

令和6年度 2学年

==専門教科==

水産食品科

教科	水産	科目	総合実習	単位数	4	学年	2	学科	水産食品科
使用教科書	なし	副教材	食品技能検定第2類解説書 (全水協食品部会)				対応資格	食品技能検定第2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
食品加工実習 (ガイダンス・各種オリエンテーション)	総合実習における各種作業の要点について理解している。	総合実習における各種作業の要点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。	総合実習における各種作業の要点について自ら学び、主体的に取り組もうとしている。
食品加工実習 (SSOP・HACCP)	総合実習における作業上の安全管理や衛生管理の重要性について理解している。	総合実習における作業上の安全管理や衛生管理の課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	総合実習における作業上の安全管理や衛生管理について自ら学び、主体的に取り組もうとしている。
食品加工実習 (製造実習・実験・検定)	総合実習における製品の品質管理や衛生管理の重要性について理解している。	総合実習における製品の品質管理や衛生管理の課題を発見し、合理的かつ創造的に解決しようとしている。	総合実習における製品の品質管理や衛生管理について自ら学び、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・技能	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、検定期時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	海洋情報技術	単位数	2	学年	2	学科	水産食品科
使用教科書	海洋情報技術 (海文堂)		副教材	情報処理検定テキスト3級			対応資格	情報処理検定3級	

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（主として表計算ソフト及びプレゼンテーションソフト） ・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情報処理検定 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	2	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2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5節 冷凍食品	冷蔵品・冷凍品については、原料処理、冷蔵法、冷凍法、保管及び解凍法など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。	冷蔵品・冷凍品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。	冷蔵品・冷凍品について、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
第3章 水産食品の製造 第4節 缶詰・レトルト食品	缶詰やレトルト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。	缶詰やレトルト食品の製造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。	缶詰やレトルト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。
第3章 水産食品の製造 第3節 魚肉ねり製品	魚肉ねり製品の製造法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。	魚肉ねり製品の製造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。	魚肉ねり製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 / 9 4h）。
- 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	2	学科	水産食品科
使用教科書	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		2級ボイラー技士 全経簿記能力検定3級	

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。また、経営と生産管理に関する、経営管理のために全経簿記能力検定3級に関する知識を習得させ、経営理念と生産管理への能力と態度を育む。

(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・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。	水産業の燃料やボイラーに関すること・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。	水産業の燃料やボイラーに関すること・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
水産業の燃料やボイラーに関すること・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。	水産業の燃料やボイラーに関すること・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。	水産業の燃料やボイラーに関すること・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			
第1編 ボイラーの構造 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	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。
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

●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	単位数	2	学年	2	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2類解説書				対応資格	食品技能検定 第2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3章 食品と微生物 第1節 食品と微生物	食品と微生物の関係性や衛生管理の重要性について理解している。	食品と微生物の関係性や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。	食品と微生物の関係性や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3章 食品と微生物 第2節 食品による危害	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。

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
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。

～ 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	水産流通	単位数	2	学年	2	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	なし

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
第1編 流通 第1章 水産物流通の概要 第2章 水産物の流通 第3章 水産物流通の技術と管理	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。

水産物流通の意義と沿革及び展望の概要や、各種水産物の流通経路や価格形成の仕組み、国際的な衛生基準等を踏まえた水産食品の品質管理などについて扱い、水産物を中心とした食品の安全で安定的な流通の重要性について、理解を深めさせるようにする。