

高等学校 令和7年度（2学年用） 教科

工業

科目 食品工業

教科：工業

科目：食品工業

単位数：2 単位

対象学年組：第2学年 食品サイエンスコース食品製造系列

教科担当者：田山、谷内

使用教科書：（食品流通（実教出版））

教科 工業

の目標：食品工業や食品流通に関する基礎的な知識を習得させ、実際に活用する能力を育てる。

【知識及び技能】食品流通に関する基礎的・基本的な事項についての知識と技術を身につけること。

【思考力、判断力、表現力等】食品流通に課題を論理的に考え、判断して表現できること。

【学びに向かう力、人間性等】食品流通に関する諸問題の改善と向上をめざし、積極的に取り組む意欲と実践的な態度を身につけること。

科目 食品工業

の目標：

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
食品流通に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、食品業界における食品工業の役割を理解している。	食品流通に関する課題を論理的に考え、工業的に解決する方法を的確に判断し、表現できる。	食品流通に関する諸問題に関心を持ち、その改善と向上をめざして主体的に取り組む意欲をもつ。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学 期	・現代社会と食品流通の関りを理解し、流通の働きと重要性を学ぶ。 ・経済活動と食料消費について、日本の特徴と動向を学ぶ。 ・食品流通のしくみと働きを学び、食品の需要と供給を考える。	・流通の発展と働き 世界の食料事情と日本の食料自給率 ・卸売業者や小売業者の役割 ・需要と供給	【知識・技能】 流通を支えるしくみと流通に関わる業者の役割を理解している。 【思考・判断・表現】 身近な食品について、商品としての特徴から需要と供給のバランスを考えることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 身近な食品や日本の食料事情に関心を持ち、主体的に学んでいる。 ※出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等で総合的に判断する。	○	○	○	20
2 学 期	・おもな食品の流通について、特徴と動向を学ぶ。 ・食品の品質と規格について学び、食品の安全性と信頼性を考える。 ・食品の物流について、輸送と保管の方法を学ぶ。	・米・麦・青果・畜産・加工食品の流通 ・品質保証 ・規格と表示 ・食品の包装 ・食品の変質と品質保持 ・食品の温度管理 ・HACCP ・トレーサビリティ	【知識・技能】 主な食品の商品の特徴と管理方法を理解している。 【思考・判断・表現】 食品の表示から安全性や信頼性を的確に判断し、その品質について食品工業の視点から考えることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 身近な食品に関心を持ち、生産から消費までのプロセスを主体的に学んでいる。 ※出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等で総合的に判断する。	○	○	○	35
3 学 期	・食品マーケティングの実態と手法を学ぶ。 ・市場調査・環境分析の方法を学び、マーケティング戦略のプロセスを考える。	・PDCAサイクル ・食品小売業者のマーケティング ・外食業者のマーケティング	【知識・技能】 マーケティングの手法や市場調査・環境調査の方法を理解している。 【思考・判断・表現】 身近な小売店や飲食店の経営について、マーケティングの視点から考えることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品マーケティングの実態や手法について関心を持ち、自身の進路と関連づけて主体的に学んでいる。 ※出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等で総合的に判断する。	○	○	○	15
							合計
							70