

「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 |