

科目名	食料経済		科目ナンバー	HN-FS0203-F		
担当者 (実務経験名)	非常勤講師 中川 隆					
履修期	2年 後期		卒業単位	選択 2単位		
免許・資格	フードスペシャリスト・調理師必修					
授業概要	食品生産および食品消費の現状、食品流通の実態および食品生産・消費の抱える課題等について理解する。					
到達目標	知識・理解	食生活にかかわる活動(生産・流通・販売・消費)や諸問題(安全性・環境・健康)に関する知識・理解を深め、口頭又は文書で説明できるようになる。				
	思考・判断	食品の生産、加工、流通、消費が抱える課題に対して、自身の意見を述べるようになる。				
	興味・意欲・態度	日頃から食生活に関連する活動や課題等に対して興味・関心を抱くようになる。				
	技能・表現	食品の生産、加工、流通、消費の実態を表す各統計資料を理解し利用することができる。				
授業計画	授業内容		事前事後学習内容		時間 (時間/週)	
	1	オリエンテーション	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	2	1章—日本のフードシステム	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	3	2章—食生活の現状	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	4	3章—食生活の変化の要因	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	5	4章—食品製造業	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	6	5章—食品流通1(卸売)	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	7	6章—食品流通2(小売)	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	8	7章—外食産業	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	9	8章—中食産業	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	10	9章—日本の農業	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	11	10章—食料の輸入と自給率	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	12	DVD鑑賞～「フード・インク」鑑賞～	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	13	11章—世界の人口と食料問題	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	14	12章—世界の食料貿易	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
	15	「食料経済」を振り返る	宿題をしっかりとる(30分)□		4	
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験					
	レポート	○	○		○	70%
	課題					
	実技					
	受講状況・態度 その他()			○		30%
フィードバックの方法	講義中に提示する質問や課題に対して、答えることでフィードバックを行う。					
教科書	薬師寺哲郎・中川隆「フードシステム入門—基礎からの食料経済学—」建帛社、2019年					
参考書	四訂「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、2025年版 フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集 日本フードスペシャリスト協会 建帛社					
アクティブ・ラーニング						
ICT活用						
メッセージ・備考	新聞やインターネット等を介して、食の生産・流通・消費の現状と課題に常日頃から関心をもつようして下さい。					
関連科目	フードスペシャリスト論、フードコーディネータ論、食品の官能評価・鑑別論					