

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
フードマネジメント 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)	フードコーディネータ3級取得者は必須
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、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、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、飲食店等の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力。 ②経営者に提案する場合の企画力。 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力。				
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） （次回損益計算書の演習⇒レポート）			
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 (次回経営計画書の演習⇒レポート)	
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 (前回のメニュープランニングの提出)	
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作成に当たりグループ学習	
第14回目	1、事業計画書の発表 (画像または映像を使用してプレゼンテーション)	
第15回目	2、事業計画書の発表 (画像または映像を使用してプレゼンテーション)	
事前・事後学習	ITや図書館を活用し、プレゼンテーションの準備をする。	
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	20%	授業に集中し、板書した内容だけでなく、重要だと判断したことに関しては主体的に調べ、ノートに書きとること、又グループ学習やレポート、発表への参加度を評価する。
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)	40%	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(日本フードコーディネーター協会)		
履修上の留意点・ルール		
●実務経験 (職種：フードコーディネーター、職歴：通算 25年) / 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。		