

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	17S740	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			卒業要件	選択			
							免許・資格要件	フードスペシャリスト必修			
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
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。						1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・判断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
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.	日本の食料経済の変化を理解する。					△	○	◎	○	△	◎
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（90%） 受講態度（5%） 提出物（5%）					
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。受講生は説明内容を聞き、プリントに書き込んで理解を深める。											
準備学修						課題等への対応					
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。全体の必要時間は20時間～30時間。						毎回の提出物は、確認の上、添削し、つぎの授業で返却する。質問は随時メールなどで受け付ける。					
授業計画											
第1回	食市場の変化（豊かな食生活を支える食市場）										
第2回	食市場の変化（消費者の食品消費の変化）										
第3回	食市場の変化（食生活の多様化）										
第4回	食品の流通（食品流通の社会的使命）										
第5回	食品の流通（食品の小売流通）										
第6回	外食・中食産業のマーチャライジング										
第7回	主要食品の流通（商品の分類）										
第8回	主要食品の流通（米など）										
第9回	主要食品の流通（菓子など）										
第10回	フードマーケティング（フードビジネス）										
第11回	フードマーケティング（フードマーケティング）										
第12回	食料消費の課題（食料消費と環境問題）										
第13回	食料消費の課題（食品流通の安全確保）										
第14回	食料消費の課題（食料消費を取り巻く課題）										
第15回	まとめ（フードスペシャリスト資格認定試験の学習）										
教科書・参考書						受講生へのメッセージ					
教科書：（公社）日本フードスペシャリスト協会編『三訂 食品の消費と流通』建帛社、2016年、1900円＋税						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。					