

科目名	食品流通	単位数	2単位	学科・学年	畜産総合 科 2年
使用教科書	食品流通	実教出版	副教材等		
学習目標	農産物を主とする食品の流通に必要な知識と技術を修得させ、食品の特性と流通構造を理解させるとともに、食品の流通と管理の合理化を図る能力と態度を育てることを目標に行います。				
学習評価	○次の四つの観点に基づき学習内容のまとまり（定期考査までを学習のひとまとまり）ごとに下の評価規準により評価を行い、学年末に5段階の評定に総括します。				
	①関心・意欲・態度	食品流通の分野に対する興味関心が強く授業に積極的である。遅刻や欠席がなく授業に参加している。集団のなかで協調性を持って堅実な取り組みができる。			
	②思考・判断	食品の流通構造が理論づけて理解できているか。ノートは自分が分かりやすいように整理されているか。			
	③技能・表現	製造や販売の実習にも積極的に関わりを持とうとし、的確な行動が取れる。			
	④知識・理解	学習した内容が自分のものとして身に付いているか。実際の現場で学習した内容が活かされているか。			
		評価方法\観点	①	②	③
学習状況観察		◎	○	○	◎
プリント教材		—	—	—	○
ノート提出		◎	○	○	○
定期考査		—	○	◎	◎
※表中の◎は観点の中でより重視するところです。					
履修上の注意	科目「食品製造」とも絡みもあり、製造から販売までの実習や見学も行います。また授業では商品の輸送や保管方法、マーケティング事情等も授業で取り扱います。新聞やテレビで取り上げられている食品や流通に関する問題など、今現在の流通状況も学べます。そのため日頃から新聞などにも眼を通してしていると授業の予備知識が増え、分かりやすくなると思われます。				

学期	月	学 習 内 容	時 数	学 習 の ね ら い	学 習 活 動 (評 価 方 法)
1	4	第1章 現代生活と食品流通 1 流通の始まりと発展 2 流通の働き 3 食品流通の役割	8	わが国の流通の動向と食生活の変化を理解する。	食生活の調査・分析
	5	第2章 経済活動と食料 1 経済発展と食料消費 2 世界の食糧事情 3 日本の食生活, 食料需給と自給率 4 私たちをとりまくフードシステム	10	わが国のフードシステムを理解する。	
	6 7	第3章 食品流通の仕組みと働き 1 食品流通の特徴 2 食品流通の仕組み 3 価格の形成と流通経費	8		販売実習
2	9	第4章 おもな食品の流通 1 米の流通 2 麦の流通	10	食料品別の商品特性を知り商品特性と流通経路との関係について理解する。	食品添加物調査 販売実習
	10	3 青果物の流通 4 畜産物の流通 5 加工食品の流通			
	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	10	食品の栄養等の機能と安全性、食品の品質保持と品質保証に必要な検査、規格等に関する知識を習得する。	
3	1	第6章 食品の物流 1 物通のしくみと働き 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	10	食品を適切に輸送、保管するようにする。能力と態度を育成する。	資料活用 インターネット活用
	2	第7章 食品マーケティング 1 マーケティングとは何か 2 マーケティングの発展 3 マーケティング戦略の手法 4 食品マーケティングの実態	10	マーケティングの原理を理解する。	民間講師招へい
			70		