

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
起業家教育 I Entrepreneur Education I		1年	前期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態		授業の性格	
1単位	演習		選択	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
起業演習、経営学Ⅰ・Ⅱ、ビジネス実務総論Ⅰ・Ⅱ、ビジネス実務演習Ⅰ・Ⅱ、秘書学				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
起業演習、経営学Ⅰ、ビジネス実務総論Ⅰ				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
國分三郎	本館 2F	木曜日 13:00~14:00		授業中に指示します
授業の概要				
H25年度以降の入学者を対象とする。本講座では食品製造業での起業をモデルとして起業のための一連の手続きと食品製造業の特徴を学習する。本講座では主に起業に関する手続きや製品の開発、衛生管理などを座学を中心におこない、開発された商品の販売活動は秋季に行われる本学の「みかも祭」で実施する。したがって、履修生はできるだけ起業家教育Ⅱまで受講してほしい。				
授業の到達目標				
①起業家精神や起業家資質の一部を説明することができるようにする。 ②起業に関する一連の手続きを理解することができるようにする。 ③食品製造業の起業に役立つ基本的な事項を理解することができるようにする。 ④キャリア形成に必要な自己の特性を理解することができるようにする。				
授業の方法				
演習				
学習の成果				
①起業する際の基本的な知識や手続きを理解し説明することができる。 ②食品製造業における経営活動の基本を理解し説明することができる。 ③起業をキャリア形成を考える上での選択肢として考え表現することができる。 ④チャレンジ精神や問題解決能力が身に付き、それを具体的に表現することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	はじめに(シラバスの説明、講義の狙いと進め方、成績評価の説明、受講の態度の説明)			
第2回目	今、何故、起業が叫ばれるのか(開業率と閉業率、経済の国際化・情報化、少子高齢化、起業のメリット・デメリット)			
第3回目	働くことの意義(産業構造の変化、ライフスタイルの変化、人生における起業の意味)			
第4回目	食品製造業の組織と職務(食品製造業の組織的特徴、職務内容、その他)			
第5回目	食品製造業起業の一連の手続きと特徴(保健所への申請)			
第6回目	地域社会(佐野市)の経営資源(観光資源、農産物、工業生産物、自然環境、その他)			

第7回目	企業の設立(グループ別け、役職決定)。企業設立の法的手続き)		
第8回目	企業戦略の策定(過去の事例の検証を中心として)		
第9回目	経営戦略の策定(取扱商品の探索、市場調査の準備)		
第10回目	マーケティングリサーチ		
第11回目	取扱い商品の決定と衛生管理		
第12回目	商品の開発と資金調達		
第13回目	商品の開発とPR活動、材料の購買		
第14回目	ビジネスプランの作成		
第15回目	おわりに(起業家教育の総括、発表とレポートの作成)		
成績評価の方法と基準			
評価の領域		割合	評価の基準
授業参加態度		50%	最高水準(S)としては、無遅刻無欠席無早退。自分の役割上の責任を全うしながら他のメンバーと積極的に協力し合うこと。
レポート		40%	最高水準(S)としては企業の全体的視点から自分が担当する職務の内容を客観的にとらえ、課題点や反省点を含めて記述すること。
調査報告書			
小テスト			
中間・学期末試験			
発表内容(態度含む)		10%	最高水準(S)としては、発表の内容が自分のキャリア形成における本講座の意義について触れていること。
その他			
教科書と参考図書			
教科書は使用しない。授業のたびに必要資料を配布して、それをもとに授業する。			
履修上の心得・ルール			
実習科目のため欠席状況を重視する。無断欠席は減点の対象である。遅刻3回で欠席1回分とする。自分の役割に責任を持つこと。			