

科目名称：	食の商品化と流通	
担当者名：	越野 裕美子	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	講義	2
授業の目的・テーマ		
<p>本講義の目的は、食の商品化や流通に関する基礎的な知識の理解である。フード関係の進路を目指す、あるいはフードに興味を持っている学生を対象とする。新聞やテレビ報道で話題になっている食の商品開発や流通に関するニュースに出来る限り触れながら、基礎知識を扱う。また、外部から実務家をお呼びして各業界の実務を伺い、実際に商品の企画を立てることで、基礎知識に対して理解を深める。</p>		
授業の達成目標・到達目標		
<p>①食に関するビジネスで必要となる基礎的な知識を理解する。 ②実務の様々な話を、得た知識と結び付けてまとめられる。 ③商品開発や企画の課題を通して、他の学生と議論ができる。</p>		

基礎教育科目	ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）	重点項目
DP(1)	自己理解を深め目標に向かって主体的に行動するとともに、多様性を尊重し他者との信頼関係を築いていくことができる。	
DP(2)	様々な課題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、変化する社会に対応するための協働的な実践力を身につけている。	
DP(3)	専門的な知識や技能を修得し、それぞれの分野において、これらを柔軟に活用していくことができる。	

評価方法/ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
全学DP(1)		20	40	40	100
全学DP(2)					0
全学DP(3)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の実務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
あり	山本清人 カナカン(株) 新規事業開発兼地域・行政開発担当(昨年実績)	
	岡嶋啓介 丸果石川中央青果(株) 専務取締役(昨年実績)	
	紙谷一成 ヤマカ水産(株) 代表取締役社長(昨年実績)	
	水上慎太郎 ダートコーヒー(株) 代表取締役社長(昨年実績)	
	中田二郎 天狗中田産業(株) 代表取締役社長(昨年実績)	
	土田大恭 (株)加賀麩不室屋 営業一部部長(昨年実績)	
	《内容4》	《経験年数4》

備考
実務の最前線で活躍する方々を外部講師としてお招きしてお話を伺う関係上、授業予定が多少前後する可能性がある。

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
食の商品化と流通に関する知識	講義で扱った知識や用語について理解し、自分の言葉で他者に説明できる。	講義で扱った知識や用語について理解し、判断にも使える。	講義で扱った知識や用語について記憶している。	講義で扱った知識や用語を思い出せない。
実務事例の記録と整理	講演の内容を他の知識と結び付けながら整理し、まとめられる。	講演の内容を整理し、まとめられる。	講演の内容を記録できる。	講演の内容を記録していない。
企画や開発への参画	食に関する話題を自分で調べ、グループワークで紹介したり、検討したりできる。	グループワークでの立案や検討で議論ができる。	グループワークで発言し、自分の意見が表明できる。	グループワークで発言等ができない。

授業の内容・計画	事前事後学修の内容	事前事後学修時間(分)
第1回 ガイダンス、食市場の動向	食市場を形成する主な食事形態と、それに分類される業種を整理してまとめる	40分
第2回 食に関わる流通の基礎知識	流通にかかわる主体と、その役割について整理してまとめる	40分
第3回 食市場におけるマーケティングの基礎知識	マーケティングで用いる概念と、飲食業特有の注意点を整理する	40分
第4回 マネジメントの基礎知識	経営の対象、そのための道具について整理してまとめる	40分
第5回 事業運営にかかる基礎的な計数管理	過去に受けた授業なども用いて、会計上の諸概念を復習する	40分
第6回 メニュープランニングの流れと方法	メニューを企画し、実施するまでに必要な手続きと注意点を整理してまとめる	40分
第7回 流通業実務家講師講演Ⅰ	実務家講師Ⅰの会社について調べ、疑問点があれば質問の準備をしておく。	40分
第8回 流通業実務家講師講演Ⅱ	実務家講師Ⅱの会社について調べ、疑問点があれば質問の準備をしておく。	40分
第9回 流通業実務家講師講演Ⅲ	実務家講師Ⅲの会社について調べ、疑問点があれば質問の準備をしておく。	40分
第10回 流通業実務家講師講演Ⅳ	実務家講師Ⅳの会社について調べ、疑問点があれば質問の準備をしておく。	40分
第11回 流通業実務家講師講演Ⅴ	実務家講師Ⅴの会社について調べ、疑問点があれば質問の準備をしておく。	40分
第12回 食の企画と提案	企画に必要なスキル、企画書の書き方を整理してまとめる	40分
第13回 商品開発Ⅰ(グループワーク)	グループでの商品開発に必要なことを具体的に調べてくる。	40分
第14回 商品開発Ⅱ(グループワーク)	発表会に向けて、グループごとに発表内容をまとめておく。	40分
第15回 商品企画開発発表会	発表会に向けて、グループごとに発表内容を仕上げ、発表練習をしておく。	40分

事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め学則第17条の2で規定された学修時間が必要である。

成績評価の方法・基準

定期試験は、実施しない。 その他の評価配分は、以下のとおりである。

授業後の小テスト課題20%、5回の講演レポート40%、第15回商品開発発表会40%とする。

課題に対してのフィードバック

小テストは正答と解説を表示する。講演レポートは評価を付けた上で返却する。商品発表会は、各発表後に講評を行う。

教科書・参考書

授業資料は毎回配布する(参考書:日本フードコーディネーター協会(2023)『新・フードコーディネーター教本』三恵社)