

令和6年度 2学年

== 専門教科 ==

品質管理流通科

教科	水産	科目	総合実習	単位数	2	学年	2	学科	品質管理流通科
使用教科書				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「瓶詰製品」 ②「練り製品」 ③「乾製品」	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「ノギス」、 ②「水分の測定」 ③「糖度の測定」	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、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。
食品管理実習 ①「管理図の作成」 ②「水の比色検査」 ③「着色料の検査」	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「顕微鏡の取り扱い」 ②「クリーンベンチ操作」 ③「各染色法」	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	基礎微生物	単位数	2	学年	2	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	水産食品技能 検定第2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
I 水産食品と微生物 II 食中毒 III 寄生虫 IV 慢性の健康被害 V 食物アレルギー	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。
1. 食生活と健康リスク 2. 食品衛生関連法規と社会変化	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。
3. 食品と微生物	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。

教科	水産	科目	食品サイエンス	単位数	3	学年	2	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） 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

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 (2)水分 (3)タンパク質 (4)脂質 (5)炭水化物	各種食品成分の特徴や働き、性質について理解している。	食品成分の特徴や働きを踏まえて、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。
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。
食品技能検定第2類（特性分野） (1)食品の成分と栄養 (2)水産物の特性 (3)貯蔵・加工中の成分変化	食品成分の働きや栄養学的特性について理解している。	食品成分の働きや栄養学的特性について課題を発見し、合理的に解決しようとしている。	食品成分の働きや栄養学的特性について、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

2年次は教室での座学のほか、実験が本格的に始まる。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	品質管理	単位数	3	学年	2	学科	品質管理流通科
準使用教科書		副教材	食品技能検定第2類 HACCP 基本技能検定 品質管理の演習問題と解答	対応資格					食品技能検定第2類 HACCP 基本技能検定 品質管理検定4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
食品の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。	食品の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。	食品の品質管理について、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
食品の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。	食品の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。	食品の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
1. 食品技能検定第2類 (食品製造分野) I 食品の貯蔵・加工 II 冷蔵品・冷凍品 III 缶詰・瓶詰・レトルト食品 IV 魚肉ねり製品	水産の食品製造の関わりについて基礎的・基本的な内容を理解している。	水産の食品製造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。	水産の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。
2. HACCP 基本技能検定 I HACCP の概要 II HACCP システムの土台 III HACCP プランの作成	水産の HACCP の関わりについて基礎的・基本的な内容を理解している。	水産の HACCP 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。	水産の HACCP の関わりについて自ら学び、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。
3. 品質管理 I 品質管理とは II 品質管理活動に関連する基本知識 III より良い製品づくりのための心構えと行動	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。