

科目名	食品流通論						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	必修	2	2	後期			
担当者名	種市 豊	関連する資格	フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修				
授業概要 食料、特に農産物に関する経済的現象である消費、流通、市場について一般流通論と農産物流通論の基礎知識を講義する。また、現在農産物流通が抱えている問題の今後のあり方を含めて講義する。							
到達目標 農産物の流通を経済的観点から理解する。食と農の関連についてグローバル、そしてローカルに判断する目を養う。			成績評価方法 授業内レポート、授業態度、学期末試験による総合評価				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験(中間・期末)	○	○	○				40%
小テスト、授業内レポート	○	○	○	○			40%
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度					○		20%
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 食品の消費と流通				授業内レポート			
1) 食生活の変化							
2) 食品の消費と流通				授業内レポート			
2) フードマーケティングと食品流通							
3) 食品の消費と流通				授業内レポート			
3) 食品市場と食品流通							
4) 流通とは何か				授業内レポート			
5) 流通の仕組みと機能・役割				授業内レポート			
1) 流通の仕組み							
6) 流通の仕組みと機能・役割				授業内レポート			
2) 流通諸機能と卸売業者の役割							

7) 米の流通システム	授業内レポート
8) 青果物の流通システム	授業内レポート
9) 畜産物の流通システム	授業内レポート
10) 新しい食品流通の課題 食品消費と環境問題	授業内レポート
11) 現在の農産物流通問題 1) 食の安全性問題	授業内レポート
12) 現在の農産物流通問題 2) 表示問題	授業内レポート
13) 現在の農産物流通問題 3) 卸売市場問題	授業内レポート
14) 現在の農産物流通問題 4) 輸入増大問題	授業内レポート
15) まとめ	授業内レポート
授業外学習	
授業計画に沿って、テキストの該当単元を熟読してください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「三訂 食品の消費と流通」日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）	食品学各論、食品加工学、 フードスペシャリスト論
備考	
教科書の指示は、第一回目講義で行います。 【オフィスアワー】 事前にメールをお願いします。taneichi@yamaguchi-u.ac.jp	