

令和 7 年度 1 学年

== 専門教科 ==

品質管理流通科

教科	水産	科目	食品サイエンス	単位数	2	学年	1	学科	品質管理流通科
使用教科書			副教材	食品化学（実教出版） 丙種危険物取扱者テキスト（実教出版）			対応資格		丙種危険物取扱者

1 目標

食品の分析と検査に必要な知識と技術を習得させ、食品の成分と栄養を理解させるとともに、食品製造及び水産の各分野で応用する能力と態度を育てる。

(1) 知識及び技能	(2) 思考力、判断力、表現力等	(3) 学びに向かう力、人間性等
食品の分析と検査について体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付ける。	食品の分析と検査に関する課題を発見し、食品関連産業に携わるものとして合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食品の成分について特質を理解し、関連産業の各分野で利用できるよう自ら学び、水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・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
食品の分析と検査について体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付けている。	食品の分析と検査に関する課題を発見し、食品関連産業に携わるもの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。	食品の成分について特質を理解し、関連産業の各分野で利用できるよう自ら学び、水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・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
食品化学の役割 (1) 食品化学の領域 ①食品の特性 ②食品化学の領域 (2) 食品化学と食品製造 ①食品化学と食生活 ②食品化学がはたす未来の食品製造	食品成分の分析・検査の目的、食品化学と生化学の関係や食品製造における食品化学の役割を理解している。	食品成分の分析、食品化学と生化学に係る課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	食品成分の分析、食品化学と生化学について、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
食品の成分 (1) 食品成分の分類と機能 ①食品成分 ②食品の機能	食品成分の分類し、その特徴や働きを理解している。	食品成分の分類やその特徴を踏まえて、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。	食品成分とその機能について、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。
危険物取扱者 (1) 燃焼及び消化に関する基礎知識 (2) 危険物の性質並びに消火の方法 (3) 危険物に関する法令	危険物を取り扱う上での化学の法則、種々の化学反応、可燃性液体の性質、危険物を取り扱ううえで必要となる関係法令について理解している。	危険物の取扱方法や性質を踏まえて、危険性と取扱いについて課題を発見し、合理的に解決しようとしている。	危険物の取扱いについて、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。

4 観点別学習状況の評価について

各単元において、【知識・技能】【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、考査時点において観点別の総括を ABC で行う（仮評価）。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・技能	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

1 年次は教室での座学が中心となるが、学年が上がるごとに実験・実習が重みを増すことから、学習内容の着実な定着が望まれるので、しっかりと意欲的に参加し、教科書・ノート等の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	品質管理流通科
使用教科書	水産海洋基礎（海文堂）			副教材	食品技能検定第1類解説書		対応資格	水産海洋技術検定 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) 知識及び技能	(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・技能	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・技能	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・技能】【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、学期末に観点別の総括を ABC で行う。（仮評価）また、2、3 学期末の観点別の総括は、累計した観点別の総括とする。3 学期末（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・技能	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、実験室や海浜にて基礎実習を行う。時間厳守、正しい服装・態度で意欲的に参加し、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	品質管理流通科
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。（評価基準は單元ごとに設定）

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	基礎微生物	単位数	2	学年	1	学科	品質管理流通科
使用教科書	食品微生物（実教出版）			副教材	水産食品技能 検定第1類		対応資格		

1 目標

微生物と人間および人間の食生活に関する基礎的な知識と技術を習得させ、食品の衛生管理に必要な基本的な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
食品微生物について体系的・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。	食品微生物に関する課題を発見し、水産業や水産関連産業に携わるものとして合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食品微生物について特質を理解し、水産業の各分野で利用できるよう自ら学び、水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
食品微生物について体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付けている。	食品微生物に関する課題を発見し、水産業や水産関連産業に携わるもの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。	食品微生物について特質を理解し、水産業の各分野で利用できるよう自ら学び、水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 人間生活と微生物 第1節 微生物を学ぶにあたって 第2節 生活環境と微生物 第3節 食品と微生物 第4節 食品微生物のプロジェクト学習	人間生活と微生物の関わりについて基礎的・基本的な内容を理解している。	人間生活と微生物に係る課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	人間生活と微生物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 微生物の種類と特徴 第1節 微生物の種類 第2節 微生物の生育環境 第3節 微生物の遺伝	基礎的・基本的な微生物の種類とその生育環境や遺伝の特徴を理解している。	基礎的な微生物の種類を生育環境や遺伝を踏まえて、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。	微生物について、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 微生物の代謝と酵素 第1節 微生物の代謝とその利用 第2節 微生物の酵素	微生物の代謝と酵素について基礎的・基本的な内容を理解している。	微生物の代謝と酵素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。	微生物の代謝と酵素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、上記【知識・技術】【思考・判断・表現】【主体的に学習に取り組む態度】の3観点で評価、学期末に観点別の総括をABCで行う。また、学期末の観点別総括は、累計した観点別の総括とする。3学期末(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。

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

時間厳守、正しい服装・態度など、基礎的・基本的な授業規律を守って授業に集中し、教科書・ノート等、忘れ物のないよう注意すること。