

科目名	食糧経済	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input type="checkbox"/> 卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択
		開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
英文表記	Food Economics	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
ふりがな	たむら ひであき	授業形態・修得単位	講義・2単位
担当教員名	田村 英朗	実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	フードシステムの流れの中で食生活に力点を置いた食糧経済学を学ぶ。		
授業概要	食生活アドバイザー試験の出題範囲である流通やマーケティング、コンプライアンス、最近の食糧事情などについて学習すると共に、食生活アドバイザー3級合格に必要な知識を得る。		
到達目標	健康と栄養の関係について基本的知識を身につける。 食糧における社会経済学的なリテラシー能力を身につける。 食生活の向上により社会に貢献する意欲と態度を身につける。		
授業時間外の学習	新聞の食品に関する記事やニュースに、毎日関わりを持ち問題意識を高める。(0.5時間程度)		
履修条件	テキスト(2冊)に沿って講義を進めるので、必ず購入すること。なお、適宜資料を配布しますが、事前に連絡が無く欠席した学生には原則配布しませんので、友人同士でコピーして下さい。		
授業計画			
第1回	テーマ：消費者の意識と食マーケットの変化【A: 第5章1】、小売の種類【A: 第5章2】		
第2回	テーマ：供給側からのミールソリューション【A: 第5章3】、日本の商慣行と流通の機能【A: 第5章4】		
第3回	テーマ：物流システムの変化【A: 第5章5】、小売システムの変化【A: 第5章6】		
第4回	テーマ：暮らしと経済【A: 第6章1】、円高と円安の影響【A: 第6章2】		
第5回	テーマ：所得と税金【A: 第6章3】、暮らしと契約【A: 第6章4】		
第6回	テーマ：食品の安全と法律【A: 第6章5】、食品と環境問題【A: 第6章6】		
第7回	テーマ：食生活と政府の役割【B: 第10章】		
第8回	テーマ：食料の安全保障と自給率【B: 第5章】、日本の食料自給率【A: 第6章8】		
第9回	テーマ：暮らしとIT社会【A: 第6章7】、復習		
第10回	テーマ：フードシステム【B: 序論】		
第11回	テーマ：食糧経済の理論【B: 第1章】		
第12回	テーマ：食生活の成熟【B: 第2章】		
第13回	テーマ：食料消費パターンの変化【B: 第3章】		
第14回	テーマ：食品流通業の革新【B: 第7章】		
第15回	テーマ：外食・中食の成長【B: 第8章】		
第16回	定期試験		
テキスト	【A】FLAネットワーク協会(編)『改訂版【公式】食生活アドバイザー®3級テキスト&問題集』日本能率協会マネジメントセンター、2022年。 【B】時子山ひろみ、荏開津典生、中島泰夫『フードシステムの経済学(第6版)』医歯薬出版、2019年。		
参考文献・資料	食生活アドバイザー受験参考書各種		
成績評価の方法	小テスト・レポート40%、定期試験60%をおよその目安として、総合的に評価します。 ※出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100~90点)、優(89~80点)、良(79~70点)、可(69~60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	水曜日~金曜日の第4時限の時間帯 ※これ以外の時間帯は必ず事前に予約してください。		
受講生に望むこと・ 受講のルール	卒業までに食生活アドバイザー検定試験(3級、2級)に合格してもらいたい。		