

フードサービスマネジメント論

科目ナンバリング MAN-110

選択 2単位

永田 靖一

1. 授業の概要(ねらい)

外食産業論I(春期)では世界の食文化と外食を含む食品産業全体について学びます。旅行、交通、宿泊など観光業のどの分野にも欠かせないのが「食」の知識です。和食がユネスコの世界無形文化遺産に登録され、日本を訪れる海外からの旅行者の最大の楽しみのひとつは日本の食に接することと言われています。日本の食品産業、外食産業には大きな事業機会が待ち受けています。「食と観光」は切り離すことは出来ません。食は地域の歴史や文化と密接な関わりを持ち、地域の魅力的な観光資源として期待されているからです。講義では食をめぐるさまざまなテーマを文化の視点と外食・食品産業の経営の視点から理解を深めていきます。

外食産業論II(秋期)では世界の食文化と食品産業について春期で学んだことをベースに、調理および料理を提供する外食産業、その産業としての特性と外食企業の経営について学びます。外食産業は歴史的に世界の国々において独自の形で発展してきましたが、日本で産業として大きな転機を迎えたのはファーストフード、ファミリーレストランに象徴されるフランチャイズシステムの出現からです。講義では外食産業の移り変わり、業態と業種、店舗経営、消費者の動向、法律と規制についてさまざまな事例から学びます。また全国チェーンの外食経営のみならず単独で出店する飲食店の経営分析についてケース・スタディーとして取り上げます。少子高齢化が進む日本の市場が縮小傾向にあるなか外食産業発展の道はあるのか、外食企業の成長戦略とはなにかをみなさんと共に考えていきましょう。

2. 授業の到達目標

世界の食文化と外食・食品産業への理解を深めることを目標とします。

3. 成績評価の方法および基準

授業への出席を重視し、学期末に行う試験で総合的に評価します。

4. 教科書・参考文献

教科書

授業中に指示する。

5. 準備学修の内容

授業のなかで話します。

6. その他履修上の注意事項

文化、言葉、宗教などの違いを乗り越え、世界の人たちと理解し合える広いグローバルな視野を持つ学生諸君の受講を期待します。

7. 授業内容

- 【第1回】 オリエンテーション
- 【第2回】 文化としての食
- 【第3回】 人の主穀、米、ムギ、トウモロコシ
- 【第4回】 食べ物保存の知恵
- 【第5回】 発酵は人類の知恵 I
- 【第6回】 発酵は人類の知恵 II
- 【第7回】 食べ物と料理 料理を美味しくする一調味料・香辛料
- 【第8回】 食べ物の選択と規制 食の禁忌(タブー)
- 【第9回】 ユネスコ無形文化遺産のとしての和食
- 【第10回】 酒と飲料
- 【第11回】 食品企業のグローバル戦略
- 【第12回】 アジアの時代と食品産業
- 【第13回】 食品製造業と食品企業の展開
- 【第14回】 グローバル化の時代と食品産業
- 【第15回】 まとめ