

授業科目	食品流通・消費論				単位	2		
履 修	選択	関連資格	フードスペシャリスト		ナンバリング	NT11308J		
開講年次	2	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	<p>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。さらに、社会的背景よりわが国は食生活も変化し、多様化しているため食料消費も大きく変化している。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、経済学的な知見も交えて学ぶ。</p> <p>尚、本科目はフードスペシャリスト資格受験に準拠した内容に、基本的な食料経済学の知識を補完したものである。</p>							
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. 食料に関する諸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	70	20	10	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)	40	10	10				60	
知識・理解 (DP1-2)	30	10	0				40	
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調べ、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. 食料に関する諸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:オリエンテーション (1)成績評価について (2)市場の概念	講義	復習:授業のまとめ	60
2	テーマ:第1章 食市場の変化(1) 食市場の移り変わり	講義	復習:授業のまとめ	60
3	テーマ:第1章 食市場の変化(2) 食料消費の変化や食生活の多様化	講義	復習:授業のまとめ	60
4	テーマ:第2章 食品の流通(1) 食品流通の役割と社会的使命	講義	復習:授業のまとめ	60
5	テーマ:第2章 食品の流通(2) 卸売流通ならびに食品の小売流通の実態	講義	復習:授業のまとめ	60
6	テーマ:第3章 外食・中食産業 外食・中食産業の業態	講義	復習:授業のまとめ	60
7	テーマ:主要食品の流通(1) 商品の分類と流通特性について解説する。	講義	復習:授業のまとめ	60
8	テーマ:主要食品の流通(2) 主食、副食の流通について解説する。	講義	復習:授業のまとめ	60
9	テーマ:主要食品の流通(3) 副食、調味料等の流通について解説する。	講義	復習:授業のまとめ	60
10	テーマ:主要食品の流通(4) 中食、嗜好食品のについて解説する。	講義	復習:授業のまとめ	60
11	テーマ:フードマーケティング フードビジネスの動向やフードマーケティングについて 解説する。	講義	復習:授業のまとめ	60
12	テーマ:食料消費の課題(1) 食料消費を取り巻く環境問題	講義	復習:授業のまとめ	60
13	テーマ:食料消費の課題(2) 食品流通の安全確保と食料消費を取り巻く環境問題	講義	復習:授業のまとめ	60
14	テーマ:資格試験問題による理解度の確認 フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題や創作 問題を題材として、解説を加え解度の向上を図る。	講義	復習:授業のまとめ	60
15	テーマ:まとめ・試験 全体の振り返りおよび筆記試験を行う	講義および試験	全体の復習	60
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	(1)日常生活における「食」につながる事柄・話題への高い関心 (2)世界経済と日本経済に関するニュースや記事への高い関心			
テキスト	「四訂 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、皆さんにとって身近なものばかりである。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頂きたい。			
達成度評価に関するコメント/課題に対するフィードバックの方法	試験、小テスト、レポートの内容については、授業の中で説明する。 レポートは確認後、コメントまたはチェック箇所に印をつけて返却する 小テストは、採点を確認後返却する			

