科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
食品流通論 Theory of Food Distribution		2年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	（　　）	フードスペシャリスト･フードコーディネーター･食生活アドバイザー･商品開発

当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目

栄養士養成課程の科目全般。マーケティング。

同時に履修しておくことが望まれる科目

栄養士養成課程の科目全般。

担当者に関する情報

氏名	研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
長江　庸泰	本館２F (研究室1)	月～木曜 9:00～16:00 (授業・会議時間を除く)	授業中に指示します

授業の概要

日常的に頻繁に摂取されている食品について、流通の現状と問題点および食文化の面から学習する。また、フードスペシャリストとしての必須の「食品素材、農産物の品質やその変質の原因・様相」を学習し、「品質低下防止の諸技術」についても基礎的な原理を学ぶ。具体的に、現実の食品は商品学的な枠組みの中で、生産、流通、消費されており、食品流通の実態を、基本的な分類方法、制度的商品分類、イノベーションによる食品形態の変化、温度帯別食品の種類と特徴、食品の安全と安心やトレーサビリティ等の観点から講述する。

授業の目標

①実際の食品流通の現象を体得できるようにする。②食品流通関連の最新事例等を紹介しつつ、食品流通の基本を体系的に説明できるようにする。③食品流通における基本的概念を把握できるようにする。④実際の食品流通現象の記述・説明・検証等の能力養成ができるようにする。⑤フードスペシャリスト検定の過去問題・想定問題を取り上げるため、出題傾向を把握することができるようにする。

授業の方法

授業は、教科書とデジタルテキストを基本とした講義形式の授業方法を採用する。デジタルテキストのポイント容は、必ずノートにとること。デジタルテキスト等から、食品流通関連の最新トピックスも紹介する。また、図書館等を利用して、事前・事後学習を行うこと。グループワークによるプレゼンとディスカッションも行う。

学習の成果（学習成果）

①食品流通システムの基本原理を解説することができる。
②食品流通業界の問題点や長所について解説することができる。
③フードスペシャリスト検定の過去問題や想定問題等も取上げることで、近年の出題傾向を分析することができる。

授業のスケジュールと内容

第1回目	授業ガイダンス―この授業の進め方と大学での学び方/レポート課題説明と出題　＊シラバスを読んでおき、この授業に関する質問事項を考えておくこと。
第2回目	商品分類―基本的な商品分類方法（消費者用品、業務用品）、制度的商品分類（日本標準産業分類、標準国際貿易分類、五訂食品標準成分表）、慣用的商品分類
第3回目	食品の形態の変化―イノベーションの取組み、製品特性のイノベーション、冷凍食品への二次元的な期待、消費者・生活者のライフスタイルの変化
第4回目	温度帯別食品流通①―生鮮食品の変化、加工食品の形態変化/(グループワークによるプレゼンとディスカッション①)
第5回目	温度帯別食品流通②―温度帯別食品という食品、生鮮的加工食品・加工的生鮮食品というコンセプト
第6回目	HMR/MSと中食の変化―HMR/MSの誕生とその背景、中食市場の成長と食マーケット、中食商品の特性とメニューづくり

第7回目	小売の現場からみたカテゴリー・マネジメント―食品小売業の分類と流通の仕組み、スーパーマーケットのマーチャンダイジング、コンビニエンス・ストアのマーチャンダイジング
第8回目	中間試験。食品流通と戦略マーケティング①―戦略マーケティング、4Pと4Cの概念、マーケティング・ミックス戦略/(グループワークによるプレゼンとディスカッション②)
第9回目	食品流通と戦略マーケティング②―市場細分化戦略、製品差別化戦略
第10回目	食品の安全と安心の保証―食品表示をめぐる問題点、トレーサビリティとトラッキング、コミュニケーションの重要性、リスク管理
第11回目	製品のマネジメント―プロダクト・マネージャー、マーケット・マネージャー、マトリックス組織
第12回目	事業者と生活者の倫理と責任―事業倫理のあり方、ビジネス・モデルの変更、消費者・生活者の自己責任、事業組織の説明責任
第13回目	持続可能なマーケティングと食品流通①―パッケージの重要性と環境問題、第5のPとしてのパッケージ、リサイクルの拡大
第14回目	持続可能なマーケティングと食品流通②―持続可能なマーケティング、食品流通関係法規/(グループワークによるプレゼンとディスカッション③)
第15回目	上記、第1回目から第14回目までのまとめ
事前・事後学習	事前学習(シラバスの学習ポイントを自分で調べ、質問事項等を準備しておくこと)・事後学習(ノートを見直しながら、1)常に疑問を持ち、2)物事を多面的に考え抜き、3)自分で調べ・学ぶ姿勢を身につけること)

成績評価の方法と基準

評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	10%	以下の3点から評価する：①ノートに関し、創意工夫してまとめられている、②自分の意見を論理的に述べている、③積極的に質疑応答に臨んでいる。S評価の基準：上記参加態度を全て満たすもの。
レポート	30%	Ｓのレポートの評価：①創意工夫してまとめられている、②自分の意見を論理的に展開している、③課題の本質と学習成果が十分にまとめられている。レポート最新課題は、月1回計3回提出予定(締切は各月末)。
調査報告書		
小テスト	40%	グループワークによるプレゼンテーション力のＳ評価：①内容が創意工夫した発表となっている、②グループの意見が論理的に述べられている、③グループで協働し、積極的に質疑応答に臨んでいる。
試験		
発表内容（態度含む）	20%	Ｓのレポート発表評価：①創意工夫した発表となっている、②自分の意見をまとめながら論理的に述べている、③積極的に質疑応答に臨んでいる。
その他		上記評価基準に基づき成績評価：Ｓ(傑出した内容)＝90－100、Ａ(平均を上回る内容)＝80－89、Ｂ(平均的内容)＝70－79、Ｃ(平均を下回る内容)＝60－69、Ｄ(左記以外の内容)＝0－59

教科書と参考図書

長江庸泰作成の“デジタルテキスト[食品流通論2018年度版]”を活用する。

履修上の留意点・ルール

本学の教育理念(想う人、考える人、行う人を創る)を体現する、「1)常に疑問を持ち、2)物事を多面的に考え抜きながら、3)自分で調べ・学ぶ、課題解決型のアクティブラーニング」を常に心掛けましょう。