

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	食品流通・消費論 [Food Marketing and consumer]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	276410	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	吉本 博明			学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	本講義の目的は、日本における「食品の消費と流通」の実態や特徴を把握することにより幅広い食品に関する知識を身に付け、これからの円滑な商品流通についてあらゆる状況を想定しつつ考察を深めると共に、消費者の立場からより良い食品選択を行うスキル、並びに応用力を培う。また、本講義は、フードスペシャリスト資格の対象講義となっているので、資格試験に対応した説明をおこなう。						
関連する科目	事前に食商品学、地域連携論を、また産業環境管理論を同時期に、更に、履修後はその他の食品関連経済学などを履修し知識・経験を一層深めることを推奨する。						
授業の進め方と方法	毎回、講義の最後に次回講義のテーマに関する200字レポート(オンライン提出)を課す。次回講義では、数名を指名し、200字レポートに基づくミニプレゼンをおこなってもらう。講義では、最初に項目のねらいと概要を説明し、キーワードについて、数名のグループによるプレゼンをおこなってもらう。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豊かな食生活を支える食市場 2. 消費者の食品消費の変化 3. 食生活の多様性 4. 食品流通の役割と社会的使命 5. 卸売流通を特徴とした食品流通 6. 食品の小売流通 7. 外食産業のマーチャンダイジング 8. 中食産業のマーチャンダイジング 9. 商品の分類 10. 温度帯別食品流通 11. 主要食品の流通 12. フードビジネス 13. フードマーケティング 14. 食料消費と環境問題・安全確保 15. 食料を取り巻く課題 						
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品の原料、生産、製造、流通、販売、そして消費者に至るまでのサプライチェーンの全体を把握する【人類の文化、社会と自然に関する知識の理解、市民としての社会的責任】 2. 全ての食品関連各業種における各分野ごとの特徴・知識を関連付けて理解する【統合的な学習経験と創造的思考力】 3. 個々の商品特性を明確にして食品開発に活かせる力を培う【問題解決力】 						
授業時間外の学修	授業計画に沿って、指定教科書の該当項目を事前に予習し、講義内容を把握すると共に、関連領域に関する情報についても興味を持って蒐集に努め理解しておく。 授業で学んだ内容を振り返り、要点をミニテスト等の発表の場で提示できるように整理する。						
課題に対するフィードバック	200字レポートについては次回の講義冒頭に模範解答を解説する。	評価方法		以下の項目に基づいて評価します。 定期試験(80点) 200字レポート(20点)			
テキスト	三訂 食品の消費と流通(建帛社、フードスペシャリスト協会編)						
参考書	必要に応じ、参考となるWEB情報、参考書などを提示する。						
備考	食品製造、加工事業者経営者としての経験を活かした実践的な講義を展開する。						