

畜産物流通

講師名	小野寺 晃	実務経験等	食肉の処理解体加工会社での勤務経験を活かし、畜産物(牛乳、食肉)流通論、一般流通論の基礎知識、本県の畜産物の流通に関する講義を担当している。
-----	-------	-------	--

科目区分	学科・経営科	必修・選択 (必修、自由)区分	履修 学年	開講 学期	標準 時間	単位数
畜産学科・専門科目	畜産・共通	必修	2	前期	30	2
使用教科書・副教材	自作プリント					
授業の目的	一般流通論と畜産物(牛乳・食肉)流通論の基礎知識及び本県の畜産物流通実態等を習得する。					
授業の到達目標	①食品流通の機能(卸売市場)と役割を理解をする。 ②食品の仕組みと価格形成を理解する。 ③農産物の輸出入の仕組みと現状を理解する。 ④食品の安心性安全性及び食品流通の環境問題を理解する。					

月日	学習項目	学 習 事 項	時間	授業 形式	備 考 (提出物等)
4月14日	1・流通とは何か	生産と消費の流通について、流通の仕組みと機能・役割について理解する。	2	講義	
4月21日	2・生乳の流通の仕組み	生乳の特徴と流通について理解する	2	講義	
4月28日	3・食肉の流通の仕組み	食肉の特徴と流通について理解する	2	講義	
5月17日	4・食材の安全性の確保	トレーサビリティと商品管理を理解する ルール違反事例について学習する	2	講義	
5月26日	5・食品流通の仕組みと価格形成Ⅰ	食品の特徴と流通の意義、食品の需要と供給による価格形成の基本について理解する	2	講義	
6月8日	6・食品流通の仕組みと価格形成Ⅱ	食品の需要と供給による価格形成、価格弾力性について理解する	2	講義	
7月5日	7・卸売市場と畜産物流通	卸売市場の仕組みと実態について理解する	2	講義	
7月6日	8・食肉及び牛乳・乳製品の流通システム	県内の産地食肉センター及び食肉衛生検査所と乳業工場の事例研究	8	事例研究	レポート
8月24日	9・本県の畜産物流通事情(外部講師)	牛乳・乳製品、食肉の流通実態と課題について理解する	4	講義	外部講師
9月7日	10・農水産物の輸出入の仕組み	農産物貿易と、世界の穀物流通と価格形成について理解する	2	講義	
9月14日	11・食品の安全性、物流管理	食品の安全・安心なニーズへの対応について理解する 畜産物流通の全体のまとめ、復習	2	講義	
合計			30	時間	

成績評価の方式(評価項目、評価の観点、割合等)

筆記試験の成績に、学習態度、出席状況等の平常点を加味して総合的に行う。
 評価割合:筆記試験70%、平常点30%(出席状況・学習態度20%、提出物10%)

履修に当たっての留意点等

授業は自作プリントに沿って行うが、項目が入れ替わることもあるので注意すること。
 授業形態は主に板書により行う。