

講義名	フードビジネス特講			
科目区分	学部専門科目			
担当教員	碓井 将夫			
開講期・曜日・時限	後期 火曜日 3時限			
	2014年度 サービス産業学部 サービスマネジメント学科 / 2014年度 サービス産業学部 観光学科 / 2014年度 総合政策学部 総合政策学科 / 2014年度 商学部 商学科 / 2013年度 サービス産業学部 サービスマネジメント学科 / 2013年度 サービス産業学部 観光学科 / 2013年度 総合政策学部 総合政策学科 / 2013年度 商学部 商学科 / 2012年度 サービス産業学部 サービスマネジ			
履修開始年次	3年生	単位数	2	講義コード 23110

主題と概要

日本の外食業界は中食ビジネスを含め、戦後わが国の高度経済成長にともなう、国民の可処分所得の急速な増大により市場規模が一気に拡大し、2009年度第三次産業のサービス業全体のGDP約354兆円のうちの約9%、約29.5兆円の規模にまで至っています。市場規模の拡大にともない飲食業自体も経営体としての質的転換がなされ、戦前・戦後の水商売的体質から脱皮し外食産業といわれるまで社会的認知度を高めてきました。また、外食産業事業者のなかでも年商4000億円を超える企業も生まれ、外食産業全盛の時代に入りました。そこで、本講義は、外食産業をリードする各業種・業態別の中心的事業者に講義を依頼し、それぞれの業界の立ち位置から現在の経営・運営上の課題・問題点および将来の展望をお話しいただきます。

到達目標

フードビジネス業界を構成する様々な事業分野の現状と課題を解説し、さらにそれぞれの将来の展望を述べるができる

提出課題

講義毎にレポートの提出を求めます。

評価の基準

出席および授業態度、講義毎のレポートから総合評価します。
配分率：出席および授業態度60%、レポート40%

履修にあたっての注意・助言他

出席および授業態度、講義毎のレポートから総合評価します。
配分率：出席および授業態度60%、レポート40%

教科書

.なし.

プリント資料及び参考文献

その都度、資料を配布します。

授業計画

- 01・・・フードビジネス論特講義 序論
- 02・・・主題：外食産業の現状と課題及びその展望
- 03・・・主題：プレミアムコーヒーチェーンの課題と将来の展望
- 04・・・主題：ホテル事業におけるレストラン部門の位置づけとその課題
- 05・・・主題：国産ワインの開発とそのシェア拡大及び今後の展開
- 06・・・主題：味噌の生産と流通及びその課題と将来の展望
- 07・・・主題：専門菓子業界の現状と課題及び将来の展望
- 08・・・主題：専門西洋料理店業界の現状と課題及び将来の展望
- 09・・・主題：大手ファミリーレストランの事業思想とその展開の軌跡
- 10・・・主題：世界流通の基礎となる製品やサービスの標準化（ISO22000）について
- 11・・・主題：大手高級旅館における調理部門の課題と将来の展望
- 12・・・主題：日本酒製造業界の現状とその課題及び将来の展望
- 13・・・主題：大手専門調理・飲食業界専門誌業界から見た飲食業界のトレンド
- 14・・・主題：専門日本料理店業界の発展の軌跡と今後の課題
- 15・・・主題：イノベーションとは何か。仕事の本質は、
講師方々との日程調整の結果講義内容及び講義回の変更の可能性あり。

予習・復習

講義専用のノートを一冊作ること。
ノートに講義前に、テーマとなる業界を書籍やインターネットを通じよく調べておくこと。
ノートに講義中、レポートとは別に要点やあらすじのメモをとり、講義内容を自身でよく確認すること。

備考

講義後、要点のメモをノート確認し、自分自身の考えや意見を書き留めること。