

|    |      |
|----|------|
| 科目 | 食品流通 |
|----|------|

担当者名 飯田 翔和

|         |                                                                                                                                                                                                                   |            |     |   |                                 |                                                                                                                                                |  |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|---|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 教 科     |                                                                                                                                                                                                                   | 農 業        | 単位数 | 2 | 学科・学年                           | 食品デザイン科・3年                                                                                                                                     |  |
| 使用教科書   |                                                                                                                                                                                                                   | 食品流通（実教出版） |     |   | 副教材等                            | なし                                                                                                                                             |  |
| 授業の概要   | 私たちの豊かな食生活は、安全・安心・安定な食品生産と流通によって成り立っています。生産・流通の問題は、複雑な経済活動や国際化により見えにくくなっています。私たちの生命をはぐくむ食料を広い視点から、生産者、消費者、流通機構との実態、マーケティングなどから学習します。                                                                              |            |     |   | 学習の目標                           | 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します。<br>② 食品流通上の特性を理解し、輸送や保管の技術を身につけます。<br>③ 販売計画や商品管理、販売方法や販売情報などマーケティングの知識や技術を身に付けます。<br>④ 食料政策や食品流通関係法規について理解します。 |  |
| 学 習 内 容 |                                                                                                                                                                                                                   |            |     |   | 評価の観点・評価方法等（※学期ごとに下記の項目で評価します。） |                                                                                                                                                |  |
| 1学期     | 1 現代生活と食品流通<br>2 経済活動と食料<br>3 食品流通のしくみと働き                                                                                                                                                                         |            |     |   | 関心・意欲・態度                        | 授業や実習への態度を評価します。<br>【割合】<br>・1学期：20％      2学期：20％      3学期：20％                                                                                 |  |
| 2学期     | 5 食品の品質と規格<br>（1）品質と安全性<br>（2）品質保持<br>（3）規格、表示と検査<br>（4）食品流通と包装<br>（5）品質保持<br>6 食品の物流<br>（1）流通のしくみと働き<br>（2）食品の輸送<br>（3）食品の保管<br>7 食品マーケティング<br>（1）マーケティングとは何か<br>（2）マーケティングの発展<br>8 市場調査と環境分析<br>（1）マーケティングの実践   |            |     |   | 思考・判断・表現                        | 発問や課題により授業の理解度を評価します。<br>【割合】<br>・1学期：30％      2学期：30％      3学期：30％                                                                            |  |
|         |                                                                                                                                                                                                                   |            |     |   | 技 能                             | 課題の充実度により評価します。<br>【割合】<br>・1学期：10％      2学期：10％      3学期：10％                                                                                  |  |
| 3学期     | (2) マーケティングの実践と評価                                                                                                                                                                                                 |            |     |   | 知識・理解                           | 中間考査・期末考査により評価します。<br>【割合】<br>・1学期：40％      2学期：40％      3学期：40％                                                                               |  |
|         |                                                                                                                                                                                                                   |            |     |   | その他                             | 学年末の評価は、1学期、2学期、3学期の評価を総合して行います。                                                                                                               |  |
| 課題提出物等  | ① 普段の学習状況を確認するため定期的にノートを提出します。<br>② 様々なレポートを提出してもらいます。                                                                                                                                                            |            |     |   |                                 |                                                                                                                                                |  |
| 担当者より   | ① 近年食糧問題などを題材に授業を進めていきます。食品を学ぶものとしてさまざまな問題について考えておいてください。<br>② 加工食品についているいろいろなマークや表示、食品添加物の意味について日常でもつかえる内容です。様々な分野から学修していくのでしっかりとノートを取り、内容も聞きましょう。<br>③ 普段の生活に密着した内容を学習します。普段から食品流通の問題を意識して新聞やテレビなどの情報に注意してください。 |            |     |   |                                 |                                                                                                                                                |  |

