

教科	農業	科目	食品流通	単位数	2単位	学年	3年	コース	ビジネス
使用教科書	食品流通(実教出版)			使用副教材等	ワークシート、視聴覚教材、実習記録簿				

目標	農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食品の流通とマーケティングに必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。		
評価の観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	食品流通について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。	食品流通に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食品流通の合理的な管理とマーケティングが経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査 農業鑑定競技 小テスト 実習技能の習得 実習記録簿 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査 ワークシート 実習状況の観察 実習記録簿 	<ul style="list-style-type: none"> ワークシート 実習・授業の様子 実習記録簿の内容 農業作文

担当者からのメッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・座学と実習とのつながりを意識して授業に取り組んでください。 ・実習では、特に時間厳守を意識し、服装や身だしなみを正しく整えて授業に臨むようにしてください。 ・また、自ら行動し(自主性)、仲間と協力して(協働)、最後まで集中して(責任感)取り組むようにしてください。 ・実習で学んだ内容は、実習記録簿に詳しく記入し、期限を守って提出することを心掛けてください。
-------------	---

学期	月	学習内容 学習のねらい	観点別評価規準
		○オリエンテーション ・授業の進め方や実習に関する諸注意、評価の仕方などを理解する。	※(知)知識・技能、(思)思考・判断・表現、(態)主体的に学習に取り組む態度
1	4	第1章 現代社会と食品流通 1 流通の始まりと発展 2 流通の働き 3 食品流通の役割	<ul style="list-style-type: none"> ・日常生活と流通の関わりについて理解できているか。(知) ・流通の発展の流れについて理解できているか。(知) ・流通の種類と働きについて理解できているか。(知) ・現代の食品流通の仕組みを理解し、その役割と今後の発展について考えることができているか。(思・態)
	4 5	第2章 経済活動と食料 1 経済発展と食料消費 2 世界の食料事情 3 日本の食生活、食料需給と自給率 4 私たちとりまくフードシステム	<ul style="list-style-type: none"> ・現代の経済システムの基本を理解し、所得水準と食料消費の関係について考察することができたか。(知・思・態) ・世界の食料事情について概要を理解し、世界の食料需給を取り巻く諸問題について考察することができたか。(知・思・態) ・日本の食料需給について概要を理解し、如何に世界に依存しているかを考えることができたか。(知・思・態) ・フードシステムの概要を理解できているか。(知)
	6 7	第3章 食品流通のしくみと働き 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	<ul style="list-style-type: none"> ・食品流通の特徴について、概要を理解できているか。(知) ・食品流通の仕組みについて、流通経路とそこに関わる担い手について理解し、それぞれの役割について考えることができたか。(知・思・態) ・食品の価格と形成について、その内訳(原価・流通経費・販売価格)を理解できているか。(知・思)
2	9 10	第4章 おもな食品の流通 1 米の流通 2 麦の流通 3 青果物の流通 4 畜産物の流通 5 加工食品の流通	<ul style="list-style-type: none"> ・おもな食品の流通について概要を理解できているか。(知) ・おもな食品の流通経路とそれに関わる職業の役割、課題点などについて考えることができたか。(思・態) ※本科では、特に米・畜産物の流通に重点を置く。
	11 12	第5章 食品の品質と規格 1 食品の品質と安全性 2 品質と品質保証 3 規格、表示と検査 4 食品流通と包装 5 食品の変質と品質保持	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の品質と安全性について、概要を理解できているか。(知) ・食品の品質保障の必要性和方法について理解できているか。(知) ・食品の規格と表示、検査について概要を理解できているか。(知) ・食品包装の意義と目的、その概要について理解できているか。(知) ・食品の変質と品質保持について理解できているか。(知) ・学習内容を踏まえ、加工製品の製造実習での安全性確保に主体的に取り組むことができたか。(思・態)
3	1 2	第6章 食品の物流 1 物流のしくみと働き 2 食品の輸送 3 食品の保管 4 情報処理と物流情報システム	<ul style="list-style-type: none"> ・物流のしくみと、その構成要素について概要を理解できているか。(知) ・食品の輸送について、その概要を理解できているか。(知) ・食品の保管について、概要を理解できているか。(知) ・物流情報システムについて、概要を理解できているか。(知) ・学習内容を踏まえ、加工食品の製造実習での安全性確保に主体的に取り組むことができたか。(思・態)