

科目名	食料経済 (FS 必修)				
授業形態	講義	学年	1		
開講時期	2022 年度 前期	単位数	2		
担当教員	横山 英信				
内容および計画	<p>食料は私たちが生きていく上で最も基礎的で不可欠な物資です。食料なしでは私たちのいかなる生活もあり得ません。本講義では以下の3点を中心に学んでいくこととします。</p> <p>①消費者の変化と食生活  社会の変化に応じて、食生活の形態も変化し、「肉食」「中食」「外食」といわれる概念が生まれました。これらの背景、要因、現状を踏まえ、今後の食生活のあり方について学びます。また「肉食」などの経済性、家庭における食料費の構成変化など経済面に焦点を当てた学習も行います。</p> <p>②食品流通と食品市場  社会における食品流通システム、各セクションの特性について学びます。また、各セクションと食生活とがどのように結びつき現在の食生活を成り立たせているかについて、とくにスーパーや外食産業の販売政策を中心に学習し、賢い消費を行なうためのポイントについて考えます。</p> <p>③新しい食品消費の課題  環境問題やフードスペシャリスト関連産業との関わり、グリーンマーケティングの転換及び役割について学びます。飽食の時代が生んだ新しい流通技術、およびその問題についても学習します。</p>				
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と食生活の多様化				
3	食品流通の役割と社会的使命				
4	卸売流通が必要な食品流通				
5	食品の小売流通				
6	外食産業のマーチャライジング				
7	中食産業のマーチャライジング				
8	商品の分類				
9	温度帯別食品流通				
10	主要食品の流通				
11	フードビジネス				
12	フードマーケティング				
13	食料消費と環境問題				
14	食品流通の安全確保				
15	食料消費を取り巻く課題				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	『四訂 食品の消費と流通』	(社) 日本フードスペシャリスト協会	建帛社	9784767906874	2021
参考書	講義の中で適宜紹介します。				
成績評価					
	評価方法			割合(%)	
出席状況				30	
試験結果				70	

学習到達目標	フードスペシャリストとして必要な食料経済の基礎知識を修得する。
先修条件	
実務経験	
その他	