

教科(科目)	食品流通	単位数	2単位	学年(学科・コース)	2年食品技術科
使用教科書	食品流通			授業形態	必修
副教材					

1 科目目標

農産物を中心とした食品の流通に必要な知識と技術を習得し、食品流通に携わる能力と態度を身につける。

2 学習計画

月	学習項目	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4 5	現代生活と食品流通	流通のなりたち、流通の役割を学び、現代の生活と食品流通のかかわりについて理解する。 (1) 流通の働き (2) 食品流通の役割	10	1学期 授業態度、課題提出、ノート提出、定期考査等
6 7	経済活動と食料	我が国の食料消費の変化と特徴、食料生産と食料輸入の動向を学び、食品産業の役割と、食料の供給において食品流通が果たす役割を理解する。 (1) 世界の食糧事情 (2) フードシステム (3) 食品流通と環境問題	15	
9 10	食品流通のしくみと働き	食品の特性と流通構造、販売価格の構成などを理解する。 (1) 食品流通の特徴 (2) 食品流通のしくみ (3) 価格の形成と流通経費	10	
11 12	おもな食品の流通	我が国のおもな食品の商品特性とそれらの流通のしくみを理解する。 (1) 米の流通 (2) 青果物の流通 (3) 畜産物の流通 (4) 加工食品の流通	20	2学期 授業態度、課題提出、ノート提出、定期考査等
1 2 3	食品の品質と規格	食品の安全性をまなび品質の保持と保証、検査の仕方を理解する。 (1) 品質と品質保証 (2) 規格、表示と検査 (3) 食品の包装	15	

3 評価規準と評価方法

項目	内容	評価方法
関心・意欲・態度	食品流通に関する諸問題について関心を持ち、その諸問題を改善・向上させるために意欲的に取り組んでいる。	出席状況、授業態度、課題の提出、ノート提出、定期考査などを総合して100点満点で評価する。
思考判断	食品流通に関するさまざまな活動についての諸問題を解決するために自ら考え、判断ができる。	
技能表現	食品流通が抱える諸問題に対し自分の考えを述べることができる。	
知識理解	食品の特性と流通構造を理解し、食品流通に関する基本的・体系的な知識と技術を習得している。	

教科(科目)	食品流通	単位数	2単位	学年(学科・コース)	3年食品技術科(食品流通)
使用教科書	食品流通			授業形態	選択
副教材					

1 科目目標

食品の流通に関する基礎的な知識と技術を習得させ、食品の安全性に心がけるとともにマーケティングをとおして流通の諸課題に取り組む能力と態度を育てる。

2 学習計画

月	学習項目	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4 5 6 7	食品の品質と規格	食品の品質と安全性について学び、食品の規格表示について理解する。 食品の包装の仕方やリサイクルの意義を理解する。 食品の変質と品質保持の条件を学び、食中毒予防について理解を深める。	25	1学期 授業態度、課題提出、ノート提出、定期考査等
9 10 11 12	食品の物流 食品マーケティング	物流の仕組みと働きについて学び、食品の輸送や保管がどのように行われているか理解する。 物流における情報処理システムについて理解する。 マーケティングの手法を理解し、市場の調査をもとに情報を分析し、広告・販売方法などの計画を立てることができる。	10 23	2学期 授業態度、課題提出、ノート提出、定期考査等
1 2 3		製品計画、販売計画、仕入れ計画について理解し、それらの計画を立てることができる。	12	3学期 授業態度、課題提出、ノート提出、定期考査等

3 評価規準と評価方法

項目	内容	評価方法
関心 意欲 態度	食品の品質および安全に関心を持ちながら、食品マーケティングについて理解を深め、意欲的にマーケティング計画を立てることができる。	出席状況、授業態度、課題の提出、ノート提出、定期考査などを総合して100点満点で評価する。
思考 判断	食品の規格品質および物流について理解を深めるとともに食品マーケティングの活動をとおして自ら計画・判断し実践できる。	
技能 表現	食品の市場調査や情報分析をもとにマーケティング計画をたて、自らの計画を発表することができる。	
知識 理解	食品の規格品質および物流システムを理解するとともに、食品マーケティングに関する技術を習得することができる。	