

「水産流通」シラバス（授業計画）

海洋技術科 コーストマリナーコース 3年 2単位

科目目標		水産物の流通に関する知識と技術を習得させ、安全かつ合理的な水産物の流通を行う能力と態度を育てる。		
評価方法		年間指導計画の各学習項目の観点別評価に基づき評価を行う。		
月	総時数	学 習 項 目	学 習 内 容	時数
4	1	水産流通のガイダンス	科目及び授業方法の説明	1
5	4	水産物流通の概要	流通の仕組み	3
	6		食生活と水産物	2
6	9		水産食品の商品特性	3
	1 2		水産物流通の意義と沿革	3
	1 4		食品流通の展望	2
7	1 7	水産物の流通	鮮魚の流通	3
	1 9		活魚の流通	2
9	2 2		水産加工品の流通	3
	2 4		輸出入水産物の流通	2
10	2 7	水産物流通の技術と管理	輸送保管技術と品質管理	3
	3 3		水産物流通の衛生管理	6
11	3 6		包装技術	3
	3 8		物流の新しい考え方	2
	4 1		情報技術の利用	3
12	4 7	水産物の流通機構	卸売業	6
	5 2		小売業	5
1	5 4	水産物のマーケティング	輸出入業（貿易）	2
2	6 0		売買と金融	6
3	6 4	1年のまとめ	市場調査と商品開発	4
	6 7		水産物の販売促進	3
	7 0		1年のまとめ	3