
	調理実習 －地球環境に配慮したPlant-Based Food（植物性由来食品）をおいしく健康に－	食べ物に求める世界中の価値観が健康志向、環境志向に変わりつつある中、Plant-Based Food（植物性由来食品）といわれる植物を原料とした食品が開発されている。今回、その食材を長年研究開発している企業と連携し、調理への応用について紹介する。
	栄養科学概論	栄養の意義と栄養素の概念、エネルギー産生機序、栄養素の種類と各種栄養素の消化・吸収・代謝の機序を学習することにより、健康の維持・増進、疾病の予防や治療に資する食事に関する理解を深め、食品開発などに有機的に応用できる知識の礎を構築することを狙いとする。
	食品学概論	われわれにとって食品が必要であるという基本的な意義を科学的に認識し、食品素材を構成する5大栄養素や生理機能をもつ成分の物理的・化学的特性と加工流通過程での成分の変化、さらに食品の色、味、香りの機能性（役割）など、食品を総合的に理解し、基礎知識を修得する。
食文化領域	世界の食文化概論	食文化は地域の自然、風土、宗教、歴史、社会的慣習の上に成り立っている。ユネスコ無形文化遺産である和食を含む、世界各国における「食」の特性を学び、食文化が形成された背景や地域間のつながりも読み解く力を身に付けることで、ハラル等の食文化も含めた理解を深める。