

令和 7 年度 1 学年

== 専門教科 ==

水産食品科

教科	水産	科目	食品管理	単位数	2	学年	1	学科	水産食品科
使用教科書	食品管理1（海文堂）		副教材	食品技能検定第1類解説書				対応資格	食品技能検定 第1類

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、水産物を主とした食品を安全かつ適切に管理するために必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 知識及び技術	(2) 思考力、判断力、表現力等	(3) 学びに向かう力、人間性等
食品管理について体系的・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。	食品管理に関する課題を発見し、食品管理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。	安全かつ適切な食品の管理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 評価の観点及びその趣旨

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
食品管理について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けている。	食品管理に関する課題を発見し、食品管理に関わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	安全かつ適切な食品の管理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身に付けている。

3 【指導項目】ごとの評価規準

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
第1章 食品管理の概要 第1節 食品管理の意義 あらまし 第2節 食品管理の沿革	食品の品質や安全管理の重要性について理解している。	食品の品質や安全管理についての課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	食品の品質や安全管理について自ら学び、主体的に取り組もうとしている。
第2章 食品の成分変化 第1節 食品の成分と栄養 第2節 食品の機能性 第3節 流通中の品質変化	食品の貯蔵・加工・流通中におこる成分変化について、必要な知識や技術などの学習内容と関連付けて理解している。	食品の貯蔵・加工・流通中におこる成分変化についての課題を、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	食品の貯蔵・加工・流通中におこる成分変化について自ら学び、主体的に取り組もうとしている。

4 観点別学習状況の評価について

各単元において、【知識・技術】【思考・判断・表現】【主体的に学習に取り組む態度】の観点のいずれかもしくはすべてについて abc で評価する。（評価基準は単元ごとに設定）

この結果を数値化することで、考查毎に観点別の総括を ABC で行う。（仮評価）後期末（年度末）には、累計した観点別の総括（評価）を 1・2・3・4・5 の5段階の評定に総括し、この科目の成績とする。

なお、本科目では以下の方法で各観点の評価を行う。

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
定期考査	○	○	○
小テスト	○		
ノート管理		○	○
感想文・レポート		○	○
発表・シェアリング		○	○
発言・行動観察			○

5 担当教員から

●授業を始める上での諸注意

～ 諸 注 意 ～



- ① 教室での座学を中心に行います。
- ② 教科書にラインを引くので、色ペン（や定規）が必要となります。
- ③ 教科書・ノート（ルーズリーフも可）は毎回使用するため忘れないこと。
- ④ 小テストの解答に赤ペン（不正防止のため1色だけのもの）が必要となります。
→ 前回ノートより10問の穴埋め問題を出題。採点不正は0点。
- ⑤ 無くても大丈夫ですが、ノリやハサミもあればまとめが楽になるはずです。
→ プリントの余白削除や、ノートに合わせてカスタマイズ（1枚を半分ずつにする）
- ⑥ 授業中の名指しチェックは大減点されていると思って下さい（授業規律の遵守）。
→ 目に余るようであれば全体注意 → 個人注意 → 個人指導（呼び出し）
基本は全体に促す注意となります（自分のこととして捉えましょう）。
- ⑦ 提出物や点検物については、記入されたものの丁寧さや期限内の提出も重要となります。

やっつけ提出は評価外とし、再提出を求めるものとします。

※ 感想文とレポート（報告書含む）は違います。

感想文は、あくまでも自分が「…と感じた（考えた・思った）」ことを書く。

報告書は、「…をした」、「…が分かった」、「…と言って（書いて）いた」をまとめて書く。

レポートは、資料などから情報を得て、自信の考えを巡らせ、導き出した考察を書く。

●後期（年末付近）よりクロームブックを使用します。必要時に忘れることがないようにして下さい。

～ ノートの書き方 ～

- ① 必ず日付とコマ数を記入する（例：4/15 3h）。
- ② 「配られた小プリント」と「返却された小テスト」は、その日のうちにノートに必ず貼る。
- ③ ノート（ルーズリーフ）は、時系列でまとめる（日付が前後しないようにする）。
- ④ 休んだ分のノートは次の回までに書き写しておく。

教科	水産	科目	水産海洋基礎	単位数	4	学年	1	学科	水産食品科
使用教科書	水産海洋基礎（海文堂）			副教材	なし	対応資格	水産海洋技術検定		

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、水産業や海洋関連産業において必要となる基礎的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 知識及び技術	(2) 思考力、判断力、表現力等	(3) 学びに向かう力、人間性等
水産業や海洋関連産業の国民生活における社会的意義や役割などについて体系的・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。	水産業や海洋関連産業全体を広い視野で捉え課題を発見し、水産業や海洋関連産業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。	持続可能な水産業や海洋関連産業の構築を目指して自ら学び、地域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 評価の観点及びその趣旨

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
水産業や海洋関連産業の国民生活における社会的意義や役割などについて体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	水産業や海洋関連産業全体を広い視野で捉え課題を発見し、水産業や海洋関連産業に関わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	持続可能な水産業や海洋関連産業の構築を目指して自ら学び、地域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身に付けている。

3 【指導項目】ごとの評価規準

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
第1章 海のあらまし 第1節 日本の海、世界の海 第2節 海と食生活・文化・社会 第3節 海と環境 第4節 海と生物	海と人間生活の関わりについて基礎的な内容を理解している。	海と人間生活における課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	海と人間生活の関わりについて自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第2章 水産業と海洋関連産業のあらまし 第1節 船と暮らし 第2節 とる漁業・つくり育てる漁業と資源管理 第3節 水産物の流通と加工 第4節 我が国の水産業と海洋関連産業	我が国や地域の水産業と海洋関連産業の概要、意義及び役割を、必要な知識や技術などの学習内容と関連付けて理解している。	我が国や地域の水産業と海洋関連産業における課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	海、水産物及び船を活用した持続可能で発展的な水産業や海洋関連産業を実現するために、探究学習などを通し自ら学び、様々な課題解決に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第3章 基礎実習 第1節 水産・海洋生物の採集 第2節 水産・海洋生物の飼育 第3節 水産物の加工 第4節 海洋実習	水産業や海洋関連産業で必要な、基礎的な技術を習得している。	海上での安全確保のための課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	海上を中心とする集団行動を通して自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

4 観点別学習状況の評価について

各単元において、【知識・技術】【思考・判断・表現】【主体的に学習に取り組む態度】の観点のいずれかもしくはすべてについて abc で評価する。（評価基準は単元ごとに設定）

この結果を数値化することで、考査毎に観点別の総括を ABC で行う。（仮評価）後期末（年度末）には、累計した観点別の総括（評価）を 1・2・3・4・5 の 5 段階の評定に総括し、この科目の成績とする。

なお、本科目では以下の方法で各観点の評価を行う。

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
定期考査	○	○	
観察・実験	○		
小テスト	○		
発表・話し合い		○	
ノート・レポート		○	○
作品制作		○	
発言・行動観察			○
自己評価・相互評価			○

5 担当教員から

教室での座学と、実習場や海にて基礎実習を行う。時間厳守、正しい服装・態度で参加し、教科書・実習ノート・実習着等、忘れ物の無いよう注意すること。

教科	水産	科目	水産海洋基礎	単位数	4	学年	1	学科	水産食品科
使用教科書	水産海洋基礎（海文堂）			副教材	なし		対応資格	水産海洋技術検定	

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、水産業や海洋関連産業において必要となる基礎的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 知識及び技術	(2) 思考力、判断力、表現力等	(3) 学びに向かう力、人間性等
水産業や海洋関連産業の国民生活における社会的意義や役割などについて体系的・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。	水産業や海洋関連産業全体を広い視野で捉え課題を発見し、水産業や海洋関連産業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。	持続可能な水産業や海洋関連産業の構築を目指して自ら学び、地域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 評価の観点及びその趣旨

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
水産業や海洋関連産業の国民生活における社会的意義や役割などについて体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	水産業や海洋関連産業全体を広い視野で捉え課題を発見し、水産業や海洋関連産業に関わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	持続可能な水産業や海洋関連産業の構築を目指して自ら学び、地域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身に付けている。

3 【指導項目】ごとの評価規準

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
第1章 海のあらまし 第1節 日本の海、世界の海 第2節 海と食生活・文化・社会 第3節 海と環境 第4節 海と生物	海と人間生活の関わりについて基礎的な内容を理解している。	海と人間生活における課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	海と人間生活の関わりについて自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第2章 水産業と海洋関連産業のあらまし 第1節 船と暮らし 第2節 とる漁業・つくり育てる漁業と資源管理 第3節 水産物の流通と加工 第4節 我が国の水産業と海洋関連産業	我が国や地域の水産業と海洋関連産業の概要、意義及び役割を、必要な知識や技術などの学習内容と関連付けて理解している。	我が国や地域の水産業と海洋関連産業における課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	海、水産物及び船を活用した持続可能で発展的な水産業や海洋関連産業を実現するために、探究学習などを通し自ら学び、様々な課題解決に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第3章 基礎実習 第1節 水産・海洋生物の採集 第2節 水産・海洋生物の飼育 第3節 水産物の加工 第4節 海洋実習	水産業や海洋関連産業で必要な、基礎的な技術を習得している。	海上での安全確保のための課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	海上を中心とする集団行動を通して自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

4 観点別学習状況の評価について

各単元において、【知識・技術】【思考・判断・表現】【主体的に学習に取り組む態度】の観点のいずれかもしくはすべてについて abc で評価する。（評価基準は単元ごとに設定）

この結果を数値化することで、考査毎に観点別の総括を ABC で行う。（仮評価）後期末（年度末）には、累計した観点別の総括（評価）を 1・2・3・4・5 の 5 段階の評定に総括し、この科目の成績とする。

なお、本科目では以下の方法で各観点の評価を行う。

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
定期考査	○	○	
観察・実験	○		
小テスト	○		
発表・話し合い		○	
ノート・レポート		○	○
作品制作		○	
発言・行動観察			○
自己評価・相互評価			○

5 担当教員から

教室での座学と、実習場や海にて基礎実習を行う。時間厳守、正しい服装・態度で参加し、教科書・実習ノート・実習着等、忘れ物の無いよう注意すること。

教科	水産	科目	海洋情報技術	単位数	2	学年	1	学科	水産食品科
使用教科書	海洋情報技術 (海文堂)		副教材	全商ビジネス文書実務検定 模擬試験問題集			対応資格	全商ビジネス文書実務検定	

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、水産業や海洋関連産業において情報技術を活用するために必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 知識及び技術	(2) 思考力、判断力、表現力等	(3) 学びに向かう力、人間性等
水産業や海洋における情報技術について体系的・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。	水産や海洋における情報技術に関する課題を発見し、水産業や海洋関連産業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。	水産や海洋における情報技術の主体的な活用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 評価の観点及びその趣旨

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
水産業や海洋における情報技術について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けている。	水産や海洋における情報技術に関する課題を発見し、水産業や海洋関連産業に関わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	水産や海洋における情報技術の主体的な活用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身に付けている。

3 【指導項目】ごとの評価規準

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
第1章 水産や海洋における情報技術 ・様々な情報技術 ・情報セキュリティと情報モラル	学習内容について理解し、問題解決に必要な知識や技能を身につけている。	学習内容について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	学習内容について自ら考え、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第2章 水産や海洋における情報コミュニケーションと情報デザイン ・情報メディア ・情報のデジタル化と情報処理	学習内容について理解し、問題解決に必要な知識や技能を身につけている。	学習内容について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	学習内容について自ら考え、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第3章 コンピュータとプログラミング ・情報の表現方法 ・アプリケーションソフトウェアの使用法（主として文書処理ソフト） ・オペレーティングシステム ・プログラミング	学習内容について理解し、問題解決に必要な知識や技能を身につけている。	学習内容について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	学習内容について自ら考え、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

第4章 情報通信ネットワークとデータの利用 ・情報通信ネットワークの概要 ・情報通信ネットワークの活用	学習内容について理解し、問題解決に必要な知識や技能を身につけている。	学習内容について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	学習内容について自ら考え、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第5章 水産や海洋における情報技術の応用 ・水産の情報システム	学習内容について理解し、問題解決に必要な知識や技能を身につけている。	学習内容について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	学習内容について自ら考え、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

4 観点別学習状況の評価について

各単元において、【知識・技術】【思考・判断・表現】【主体的に学習に取り組む態度】の観点のいずれかもしくはすべてについて abc で評価する。（評価基準は単元ごとに設定）

この結果を数値化することで、前期中間、前期期末及び後期中間に観点別の総括を ABC で行う。（仮評価）後期期末（年度末）には、累計した観点別の総括（評価）を 1・2・3・4・5 の 5 段階の評定に総括し、この科目の成績とする。

なお、本科目では以下の方法で各観点の評価を行う。

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
小テスト	○		○
授業成果物	○	○	○
レポート		○	○
発言・行動観察			○
技能テスト	○		○

5 担当教員から

- ・授業は原則水産情報処理教室で実施します。
- ・PC 等を用いた操作は指示のある時のみとします。※情報機器は高価かつ共有物で、丁寧に扱うこと。
- ・ソフトウェアの活用成果として全商ビジネス文書実務検定 3 級の合格を目指す。

教科	水産	科目	食品製造A	単位数	2	学年	1	学科	水産食品科
使用教科書	食品製造（海文堂）			副教材	なし		対応資格	食品技能検定1類	

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、水産食品を主とした安全な食品の製造と品質の向上に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1)知識及び技術	(2)思考力、判断力、表現力等	(3)学びに向かう力、人間性等
食品製造について体系的・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。	食品製造に関する課題を発見し、食品製造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。	安全な食品の製造と品質の向上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 評価の観点及びその趣旨

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けている。	食品製造に関する課題を発見し、食品製造に関わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	安全な食品の製造と品質の向上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身に付けている。

3 【指導項目】ごとの評価規準

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
第1章 食品製造の概要 第1節 食品製造の意義と食育 第2節 水産食品の現状と将来	食品製造の意義や役割について理解している。	食品製造について展望するとともに関連する課題を発見し、合理的かつ創造的に解決使用としている。	安全な食品の製造と品質の向上を目指して自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第2章 食品の貯蔵及び加工 第1節 水産物の性状 第2節 食品の貯蔵と加工の原理 第3節 食品の貯蔵法	食品の貯蔵及び加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。	食品の貯蔵及び加工における課題を発見し、食品の変敗や品質変化の原因に着目して合理的かつ創造的に解決しようとしている。	食品の貯蔵及び加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

4 観点別学習状況の評価について

各単元において、【知識・技術】【思考・判断・表現】【主体的に学習に取り組む態度】の観点のいずれかもしくはすべてについてabcで評価する。（評価基準は単元ごとに設定）

この結果を数値化することで、考査毎に観点別の総括をABCで行う。（仮評価）後期末（年度末）には、累計した観点別の総括（評価）を1・2・3・4・5の5段階の評定に総括し、この科目の成績とする。

なお、本科目では以下の方法で各観点の評価を行う。

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
定期考査	○	○	○
小テスト	○		
ノート管理		○	○
感想文・レポート		○	○
発表・シェアリング		○	○
発言・行動観察			○

5 担当教員から

(1) 授業を始める上での諸注意

- ①教科書、プリントノートは毎回使用します。
- ②授業ごとに該当する観点をチェックしていきます。
- ③問題への取組など隣の人に聞いたり写したりしないで、自分の力で解いてください。
- ④授業中の名指しチェックは大減点されていると思って下さい。
→ 目に余るようであれば全体注意 → 個人注意 → 個人指導（呼び出し）
基本は全体に促す注意となります（自分のこととして捉えましょう）。
- ⑤提出物や点検物については、記入されたものの丁寧さや期限内の提出も重要となります。

(2) プリントノートの書き方

- ①日付とコマ数を記入する（例：第1回 4 / 10 6 h）。
- ②休んだ分のプリントノートは次の回までに書き写しておく。

教科	水産	科目	食品製造B	単位数	2	学年	1	学科	水産食品科
使用教科書		乙4類危険物取扱者受験教科書(向学院) 2級ボイラー技士受験教科書(向学院)	副教材	なし		対応資格			危険物取扱者乙種第4類 2級ボイラー技士

1 目標

水産食品を主体とした食品の製造に関する、とくに燃料やボイラーの取り扱いに関する知識と技術を習得させ、安全な食品の製造と品質の向上に活用する能力と態度を育てる。

(1) 知識及び技術	(2) 思考力、判断力、表現力等	(3) 学びに向かう力、人間性等
水産業の燃料やボイラーに関することについて、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。	水産業の燃料やボイラーに関することについて、課題を発見し、水産業や海洋関連産業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。	水産業の燃料やボイラーに関することについて、食品製造と結びつけることで、地域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 評価の観点及びその趣旨

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
水産業の燃料やボイラーに関することについて、体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	水産業の燃料やボイラーに関することについて、課題を発見し、水産業や海洋関連産業に関わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	水産業の燃料やボイラーに関することについて、食品製造と結びつけることで、地域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身に付けている。

3 【指導項目】ごとの評価規準

乙4類危険物取扱者	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
第1編 物理学と科学の基礎知識 第1章 基礎的物理学及び基礎的 化学 第2章 燃焼の基礎知識 第3章 消火に関する基礎知識	基礎的な物理学と化学について理解している。	基礎的な物理学と化学についての課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	基礎的な物理学と化学について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第2編 危険物の性質並びにその火災予防および消火の方法 第1章 第4類危険物以外の危険物の概要 第2章 第4類危険物の概要	危険物の性質並びにその火災予防および消火の方法を、必要な知識や技術などの学習内容と関連付けて理解している。	危険物の性質並びにその火災予防および消火の方法についての課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	危険物の性質並びにその火災予防および消火の方法を自ら学び、様々な課題解決に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第3編 危険物に関する法令 第1章 消防法 第2章 危険物の規制に関する政令 第3章 危険物の規制に関する規則	危険物に関する法令について、理解している。	危険物に関する法令についての課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	危険物に関する法令について自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

2級ボイラー技士			
第1編 ボイラーの構造	ボイラーの構造について、理解している。	ボイラーの構造についての課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	ボイラーの構造について自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第1章 ボイラーの基礎知識			
第2章 ボイラーの形式と分類			
第3章 ボイラーの主要部分の構造			
第4章 ボイラーの付属品及び付属装置			
第5章 ボイラーの自動制御装置			

4 観点別学習状況の評価について

各単元において、【知識・技術】【思考・判断・表現】【主体的に学習に取り組む態度】の観点のいずれかもしくはすべてについて abc で評価する。（評価基準は単元ごとに設定）

この結果を数値化することで、考査毎に観点別の総括を ABC で行う。（仮評価）後期末（年度末）には、累計した観点別の総括（評価）を 1・2・3・4・5 の 5 段階の評定に総括し、この科目の成績とする。

1 年間の観点別の評価（ABC）は、学校で定めた下の表から 1・2・3・4・5 の 5 段階の評定に総括し、この科目の成績とする。

評価の組合せ	評定	【目標の実現に向けた学習状況】 a, A:「十分満足できる」状況と判断されるもの b, B:「おおむね満足できる」状況と判断されるもの c, C:「努力を要する」状況と判断されるもの
AAA	5	
AAB	5	
ABB	4	
AAC	4	
ABC	3	
BBB	3	
BBC	3	
ACC	3	
BCC	2	
CCC	1	

なお、本科目では以下の方法で各観点の評価を行う。

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
定期考査	○	○	
提出物	○	○	○
小テスト	○		
発言・行動観察・授業準備			○

5 担当教員から

- ・忘れ物の報告は授業が始まる前までに報告すること。
- ・授業中の私語や内職は厳禁
- ・復習に努め、授業内容を理解すること。