

授業科目

食品マーケティング論

| | | | | |
|-----------------|------|----|-------|------|
| 【担当教員名】 原 敏明 | 対象学年 | 2 | 対象学科 | 健康 |
| | 開講時期 | 前期 | 必修・選択 | 自由科目 |
| | 単位数 | 2 | 時間数 | 30 |

【一般目標：G I O】
 フードスペシャリストに要求される水準で食品流通市場を理解できる。合わせて、飢餓で苦しむ世界の8億人の存在と、日本のコンビニやファミリーレストランから、3億人分の食事に相当する残滓が出ている実情も理解できる。

【行動目標：S B O】

- 1 消費者の変化と食生活を説明することが出来る。
- 2 食品流通と食品市場を説明することが出来る。
- 3 主要食品の流通の実際を説明することが出来る。
- 4 新しい食品消費の課題を説明することが出来る。

| 回数 | 授業計画又は学習の主題 | SBO | |
|----|---------------------|-----|---------------|
| | | 番号 | 学習方法・学習課題 |
| 1 | ガイダンス、座席決定、チーム編成 | | |
| 2 | 食生活形態の変化 | 1 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 3 | 食品消費の変化 | 1 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 4 | 食品小売業とスーパーマーケット | 2 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 5 | 外食産業 | 2 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 6 | コンビニエンスストア | 2 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 7 | 卸売市場、食品卸売業、生協の共同購入 | 2 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 8 | 生鮮3品およびその加工食品の流通と消費 | 3 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 9 | 加工食品と清涼飲料の流通と消費 | 3 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 10 | 輸入食品の流通と消費 | 3 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 11 | 食品消費と環境問題 | 4 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 12 | 飽食の消費スタイルと流通技術 | 4 | 講義、チーム討議、意見提出 |
| 13 | まとめ① | 1~4 | |
| 14 | まとめ② | 1~4 | |

| 【使用図書】 | <書名> | <著者名> | <発行所> | <発行年・価格・その他> |
|--------|-----------------|----------------|-------|--------------|
| 教科書 | 食品の消費と流通 | 日本フードスペシャリスト協会 | 建帛社 | 2000年 1800円 |
| 参考書 | | | | |
| その他の資料 | 販売士テキスト、テレビ報道内容 | | | |

| | |
|---|-----------|
| 【評価方法】 フードスペシャリスト資格取得に必要な受験科目であるので、想定される問題の解答を複数回にわたり求め、講義参加状況と共に総合評価する。 | 【履修上の留意点】 |
|---|-----------|