

月・考査等	学科名	学年	教科	科目	単位数	教科書	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度			
	海洋科	1年	水産	水産海洋基礎 (基礎実習:食品科学系)	4	なし						
科目の目標		水産や海洋に関する基礎的な知識と技術を習得させるとともに、水産業や海洋関連産業が国民生活に果たしている役割を理解させる。										
月・考査等	単元名	指導内容	評価規準			評価方法	補助教材	指導上の改善点など				
			知識・技能【知】	思考・判断・表現【思】	主体的に学習に取り組む態度【感】							
4	オリエンテーション	実習の心構え	栽培漁業の防疫・衛生管理について理解できる。	栽培漁業の防疫・衛生管理について思考を深め、基礎的な知識と技術を活用することができる。	栽培漁業の防疫・衛生管理について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
5	水槽の仕組みと水質検査	水槽の仕組みと水質検査	・水槽飼育に必要な装置とその設置理由と魚類の基本生体に関する知識や技術を理解できる。	水槽飼育に必要な装置とその設置理由と魚類の基本生体に関する知識や技術を活用することができる。	水槽飼育に必要な装置とその設置理由と魚類の基本生体に関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
中間考査												
	季節の藻類の観察	藻類の観察(磯採集)	磯採集に際しての安全管理の知識や技術を理解できる。	磯採集に際しての安全管理の知識や技術を活用することができる。	磯採集に際しての安全管理に関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
6	季節の藻類の観察	藻類の観察(海藻種の同定)	種の同定に関する必要な知識と技術を理解できる。	種の同定に必要な知識と技術を活用することができる。	種の同定に必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
期末考査												
7	季節の魚類の観察①	魚類の解剖・観察(エソ)	魚類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
8	季節の魚類の観察①	魚類の解剖・観察(エソ)	魚類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
課題												
9	季節の魚類の観察①	魚類の解剖・観察(エソ)	魚類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
10	季節の魚類の観察②	魚類の解剖・観察(シイラ)	魚類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
中間考査												
	季節の魚類の観察②	魚類の解剖・観察(シイラ)	魚類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
11	季節の魚類の観察②	魚類の解剖・観察(シイラ)	魚類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
期末考査												
12	季節の魚類の観察③	魚類の解剖・観察(サワラ)	魚類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
1	季節の魚類の観察③	魚類の解剖・観察(サワラ)	魚類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
2	季節の魚類の観察③	魚類の解剖・観察(サワラ)	魚類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	魚類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○
学年末考査												
3	無脊椎動物の観察	無脊椎動物の観察(ベニズワイガニ)	甲殻類の解剖や観察についての必要な知識と技術を理解できる。	甲殻類の解剖や観察について必要な知識と技術を活用することができる。	甲殻類の解剖や観察について必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出				○	○	○

月・考査等	単元名	指導内容	評価規準			評価方法	補助教材	指導上の改善点など	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
			知識・技能【知】	思考・判断・表現【思】	主体的に学習に取り組む態度【態】						
	海洋科	1年	水産	水産海洋基礎 (基礎実習:食品科学系)			4	なし			
	科目の目標	水産や海洋に関する基礎的な知識と技術を習得させるとともに、水産業や海洋関連産業が国民生活に果たしている役割を理解させる。									
4	オリエンテーション	実習の心構え	食品製造に必要な食品の安全、衛生上の学習項目、安全で衛生的な実習のあり方について理解できる。	食品製造に必要な食品の安全、衛生上の学習項目、安全で衛生的な実習のあり方について思考を深め、基礎的な知識と技術を活用することができる。	食品製造に必要な食品の安全、衛生上の学習項目、安全で衛生的な実習のあり方について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
5	調理実習	コンプ巻き	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を理解できる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を活用することができる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
中間考査	調理実習	コンプ巻き	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を理解できる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を活用することができる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
6	レトルト製品の製造	カニ缶詰	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術を理解できる。	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術を活用することができる。	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
期末考査	レトルト製品の製造	カニ缶詰	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術を理解できる。	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術を活用することができる。	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
8	調理実習	うどん	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を理解できる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を活用することができる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
課題テ	調理実習	うどん	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を理解できる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を活用することができる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
10	レトルト製品の製造	サバ缶詰	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術を理解できる。	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術を活用することができる。	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
中間考査	レトルト製品の製造	サバ缶詰	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術を理解できる。	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術を活用することができる。	加工に必要な調理技術を習得し、加工品の製造に関する必要な知識と技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
11	調理実習	魚肉練り製品	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を理解できる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を活用することができる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。				○	○	○
期末考査	調理実習	魚肉練り製品	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を理解できる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を活用することができる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
1	調理実習	魚の加工	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を理解できる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を活用することができる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
2	調理実習	魚の加工	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を理解できる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を活用することができる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
学年末考査	調理実習	洋菓子	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を理解できる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術を活用することができる。	原料の処理から加工、製造、殺菌までに関する知識や技術について興味をもち、それらの意義や必要性を探究しようとする。	生徒観察 レポート提出			○	○	○

月・考査等	単元名	指導内容	評価規準			評価方法	補助教材	指導上の改善点など	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
			知識・技能【知】	思考・判断・表現【思】	主体的に学習に取り組む態度【態】						
	海洋科	1	水産	水産海洋基礎 (基礎実習:海洋工学系)			4	なし			
	科目の目標	水産や海洋に関する基礎的な知識と技術を習得させるとともに、水産業や海洋関連産業が国民生活に果たしている役割を理解させる。									
4	オリエンテーション	実習の心構え	小型実習船に乗船し、船舶の構造、各部名称、搭載機器類の働きなど船舶概要を体験的に理解できる。	運航に関する基礎的な知識と技術を活用し、表現することができる。	海上を中心とする集団行動を通して自ら学び主体的かつ協動的に取り組むことができる。	生徒観察				○	◎
5	乗船実習	小型船舶の運航	乗船実習を通して慣れ性を養い小型船舶の運航を通して安全な航海、航法、海上法規などを理解できる。	安全な航海、航法、海上法規などを体験的に理解し、実践することができる。	乗船実習を通して、安全で効率的な船舶の運航を目標とし、主体的かつ協動的に取り組むことができる。	生徒観察 レポート提出			○	◎	◎
中間考査											
6	乗船実習 ロープワーク実習	海洋観測実習 ロープワーク技術	海洋観測を通して身近な沿岸海域の海洋環境を調査し、船舶運用に役立て、海洋環境保全の必要性を理解できる。 船舶の運航に不可欠なロープワーク技術を実習を通して体験、習得できる。	水温や透明度の測定、プランクトン採集などの基本的な海洋環境調査ができる。 基本的な結索及び端止めの技術を身に付け、場面に応じて選択し判断することができる。	乗船実習を通して、安全で効率的な船舶の運航を目標とし、主体的かつ協動的に取り組むことができる。 結索の技術について自ら学び、取扱い方法について主体的かつ協動的に取り組むことができる。	生徒観察 レポート提出 生徒観察 レポート提出			◎	○	◎
期末考査 7											
8											
課題テ											
9	漕艇実習	カッター漕艇	カッター漕艇を通してシーマンシップを涵養し、協調性と忍耐力の必要性を体験的に理解できる。	舟艇の基礎的な知識と技術を活用し、協動的かつ安全に活動することができる。	カッター漕艇を通して漕艇技術の習熟を目指し、我慢強く、協動的に取り組むことができる。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
10	編網実習 乗船実習	編網実習 漁業実習	船舶技術者にとって必要な編網技術を体験的に理解し、習得できる。 各種の漁具を使用し、水産生物の採捕、調査等を行い、各種漁業の方法が理解できる。	漁具の構成と材料に着目して合理的かつ創造的に解決することができる。 漁業の技術に関する課題を発見し合理的かつ創造的に解決することができる。	漁具の技術について自ら学び、取扱い方法について主体的かつ協動的に取り組むことができる。 漁業の技術について自ら学び、漁具類の取扱い方法について主体的かつ協動的に取り組むことができる。	生徒観察 レポート提出 生徒観察 レポート提出			◎	○	○
中間考査											
11	乗船実習 工学実習	船用機器実習 無線機操作概要実習	船舶において必要な電力について計器を見ながら役割を理解できる。 テスターを使用させ、電圧、電流、抵抗の概要を理解できる。	通信実技、通信運用等について習得し活用できる。 情報通信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策を見いだすことができる。	漁船における機械・計器類の取扱い方法について主体的かつ協動的に取り組むことができる。 情報通信に関する総合的な知識と技術の実務への活用を目指して自ら学び主体的かつ協動的に取り組むことができる。	生徒観察 レポート提出 生徒観察 レポート提出			○	◎	○
期末考査 12 12											
1	乗船実習	船用機器実習	船舶において必要な無線機について実機を見ながら役割を理解	移動体通信に使用する送・受信機の操作と測定法を理解し活用することができる。	漁船における無線機類の取扱い方法について主体的かつ協動的に取り組むことができる。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
2	工学実習	無線機操作概要実習	テスター等の回路計測器を使用し、回路図の概要を理解できる。	情報通信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策を見いだすことができる。	情報通信に関する総合的な知識と技術の実務への活用を目指して自ら学び主体的かつ協動的に取り組むことができる。	生徒観察 レポート提出			○	○	○
学年末考査											
3	工学実習	作品製作	工作機械、溶接技術を使用し、安全に板金、剪断、プレスなどの金属仕上げ加工の方法を理解できる。	習得した知識と技術を基にして、海洋工学に必要な機械や工具の製作を行うことができる。	海洋工学に関する基礎的な知識と技術の実務への活用を目指して自ら学び協動的に取り組むことができる。	生徒観察 レポート提出			◎	○	○