平成 29 年度シラバス (水産流通)

学番 78 新潟県立海洋高等学校

教科 (科目)	水産 (水産流通)	単位数	2 単位	学科 (コース)	2学年(食品科学コース)
使用教科書	水産流通(文部科学省)				
副教材等	なし				

1 学習目標

水産物流通に関する知識と技術を修得させ、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。

2 指導の重点

- ① 水産物流通の仕組みとその実務について理解する。
- ② 水産物のマーケティングについて理解し、売れる仕組みづくりを実践できる力を身につける。

3 指導計画

月	単元名	教材	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4	水産物流通の概要	○流通の起源	○水産物流通の意義と沿革および展望	6	授業の取組
		○世界の漁業生産と	について理解する。		定期考査
		消費			
5	水産物の流通	○各種水産物の流通	○鮮魚の流通機構や価格形成につい	12	授業の取組
		機構	て理解する。		レポート
		○各種水産物の価格	○活魚の流通機構や価格形成につい		定期考査
	中間考査	形成	て理解する。		小テスト
6			○水産加工品の流通機構や6次産業		
			化、価格形成について理解する。		
			○輸出入水産物の流通機構や世界的		
			な水産物需給、価格形成について理		
	期末考査		解する。		
7	水産物流通の	○低温流通技術	○冷蔵・冷凍等温度管理技術や輸送、	16	授業の取組
	技術と管理	○物流における	保管技術及び水産物の取扱いに関		レポート
		HACCP	して理解する。		定期考査
		○新しい流通技術	○水産物の生産から消費に至る各段		小テスト
			階における、危害分析重要管理点管		
			理(HACCPシステム)など国際的な衛		
			生基準等を取り扱い、水産食品の品		
9			質管理について理解する。		
			○食品トレーサビリティシステムに		
			利用されている電子タグや二次元		
			コード、販売時点情報管理(POS)シ		
			ステム、電子発注システム、インタ		
			ーネットによる電子商取引などに		
			ついて理解する。		
10	水産物の流通	○各種流通業者	○卸売業の機能や水産物特有の卸売	16	授業の取組
	機構	○貿易	業の種類と役割及び水産卸売市場		レポート等
	中間考査		の種類や仕組みについて理解する。		定期考查
11			○小売業の機能や種類と役割、また、		小テスト

			小売業の組織化や販売形態の変化に		
			伴う流通経路の変化について理解す		
			る。		
			○水産物輸出入業の機能や輸出入業		
			者の種類と役割、貿易手続の流れや		
			関税、各種運賃や保険、代金決済、		
			必要書類等の貿易実務の基礎的な		
	期末考査		内容を理解する。		
12	水産物の	○マーケティング	○消費者のニーズや行動を知るため	14	授業の取組
1	マーケティング	の4P	に行う市場調査(マーケティング・		POP作成
2	学年末考査	○マーケティング	リサーチ)について、調査方法や対		定期考査
3		の実践	象・分析法などを扱い、売れる商品		小テスト
			開発に必要な品質・デザインなど製		
			品戦略について理解する。		
			○水産物の特性を踏まえ、価格と購買		
			心理の関係や流通戦略の基本を理		
			解させ、広告・人的販売など水産物		
			の販売促進活動について理解する。		

計 64 時間 (55 分授業)

4 課題・提出物等

- ○市場見学や HACCP プラン等に関するレポート。
- ○販売促進で活用する POP 広告やプレスリリース文書。

5 評価の規準と評価方法

評価は次の4観点から行う。					
関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解		
水産物流通に関心を持	製品戦略を理解して、自	消費者のニーズや対象	水産物のマーケティング、		
ち、自ら進んで授業に参加	分の考えを発表すること	を考慮して、適切な広告	水産物の流通概要、流通機		
しようとしている。	ができる。効果的な販売促	物を作成したり、消費者	構、価格形成等について理解		
	進方法を計画することが	の認知を増やしたりする	している。		
	できる。	技能を身につけようとし			
		ている。			

以上の観点を踏まえ

- ○授業への取組状況(授業態度、出席状況、学習参加状況)
- ○各種レポート、成果物の内容
- ○小テスト、定期考査
- などから総合的に評価します。

6 評価の規準と評価方法

水産資源に恵まれている地域で高品質な商品を開発しても、売れなければその企業とその地域の発展にはつながりません。この科目では、水産物を中心とする流通機構を学びながら、最終的に「売れる仕組みづくり」を構築する理論を理解し、実践できる基本的な技能を身に付けます。3年生で取り組む「シーフードカンパニー能水商店」のマーケティング活動につなげるためにも意欲的に学習して下さい。 (担当:松本将史)