

講義名	フードサービス論		
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	前期 水曜日 3時限		
履修開始年次	3年生	単位数	2
		講義コード	33047

主題と概要

日本の外食産業が生まれ約50年が経ちます。その市場規模は、2009年度実績をピークにして中食まで含めると約29兆5千億円になります。戦後日本の高度経済成長とともに発展を遂げた外食産業は、1990年代におけるバブル経済期の飽食の時代を経験してきました。そして、21世紀に入り、経済成長の鈍化、人口構造の変化つまり少子化、高齢化にともない利用者の健康志向など、「食」に対する支出や好みの多様化、新業態としてのコンビニを中心に中食シェアの拡大などが重なり、市場そのものが急速に変化してきています。

そこで、外食事業経営者は、これら市場の変化に対する新規事業の開発、既存事業の業種・業態の見直し、事業そのもののイノベーションを含め適確な対応がもたらされています。

本講では、まず、外食事業の基礎知識としての事業の仕組み、つまり、その歴史や背景、経営と運営、また、その商品の中核をなし料理そのものについて概要をとらえるとともに、外食産業における課題を概説するとともに、今後どのように外食産業が変貌・発展して行くのか、その展望を具体的に説明します。

到達目標

フードサービス事業についての基礎知識（歴史、用語、事業構造等）、現在の事業環境や課題を解説し、さらに将来の展望について述べる事ができる。

提出課題

授業毎に、小演習問題（グループ別・個別）に答えてもらいます。

評価の基準

出席と授業毎の小演習の結果、授業態度、期末試験を総合し評価します。
配分率：出席および授業態度40%、小演習20%、期末試験40%

履修にあたっての注意・助言他

授業毎の配布資料を興味をもって読んでください。

教科書

.サービスマネジメント概論 作古貞義編 学 作古貞義編著	学文社	2300円+税	4-7620-1569-
文社刊.			

プリント資料及び参考文献

外食産業統計資料集 2009年 (財)外食産業総合調査研究センター

授業計画

- 01・・・日本の外食産業・序論
現在の状況
- 02・・・日本の外食産業の歴史
江戸時代から活性化をみる外食事業の歴史的変遷
- 03・・・業種・業態とは
外食事業の横軸と縦軸
- 04・・・商品とは
料理と接客と施設についての考え方
- 05・・・事業経営
生業と事業経営
- 06・・・業種・業態別運営・管理(1)
運営の実際
- 07・・・業種・業態別運営・管理(2)
運営の実際
- 08・・・人材育成・訓練
ピープルズビジネスとしての外食事業、顧客満足と従業員満足
- 09・・・営業戦略
生業と事業経営
- 10・・・店舗設計
設備品としての店舗の考え方
- 11・・・日々の運営の実際
店長の仕事、店主の仕事
- 12・・・出店戦略
飲食店立地の考え方
- 13・・・食材調達および保存管理
供給者についての考え方、重要商材の保存
- 14・・・外食産業の現在の課題と将来の展望
外食、中食の多様化にともなうサービスの在り方と食材調達の世界化に起こる安全衛生の問題
- 15・・・まとめ

予習・復習

講義毎に、講義用資料を配布しますので、復習の際にマーカーや下線の指示のあったところを再度読み返すようにして下さい。

備考

講義後に興味をひいた言葉を書籍やインターネットで調べ、講義内容を思い返すようにして下さい。なお、毎回のグループ演習や小テストを通して、講義の理解度の確認と気づき、不明な点を明確にし、次回の講義の際に説明を加えていきます。