

講義名	業界研究（フードビジネス）		
科目区分	特別研究		
担当教員	権井 将夫		
開講期・曜日・時限	後期 火曜日 3時限	授業形態	
履修開始年次	2年生	単位数	2
		備考	

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35.4兆円のうちの約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ました。また、外食産業事者のなかでも年商400億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ことができる

提出課題

講義毎にレポートの提出を求めます。

課題（レポートや小テスト等）に対するフィードバック

講義毎のレポートの全般的な講評を、次回講義の最初に行います。

評価の基準

評価は、授業態度、講義毎のレポートから総合評価します。講義毎のレポートは、出席と運動していますので、講義に欠席しないよう心掛けてください。配分率：授業態度60%、レポート40%

履修にあたっての注意・助言他

講義は、専門事業分野の経営者の方々によって行われますので、専門のノートを用意し、講義中に要点を書きとめるようにしてください。

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

現在、講義内容及び講師の方々の調整中（案）

- ・生業としてのやきとりビジネス
 - ・食品産業と香料
 - ・専門日本料理とは何か
 - ・機内食ビジネスの展開と将来の展望
 - ・旅館事業における日本料理
 - ・製パンビジネスの現状と将来の展望
- ・やきとり居酒屋チェーンの創業とその展開の軌跡
 - ・コラーゲン摂取と食品加工
 - ・牛タンレストランチェーンの創業と展開の軌跡とその展望
 - ・郊外型ケーキ店チェーンの創業と展開の軌跡とその展望
 - ・食品安全マネジメントシステム
 - ・フランス料理の巨匠・エスコフィエから学ぶ
 - ・日本料理・しゃぶしゃぶレストランチェーンの展開の軌跡
 - ・外食ビジネス最新情報

※ 講師方々との調整の結果講義内容及び講義回の変更の可能性あり。

授業形態（アクティブ・ラーニング）	
ア：PBL（課題解決型学習）	
イ：反転授業（知識習得の要素を授業外に済ませ、知識確認等の要素を教室で行う授業形態）	
ウ：ディスカッション、ディベート	
エ：グループワーク	
オ：プレゼンテーション	
カ：実習、フィールドワーク	

準備学修（予習・復習等）の具体的な内容及びそれに必要な時間

講義専用のノートを一冊作成すること。
後期本講義開始当初に、講師である経営者の方々からの講義日一覧を配布しますので、講義の前に予習として講師の方が経営されておられる組織やその業界をインターネットや書籍等で約2時間組織の特徴やサービス、商品よく調べまとめておいてください。
また、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。

双方向授業の実施及びICTの活用に関する記述

講義の終わりに、質疑応答の時間を設けます。

実務経験の有無及び活用

「実務経験あり」 フードビジネス特講の講義すべてが、「食」に関する業界における各専門分野の第一人者が構成されており、すべての講義が実務経験に基づくものです。

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。