

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
フードビジネス		大野 満奈	講義	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	<p>食の安全性、責任が大きな社会問題となり、消費の多様化や市場の国際化が進む今日、フードビジネスの世界では、ますます「食」の安全・管理に厳しさが求められている。そういったなか、食に携わる者は、食品や栄養についての専門知識のみならず、ビジネス、消費者の行動など食を取り巻く幅広い知識とスキルを身につける必要性が高まりつつある。生産から消費にいたるまで食全体の安全を考慮し、時代に即した食生活を提案しつつ、ビジネス感覚も養うことが要求されている。本講義は、食品知識だけではなく、ビジネスとして成功するための幅広い知識を修得するために、フードビジネス一般を学習することを目標にしている。</p>				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食と社会	近年の食と社会をめぐる現状			
2	食品の流通	トレーサビリティ・有機農産物食			
3	食の安全性	食品事故と食品安全確保・品質・表示			
4	食と環境	食生活形態の変化と食品消費の変化			
5	キッチンオペレーション	クオリティ・サービス・クリーンネス・効率の向上			
6	メニュープレゼンテーション	フードからミールへ			
7	マーケティング	差別化要因の明確化、商品開発や販売戦略			
8	店舗開発	店舗・施設の開発事業			
9	フードビジネスマネジメント	信頼性向上と事業の持続的発展			
10	販売促進	フードサービス業の販売促進の基本			
11	C S (Customer Satisfaction:顧客満足)向上アプローチ	顧客満足度とホスピタリティビジネス			
12	材料・商品の管理	日々の材料・商品の受入・払出しを記録・計算・整理する			
13	簿記	簿記の基礎知識			
14	外食産業の動向と歴史	外食産業誕生から現在の動向まで			
15	外食産業の成功例	ビジネス機会の発見と評価			
参 考 書	<p>食環境コーディネーター協会編「フードビジネスコーディネーターFBCの基礎と実践」建帛社 2002  食環境コーディネーター協会編「フードビジネスコーディネータービジネス・プラン企画開発の進め方（上・下巻）」2008</p>				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	講義のテーマに基づいた時事問題については特に注目し、日々のフードビジネスの動向について関心を抱くことが重要である。				
評価の方法と時期	定期試験における筆記試験と、授業中の態度及び出席状況で期末に総合的に判定する。				