

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	選択
担当教員			
堀越 昭夫			
金5			
添付ファイル			

科目の概要	食を通して、講義に参加して自分で考え経営者感覚で他人に自分の思いを伝える事の出来るグローバル人材になる練習をする。 また、就職活動に必要なコミュニケーションを伸ばすグループディスカッションを練習する。
授業の内容	<p>第1回 講義の概要と評価方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フードビジネス(外食産業)の変遷 ・飲食業のルーツから外食産業になるまでを説明する。 <p>第2回 食文化の違いと洋菓子・和菓子の違いを学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本独特の食文化と日本人気質・神事を理解したお菓子市場を説明する。 <p>第3回 東海道五十三次から発達する食とサービスを学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外食産業のメニュー・サービスの原点を説明する。 <p>第4回 人口動態から日本(お菓子)を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・少子高齢化を理解して10年後の市場を説明する。 <p>第5回 おもてなし文化とサービス・ホスピタリティーの違いを学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本にしか無いおもてなし文化を説明する。 <p>第6回 菓子店で開業 業種業態 コンセプト ポリシーを考える</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和菓子店の社会的役割と洋菓子店のコンセプトを説明する <p>第7回 お菓子店の開業 経営者資質と資金調達方法を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経営者になれる人材・素質と就職活動での自己PRを説明する。 <p>第8回 菓子店の開業計画 融資・返済計画の考え方を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・将来の独立開業時の事業計画を説明する。 <p>第9回 菓子店の変動費・固定費・FL costの考え方を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実践的経営を説明する。 <p>第10回 マクドナルドに学ぶ人間工学 くら寿司に学ぶIT ロボット化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メニューに見られる人間工学と労働力不足に対応するIT ロボット化を説明する <p>第11回 カフェ併設の洋菓子店舗経営</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子 パンの併設カフェの運営方法について説明する。 <p>第12回 菓子店に必要な人材育成 マニュアル レシピの考え方を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・就職に必要なコミュニケーション能力について説明する <p>第13回 菓子店の商圈 集客方法 POPの考え方を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・購買心理7stepを説明する。 <p>第14回 店舗運営の要 フロアコントロールスキルを学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フロアコントロールを説明する。 <p>第15回 コンサルタントから既存の個人店舗の問題点を指摘</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実際のコンサルティングの事例説明
学習到達目標	グローバル人材として日本の食文化を学び、時代の流れに必要な人材としての考え方をマスターして社会人になる準備をする。チェーン店・ホテルの社員(パティシェ)がする仕事を経営者感覚で学び就職活動で早期に内定がもらえるレベルに達する。 また、将来自分で独立開業する時に必要なスキルを記憶に残す。
授業の方法	<p>グローバル人材の育成として積極的に講義に参加して自分で考えて他人に伝える訓練をする</p> <p>①授業の形態として最初の15分程度で当日の担当1～2名が授業時間外に課された「飲食店訪問レポート」の作成した課題を発表する。</p> <p>②講義形式</p> <p>③講義内容からグループディスカッション実施 まとめ役発表者(班長)と話し合いをまとめて書き残す書記を自主的に決めてもらいグループで答えを出してもらいます。</p> <p>④各般の班長は前で発表する。発表中にみんなはアクティブリスニング聴く練習をする。</p> <p>⑤講義中に自分の意見を考えて書いてもらい提出してもらう。</p>
成績評価の方法	講義中の課題に対する回答点60% 講義中のグループディスカッション得点20% 訪問レポート20%
教科書・テキスト	なし
参考書	製菓衛生師全書 日本菓子教育センター
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	休日に色々な飲食店で飲食をする事でお客様の立場で良い事・悪い事を観察して自分なら「こうする」と考える習慣を意識的に実践しましょう。自分の発表の回までに飲食店訪問レポートを作成しておいてください。繁盛している理由より繁盛していない理由を発見できるレベルに達しましょう。

履修上の留意事項	講義中の得点の累積点で評価しますので欠席は確実に不利になります。
オフィスアワー	講義終了後
担当教員への連絡方法	お問い合わせは教務部へ
その他	特になし