

分類	3-26	教科名	農業	科目名	食品流通	
対象学科 (コース)	農業経済科 (F・流通経済)		学 年	3	単位数	3
指 導 目 標	我が国における食品の流通について学習し、流通機構・マーケティングについてもあわせて学習する。					
内 容	1. 我が国の食品流通の現況について 2. 食品流通機構について 3. マーケティングについて					
内容の取扱い	高度発展したわが国の経済状況について理解し、その中での食品流通のあり方がわれわれの生活にどのような関係があるか理解させる。また、マーケティングを学習することで、農作物の戦略的販売の手法について学習させ、産業としての農業はいかにあるべきかを考えさせるよう留意する。					
指 導 計 画	学 期	指 導 事 項	指 導 内 容			予定時間
	1 学 期 4 ~ 6 月	経済発展と食品流通 国民経済と食品産業 食品流通の役割	食生活の変化 食品産業の役割 食品産業の構造			30
		食料需給の動向 食品の流通機構	食品流通の社会的機能・食品流通の課程・食品流通構造変化 ・食料需給をめぐる経済理論・わが国食料需給動向 世界の食料需給			
		食品流通の特徴	食品の分類と種類・生鮮食品の特性 食品市場・食品流通の特徴 流通経路の概要、流通機能			
		流通関連業者	農産物出荷組織・輸入業者・食品製造業者・物流業者・卸売業者・小売業者・生産者団体			
	2 学 期 7 ~ 11 月	生鮮食品の流通 米麦の流通	生鮮食品流通の特徴・青果物の特徴・畜産物の特徴 新食糧法による流通の枠組み・麦の流通			42
		加工食品の流通 業務用食材の流通 輸入食品の流通	加工食品の流通システム 加工・外食産業向け食材 輸入食品・輸入運棒産物の増加 流通経路の多様化			
		食品の品質と規格	食品の品質とは・食品の品質保証・品質の管理・商品規格化の発展			
		品質の規格と表示 食品の検査	食品の品質規格と表示 食品検査の必要性			
		食品の保管 保管施設	保管の働き・保管の特色・食糧保管施設の特色 倉庫の種類・販売店の保管設備 冷凍倉庫における保管と荷役 保管の方法			
		保管の要領				
	3 学 期 12 ~ 3 月	食品の輸送 物的流通のシステム 化 包装計画	食品輸送の特色・食品輸送の方法 物的流通 包装とリサイクル			33
マーケティング 販売計画と仕入れ計画		マーケティングの基本・食品のマーケティング 小売マーケティングの特色				
学習のまとめ		食糧生産と流通				
学習のまとめ		総括、反省				
教科書・副教材他	「食品流通」(実教出版)					

評 価 規 準					
評価項目・対象	関心・意欲・態度	思考・判断	技能・表現	知識・理解	
講 義	◎	○		○	
定 期 考 査		○		◎	
評 価 の 重 点	学習内容の知識量・理解力に重点を置く				