授業科目	食品流通・消費論					実務家教員担当科目	-
単位	2	履修	選択	開講年次	2	開講時期	後期
担当教員	舩越　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。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。 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。						
授業形態	講義			授業方法			

学生が達成すべき行動目標	
標準的レベル	フードスペシャリストとして社会で活躍するために必要な知識（食品の流通や食品消費、フードビジネスなど）を修得することを目標とする。 1.　食市場の変化をもたらした背景について説明できる。(DP1-2) 2.　食品の流通システムについて説明できる。(DP1-2) 3.　外食産業、中食産業の仕組みについて説明できる。(DP1-2) 4.　食品ごとの流通の特徴について説明できる。(DP1-2) 5.　フードマーケティングについて説明できる。(DP1-2) 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。(DP1-2)
理想的レベル	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。

評価方法・評価割合		
評価方法	評価割合（数値）	備考
試験	70%	
小テスト	20%	
レポート	10%	
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		

カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング											
DP1	○	DP2	-	DP3	-	DP4	-	DP5	-	ナンバリング	NT11308J

学習課題（予習・復習）	1 回の学習目安（時間）
復習：授業該当箇所の復習を行う	4

授業計画	
第 1 回	テーマ：第１章　食市場の変化（１） オリエンテーション、食市場の移り変わりについて解説する。
第 2 回	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について解説する。
第 3 回	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について解説する。
第 4 回	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について解説する。
第 5 回	テーマ：第３章　外食・中食産業のマーチャンダイジング 外食産業・中食産業のマーチャンダイジングについて解説する。
第 6 回	テーマ：第 4 章　主要食品の流通（１） 商品の分類と流通特性ならびに主食流通について解説する。
第 7 回	テーマ：第 4 章　主要食品の流通（２） 副食、調味料等の流通について解説する。
第 8 回	テーマ：第 4 章　主要食品の流通（３） 中食、嗜好食品の流通について解説する。
第 9 回	テーマ：第５章　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。
第 10 回	テーマ：第 6 章　食料消費の課題（1） 食料消費を取り巻く環境問題について解説する。
第 11 回	テーマ：第 6 章　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について解説する。
第 12 回	テーマ：食品産業における取り組み（1） 食品製造業における取り組みについて学ぶ。
第 13 回	テーマ：食品産業における取り組み（2） 食品流通業または外食産業における取り組みについて学ぶ。
第 14 回	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。
第 15 回	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
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。

課題に対するフィードバックの方法	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
学生へのメッセージ・コメント	（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 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ください。