

令和6年度
シラバス

教科・科目	水産・地域水産基礎（学校設定科目）	単位数	2
-------	-------------------	-----	---

学年・クラス	3 学年（必修・ 選択 ）	担当者	浦田麻衣
使用教科書	なし		
使用副教材	なし		

目 標

- （１）地域の水産、海洋の各分野における基本的な知識、技術を身につける。
（２）地域の水産について科学的に探究し、レポートにまとめたり発表したりする力を身につける。
（３）地域の水産や海洋に関する諸課題に主体的に関わり、問題を解決する態度を身につける。

授業の内容・進め方

- （１）海のあらし
①世界の海 ②日本の海 ③海と食生活・文化・社会 ④海と生物 ⑤海と環境
（２）水産業と海洋関連産業のあらし
①船と暮らし ②水産業の歴史と現状 ③とる漁業 ④作り育てる漁業
（３）基礎実習
①食品加工 ②海洋実習
基本的にノートを取る授業を行う。また、授業内でレポート作成や発表をすることがあります。
基礎的な実習を予定しています。

評価規準（観点別達成目標・評価項目）

評価の観点	① 知識・技能	② 思考・判断・表現	③主体的に学習に取り組む態度
観点別達成目標	地域の水産、海洋の各分野における基本的な知識、技術を身につけている。	地域の水産について科学的に探究し、レポートにまとめたり発表したりする力を身につけている。	地域の水産や海洋に関する諸課題に主体的に関わり、問題を解決する態度を身につけている。
評価の割合	1	1	1

	評価の観点	①知識・技能	②思考・判断・表現	③主体的に学習に取り組む態度
評価項目	レポート	○	◎	○
	ノートへの記録	○	△	◎
	課題（授業内）	△	◎	◎
	基礎実習	◎	○	◎

- ・ **観点別評価** 3つの観点別に各評価項目の達成率でA・B・Cを決定する。
A：十分満足できる B：おおむね満足できる C：努力を要する
- ・ **評価・評定** 観点別評価から総合的に成績（評価・評定）を決定する。

指導計画及び中単元別評価規準

学期	月	単元	学習内容	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
前期	4	(1)海のあらし	①世界の海 ②日本の海 ③海と食生活・文化・社会 ④海と生物 ⑤海と環境	海洋の地形や流動について基礎的な知識を身につけている。 海の規定や北海道周辺の海流や環境変動について理解している。 地域の食文化と海洋環境とのつながりを理解している。 海洋環境について科学的に考察して、自らの知識と考えをまとめている。	地域の食文化について調べ、地域の環境と密接に結びついていることを表現できる。 海洋環境について、自らの知識と考えをまとめ、表現することができる。 地域の海洋環境が食文化に及ぼす影響を考え、その因果関係について、自らの意見をまとめて発表している。	世界の海、日本の海、海と食生活・文化・社会、海と生物、環境について関心を持ち、その基礎的な知識の習得に主体的に取り組んでいる。
	5					
	6					
	7					
	8					
	9	(2)水産業と海洋関連産業のあらし	①船と暮らし ②水産業の歴史と現状 ③とる漁業 ④作り育てる漁業	地域の養殖業について、調べた結果から考察し、まとめている。 食品の保存法を体験的に再現している。 食品の保存法と流通技術の歴史について学び、食品加工の変遷とのつながりをまとめて表現している。	地域の水産業の歴史について調べ、その変遷と海洋環境の変化が密接に結びついていることについて理解したことを元に、望ましい将来像について、自分の考察を入れて表現している。	水産業の歴史と現状について関心を持ち、その理解と今後の望ましい姿について積極的に思考し、基礎的な知識と技術の習得に主体的に取り組んでいる。

学期	月	単元	学習内容	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
後期	10	(2)水産業と海洋関連産業のあらし	①漁業・資源管理 ②水産物の流通 ③水産物の加工 ④海洋関連産業	世界や地域の漁業について、流通や漁獲法、養殖業の種類について理解している。 海洋資源利用法について、基本的な知識を身につけている。 海洋資源保全の重要性を理解し、養殖業が果たす役割の重要性を理解している。	近年注目されている水産資源や海洋資源について調べ、地元の水産資源や海洋資源で注目されるべき事項について自らの意見を持ち、表現している。	漁業における流通や漁獲法、水産物の流通や加工、海洋関連産業について、問題を発見し、問題を解決する方法について主体的に探究している。
	11					
	12	(3)基礎実習	①食品加工 ②海洋実習	食品加工の基礎的な技術を身につけている。 食品加工の原理・作用機序について理解している。	食品加工において、望ましい加工法を選択している。 食品保蔵加工処理時間について最適な値を導いている。	実習について関心を持ち、食品加工や海洋実習について主体的に取り組む態度を身につけている。
	1					
	2					
	3					