

授業科目	食品流通・消費論				単位	2				
履 修	選択	関連資格	フーズスペシャリスト			ナンバリング	NT11308J			
開講年次	2年	開講時期	後期	該当DP	DP1-1 DP1-2					
担当教員	船越 淳子									
授業概要	近年、日本経済のグローバル化が急速に進み、食品の製造・流通機構がは大きく変化している。そのため、食料はどのような仕組みで生産され、どのような流通過程を経て私たちの手もとに届いているかについて理解することが必要である。本科目は、日本の食市場の変化をもたらした生活形態の発展や、食料の流れについて消費者サイドならびに生産サイド側からの流れを解説する。さらに、食料消費の課題についても学ぶ。									
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食市場の変化をもたらした背景について説明できる。 2. 食品の流通システムについて説明できる。 3. 外食産業、中食産業の仕組みについて説明できる。 4. 食品ごとの流通の特徴について説明できる。 5. フードマーケティングについて説明できる。 6. 食料に関する課題やそれに対する取り組みについて説明できる。 									
達成度評価										
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考		
総合評価割合	80	0	20	0	0	0	100			
知識・理解 (DP1-1)	40		10				50			
知識・理解 (DP1-2)	40		10				50			
知識・理解 (DP1-3)										
知識・理解 (DP1-4)										
思考・判断 (DP2-1)										
思考・判断 (DP2-2)										
関心・意欲 (DP3-1)										
関心・意欲 (DP3-2)										
態度 (DP4-1)										
態度 (DP4-2)										
態度 (DP4-3)										
技能・表現 (DP5-1)										
技能・表現 (DP5-2)										
技能・表現 (DP5-3)										
具体的な達成の目安										
理想的レベル					標準的なレベル					
標準レベル1～6を達成した上で、より詳細に説明ができる。また、食品の生産・消費・流通の各現場への関心が高く、疑問点に関して自らしらべ、まとめることができる。					<ol style="list-style-type: none"> 1. 食市場の変化をもたらした背景について説明できる。 2. 食品の流通システムについて説明できる。 3. 外食産業、中食産業の仕組みについて説明できる。 4. 食品ごとの流通の特徴について説明できる。 5. フードマーケティングについて説明できる。 6. 食料に関する課題やそれに対する取り組みについて説明できる。 					
授業計画										

進行	テーマ・講義内容	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	予習・復習時間(分)
1	テーマ:食市場の変化 1 食市場の移り変わりについて解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
2	テーマ:食市場の変化 2 食料消費や食生活の変化について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
3	テーマ:食品の流通 1 食品流通の役割と社会的使命について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
4	テーマ:食品の流通 2 食品の小売流通について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
5	テーマ:外食・中食産業について 外食・中食産業の業態について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
6	テーマ:食品の流通 商品の分類や食品流通の種類について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
7	テーマ:主要食品の流通(穀類、野菜) 穀類、野菜類の流通について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
8	テーマ:主要食品の流通(魚介類、食肉類、鶏卵) 魚介類、食肉類、鶏卵の流通について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
9	テーマ:主要食品の流通(乳、大豆加工品、漬物) 乳、大豆加工品、漬物類の流通について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
10	テーマ:主要食品の流通(惣菜、食用油脂、調味料) 惣菜食品、食用油脂、調味料の流通について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
11	テーマ:主要食品の流通(嗜好飲料、アルコール類) 嗜好飲料、アルコール類の流通について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
12	テーマ:フードマーケティング フードビジネスやフードマーケティングについて解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
13	テーマ:食料消費の課題 食料消費を取り巻く環境問題や課題、食品流通の安全確保について解説する。	講義	復習:全体の復習	60
14	テーマ:まとめ フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題等を題材として、解説を加えながら全体を振りかえり、知識の定着と理解度の向上を図る。	講義	復習:全体の復習	60
15	テーマ:試験 授業の理解度を確認する為筆記試験を行う。	試験	なし	
16				
17				
18				
19				
20				
21				

22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	日常生活における「食」につながる事柄・話題への高い関心			
テキスト	「三訂 食品の消費と流通」(公社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	必要に応じてプリント資料等を配布する。			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	授業で話をする内容は、皆さんに身近なものばかりです。日頃から、新聞や雑誌、インターネット等を介して、食の消費や流通が抱える問題等の情報を入手するように心掛けて下さい。			
達成度評価に関するコメント	試験・レポートの内容については、授業の中で指示する。			