

令和8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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
食品管理実習 (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。
食品管理実習 (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。
食品製造実習 (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となります。

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B	単位数	2	学年	2	学科	水産食品科
使用教科書	食品製造 (文部科学省)		副教材	二級ボイラー技士 全経簿記能力検定3級参考書			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製造していくためのために必要な資質・能力を育成する。

(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
食品製造におけるボイラー及び簿記について体系的・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。	食品製造におけるボイラー及び簿記について課題を発見し、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製造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
食品製造におけるボイラー及び簿記について体系的・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。	食品製造におけるボイラー及び簿記について課題を発見し、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製造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
2級ボイラー技士			
第4章 食品製造機器	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6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

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】
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	○	○	
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	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。

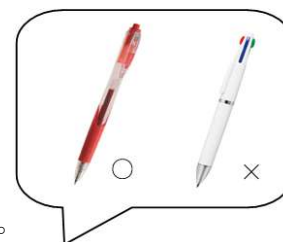
なお、本科目では以下の方法で各観点の評価を行う。

	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。
→ 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。

●後期（年末付近）より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	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。