

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	19S750	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	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択				
						免許・資格要件	フーズ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、食品流通の基礎を理解する。また、食品の安全性、外食産業や中食産業の実態、食消費スタイルなどについて理解する。						1. 「尽心」 誠実な人柄と 人間力	2. 「創造」 高度な知性と 創造力	3. 「実践」 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 表思考・ 創造力	⑤ 主体性・ 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.	食品の特徴をとらえ、円滑な食品流通を考える。										
3.	外食産業や中食産業の実態を理解する。										
4.	フードマーケティングについて理解する。					△	○	◎	○	△	◎
5.	食品の安全性や食料消費の課題について関心をもつ。					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。また食品流通の実態については、ビデオ教材を活用して学習する。（著作権法第三十五条で許諾された範囲内で放送番組等を視聴する。）											
課題等への対応						授業外学修時間					
毎回の提出物は、確認の上、間違っている箇所を指摘し、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。						予習45分、復習45分。					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	食市場の変化（豊かな食生活を支える食市場） 提出物を課す					教科書1～9頁の予習・復習。「フードシステムと食品産業」など。					
第2回	食市場の変化（消費者の食品消費の変化） 提出物を課す					教科書9～20頁の予習・復習。「少子高齢化が変える食市場」など。					
第3回	食市場の変化（食生活の多様化） 提出物を課す					教科書20～32頁の予習・復習。「食品の所得弾力性、価格弾力性」など。					
第4回	食品の流通（食品流通の社会的使命） 提出物を課す					教科書33～44頁の予習・復習。「生鮮食品の卸売市場流通」など。					
第5回	食品の流通（加工食品の間屋（卸売業者）流通） 提出物を課す					教科書44～50頁。「加工食品と流通システム」など。					
第6回	食品の流通（食品の小売流通） 提出物を課す					教科書50～58頁の予習・復習。「食品流通を担う多様な小売業態」など。					
第7回	外食・中食産業のマーチャンダイジング 提出物を課す					教科書59～69頁の予習・復習。「フランチャイズ（FC）システム」など。					
第8回	主要食品の流通（1） 提出物を課す					教科書73～93頁の予習・復習。「米の流通」など。					
第9回	主要食品の流通（2） 提出物を課す					教科書93～107頁の予習・復習。「鶏卵の流通」など。					
第10回	主要食品の流通（3） 提出物を課す					教科書107～124頁の予習・復習。「菓子の流通」など。					
第11回	フードマーケティング（1） 提出物を課す					教科書125～131頁の予習・復習。「4Pと4C」など。					
第12回	フードマーケティング（2） 提出物を課す					教科書131～133頁の予習・復習。「商品のライフサイクル理論」など。					
第13回	フードマーケティング（3） 提出物を課す					教科書133～143頁の予習・復習。「プライベートブランド」など。					
第14回	食品流通の安全確保 提出物を課す					教科書144～152頁の予習・復習。「HACCP」など。					
第15回	食品流通の実態（ビデオ教材の視聴とディスカッション）					定期試験に備えて教科書やプリント全体の復習。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	（公社）日本フーズ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				受講生への メッセージ	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。 連絡用のメールアドレス taka-yo@nagasaki-u.ac.jp					
参考書等	（公社）日本フーズスペシャリスト協会編『フーズスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社、1100円＋税										