

## 佐野短期大学シラバス2014

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
フードマネージメント Food management		2年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	(フードコーディネーター資格希望者必修)	
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
フードコーディネーター演習、フードコーディネーター論、クッキング、商品開発、カフェ演習、フーズスペシャリスト論				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
フードコーディネーター演習、フードコーディネーター論、クッキング、商品開発、カフェ演習、フーズスペシャリスト論				
担当に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス	
牧田泰子	非常勤講師室	授業で説明します	授業中に指示します	
授業の概要				
フードコーディネーターとしての国内的、国際的な視点から特に経済、経営面でも現在と今後を予測し、分析力を学ぶ。また、開業準備のためのマーケティングから始まり、業態開発、事業計画、販売促進、店舗販促などの知識を経営面から学習をする。				
授業の目標				
①フードコーディネーターとしての社会情勢を踏まえて経営に関する分析ができるようにする。 ②経営者に提案する場合の基本姿勢であるメニュープランニングができるようにする。 ③店舗の運営や事業計画のプレゼンテーションができるようにする。				
授業の方法				
テキストを中心とした講義方式に、メニュープランニングのプレゼンテーション演習や店舗開業計画書の作成演習。				
学習の成果(学習成果)				
①国際的な視野に立ち、フードコーディネーターとしての経営に関する分析ができる。 ②経営者に提案する場合のメニュープランニングや事業計画のプレゼンテーションができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス			
第2回目	フードサービスの歴史			
第3回目	経営の基礎知識      マーケティング			
第4回目	経営(財務・損益計算書)			
第5回目	業態開発			
第6回目	出店戦略			

第7回目	事業計画書の作成	
第8回目	販売促進	
第9回目	メニュープランニング	
第10回目	メニュープランニング演習	
第11回目	食の企画の流れ	
第12回目	食の企画立案のコツ	
第13回目	業態開発及び事業計画書の作成演習 1	
第14回目	業態開発及び事業計画書の作成演習 2	
第15回目	プレゼンテーション	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	10%	授業に必要とする教材の準備ができている。また授業に集中し、積極的に参加している。
レポート	40%	演習の内容をよく理解し、的確なレポートを作成することができる。レポート作成方法の詳細は授業の初回に説明する。
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容(態度含む)	50%	それぞれの演習について、的確かつ正確な資料を準備し、発表ははきはきと相手を納得させられるプレゼンテーションができる。
その他		
教科書と参考図書		
フードコーディネーター教本		
履修上の留意点・ルール		
教科担当の指示、指導を順守。授業の順番は変更することがある。与えられた演習は期日までに必ず提出し、時間内にしっかりと発表をする。		