

教科	科目名	単位数	学年	学科またはコース	履修
農業	食品流通	2	2	食料環境科	選択

科目のねらい	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。
--------	---

使用教材など	食品流通（実教出版）
--------	------------

期	月	時数	学習内容	学習のポイント
一学期	4	27	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	1) 食品・流通への興味関心を高める。 2) 食品流通における安定性、安全性、効率性を理解する。 3) 日本の食糧消費の特徴を学ぶ。
	5		第2章 経済活動と食料 ①経済発展と食料消費	
	6		②世界の食糧事情	
	7		③日本の食生活と食料需要 ④私たちがとりまくフードシステム	
二学期	8	44	第3章 食品流通のしくみと働き ①食品流通の特徴 ②食品流通のしくみ③価格形成と流通経費	1) 循環型社会という概念を学ぶ。 2) 食品ごとの流通経路の在り方を理解する。 3) 価格決定のしくみを理解する。 4) 各種農産物出荷組織の実態を学ぶ。
	9		第4章 おもな食品の流通	
	10		①米の流通 ②麦の流通 ③青果物の流通	
	11		④畜産物の流通 ⑤加工食品の流通	
三学期	1	25	第5章 食品品質と規格 ①食品の品質と安全性 ②品質と品質保証	1) 食品の質と安全性を保つ法的システムについて理解する。 2) 食品の包装材と環境の関係を学ぶ。
	2		③規格、表示と検査 ④食品流通と包装	
	3		⑤食品の変質と品質保持	

評価の観点

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
趣旨の観点	・食品流通について関心を持ち、意欲的に取り組むことができる。	・食品流通に関する知識思考を深め、確に判断することができる。	・食品流通において、様々な資料や情報を収集し、適切に実施することができる。	・食品流通に関する基礎的な知識を身に付け、理解を深めることができる。
主たる評価方法	・行動の観察 ・ノートの点検	・発表力の評価	・行動の観察 ・ノート及び実習日誌の点検	・行動の観察 ・ノートの点検

上に示す観点に基づいて、学習のまとめごとに評価し、学年末に5段階の評価にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

評価項目・評価点など

①定期テスト	1年に4回行います。普段の授業に集中して取り組んで下さい。	70点
②ノート・プリント提出	定期テストごとに回収し点検します。毎時間しっかり取り組んで期日まで必ず提出しましょう。	20点
③課題提出	出された課題に真剣に取り組み期日までに提出しましょう。	10点