

# 食品流通

使用教科書	単位数	学年・学級・学科・選択名等
食品流通	4	3年(フードシステム科フードマーケティング類型)

## 1 学習の到達目標

学習の到達目標	<p>農畜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、食品の特性と流通構造を理解すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農畜産物を原料とする加工品の製造から販売までの一連の流通経路を理解すること。</li> <li>・食品市場を理解し、売れる製品に必要な条件等を考えられる知識・技術を身につけること。</li> <li>・トレーサビリティを踏まえたHACCP的な考え方から食の安全性を理解すること。</li> </ul>
---------	--

## 2 学習計画

学期	月	単元の学習内容	時数	単元のねらい	評価の観点				評価方法	
					①	②	③	④		
前期	4	食品流通とは	1	リエンション・ガイズで学習内容を確認すること。						
		現代生活と食品流通	8	日本の食料自給率を考慮して自給自足の在り方を考える。	○	○	○		毎時の小テスト 取組、提出 適宜課題の取 組、提出 ノート提出	
	5	1 流通の始まりと発展		流通機構の成り立ちを理解すること。	○	○	○			
		2 流通の働き	4	流通システムについて実例をもとに理解すること。	○	○	○		取組状況・積極 性・レポート	
		3 食品流通の役割		販売準備～販売・接客～売上・集計までの流れを理解すること。	○	○	○			
		実習Ⅰ(校内販売会①)			○	○	○			
	6	前期中間考査			○	○			定期考査	
		技術競技大会学習	6	様々な実験器具や実験方法、食品知識を身につけること。	○	○			課題到達状況	
		1 基準書学習(食品鑑定)								
		7	食品流通の仕組み	16	商品・生産・需要の特徴を理解すること。	○	○	○	毎時の小テスト 取組、提出 適宜課題の取 組、提出 ノート提出	
	1 流通の特徴	流通経路(卸売業者～小売業者)を理解すること。	○		○	○				
	8	2 流通の仕組み	4	実例をもとに適切な価格設定を学習すること。	○	○	○	取組状況・積極 性・レポート		
	3 価格決定とは	販売準備～販売・接客～売上・集計までの流れを理解すること。		○	○	○				
		実習Ⅰ(校内販売会②)			○	○	○			
	9	実習Ⅱ(調べ学習)	6	卸売業者から小売業者の実態を調査、まとめ、発表し様々な流通業者の理解を深めること。	○	○	○	○	取組状況・積極 性・レポート	
		前期期末考査			○	○			定期考査	
後期	9	主な食品の流通	12	米はどのように食卓に並ぶか理解すること。	○	○	○	毎時の小テスト 取組、提出 適宜課題の取 組、提出 ノート提出		
		1 米の流通		麦がどのようにして市場に出まわるか理解すること。	○	○	○			
		2 麦の流通		原料肉の流通、国産と外国産の違い等を理解すること。	○	○	○			
		3 畜産物の流通	4	販売準備～販売・接客～売上・集計までの流れを理解すること。	○	○	○	取組状況・積極 性・レポート		
		実習Ⅰ(校内販売会③)								
		10	実習Ⅱ(調べ学習)	6	様々な食品の流通経路とその仕組みを調査、まとめ、発表し理解を深めること。	○	○	○	○	取組状況・積極 性・レポート
		11	実習Ⅰ(校内販売会④)	4	販売準備～販売・接客～売上・集計までの流れを理解すること。	○	○	○	○	取組状況・積極 性・レポート
		後期中間考査			○	○			定期考査	
	12	農業技術検定学習	6	農業技術検定学習を行い各級の合格を目指すこと。	○	○			課題到達状況	
	1	食品の品質と規格	10	安心・安全な食品と品質の関わりを理解すること。	○	○	○	毎時の小テスト 取組、提出 適宜課題の取 組、提出 ノート提出		
	1 食品の品質と安全性	品質保証と賞味期限とはどんなものか理解すること。		○	○	○				
		2 品質と品質保証			○	○	○			

3 規格・表示と検査	適切な規格・表示法と品質検査を理解すること。	○	○	○
学年末考査		○	○	定期考査

### 3 評価等について

項目	①関心・意欲・態度	②知識・理解	③技能	④思考・判断
内容	食品流通の仕組みに関心を持ち、授業・実習に意欲的に取り組み、学習時間を大切にする。また、課題・提出物を疎かにしない。	様々な食品の流通形態、流通経路及び流通業者、食品の品質と規格など食品流通の基本的な知識を身につけ、流通の働きや仕組みを理解する。	食品の品質や規格など食品流通の基本的な技術を身につけ、実際の商品の知識や製造方法を理解し、販売学習を通してスムーズな販売、消費者の目線にたった販売が出来るようにする。	様々な学習や実習を通して、生まれた課題に対して、解決に向け適切に判断し、まとめ、自分の考えを表現する能力を身に付ける。
割合	20% (点)	60% (点)	10% (点)	10% (点)

### 4 履修にあたっての注意事項

- (1) 授業に必要な基本的な道具は忘れずに持参すること。  
(教科書・ノート・筆記用具・配布物等)
- (2) 課題や小テストは確実に取り組みしっかり提出すること。
- (3) 販売実習を中心とする授業時間内の実習については担当者の指示をよく聞き、積極的に取り組むこと。
- (4) 食品を取り扱うものとして、清潔感を保ち、販売実習等において消費者を安心させられる身だしなみを常に意識すること。

#### 評価について

評価	評価点
10	100 ~ 93
9	92 ~ 85
8	84 ~ 77
7	76 ~ 70
6	69 ~ 61
5	60 ~ 53
4	52 ~ 45
3	44 ~ 38
2	37 ~ 30
1	29 ~ 0

#### 学年末評定について

評定	評価点
5	100 ~ 85
4	84 ~ 70
3	69 ~ 45
2	44 ~ 30
1	29 ~ 0