

令和 7 年度 3 学年

== 専門教科 ==

品質管理流通科

教科	水産	科目	課題研究	単位数	2	学年	3	学科	品質管理流通科
使用教科書				副教材			対応資格		

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、社会を支え産業の発展を担う職業人として必要な資質・能力を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解決策を探究し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を養う。	課題を解決する力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
水産や海洋について体系的・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。	水産や海洋に関する課題を発見し、水産業や水産関連産業に携わる者として解決策を探究し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を身に付けている。	課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、水産業や海洋慣例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
・調査、研究、実験 ・作品製作	水産や海洋について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けようとしている。	水産や海洋に関する課題を発見し、水産業や水産関連産業に携わる者として解決策を探究し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を身に付けようとしている。	課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、水産業や海洋慣例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ようとしている。

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、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。

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・基本的な実習規律を守り実習に集中し、作業服・副教材等、忘れ物のないよう注意すること。

教科	水産	科目	総合実習	単位数	2	学年	3	学科	品質管理流通科
使用教科書				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

水産食品分野に関する総合的な知識と技術を習得させ、水産食品の機器や薬品の取り扱い等の安全を重んじる態度の育成や技術の改善を図るとともに規範意識や倫理観の醸成に努め、実務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
食品製造・製造機器・食品管理・食品衛生について体系的・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・製造機器・食品管理・食品衛生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。	食品製造・製造機器・食品管理・食品衛生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
食品製造・製造機器・食品管理・食品衛生について体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付けている。	食品製造・製造機器・食品管理・食品衛生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。	食品製造・製造機器・食品管理・食品衛生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
食品製造実習 ①「濡れ珍味製品」 ②「発酵食品」 ③「レトルト食品」 ④「冷凍食品」 ⑤「乾製品」 ⑥「カップ詰め製品」	食品製造について基礎的・基本的な内容を理解している。	食品製造に関わる課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	食品製造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。
製造機器実習 ①「魚油の抽出」 ②「水分活性の測定」	基礎的・基本的な食品機器の種類と特徴を理解している。	基礎的な食品機器の種類と特徴を踏まえて、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。	食品機器の種類と特徴について自ら学び、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。
食品管理実習 ①「凍結曲線」 ②「食品の味覚検査」 ③「薄層クロマトグラフィー」	食品管理について基礎的・基本的な内容を理解している。	食品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。	食品管理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。
食品衛生実習 ①「大腸菌群の測定」 ②「拭き取り検査」 ③「乳酸菌の観察と培養」	食品衛生について基礎的・基本的な内容を理解している。	食品衛生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。	食品衛生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、考查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。

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
定期考查			
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・基本的な実習規律を守り実習に集中し、作業服・副教材等、忘れ物のな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	3	学科	品質管理流通科
使用教科書	海洋情報技術	副教材					対応資格		

1 目標

1 学年の「全商ビジネス文書実務検定3級」で培ったタイピング知識や技術・技能、2 学年の「全商情報処理検定3級」の知識や技術・技能などを活用して、パワーポイントの基本的な使い方やアニメーションを駆使してクオリティーの高い、個性的なプレゼンテーション資料を作るなどして、プレゼンテーション能力を養う。

また、「進路のしおり」で使用する履歴書を完成させ、志望動機、長所・短所などから自分を見つめ、進路実現を図る準備をする。

(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
1・2 学年で培ってきた情報技術について体系的・系統的に理解するとともに、パワーポイントを駆使して発表資料を作成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
情報技術を使いこなしてプレゼンテーションする能力を身に付けている。	課題を広い視野で捉え、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。	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
○パワーポイントソフトを使用する	「情報」やメディアの特性を理解し、問題解決に必要な知識や技能を身に付けている。	情報社会の問題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	情報社会への参画について自ら考え、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
○進路のしおりの作製（履歴書の作製や長所短所、志望動機など）	規格に合わせた資料を作成のための知識や技能を身に付けている。	情報が就職・進学に与える影響について考察し、その課題を創造的に解決しようとしている。	情報技術の水産・海洋の分野における活用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。
○課題研究発表資料の作成（パワーポイントと発表原稿）	オリジナルティーのある資料を作成する知識や技能を身に付けている。	ソフトウェアやOS、プログラミングを活用して、合理的かつ創造的に問題を解決しようとしている。	ソフトウェアやプログラミングについての最適な活用方法を学び、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、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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
小テスト	○		
実技	○		○
レポート		○	○
グループワーク		○	
発言・行動観察			○
自己評価・相互評価			○

5 担当教員から

【場 所】 水産情報処理教室(実技、レポート作成)

C 3 教室(個人端末を活用した座学、グループワーク)

【留意点】 共通したテーマは～メリハリが大事～

①基本的に PC、端末を用いた操作は指示のある時のみとします。

※情報機器はそれぞれ高価なもので、学校全体で共有するものもあります。キーボードを叩くように打つなど、使用方法に問題がある場合は厳しく指導することがあります。

②定期考査は実施しません。

③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の合格を目指す。

④制限時間、提出期限を厳守してください。

⑤設定される場面は、

ア. 説明等を聴く時間

イ. 個人で作業をする時間

ウ. グループで話し合う時間

エ. 教員に質問が可能な時間

オ. 生徒間で教え合うことが可能な時間

カ. エ. 及びオ. の両方が可能な時間

に分けられます。これらについてメリハリをつけ臨んでください。

⑥自由な発想と勝手な解釈は異なります。

教科	水産	科目	水産と海洋の科学	単位数	2	学年	3	学科	品質管理流通科
使用教科書	水産と海洋の科学	副教材					対応資格		

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
水産や海洋について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。	科学的な視点で水産や海洋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。	水産業や海洋関連産業の充実を目指して自ら学び、グローバルな視点をもっ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・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
水産や海洋について体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付ける。	科学的な視点で水産や海洋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。	水産業や海洋関連産業の充実を目指して自ら学び、グローバルな視点をもっ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 海洋と生活 第1節 海洋の知識 第2節 水産資源の育成と漁業 第3節 水産物の需給と流通 第4節 食品としての水産物 第6節 海洋政策と海洋関連産業	海洋と生活とのかかわりについて理解している。	海洋と生活の関連を踏まえて、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。	海洋と生活について、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。
第2章 海洋の科学 第1節 海洋の地形と海水の組成 第2節 海洋と生命 第3節 海洋と気象 第4節 海洋の資源・エネルギー 第5節 深海の世界 第6節 海洋と環境問題	海洋に係る様々な科学との関連について理解している。	海洋に係る様々な事象をとらえ、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。	海洋に係る様々な事象について、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。
第3章 水産の新しい展開 第1節 水産業の新しい展開 第2節 水産物の高度利用	これからの水産の新しい展開を理解している。	水産や海洋関連産業の現状を踏まえて、課題を発見し、合理的に解決しようとしている。	水産や海洋関連産業について、自ら学び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

教室での座学が主体となるが、これまでの水産業及び水産関連産業を踏まえ、新しい出来事に対して主体的に意見を述べ、発表する力を身に付けるよう取り組むこと。また、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	食品サイエンス	単位数	3	学年	3	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）			対応資格		

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
食品の成分分析 (1) 食品の成分分析の意義 (2) 試料の採取・調整・保存 (3) 水分 (4) タンパク質 (5) 脂質 (6) 炭水化物 (7) 無機質 (8) ビタミン (9) その他の分析	各種食品成分分析の特徴や各種操作について理解している。	食品成分分析の特徴や機器の取扱い、操作方法を踏まえて、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。	各種食品成分分析とその解析について、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。
食品科学実験 (1) 基礎化学実験 (2) 食品化学実験	実験を通して、各種機器の取り扱いを理解し、安全に操作が行えるようになる。	食品成分の定性実験から、特徴や働きを踏まえて、課題を発見し、合理的に解決しようとしている。	各種食品成分の実験について、自ら学び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

3 年次は教室での座学のほか、実験が本格的に始まる。実験・実習の重みが増すことから、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	品質管理	単位数	3	学年	3	学科	品質管理流通科
準使用教科書			副教材	食生活アドバイザー3級 品質管理がわかる本			対応資格	食生活アドバイザー3級	

1 目標

食品の品質管理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
食生活や品質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。	食生活や品質管理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。	食生活や品質管理について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
食生活や品質管理について体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付けている。	食生活や品質管理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。	食生活や品質管理について理解し、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
1. 食生活アドバイザー検定（3級） 第1章 栄養と健康 第2章 食文化と食習慣 第3章 食品学 第4章 衛生管理 第5章 食マーケット 第6章 社会生活	食生活の関わりについて基礎的・基本的な内容を理解している。	食生活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。
2. 品質管理がわかる本 第1章 品質管理の目的と必要性 第2章 品質管理の基本 第3章 TQCの基本 第4章 統計的品質管理の考え方 第5章 検査の考え方 第6章 品質問題の解決手順 第7章 品質問題の解決手法 第8章 現場主義QCですすめる不良対策	品質管理について基礎的・基本的な内容を理解している。	品質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。	品質管理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。

教科	水産	科目	応用微生物	単位数	2	学年	3	学科	品質管理流通科
使用教科書		食品衛生学 (東京化学同人)		副教材			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
4. 食中毒と感染症	食中毒の原因物質の性質について応用的な実験内容などを理解している。	食中毒の原因物質の性質に係関する課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	食中毒の原因物質の性質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。
5. 有害物質による食品汚染	健康被害の種類とその対処法を理解している。	健康被害の種類とその対処法を踏まえて、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。	健康被害の種類とその対処法について、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。
6. 食品添加物	食品添加物の性質について基本的な内容を理解している。	食品添加物の性質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。	食品添加物の性質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。