

科目名	食品流通論	担当教員	高力美由紀	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	前期	2	全員	必修
授業の概要	現在の「食」の生産から消費までの流れ、すなわち流通は多様化している。生産から加工、そして販売に至るまでの経路も一様ではなく、様々な企業等が介在し、内食・中食・外食と異なる形態で最終的に消費されている。こうした複雑な食品流通について、商流、物流、情報流といった基本的な仕組みや構造を把握し、流通に関する理論やシステム構築における考え方について学び、卸売流通、小売流通の実態や今後の課題について学ぶ。			
到達目標	本科目では、まず、「流通」の役割や商流、物流、情報流などの基本的な構造を理解する。次に、チェーンストア理論やサプライチェーンマネジメントなどの流通に関わる理論やシステムに関して理解する。さらに、卸売流通においては市場や商社などの実態等を学び、小売流通においては多様な小売業態の実態や特徴を学ぶ。それらを通して食品流通における最適な「チャンネル」選択を考える際の基本的な知識を身につけることを目標とする。			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 イントロダクション—食品流通を学ぶとは 2 食生活と食市場 3 食品流通の役割 4 卸売流通 5 小売流通(1) 6 小売流通(2) 7 外食産業 8 中食産業 9 主要食品の流通(1) 10 主要食品の流通(2) 11 フードマーケティング(1) 12 フードマーケティング(2) 13 食品流通の課題(1) 14 食品流通の課題(2) 15 食品流通論のまとめ 			
評価方法	3回のレポート(30%)および定期試験(70%)の結果により評価する。			
教科書	『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			
参考書等	『1からの流通論』石原武政, 武村正明 編著、碩学社 『新版 食品流通』茂野隆一, 小林弘明, 廣政幸生, 木立真直, 川越義則 編著、実教出版			
事前事後学習	事前に教科書の当該部を予習した上で授業に臨むこと。 事後は授業で配布された資料等を読み込み、提示された課題レポートを期日までに必ず作成すること。			
備考				