

科目区分	専門教育科目	科目名	食品の消費と流通		科目コード	20901	担当者	吉田高文	
対象学生	栄養士コース1年生	学期区分	前期	単位数	2	卒業要件			
						免許・資格要件	フードスペシャリスト必修		
科目の主題						成績評価の方法と割合			
食品の流れを消費者から生産の方向にたどり、フードシステムの仕組みを学び、食料経済の基礎を理解する。また、食品の安全性、食生活の実態、食消費スタイルなどについて理解する。						受講態度 (5%) 提出物 (5%) 臨時試験 (10%) 期末試験 (80%)			
科目の到達目標						教育目標に基づく学修成果の到達目標			
						誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)	
1.	わが国の食品の消費と流通の実態を理解する。						○		
2.	円滑な食品流通を考える。						○	○	
3.	消費者にとってよりよい食品選択について考える。						○	○	
4.									
5.									
授業方法									
教科書にそって、板書説明や教員が作成したプリントを使って授業を行う。									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
日頃から食生活に関する情報を、新聞やテレビ、書物等で得る習慣をつけるようにすること。また復習のために、フードスペシャリスト資格認定試験の過去問等を解いて、どのくらい理解できたか確認すること。									
授業計画									
第1回	食生活形態の変化 (食生活とその変化)								
第2回	食生活形態の変化 (食の外部化をもたらした要因)								
第3回	食品消費の変化 (食料品の品目別消費の変化、コメ消費量の減少)								
第4回	食品消費の変化 (食料品の品目別消費の変化、所得弾力性、主な食品の消費量の変化)								
第5回	食品消費の変化 (栄養素摂取の変化、加工食品の増加)								
第6回	食生活とフードマーケティング (現代食生活の諸相―多様化とその要因―)								
第7回	食生活とフードマーケティング (フードビジネスとフードマーケティング)								
第8回	食品の流通―小売と卸売― (小売流通と卸売流通、食料品の中間流通)								
第9回	食品の流通―小売と卸売― (食料品の小売流通)								
第10回	食品市場と食品流通 (家庭内食と食品小売業)								
第11回	食品市場と食品流通 (外食と外食産業)								
第12回	食品市場と食品流通 (中食と中食産業)								
第13回	新しい食品消費の課題 (食品消費と環境問題)								
第14回	新しい食品消費の課題 (食品消費と安全)								
第15回	基礎関連統計、まとめ								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
(社)日本フードスペシャリスト協会編『新版 食品の消費と流通』建帛社、2008年、2052円					普段から自分の食べている食品や食品の流通に関心をもつこと。どこで生産、加工され、どのように運ばれて、小売店でどのように販売されているのか。なぜ自分はそれを購入したのかなど。				