

|                    |  |   |    |     |               |        |    |
|--------------------|--|---|----|-----|---------------|--------|----|
| 科目名<br>Course Name | 食品流通論<br>Theory of Food Distribution   |   |    |     | ナンバリング<br>No. | L4-006 |    |
| 年次                 | 2 年  | 期別  | 後期 | 単位数 | 2             | 授業形態   | 講義 |
| 担当者氏名              | 長江 庸泰  |   |    |     |               |        |    |
| 連絡方法               | C-ラーニングにて対応、オフィスアワー:研究室 月～木曜 9:00～16:00(授業・会議時間を除く)  |   |    |     |               |        |    |
| 必修/選択              | 選択   |   |    |     |               |        |    |
| 関連 DP              | DP2,DP3,DP5  |   |    |     |               |        |    |
| 授業の概要と到達目標         | <p>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の安全管理の面から学習する。</p> <p>①食品のマネジメントにおいて重要な食品の流通システムについて、流通の基礎から、様々な流通システムを説明できるようにする。</p> <p>②食品の安全管理を含めた高品質化・高効率のための様々な仕組みについて学修する。</p> <p>③外食産業での直接取引、セントラルキッチン、マーチャンダイジングセンターの材料や食品の供給システムについて説明できるようにする。</p> <p>④フードスペシャリスト検定の過去問題・想定問題を活用し、出題傾向を分析できるようにする。</p> |   |    |     |               |        |    |
| 授業の方法              | <p>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。</p>  |   |    |     |               |        |    |
| 学習成果               | L01  |   |    |     |               |        |    |
|                    | L02  |   |    |     |               |        |    |
|                    | L03  | <p>①食品のマネジメントにおいて重要な食品の流通システムについて、流通の基礎から、様々な食品の流通システムを説明できる。</p> <p>②食品の安全管理を含めた高品質化・高効率のための様々な仕組みについて説明できる。</p> <p>③外食産業での直接取引、セントラルキッチン、マーチャンダイジングセンターの材料や食品の供給システムについて説明できる。</p> <p>④フードスペシャリスト検定の過去問題・想定問題を活用し、出題傾向を分析できる。</p> |    |     |               |        |    |
|                    | L04  |   |    |     |               |        |    |
| 課題に対するフィードバック      | 小テスト・期末試験等の解答を示し、結果は、C-ラーニング等で個別にフィードバックする。  |   |    |     |               |        |    |
| 教科書/参考図書           | 菊池哲夫『食品の流通経済学』 農林統計出版(978-4-89732-282-7) 及び長江庸泰作成の“デジタルテキスト[食品流通論 2022 年度版]”を活用する。   |   |    |     |               |        |    |
| 履修上の留意点やルール等       | 事前・事後学習各回 180 分、本学の教育理念(想う人、考える人、行う人を創る)を体現する自主創造の教えを基に、「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」を常に心掛けること。   |   |    |     |               |        |    |
| 担当教員の実務経験          | ●実務経験(職種:会社役員 職歴:42 年)、飲食業での実務経験を学習・説明等で活用する。  |   |    |     |               |        |    |

| 成績評価の方法と基準 |  |         |     |     |     |
|------------|--|---------|-----|-----|-----|
| 評価の領域      | 評価基準   | 学習成果の割合 |     |     |     |
|            |  | L01     | L02 | L03 | L04 |
| 授業参加態度     | 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。          |         |     | 10  |     |
| レポート/作品    | 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)。 |         |     | 30  |     |
| 発表         | 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  |         |     | 20  |     |

佐野日本大学短期大学 2022 年度シラバス

|             |  |  |  |     |  |
|-------------|--|--|--|-----|--|
|             | 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。   |  |  |     |  |
| <b>小テスト</b> | 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 |  |  | 20  |  |
| <b>試験</b>   | 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 |  |  | 20  |  |
| <b>その他</b>  |  |  |  |     |  |
| <b>合 計</b>  |  |  |  | 100 |  |

| 回数 |         | 授業計画   |
|----|---------|--|
| 1  | 授業内容    | 授業ガイダンス:本授業の進め方と学び方/レポート課題説明と出題の解説、シラバスを読んでおき、各授業に関する質問事項等を考えておくこと。                                  |
|    | 事前・事後学習 | 事前学習(上記質問事項等を準備しておくこと)・事後学習(ノートを整理しながら、自分で調べ・学ぶ姿勢を身につけること)。  |
| 2  | 授業内容    | 食品流通の役割(流通の社会的役割、食品流通の特徴)、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。  |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 3  | 授業内容    | 流通の機能(ビジネスとしての機能、物的流通機能、情報の伝達機能)、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。 |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 4  | 授業内容    | 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)。  |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 5  | 授業内容    | 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、卸売り業者の現状と役割・卸売市場制度と市場での価格形成。                           |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 6  | 授業内容    | 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。  |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 7  | 授業内容    | 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ндаイジング、コンビニエンス・ストアのマーチャндаイジング。                 |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 8  | 授業内容    | 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)。                   |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 9  | 授業内容    | 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、食品材料、食品の高品質生産流通システム1(産地間連携システム、生産システム)。                              |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 10 | 授業内容    | 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クング、コミュニケーションの重要性、リスク管理。   |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 11 | 授業内容    | 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。   |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 12 | 授業内容    | 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。   |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 13 | 授業内容    | 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和環境問題、第5のPとしてのパッケージ、リサイクルの拡大。  |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 14 | 授業内容    | 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)。                                 |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |
| 15 | 授業内容    | 上記、第1回目から第14回目までのまとめと総括。   |
|    | 事前・事後学習 | 上記の質問事項等の準備とノートの事後整理学習。  |