

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	4	対象学科	健栄
	開講時期	前期	必修・選択	選択
	単位数	2	時間数	30

ディプロマポリシーとの関連性

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
○	◎	○	○	○

授業の概要

フードスペシャリスト資格認定対策科目の一つである。この認定試験を受けるためには、年に1度行われる55問100分の試験に合格しなければならない。その試験問題のうち7問は食品流通・消費に関する問題である。食品マーケティング論はここを担当する。

授業の目的

フードスペシャリスト資格認定を取得するため、食品流通・消費に関する分野を研究する。

学習目標

フードスペシャリスト認定試験のうち、食品流通・消費に関する問題を回答できる能力を身につける。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	食生活形態の変化	講義	原 敏明
2	食品消費の変化	講義	原 敏明
3	食品小売業とスーパーマーケット	講義	原 敏明
4	外食産業	講義	原 敏明
5	コンビニエンスストア	講義	原 敏明
6	卸売市場	講義	原 敏明
7	生協	講義	原 敏明
8	魚介類および魚介加工食品の流通と消費	講義	原 敏明
9	食肉および食肉加工品の流通と消費	講義	原 敏明
10	野菜・果実の流通と消費	講義	原 敏明
11	清涼飲料の流通と消費	講義	原 敏明
12	輸入食品の流通と消費	講義	原 敏明
13	食品消費と環境問題	講義	原 敏明
14	飽食の消費スタイルと流通技術	講義	原 敏明
15	まとめ	講義	原 敏明

使用図書

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」新版	日本フードスペシャリスト協会	建帛社		1,900円	
参考書						
その他の資料						

評価方法

小テスト50%、最終テスト50%

履修上の留意点

評価方法に示した通り、毎回出席者が作成する小テストを重視する。

オフィスアワー・連絡先

授業内容の質問・相談がある学生は、所属学科・学年・学籍番号・氏名・用件を記入の上、office-hour@nuhw.ac.jpへご連絡ください。