

令和6年度 シラバス

教 科	農 業	学科・学年	食品デザイン科 第3学年	単位数	2単位
		教科書	食品流通 (実教出版)		
科 目	食品流通	副 教 材	なし		
科目の目標	(1)安全な食品を安定的に供給する食品流通の役割を理解する。 (2)食品流通上の特性を理解し、輸送や保管の技術を身に付ける。 (3)食品の品質と安全性や規格、表示と検査の知識を養い、食料を広い視点から理解する。				
評価の観点	知識・技術【知】	思考・判断・表現【思】	主体的に学習に取り組む態度【主】		
趣 旨	学習や実習を通して、食品流通に関する目的や条件に合わせて活用できる知識と技術を体系的・系統的に理解している。	食品流通に関連する課題を発見し、農業や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、その過程や結果を適切に表現している。	食品流通の果たす意義や役割に関心を持ちながら、食品関連産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身に付けている。		

学期	学習内容	学習項目	評価の観点			評価規準 (評価方法)	評価方法
			知	思	主		
一 学 期	第4章 おもな食品の 流通	○流通の成り立ちを知り、流通とは何かを理解する。 ○現代の生活と流通のかかわりを理解する。 ○食品流通に求められる安定性、安全性、効率性を理解する。	○			・食品流通に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品流通の意義や役割を理解している。	定期考査 プリント ノート
	1 米の流通	○食品流通に求められる安定性、安全性、効率性を理解する。		○	・統計資料などから情報の持つ意味を読み取ることができる。 ・統計資料を記録・整理できる。 ・食品流通の諸課題の解決を目指して思考を深めることができる。		
	2 麦の流通 3 青果物の流通	○世界の食料生産と人口の関係を理解する。 ○国際食糧価格の特徴と貿易の流れを理解する。			○	・食品流通の各分野に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	
二 学 期	4 畜産物の流通	○日本の食料消費の変化と特徴を理解する。	○			・日本の食生活と自給率の動向を理解している。 ・商品の特徴を理解し、食品の需要の特性を理解している。 ・価格の形成のしくみを知り、流通経路の概要を理解している。	定期考査 プリント ノート 長期休業中の 課題
	(1) 食肉の流通 (2) 牛乳・乳製品の流通	○日本の自給率の動向を理解する。				・食料自給率の話題に興味を持ち、自分の考えを表現できる。	
	5 加工食品の流通 (1) 加工食品の商品特性 (2) 加工食品の多様性と流通	○商品としての食品の特徴を理解する。 ○流通からみた農業生産の特徴を理解する。 ○食品の需要の特性を理解する。 ○流通経路の概要を理解する。		○	○	・商品としての特徴を、日頃の生活から関心を持ち、さらに探究しようとしている。	
三 学 期	(3) 技術革新と加工食品	○食品にはどのような役割があるのかを理解する。	○			・食品の品質と規格について、理解している。	定期考査 プリント ノート 長期休業中の 課題 レポート
	(4) 輸入加工食品の増加	○食品の品質と安全性について理解する。 ○食品の品質保証の内容について理解する。		○		・食品の品質と保証内容に興味を持ち、自分の考えをまとめることができる。	
	(5) 地場加工食品	○どのような規格で表示されているかを理解する。 ○どのような機関で決められているかを理解する。			○	・食品の品質と規格に興味を持ち、その効果について探究しようとしている。	

