

専門教育科目

講義科目

授業科目名	レストランビジネスを学ぶ	科目コード	配当年次	単位
担当教員	圓子 千春	HJ61	1	2
科目の概要				
<p>現代の飲食産業は、食文化の継承からテクノロジーの進展、SDGs や気候変動への対応まで、さまざまな要素が複雑に絡み合いながら進化している。</p> <p>本科目では、世界の食文化や歴史、料理そのものの他、レストランのマーケティング、空間デザイン、生産者との連携、ホスピタリティなど、レストランを構成する多面的な視点を身につける。また、食べ手の心理や五感の働きに目を向け、食の体験がどのように生まれるのかを理解することも重要となる。これらを踏まえ、レストランが果たす社会的・文化的役割を理解し、食の未来を見据えながら、実践的教養としての「レストラン学」を体系的に習得していく。</p>				
科目の到達目標				
①世界の食文化や歴史、レストラン経営を理解することができる。 ②料理科学、官能特性を理解することができる。				
テキスト	『レストランビジネス』東龍, クロスメディア・パブリッシング, 2025年			
テキストの読み方				
①第1章～第5章では、レストランの歴史や世界、仕入れの構造、高級食材、経営の世界、レストランの役職、空間づくりなどなど飲食産業の基盤となる知識を扱う。読む際は、食の背景と産業構造を関連づけて理解しておくことよ。 ②第6章では各国のレストランから学ぶ食文化を取り上げている。食文化の違いを把握し、他国の文化を理解してほしい。 ③後半では、マーケティング、分子調理、最新テクノロジー、食の未来など、レストランを取り巻く技術的・社会的変化を取り上げる。具体例を自身の経験や社会の動向に結びつけて学ぶことで、理解が深まるはずである。				
単位修得の方法				
レポート課題を提出し、60点以上であれば合格となり、科目修得試験を受験できる。科目修得試験の得点が60点以上であれば合格となり、評価が確定し、2単位を修得できる。				