ウ　食品の品質変化
(3) 食品と微生物
ア　食品と微生物
イ　食品による危害
(4) 食品管理実験
ア　実験の基礎
イ　化学実験
ウ　微生物実験
(5) 食品の安全管理
ア　食品工場における衛生管理
イ　安全管理システム
ウ　食品添加物
(6) 食品管理関係法規
ア　食品の安全に関する法規
イ　食品の規格に関する法規
ウ　食品の表示に関する法規

3　内容の取扱い

(1) 内容を取り扱う際には，次の事項に配慮するものとする。
ア　食品管理における国内及び国際的な動向を踏まえ，具体的な事例を基にした学習活動を取り入れること。
イ　産業現場の見学や実験・実習などの体験的な学習活動を通して，食品の品質管理や衛生管理の重要性について具体的に理解できるよう指導すること。
ウ　〔指導項目〕の(4)については，安全指導の徹底を図ること。また，生徒の実態や学科の特色に応じて，適切な実験を選択して扱うことができること。
(2) 内容の範囲や程度については，次の事項に配慮するものとする。
ア　〔指導項目〕の(1)については，国民生活に果たしている食品管理の意義や役割，食品管理に関わる者の使命と責任を扱うこと。
イ　〔指導項目〕の(2)のウについては，水産物の貯蔵，加工及び流通の過程における変化について農産物と比較して扱うこと。
ウ　〔指導項目〕の(3)のアについては，食品の生産から消費に至る過程において関係する微生物の性質や働きを扱うこと。イについては，食品に起因する危害要因やその予防・防除を扱うこと。
エ　〔指導項目〕の(4)のイについては，定性分析法，定量分析法及び栄養成分の分析法を扱うこと。ウについては，微生物の培養試験法の基本的な内容及び食品の規格基準に定められた試験法を扱うこと。
オ　〔指導項目〕の(5)については，危害分析・重要管理点方式などの国際的な安全管理の方法や食品トレーサビリティシステムの我が国における状況を扱うこと。

第20　水産流通

1　目　標

水産の見方・考え方を働かせ，実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して，安全かつ合理的な水産物の流通に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。
(1) 水産流通について体系的・系統的に理解するとともに，関連する技術を身に付けるようにする。
(2) 水産流通に関する課題を発見し，水産流通に関わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
(3) 安全かつ合理的な水産物の流通を目指して自ら学び，水産業や海洋関連産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

2　内　容

1に示す資質・能力を身に付けることができるよう，次の〔指導項目〕を指導する。
〔指導項目〕
(1) 水産物流通の概要
ア　流通の仕組み
イ　水産物流通の展望
(2) 水産物の流通
ア　鮮魚の流通
イ　活魚の流通
ウ　水産加工品の流通
エ　輸出入水産物の流通
(3) 水産物流通の技術と管理
ア　輸送管理技術と品質管理
イ　包装技術
ウ　情報技術の利用
(4) 水産物の流通機構
ア　卸売業