

講義名	フードサービス論			授業形態	
担当教員	大原 高秋	開講期・曜日・時間	前期集中 日曜日 その他		
		単位数	2	履修開始年次	3 年生
				ナンバリング・コード	
主題と概要					
本科目ではまずフードサービス産業の歴史を学んだ後に、巨大な産業としてのフードサービス産業の現状を把握する。次にビジネスの様々な側面からフードサービス産業の基本を学び、近年注目度が高い食の安全・安心、環境保全や社会貢献的側面等について理解を深め、フードサービスの将来展望について考えたい。					
到達目標					
1. フードサービス論について基本的な知識を修得し、大きな存在となったフードサービス産業の実態と意義について理解する。 2. 自分が関心を持っている身近なフードサービスについて調査し、どのようなビジネス戦略を講じているかを把握し、自分ならばそれをどのように運営・課題解決するか道筋を考えられるようになる。					
提出課題					
授業の理解度確認のために毎授業終了10分前に用紙を配るので、授業の質問・コメント等をコメントシートに書き、必ず提出すること。					
課題（レポートや小テスト等）に対するフィードバックの方法					
毎回授業の冒頭、前回までの質問やコメントに対するフィードバックを実施する。					
評価の基準					
定期試験（60%）、提出物（30%）、毎授業中の質問・授業態度（10%）で実施。授業中の質問や授業への参加姿勢も評価対象に入るため、積極的に授業に臨むこと。					
履修にあたっての注意・助言他					
・事前配布の講義レジュメをベースに、パワーポイントを使って授業を進める。 ・授業には毎回出席し、授業中は必ずメモを取ることに。 ・普段からテレビ番組や新聞、雑誌等、様々なフードサービスに関する情報に興味を持ち、記事を読む習慣をつけてほしい。					
教科書					
.使用しない。					
参考図書					
.現代フードサービス論.		日本フードサービス学会編	創成社	2530	978479442461
.フードサービス経営戦略論.		阿部川勝義	中央経済社	3300	978450240081
.フードサービスの教科書.		茂木信太郎	創成社	1760	978479442504

その他			
上記以外に授業中適宜紹介する。			
授業計画			
第1回：イントロダクション：授業の狙い・全体の概要 第2回：フードサービス産業の歴史 第3回：フードサービスの基盤・裏面 第4回：フードサービスの商品開発 第5回：フードサービスにおける経営戦略 第6回：フードサービスにおけるマーケティング 第7回：フードサービスの運営 第8回：フードサービスと流通 第9回：フードサービスと食の安全・安心 第10回：フードサービスと環境問題 第11回：フードサービスにおける社会的責任 第12回：フードツーリズム 第13回：フードサービスにおける農商工連携・6次産業化 第14回：フードサービスの将来展望：SDGs・フードテック 第15回：フードサービス論の全体総括 定期試験			
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	
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）			
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			
予習:1時間 事前配布のレジュメをよく読んでおくこと。 復習:3時間 授業を振り返りながら、各自が作成したノートをよく読み返ししながら必要な事項を追記するとともに、必要であれば参考図書等も参照し理解を深めること。			
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連			
フードサービスを学修することで、得られた専門知識等をベースに、社会の仕組みや働き等、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に関わり、また様々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ための一助となる。			
双方向授業の実施及びICTの活用に関する記述			
・毎回提出のコメントシート以外にも授業のコメント・質問等はメールでも受け付ける。 ・授業中、ビデオを用いて企業の事例紹介を行う。			
実務経験の有無及び活用			
実務経験あり。 食業材等のメーカーに長年勤務。食関連業界での様々な経験をベースに多くの事例を紹介しながら授業を進める。			
備考			