

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ト論、クッキング、商品開発、カフェ演習、フードスペシャリスト論				
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ト論、クッキング、商品開発、カフェ演習、フードスペシャリスト論				
担当者に関する情報				
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、社会情勢を踏まえ、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、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食関連の経営者に提案するための企画書が作成できるようにする。 ③店舗の運営や事業計画、販売促進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、フードビジネスに関する企画書の作成や事業計画書の作成、プレゼンテーションを方法を演習の形式で習得を図る。				
学習の成果(学習成果)				
①社会情勢を踏まえ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企画書の作成ができる。 ③店舗の運営や事業計画、販売促進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。		