

科目名	フードサービス論	担当教員	高力美由紀	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	後期	2	全員	必修
授業の概要	<p>フードサービスは生業から「フードサービス産業」へと発展を遂げることにより24兆円という市場を築いてきた。本科目では、フードサービス産業の歴史を理解し、外食企業(飲食店)、中食、集団給食、フードサービスの市場規模・産業構造、食生活、ライフスタイル、接客サービスとホスピタリティ、食の安全等について学ぶ。特に消費者ニーズや企業の取り組みの実態、今後の課題について学ぶ。</p>			
到達目標	<p>本科目では、まずフードサービスの産業化の歴史を学び、現在の外食・中食市場の実態を把握する。次に、各々のビジネスの基本的な仕組みや構造を理解し、消費者ニーズの変遷とそれに対応してきた様々な企業の取り組み事例やサービスの現在のトレンドなどを学ぶ。さらに、フードサービスの戦略的な課題や社会的役割などについて理解を深め、今後の取り組み課題や展開の可能性を見出すための基本的な視点を身につけることを目標とする。</p>			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 イントロダクションーフードサービスの歴史、生業から産業へ</li> <li>2 産業としてのフードサービスー食産業におけるフードサービス産業の位置づけ</li> <li>3 フードサービスと中食</li> <li>4 フードサービスのトレンドートレンドとブーム</li> <li>5 フードサービスにおけるマーケティングーマーケティング視点と価値創造</li> <li>6 フードサービスのブランド・マネジメント</li> <li>7 フードサービスにおける情報ーICT活用の現状と課題</li> <li>8 フードサービスと流通</li> <li>9 食の安全・安心とフードサービス</li> <li>10 環境問題とフードサービス</li> <li>11 フードサービスにおけるマーケティング・コミュニケーション</li> <li>12 フードサービスにおける社会的責任</li> <li>13 フードサービスにおける農商工連携・6次産業化</li> <li>14 グローバルにみるフードサービスー欧米におけるフードサービス</li> <li>15 まとめーフードサービスの未来</li> </ol>			
評価方法	ミニレポート30%、最終テスト70%として評価する。			
教科書	『現代フードサービス論』 日本フードサービス学会編 創成社 2015年			
参考書等	授業内で適宜指示する。			
事前事後学習	教科書の該当箇所を事前に読み理解しておくこと。 授業内で配布した資料等について次回講義までに読み理解しておくこと。			
備考				