

## 『 食品流通 』 シラバス

科 目 名	学 科	学 年	必修 / 選択	単 位 数
食品流通	園 芸 科	3 年	必 修	2 単 位

### 1 . 科目目標と使用教材

科目目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 農産物を主とする食品の流通に必要な知識と技術を習得しましょう。</li> <li>・ 食品の特性と流通構造を理解しましょう。</li> <li>・ 食品の流通と管理の合理化を図る能力と態度を養いましょう。</li> </ul>
使用教材	教科書：食品流通 （文部科学省）

### 2 . 学習計画

学期	学 習 項 目	学 習 目 標
1 学 期	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 食品流通と食品産業</li> <li>- 2 食品流通の構造と機能</li> <li>- 3 主な食品の流通</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品流通の具体的な事例を通して、流通の仕組みについて理解を深めましょう。</li> <li>・ 調査や実習を通して、食品の特性と流通構造を理解し、流通の改善を図る実践力を身につけましょう。</li> <li>・ 宮崎県の主な食品の商品特性及び流通の手段、経路と機能について理解しましょう。</li> </ul>
2 学 期	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 食品の品質と規格</li> <li>- 2 食品の輸送と保管</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品の栄養や安全性などの品質の保持と保証、そのための検査、包装及び環境条件の整備について理解しましょう。</li> <li>・ 食品の品質の維持と効率化を図る輸送と保管の技術及びそれを支える物流のシステムについて理解しましょう。</li> </ul>
3 学 期	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 マーケティング</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ マーケティングの原理、食品市場の調査と情報分析、消費動向、品揃えと数量などの仕入れ計画及び商品陳列、広告、販売計画について基本的な内容を理解しましょう。</li> </ul>

### 3. 学習方法

毎時間10分間小テストを行います。定期考査は、小テストから出題します。また、板書内容はきちんとノートに記入して下さい。(平常点になります。)

資格取得については、目標として販売士検定3級(日本商工会議所)の合格を目指して下さい。そのための補習も実施します。

### 4. 評価の観点

関心・意欲・態度	食品流通のしくみについて関心をもち、食品の特性と流通構造に必要な知識と技術を進んで習得しようとする意欲と態度を身につけている。実践的・継続的な能力がある。
思考・判断	食品流通に関する学習をとおして自ら思考を深め、疑問や与えられた課題などを適切に判断し、系統的・体系的に考えを導きだすことができる。
技能・表現	我が国の主な食品の商品特性及び流通の手段、経路と機能に関する基礎的な知識について、学習で学んだことや身近な疑問、自ら発見したことをわかりやすく伝えることができる。
知識・理解	食品の品質の維持と効率化を図る輸送と保管の技術及びそれを支える物流システムについて基本的な内容を習得し、実際の食料生産に活用することができる。

### 5. 成績評価

1・2学期	中間	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平常点</td> </tr> <tr> <td>100%</td> <td>%</td> <td>%</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平常点				100%	%	%	%	%
	定期考査 (素点)	平常点										
100%	%	%	%	%								
期末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平常点</td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>記録 10%</td> <td>実技態度 20%</td> <td></td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平常点				70%	記録 10%	実技態度 20%		%	
定期考査 (素点)	平常点											
70%	記録 10%	実技態度 20%		%								
3学期	学年末	<p>3学期のみの評価</p> <table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平常点</td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>記録 10%</td> <td>実技態度 20%</td> <td></td> <td>%</td> </tr> </table> <p>学年評価：(1学期点数+2学期点数+3学期点数)÷3</p>	定期考査 (素点)	平常点				70%	記録 10%	実技態度 20%		%
定期考査 (素点)	平常点											
70%	記録 10%	実技態度 20%		%								

### 6. 生徒の皆さんへ

生産者から消費者までの食品の流れを学んでいきます。さらに、加工食品におけるいろいろなマークや表示、食品添加物についても興味関心をもってもらいたいと思います。園芸科ならではの内容を適宜取り入れていきます。将来、生産 流通 販売までできる農業営業者を目指してください。