

講義名	対)フードサービス論		
担当教員	碓井 將夫		
開講期・曜日・時限	前期 水曜日 3時限	授業形態	講義

履修開始年次	3年生	単位数	2	備考	
--------	-----	-----	---	----	--

<b>主題と概要</b> 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29兆5千億円になる。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」に対する支出や嗜好の多様化、前編としてコンビニを中心に中食シェアの拡大などが顕著なり、市場そのものが急速に変化してきている。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とめられている。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する。
--

<b>到達目標</b> 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。
<b>提出課題</b> 授業毎に、小テスト、小演習問題に答え、。なお、提出方法は、RYUKAportalのレポート欄より提出することとする。

<b>課題（レポートや小テスト等）に対するフィードバック</b> 講義の最初に文書にて前回分の小演習についての解答、及び全体的な総評を行う。
<b>評価の基準</b> 授業毎の小演習の結果を総合し評価する。、

<b>履修にあたっての注意・助言他</b> 授業毎の配布資料を興味をもって読むこと、講義毎に次回分の資料を講義課題により添付提示する。また、講義は、積み上げ式のため、できるだけ欠席をしないようにすること。
---

<b>教科書</b> ・サービスマネジメント概論 作古貞義編 学文社刊。	作古貞義編著	学文社	2900円+税	4-7620-1569-5
---	--------	-----	---------	---------------

<b>プリント資料及び参考文献</b> 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
--

<b>授業計画</b> 回 講義テーマとそのキーワード 01・・・「日本の外食産業」序論 「フードサービス業界の現在の状況」 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の変遷」 03・・・業種・業態とは 「外食事業の多様性」 04・・・商品とは 「和食系、洋食系、中華系、コーヒーション系等」 05・・・事業経営 「料理と接客と施設についての考え方」 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・組織 「フルタイムビジネスとしてのフードサービス業、顧客満足と従業員満足」 09・・・営業戦略 「個人店生業戦略と法人事業経営戦略」 10・・・店舗設計 「設備商品としての店舗の考え方」 11・・・日々の運営の実際 「個人店店主の仕事、法人事業店店長の業務」 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、重要食材の保存」 14・・・外食産業の現在の課題と将来の展望 「外食、中食の多様化によるフードサービスの在り方と食材調達の世界的に起こる安全衛生の問題」
--

<b>授業形態（アクティブ・ラーニング）</b>	
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
キ：その他（A/L型であるけども、以上の項目のいずれにも該当しない場合）	

<b>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</b> 講義毎に、次回分の講義用資料を講義登録により添付提示を行う。予習の際に約2時間程度熟読し要点をまとめておくこと。また、講義終了後復習の際には、約2時間程度小テストの問いの箇所を中心に再度読み返し内容を確認すること。
---

<b>卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連</b> 人間社会学部人間社会学科では、現実社会の様々なテーマに取り組み、よりよい人間社会を創造することができる学生を育てます。学生は、卒業時において、本学の学生が共通に身につけておくべき資質・に加入、以下のような、各コースに共通する資質・能力を身につけておくとともに、選択したコースに応じて、より専門的な資質・能力を身につけておくものとします。本学は、「普通科併大大学制」に基づき、人間社会学部人間社会学科に所定の履修単位数を修得したことをもって、人間社会学部人間社会学科の学生として卒業時に身につけておくべき資質・能力を身につけたものとみなし学士(人間社会学)の学位を授与します。また、社会の仕組みや働き、日常生活や文化、人々の心理など、現実社会の様々なテーマに取り組み、よりよい人間社会を創造することができる。統計調査やフィールドワークなどの実証的な調査研究の方法、コミュニケーション(能力)を身につけ、それらを社会活動、ビジネス、理屈に実践的に活用することができる。さらに、社会構造や社会制度といった社会の仕組みや働き、地域社会における人びとの生活や文化などについて専門的な知識を有し、さまざまなことからの社会における役割や意義を理解し、考えることができる。社会の問題や人びとの考え方を捉えることができ、社会共創・産学連携、インターンシップなどで現実社会との接点を持ち、「社会人」として活躍できる基礎的な能力を身につけ、より良い社会を実現するための新しい視点、文化を創造することができる。
--

<b>双方向授業の実施及びICTの活用に関する記述</b> 毎回小演習を実施し、その次の回に、小テストあるいは小演習に関する解答及び全般的な講評を文書で行なう。
---

<b>実務経験の有無及び活用</b> 「実務経験あり」：フードサービス業は、個人が明日からでも事業主となれる、一箇一箇の主となれる数少ない産業です。なぜなのか、フードサービス産業は特異な性格をもっています。それは、マクドナルド、ケンタッキーフライドチキン、西野家に代表されるいわゆる外食産業と呼ばれる大手企業の業界割合率が約19%（2006年度現在）で、これは、同じサービス産業で小売業や流通業に比較して圧倒的に低い。全国の飲食店数は、約10万軒といわれ、そのうち法人経営が約10万軒、残りの約90万軒が個人経営の店である。つまり、飲食店の割合は、大量に生産される工業製品ではないからだ。つまり、一度でその商品特性を表現すれば、「手作りの多品種少量生産」である。さらに、業種でいえば和食系、洋食系、中華系、居酒屋系、コーヒーション系などその多様性がある。個人の少資本でもって明日からでも事業を起せるからだ。明日から店主、社長になれるその仕組みを私の実務経験、経営指導の観点から講義を進めたいと考えている。
<b>備考</b> 講義後に興味をひいた言葉や書籍やインターネットで調べ、講義内容を思い返すこと。なお、その際に、毎回の小演習を参考にすること。