

令和 7 年度 3 学年

== 専門教科 ==

水産食品科

教科	水産	科目	水産流通	単位数	2	学年	3	学科	水産食品科
使用教科書	水産流通（文部科学省）		副教材	なし				対応資格	食品技能検定第3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
水産業の流通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。	水産業の流通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。	水産業の流通に関することについて、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
水産業の流通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。	水産業の流通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。	水産業の流通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

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
食品技能検定第3類解説書 第3章 水産物流通の技術と管理 第4章 水産物の流通機構 第5章 水産物のマーケティング 第6章 水産物流通関係法規	流通について、理解している。	流通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。	流通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	○		
発表・話し合い		○	
ノート・レポート		○	○
発言・行動観察			○
自己評価・相互評価			○

5 担当教員から

●授業を始める上での諸注意

- ① 教室での座学を中心に行う。
- ② 教科書やプリントにラインを引いたり、マークしたりするのに色ペンが必要となる。
- ③ 教科書・プリント・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 テストの解答に赤ペン（不正防止のため1色だけのもの）が必要となる。
- ⑤ 先生が話しているのに、私語がある場合は注意していく。
→ 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）
- ⑥ 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である。
- ⑦ 試験対策の講習や模擬もある。参加は強制ではないが、もちろん評価の対象になる。

●ノートの書き方

- ① 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）。
- ② 休んだ分のノート・プリントは次の回までに書き写しておく。
- ③ ノート／プリントの文字の丁寧さや整え方で評価が左右されます。ただ黒板を書き写せば良いものではなく、自分の言葉やコメントで説明できることを目標にすること。

定期考査のほか、提出物や取り組む姿勢などをもとに、総合的に評価する。

水産流通に関する基礎的な知識の習得。基本的な経済、流通に関する流れの意義や歴史、流通経路、価格形成や、法規などについて理解する。資格試験として、7月に行われる食品技能検定第3類の合格を目標とする。

教科	水産	科目	課題研究	単位数	2	学年	3	学科	水産食品科
使用教科書	なし			副教材	なし		なし		2級ボイラー技士 全経簿記能力検定3級

1 目標

水産や海洋に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。

(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
課題研究に取り組み、問題解決に関連する技術を身に付けるようにする。	課題研究に取り組み、発表などを通して、豊かに表現できる。	課題研究に取り組み、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
課題研究に取り組み、問題解決に関連する技術を身に付けている。	課題研究に取り組み、発表などを通して、豊かに表現できる力を身に付けている。	課題研究に取り組み、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 内容とその取扱い

- ①総合実習で習得した技術や知識を最大限に活用する。
- ②グループ間、生徒－教員間での報告・連絡・相談を通じて、連携の在り方を模索する。
- ③外部機関との連携を通じ、その在り方や社会とのコミュニケーションについて自ら学ぶ。

- ④自らの研究・活動を内外にアピールする広報の仕方について学ぶ。
- ⑤自らの研究・活動が最終的に社会貢献（SDG sを意識した取り組み）となるよう方向性を模索する。

4 観点別学習状況の評価について

「①（知識）・技術」、「②思考・判断・表現」、「③学びに向かう力・人間性」の三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）。実習に取り組む姿勢によって各担当教員が評価する。実習に取り組む姿勢は、出欠状況、協調性、積極性、自己評価、成果発表等から成る。

教科	水産	科目	総合実習	単位数	4	学年	3	学科	水産食品科
使用教科書	なし			副教材	なし		対応資格	食品衛生責任者	

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
水産や海洋の各分野について総合的に捉え体系的・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。	水産や海洋の各分野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。	水産や海洋の各分野に関する総合的な知識と技術の実務への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
水産や海洋の各分野について総合的に捉え体系的・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。	水産や海洋の各分野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。	水産や海洋の各分野に関する総合的な知識と技術の実務への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
食品加工実習	実習における技術要点や班・全体での役割理解、安心安全の遵守などが概ね具備されている。	実習におけるプランニングやその反省、感想等を含めたノート管理が概ね具備されている。	実習に臨むための準備、ブリーフィング姿勢が概ね具備されている。

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。

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】
AAA	5	a, A: 「十分満足できる」状況と判断されるもの
AAB	5	b, B: 「おおむね満足できる」状況と判断されるもの
ABB	4	c, C: 「努力を要する」状況と判断されるもの

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（各学期末）	○	○	○
観察・実験	○		
小テスト	○		
発表・話し合い		○	○
ノート・レポート		○	
製品の試作		○	○
発言・行動観察 ・身だしなみ			○
自己評価・相互評価			○

5 担当教員から

工場教室ではオリエンテーション（座学含む）や、作業前後の半ミーティングが行われます。また、検定期間には実技試験や実験が行われます。

実習場内では食品製造を中心とした総合実習を行い、その実習を通して HACCP・SSOP について学んでもらうことになります。

時間厳守、正しい服装・態度で参加し、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	食品製造A	単位数	2	学年	3	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3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3章 水産食品の製造 第1節 乾製品 第2節 塩蔵品 第6節 くん製品 第7節 発酵食品 第8節 調味加工品 第9節 海藻工業製品	水産食品の製造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。	水産食品の製造における課題を発見し、安全な食品の製造のため合理的かつ創造的に解決しようとしている。	水産食品の製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。

4 観点別学習状況の評価について

各单元において、【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。（評価基準は单元ごとに設定）

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 5h）。
- 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	3	学科	水産食品科
使用教科書	食品製造（文部科学省）			副教材	なし		対応資格	全経簿記能力検定3級	

1 目標

水産食品を主とした食品の製造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。また、地域水産業の実態を踏まえ、水産加工業の効率的な経営について考察するために必要な基礎・基本を学ぶ。

(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
水産業の製造機械に関すること・簿記能力について、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。	水産業の製造機械に関すること・簿記能力について、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。	水産業の製造機械に関すること・簿記能力について、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
水産業の製造機械に関すること・簿記能力について、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。	水産業の製造機械に関すること・簿記能力について、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。	水産業の製造機械に関すること・簿記能力について、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

	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
2級ボイラー技士			
6章 第4節 食品製造機器 第1 原料処理機械 第2 乾燥装置 第3 冷凍・冷蔵装置 第4 輸送装置 第5 密封包装機械 4章4節 魚粉等 5節 その他の水産加工品 発酵食品 7章 排水および廃棄物の処理	水産業の製造機械の構造について、理解している。	水産業の製造機械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。	水産業の製造機械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。
全経簿記能力検定3級			
第8章 経営と生産管理	簿記の考え方・算出方法について、理解している。	簿記の算出方法について、合理的かつ創造的に自主解決しようとしている。	簿記について、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、期末の観点別の総括は、累計した観点別の総括とする。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 段階の評価に総括し、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

●授業を始める上での諸注意

- ① 教室での座学を中心に行う。
- ② 教科書やプリントにラインを引いたり、マークしたりするのに色ペンが必要となる。
- ③ 教科書・プリント・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 テストの解答に赤ペン（不正防止のため1色だけのもの）が必要となる。
- ⑤ 授業中には基本的に解答を話してもらい場面が多い。集中して話を聞きましょう。特に先生が話しているのに、私語がある場合は注意していく。

→ 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）

- ⑥ 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である。
- ⑦ 試験対策の講習や模擬もある。参加は強制ではないが、もちろん評価の対象になる。

●ノートの書き方

- ① 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）。
- ② 休んだ分のノート・プリントは次の回までに書き写しておく。
- ③ ノート／プリントの文字の丁寧さや整え方で評価が左右されます。ただ黒板を書き写せば良いものではなく、自分の言葉やコメントで説明できることを目標にすること。

教科	水産	科目	食品管理A	単位数	2	学年	3	学科	水産食品科
使用教科書	食品管理2（海文堂）		副教材	食品技能検定第3類解説書				対応資格	食品技能検定 第3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4章 食品管理実験 第1節 実験の基礎 第2節 化学実験 第3節 微生物実験	食品管理と実験の関係性や安全管理・衛生管理の重要性について理解している。	食品管理と実験の関係性や安全管理・衛生管理の重要性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。	食品管理と実験の関係性や安全管理・衛生管理の重要性について自ら学び、主体的に取り組もうとしている。
第5章 食品の安全管理 第1節 工場の衛生と品質管理 第2節 安全管理システム 第3節 食品添加物	食品を介して引き起こされる危害について、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。	食品を介して引き起こされる危害についての課題を、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	食品を介して引き起こされる危害について自ら学び、主体的に取り組もうとしている。
第6章 食品管理関係法規 第1節 食品の安全に関する法規 第2節 食品の規格に関する法規 第3節 食品の表示に関する法規	食品管理と関係する各法の重要性について理解している。	食品管理と関係する各法の重要性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。	食品管理と関係する各法の重要性について自ら学び、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	○	○	○
ノート管理		○	○
感想文・レポート		○	○
発表・シェアリング		○	○
実験	○		
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（食品管理2）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 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）
- ⑤ 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）。
- ⑥ 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。

- ⑦ 実験作業の際には十分に安全管理に気を付け、必ず指示を守って作業を行うこと。

● 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	食品管理B	単位数	2	学年	3	学科	水産食品科
使用教科書	食品管理 2 (文科省)		副教材	HACCP 基本技能検定解説書 (全水協食品部会)			対応資格	HACCP 基本技能検定	

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。

(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ことができる。	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ことができる。

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5章 食品の安全管理	学習内容について体系的・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。	学習内容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ことができる。	学習内容について自ら学び、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ことができる。

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。

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。

教科	家庭	科目	栄 養 ・ 調理研究	単位数	2	学年	3	学科	水産食品科
使用教科書				副教材	フード&クッキング レシピ＋成分表 (実教出版)		担当教諭	石川 佳寿美 (いしかわ かずみ)	

- 1 目標
1. 栄養・調理に関する知識と技術を総合的に習得し、食生活の充実向上にむけて、主体的に問題を解決する力を育む。
 2. 国際社会での食に関わる職業人として、これまで習得した学科の学習を生かしながら多様な食文化への理解や諸問題について広い視野で事象をとらえ、合理的かつ創造的な調理研究をとおして課題解決能力を身につける。

(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
栄養・調理などについて、生活を主体的に営むために必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る知識・技能を身に付けるようにする。	家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、国際的視野をもって合理的かつ創造的に課題を解決する力を養う。	食生活に関する問題に関心を持ち、国際社会で活躍する人材として日本および世界の食文化に関心を持ち、自分らしく主体的に調理研究に取り組み、自分や家庭、地域の食生活改善を図ろうとする実践的な態度を養う。

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
主体的に健康の保持増進に必要な栄養、食品、献立、調理などに関する知識・技能を身に付けている。	食生活に関する問題について思考を深め、学習を結びつけて課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、広い視野を持って課題を解決する力を身に付けている。	食生活に関する問題に関心を持ち、国際社会で活躍する人材として日本および世界の食文化に関心を持ち、自分らしく課題解決に向けて主体的に取り組み、自分や家庭、地域の食生活改善を図るために実践しようとしている。

3 評価基準

地域の関係機関の協力を得ながら、実験実習・テーマ学習など、各自の興味関心を生かし課題意識が持てるような指導と評価を工夫する。

また、地域の食文化を学びつつ、現代の食生活の栄養学的問題点を捉え、共同的に学びに取り組む態度を細分化し、実習においては作業段取りや再現性、衛生的な取り扱い方法や協働性を評価する。

日々の授業での取り組み態度、プリント提出における記入内容並びに思考・判断・表現について、分量や内容によって評価することとする。テーマを意識し目標設定をかかげて自らが主体的に取り組む姿勢を点数化する際には、壁新聞の発表会やレポート等の提出物によって細分化し評価することとする。

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、各学期末に観点別の総括をABCで行う。学年末には、それぞれの学期の観点別の評価を1年間の観点別の評価（ABC）に総括する。

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
AAA	5
AAB	5
ABB	4
AAC	4
ABC	3
BBB	3
BBC	3
ACC	3
BCC	2
CCC	1

【目標の実現に向けた学習状況】

- A:「十分満足できる」状況と判断されるもの
- B:「おおむね満足できる」状況と判断されるもの
- C:「努力を要する」状況と判断されるもの

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	○	○	○
実験・実習	○	○	○
小テスト	○		
発表・話し合い		○	○
ノート・レポート		○	○
発言・行動発言			○
自己評価・相互評価			○

5 担当教員から

- ① 提出物は期日までに必ず提出してください。調理実習のレポートは原則翌週提出です。未提出の場合は評価しません。
- ② 忘れ物（教材本・ファイル・材料・エプロン・バンダナ他）・遅刻・居眠りは減点とします。
- ③ 考査は100点満点。授業をよく聞き、メモをとることで得点につながります。
- ④ 「後に使う人が気持ちよく使えるように後片付けを」することでみんなが気持ちよく実習室を使うことができます。相手の立場に立って想像力を膨らませ、常に思いやりの気持ちを持ちましょう。
- ⑤ 国際社会で生きる日本人としての自覚をしっかりと持ち、日本の四季を五感で感じながら、水産高校での学びを通して日本のおもてなし文化を伝承し、ポジティブに実践していきましょう。