

## 「食品流通」シラバス（令和5年）

科目名	食品流通	単位数	2単位
学 科	食品科学科	学年	3年 食品技術コース
使用教科書	食品流通（実教出版）	副教材	自作プリント

### 「食品流通」とはこんな科目です（科目の概要と到達目標）

この科目は、農産物を主とする食品の流通について学習し、食品の特性と流通構造を理解し、食品と流通の関係について学びます。

この科目は食品科学科の食品技術コースを選択した生徒が3年生で2単位履修します。

「食品流通」の学習に当たっては、豊かな食生活を送るために、さまざまな食品がどのような流通過程を経て口にはいるか、また、それらに関わる身近な問題、その背後に潜む多くの課題について考えながら、食品流通についての正しい認識ができるように学習します。

### 「食品流通」の学習の特徴

1. 理論と実技（表計算処理）を組み合わせる授業を進め、知識とパソコン操作技術の両方を学びます。
2. 実技は、2人の教諭にチームティーチングで、きめ細やかな指導を行ないます。
3. 関数を使用した表計算・グラフ等の基本操作を学習することで、食品流通に関するデータの加工・処理の方法を学びます。
4. 反復学習を取り入れ、食品の流通について学習し、食品の特性と流通構造を理解し、食品と流通の関係について学びます。

### 「食品流通」の評価の観点

評価の観点	内 容	方法
関心・意欲・態度	1. 食品流通について興味・関心を高めているか。 2. 授業を主体的に行い、その内容について意欲的に取り組む態度であるか。	学習用具の準備 授業態度 個人別ファイル
思考・判断	1. 食品の特性と流通構造を理解し、食品と流通の関係を合理的に判断するとともに科学的にとらえる実践的な能力を身につけているか。	個人別ファイル 実験記録ノート
技能・表現	1. 関数を使用した表計算・グラフ等の基本操作技術を身につけているか。 2. 食品流通に関するデータ処理技術を身につけているか。	パソコンの扱い方
知識・理解	1. 食品流通について基礎的な知識を身につけているか。	定期テスト

以上の事項を総合的に判断し評価します。

## 科目の目標

農産物や農産物を原料とする食品の流通に必要な知識と技術を習得させ、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。

## 学習の計画(どのような内容をどの時期に学ぶのか)

学 習 の ね ら い	期	月	学 習 内 容
①現代生活と食品流通について学習します。 ②食品流通の役割について学習します。 ③食品の流通機構・流通構造について学習します。	1 学 期	4 5 6 7	・国民経済と食品産業、流通の歴史、 ・食糧需要の動向、食生活の変化 ・食品流通過程、農産物の特色、 ・食品流通の社会的機能、食品流通の役割 ・食品の分類、食品流通の特徴 ・流通関連業者、流通経費と価格形成
夏 期 休 業			
①主な食品の流通について学習します。 ②食品の品質と規格について学習します。 ③食品の保管について学習します。	2 学 期	9 10 11 12	・生鮮食品の流通 ・米麦の流通 ・加工食品の流通 ・業務用食材、輸入食材の流通 ・品質と品質保証 ・規格と表示について ・食品の検査 ・食品保管の特色 ・保管施設 ・保管の要領
①食品の輸送について学習します。 ②食品流通関係法規について学習します。	3 学 期	1 2 3	・農産物・食品の輸送 ・物的流通のシステム化 ・包装計画 ・食品流通と政策 ・食品流通関係法規
<b>使用教材など</b> 教科書・プリント、パソコン、電卓など			
定期テスト レポート 提出物など	1学期	中間テスト：食品流通の役割などについて 期末テスト：食品の流通機構・流通構造について 実技試験：表計算①、グラフ作成① 提出物：プリントファイル、	
	2学期	中間テスト：主な食品の流通について 期末テスト：食品の品質と規格、食品の保管について 実技試験：表計算②、グラフ作成② 提出物：プリントファイル・流通機構のレポート	
	3学期	期末テスト：食品の輸送、食品流通関係法規について 実技試験：統計処理、表計算③、グラフ作成③ 提出物：プリントファイル、	