

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	食品流通・消費論					授業形態	講義		
科目コード	276410	単位数	2単位	配当学年	2年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	吉本 博明								
授業概要	<p>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。</p>								
関連する科目	<p>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。</p>								
授業の進め方 と方法	<p>冒頭に、今回の講義内容に沿った200字レポートの解説をおこなう（20分）。 講義は、難解な専門用語などをわかりやすく解説することを心掛けている。また、適宜、グループワークによる発表をおこなう（60分）。 講義の最後に、次回の200字レポートの課題を発表する（10分）</p>								
授業計画 【第1回】	豊かな食生活を支える食市場（テキスト：1章-1）								
授業計画 【第2回】	消費者の食品消費の変化（テキスト：1章-2）								
授業計画 【第3回】	食生活の多様化（テキスト：1章-3）								
授業計画 【第4回】	食品流通の役割と社会的使命（テキスト：2章-1）								
授業計画 【第5回】	卸売流通が必要な食品流通とその変化（テキスト：2章-2）								
授業計画 【第6回】	食品の小売流通（テキスト：2章-3）								
授業計画 【第7回】	外食産業のマーチャンダイジング（テキスト：3章-1、2）								
授業計画 【第8回】	中食産業のマーチャンダイジング（テキスト：3章3章-2）								
授業計画 【第9回】	食品の分類と流通の特性（テキスト：4章-1）								
授業計画 【第10回】	主食、副食の流通（テキスト：4章-2、3）								
授業計画 【第11回】	調味料、中食、嗜好食品の流通（テキスト：4章-4、5、6）								

授業計画【第12回】	フードビジネスの動向（テキスト：5章-1）
授業計画【第13回】	フードマーケティング（テキスト：5章-2）
授業計画【第14回】	食料消費と環境問題・安全確保（テキスト：6章-1、2）
授業計画【第15回】	食料を取り巻く課題（テキスト：6章-3）
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>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】</li> <li>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】</li> <li>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】</li> </ol>
学位授与の方針（DP）との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外の学修【予習】	<p>今回の講義内容に即した200字レポートを課す。課題について教科書、インターネットで検索し、回答を200字にまとめる。文字数のカウントは、Microsoft Word、Google ドキュメントにあらかじめ原稿を書き、【文字カウント】機能で確認し、指定したURL【Google Foam】の回答欄にコピー&amp;ペーストしてアップロードして提出する（30分）。</p> <p>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（30分）。</p>
授業時間外の学修【復習】	講義で使用したPPTハンドアウトを講義後Unipaにアップロードするので、内容を復習する（60分）
課題に対するフィードバック	200字レポートについては、今回の講義冒頭で個別の回答にフィードバックする。また、数名の有益な回答者に口頭発表（プレゼン）させ、教員の参考回答を示すし、どのような意図でこの文章を組み立てかを解説する。講義に対する質問は、UnipaおよびSlack上でフィードバックする。
評価方法・基準	定期試験（80点） 200字レポート（20点）
テキスト	4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。