

# 指導と評価の年間計画（シラバス）

1 学年－M

教科	水産	科目	食品製造	単位数	3 単位
年次	1 年次	学科・コース	食品工学科		
使用教科書		水産海洋基礎（海文堂出版株式会社）			
副教材等					

## 1 担当者からのメッセージ（学習方法等）

<ul style="list-style-type: none"> <li>・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つけます。</li> <li>・食品製造に関する課題を発見し、食品製造に係るものとして合理的かつ創造的に解決する主税を養います。</li> <li>・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います。</li> </ul>
--

## 2 学習評価（評価規準と評価方法）

学習目標	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・能力を育成することを目指す。		
観点	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	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。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習状況の観察</li> <li>・ノートやワークシートの記述</li> <li>・レポート、観察・実験</li> <li>・定期考査、実技テスト、小テストの結果</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習状況の観察</li> <li>・ノートやワークシートの記述</li> <li>・レポート、グループ討議・発表</li> <li>・定期考査、小テストの結果</li> <li>・(ポートフォリオ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習状況の観察</li> <li>・ノートやワークシートの記述</li> <li>・レポート、グループ討議・発表</li> <li>・自己評価、相互評価等</li> <li>・(ポートフォリオ)</li> <li>・(インターンシップ日誌)</li> </ul>
<p>学習のまとめ（単元等）ごとに、上に示す観点に基づいて、評価規準を設定し、A（十分満足できる）、B（おおむね満足できる）、C（努力を有する）の3段階で評価します。また、それらの評価を基に学年末に5段階の評定にまとめます。そのために学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。</p>			

## 3 年間の学習計画等

学期	単元（題材）	知識・技術	思考判断・表現	主体的に学習に取り組む態度								
1 学期	第1章 食品製造の概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品製造の意義や役割について理解するとともに、食品衛生法など関連法規の目的や概要などについて基礎的な内容を理解しているとともに、関連する技術を身につけている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品製造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する力を身につけている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全な食品の製造と品質の向上を目指して自ら学び、主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている</li> </ul>								
	第1節 食品製造の意義と食育				2 学期	第2節 水産食品の現状と将来	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界と日本の水産物や水産食品の需給状況生産動向、食品製造業の現状や課題について理解するとともに、HACCP システムや、食品トレーサビリティシステムなど、食品の安全管理や安定供給のためのシステムについて理解すること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界と日本の水産物や水産食品の需給状況生産動向、食品製造業の現状や課題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する力を身につけている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界と日本の水産物や水産食品の需給状況生産動向、食品製造業の現状や課題について主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている。</li> </ul>	第2章 食品の貯蔵及び加工	1 学期	第1節 水産物の性状
2 学期	第2節 水産食品の現状と将来	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界と日本の水産物や水産食品の需給状況生産動向、食品製造業の現状や課題について理解するとともに、HACCP システムや、食品トレーサビリティシステムなど、食品の安全管理や安定供給のためのシステムについて理解すること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界と日本の水産物や水産食品の需給状況生産動向、食品製造業の現状や課題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する力を身につけている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界と日本の水産物や水産食品の需給状況生産動向、食品製造業の現状や課題について主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている。</li> </ul>								
	第2章 食品の貯蔵及び加工				1 学期	第1節 水産物の性状	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品を製造する際の主な原料となる水産物の主要成分や、味、におい、色を示す成分などについて基本的な内容を理解できるようになるとともに、</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品を製造する際の主な原料となる水産物の主要成分や、味、におい、色を示す成分などについて展望するとともに関連する課題を発見し、合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品を製造する際の主な原料となる水産物の主要成分や、味、におい、色を示す成分などについて主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけて</li> </ul>	第2章 食品の貯蔵及び加工		
1 学期	第1節 水産物の性状	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品を製造する際の主な原料となる水産物の主要成分や、味、におい、色を示す成分などについて基本的な内容を理解できるようになるとともに、</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品を製造する際の主な原料となる水産物の主要成分や、味、におい、色を示す成分などについて展望するとともに関連する課題を発見し、合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品を製造する際の主な原料となる水産物の主要成分や、味、におい、色を示す成分などについて主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけて</li> </ul>								
	第2章 食品の貯蔵及び加工											

学 期	第2節 食品の貯蔵と加工の原理	関連する技術を身につけている。	理的かつ創造的に解決する力を身につけている。	いる。
	第3節 食品の貯蔵法	食品の貯蔵と加工における基本的な原理や、食品の品質変化及び劣化の原因とその防止方法などについて基本的な内容を理解できるようになるとともに、関連する技術を身につけている。	食品の貯蔵と加工における基本的な原理や、食品の品質変化及び劣化の原因とその防止方法など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する力を身につけている。	食品の貯蔵と加工における基本的な原理や、食品の品質変化及び劣化の原因とその防止方法などについて主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている。
3 学 期	第3節 食品の貯蔵法	食品を貯蔵する方法として代表的な冷凍・冷蔵、脱水、密封加熱などの基本的な方法と原理、貯蔵中の品質の変化などについて基本的な内容を理解できるようになるとともに、関連する技術を身につけている	食品を貯蔵する方法として代表的な冷凍・冷蔵、脱水、密封加熱などの基本的な方法と原理、貯蔵中の品質の変化など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する力を身につけている。	食品を貯蔵する方法として代表的な冷凍・冷蔵、脱水、密封加熱などの基本的な方法と原理、貯蔵中の品質の変化などについて主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている

※上記の内容は授業の進度によって変更される場合があります。