

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科				
科目名称	フードビジネス論				授業形態	講義			
科目コード	278703	単位数	2単位	配当学年		実務経験教員		アクティブラーニング	○
担当教員名	諏訪園 哲哉							ICT活用	
授業概要	<p>フードビジネスとは、食品の生産、加工、流通、販売など様々な産業が深く関係しています。私達の生活に密接に関わるフードビジネスは、社会の根幹を支える役割を果たしており、様々な現代のテーマを取り入れながら、フードビジネスは絶えず進化しています。この授業では、食品産業の歴史や、現代における動向とその背後にある理念に迫ります。安全かつ高品質な食品の生産から、その商品が最終的に消費者の手に渡るまでの過程全体を理解することを目的としています。また、デジタル時代におけるマーケティングの形態や、持続可能性と技術革新が、今後の食品業界の未来をどのように形作っていくかを探求します。本授業においては、知識を得るだけでなく、学んだことをもとに新しいアイデアを創出し、それを実現する力を養うことを目指します。</p>								
関連する科目	食品加工学、食品企業論、食品品質管理論								
授業の進め方と方法	<p>基本的に特定のテキストではなく、講義資料を作成・配布して、講義を進める。 また、授業の中で毎回グループワークの時間を設け、それぞれのグループで考えたことについて発表してもらう。 関連する科目や以前に本科目で学んだ内容を振り返るために、学生に質問をする対話型の授業を行い、また、個人レポートの提出をしていただき、フィードバックを行う事で理解を深められるようにする。 期末のテスト理解度を確認する。</p>								
授業計画【第1回】	<p>フードビジネス概論 食品産業の進化とその歴史的背景について学ぶ。今後の授業の進め方について理解する。</p>								
授業計画【第2回】	<p>環境分析の意義 モデルケースを利用して、内部環境や外部環境を分析する意義について理解する</p>								
授業計画【第3回】	<p>市場分析とターゲット顧客の選定 市場分析の方法論、ターゲット顧客の選定、及び顧客ニーズの理解の重要性について学ぶ。 セグメント化、ターゲティング、ポジショニング戦略について学ぶ</p>								
授業計画【第4回】	<p>商品が提供する価値 商品・サービスが創り出す『価値』について、様々な視点から創造するプロセスを学ぶ。</p>								
授業計画【第5回】	<p>食品添加物とフードビジネス 食品添加物の歴史とフードビジネスにおける役割について学ぶ</p>								
授業計画【第6回】	<p>フードビジネスの法律と倫理 フードビジネスに関する法的要件と倫理的考慮事項について学ぶ。</p>								
授業計画【第7回】	<p>サプライチェーンと物流管理 食品供給チェーンの構築と効率的な物流についての意義を学ぶ。 サプライチェーンの透明性とトレーサビリティの向上に向けたアプローチについても学ぶ。</p>								
授業計画【第8回】	<p>健康食品を取り囲む環境 栄養価の高い食品の提供がビジネスにどのように影響するかを理解する。</p>								
授業計画【第9回】	<p>メニュー企画と商品開発 ビジネスにおける魅力的なメニューの作成と新商品の開発プロセスの一般的な流れについて理解する。</p>								
授業計画【第10回】	<p>コスト管理と価格設定 食品製造等、経営判断に必要な原価計算や、利益を最大化する価格戦略の意義について理解する。</p>								

授業計画【第11回】	食品安全と品質管理 食品の安全性を確保する意義。食品安全管理システムの概念、食品安全に関する法規制、及び品質管理が、取引においてどのように関わるかについて学ぶ
授業計画【第12回】	マーケティング戦略とプロモーション 効果的なマーケティング手法と顧客とのコミュニケーション戦略とは何なのかについて考える。
授業計画【第13回】	フードビジネスにおけるサステナビリティ 食品産業におけるSDGsとは何か、フードロス問題、持続可能な食品生産と消費の重要性と実践方法について考える。
授業計画【第14回】	DXと食品産業 デジタル推進の背景と食品産業の問題点について分析し、未来に向けて活動する意義を学ぶ。
授業計画【第15回】	食品産業の未来、及びこれまでのまとめ これまでの講義を踏まえて、これからのフードビジネスについて考える。
授業の到達目標	1. フードビジネスの歴史や、現在のトレンド、そして将来の展望に関する包括的な理解を深め、市場分析、戦略的思考、問題解決スキルを身に着ける。【知識・理解の獲得】 2. 授業中でのグループワークや振り返りの中で、解決策を見出すための洞察力、考察力を身に着ける。【コミュニケーションスキルの育成】 3. 授業中の学習内容を振り返り、食品業界における課題への理解とともに、継続的な学びにつなげることが出来る。【生涯学習力の育成】
学位授与の方針(DP)との関連	2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(3)
授業時間外学習【予習】	スライド資料を配布するので、事前に目を通して、気になる点について調べる。(30分～45分程度)
授業時間外学習【復習】	個人的な感想を含めてレポートを作成し、提出する。参考書なども確認する(30分～45分程度)
課題に対するフィードバック	提出されたレポートや課題については、コメントつけてフィードバックする。 また、随時質問などがあれば、メール等で受付、回答する。
評価方法・基準	定期レポート30点、期末試験55点、小テスト15点、
テキスト	パワーポイントを用いて講義を行う。必要に応じて講義資料を配布する。
参考書	・食品添加物はなぜ嫌われるのか 畝山智香子 DOJIN選書 2020 ・ジョブ理論 イノベーションを予測可能にする消費のメカニズム クレイトン M クリステンセン 2017 ・目で見てわかる食品表示ガイド 公益財団法人日本食品衛生協会
備考	各回のレポートについて、2点、1点、0点(未提出の場合)で評価する。 基本的にグループワークを行い理解を深める。 出席確認や提出物の提出等において、Googleのアプリケーションを活用する可能性がある。 (第一回講義にて確認する)