

「食品管理A」	単 位 数	3 / 5 単 位
	類型・学年・学級	水産食品類型・第3学年C組

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	水産食品の品質管理と安全管理に関する知識と技術を習得させ、水産食品を適切に管理する能力と態度を育てる。
使用教科書・副教材等	文部科学省 食品管理・プリント

2 学習計画及び評価方法等

(1) 学習計画等

学 期	学 習 内 容	月	学 習 の ね ら い	備 考 (学習活動の特記事項, 他教科・総合的な学習の時間・特別活動等との関連など)	考 査 範 囲
1	1 微生物の作用	4 ↓ 5	微生物が作用することで、様々な現象が起こることを理解する。	「水食品製造」「総合実習」の学習と関連する。 食品技能検定第1類 食品技能検定第2類	1 中間期末
2	2 食中毒	6 ↓ 9	食中毒の種類、原因、季節との関係等をれぞれまとめる。また、食中毒原因菌ごとの特徴、症状、汚染源（汚染経路）、発生状況と原因食品、予防法についてまとめ、理解する。		2 中間期末
3	3 寄生虫 4 感染症 5 慢性の健康障害	10 ↓ 11	食品を媒介とする寄生虫の種類、疾病と予防法を理解する。 食品が関係する感染症の概要と予防法を理解する。		3 学年末
3	6 水産食品管理関係法規	11 ↓ 1	食品衛生法、製造者責任法、日本農林規格（JAS）など、水産食品の衛生、品質の管理および製造責任に関する法規や制度を理解する。		
【課題・提出物等】 授業で使用するプリント・レポート					
【評価方法】					
1 <u>課題・提出物を完全に仕上げた者のみ履修したものとし、以下の通りに評点を与えることとする。</u>					
2 中間考査と期末考査の成績、出席状況、授業態度、プリント・レポートなどの課題・提出物の内容、発表の内容で評価する。					
3 学期全体の評価は、概ね、中間考査と期末考査の成績で70%、授業態度、プリント・レポートなどの課題・提出物の内容、発表の内容で30%の配分として行う。					

確かな学力を身に付けるためのアドバイス	<ul style="list-style-type: none"> ・進路実現に向けた学習内容であることを認識し、積極的に取り組む。 ・関連する職業資格検定にも注意する。
授業を受けるに当たって守ってほしい事項	<ul style="list-style-type: none"> ・時間厳守 ・集中 ・整理整頓

(2) 評価の観点、内容及び評価方法

評価の観点及び内容		評価方法
関心・意欲・態度	水産食品の管理について関心を持ち、その知識と技術の習得に意欲的に取り組むとともに、水産食品を適切に管理する実践的な態度を身に付けようとしている。	・授業態度 ・課題・提出物
思考・判断 表現	水産食品の管理について自ら思考を深め、その問題の解決に向け、適切に判断し、創意工夫する能力を身に付け、それらを的確に表現することができる。	・定期考査 ・課題・提出物 ・発表の内容
技能	水産食品の管理に関する技術の習得や調査・研究などの実践活動を行うことができる。	・定期考査 ・課題・提出物 ・発表の内容
知識・理解	水産食品の管理に関する知識を身に付け、水産食品を適切に管理する意義や役割を理解している。	・定期考査 ・発表の内容

3 担当者からのメッセージ

○1年間の学習の中で、水産食品に関わる微生物、寄生虫の基本的な知識を身につけることができる。
○総合実習などでの経験や、実際の食生活における身近な話題を取り上げることにより、より深く分かりやすく水産食品と微生物の関わりについて理解を深めることができる。
○さらなる向上を目指す者は、食品技能検定（1類・2類・3類）及びHACCP基本技能検定に挑戦することができる。

「食品管理 B」	単 位 数	2 / 5 単 位
	学科・学年・学級	海洋科学科 水産食品類型 第3学年

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	食品の品質管理と安全管理に関する基礎的な知識と技術を習得させ、食品を安全かつ適切に管理する能力と態度を育てる。
使用教科書・副教材等	食品管理2 (海文堂出版株式会社)・食品技能検定1類・食品技能検定2類

2 学習計画及び評価方法等

(1) 学習計画等

学 期	学 習 内 容	月	学 習 の ね ら い	備 考 (学習活動の特記事項, 他教科・総合的な学習の時間・特別活動等との関連など)	考 査 範 囲
1 学 期	「食品管理」3学年の学習内容について 食品技能検定2類取得に向けて (食品管理2) 第5章 食品の安全管理 第1節 工場の衛生と品質管理	4 ↓ 7	「食品管理」の3学年次の学習内容とその意義・学習の評価方法について理解する。 食品の成分や特性について復習 衛生的で安全で品質の良い製品を生産し、流通させることが食品を取扱う者の社会的責務である。食品の製造、加工、貯蔵、消費までの各段階において、しっかりした管理の責任体制を作り、合理的に計画された日常的な品質・安全管理について理解する。	「食品製造」「総合実習」と関連する 食品技能検定第3類	1 学 期 中 間 期 末 考 査
2 学 期	第2節 安全管理システム 危害分析重要管理点手法 (HACCP システム) 食品安全マネジメントシステム 第3節 食品添加物 食品添加物のあらまし 食品添加物の使用と規制	9 ↓ 12	我が国における食品の安全に係わる環境は、国際的な背景のもとに大きな変革期を迎えている。世界的な消費者保護の高まりにより、製造物責任法が施行された。もう一つは、優れた食品の安全管理システムとして世界的に認められている「危害分析重要管理点監視方式 (HACCP システム)」が導入され始めている。HACCP システム、ISO、トレーサビリティシステムについて理解をする。 食品添加物の安全性については、国際的にも共通する問題である。それゆえ、添加物に関する安全性の試験成績や成分規格を検討し、報告されている。食品添加物について理解を深める。	本校の食品工場と照らし合わせ、問題点を話し合い、まとめる 科目「食品製造」の学習と関連する	2 学 期 中 間 期 末 考 査
3 学 期	第6章 食品管理関係法規 食品衛生法 食品安全基本法 食品の規格制度 食育基本法 製造物責任法 その他の関係法規	1 ↓ 3	食品衛生に関する法律を知り、規格基準や表示等について学ぶ。 消費者保護を目的とした製造物責任法について理解を深める。	食品技能検定第3類	第3 学 期 末 考 査
<p>【課題・提出物等】</p> <p>1 ノート</p> <p>2 授業の中で使用するプリント (まとめプリント含む)</p>					

【評価方法】

- 1 定期考査の成績，出席状況，プリント・ワークシート・レポートなどの提出物の内容，発表の仕方や内容，学習活動への参加の態度などで評価する。
- 2 学期全体の評価は，概ね，定期考査の成績で70%，出席状況やレポートやノートなどの提出物，授業態度・学習活動への参加の態度などで30%の配分として行う。

【年間の学習状況の評価方法】

「関心・意欲・態度」，「思考・判断・表現」，「技能」，および「知識・理解」の4つの観点から評価した1学期の成績，2学期の成績および3学期の成績を総合し，年間の学習成績とする。

<p>確かな学力を身に付けるためのアドバイス</p>	<p>○日常の食生活を振り返り，食事をする際にはその食品の材料・製造過程・流通過程・安全管理，健全な食生活とはなどの話題を，日頃から心がける中で，興味・関心・疑問等を知識の構築に役立たせるとともに，実生活に直接密着させることにより自信をつけていく。</p> <p>○ノートは，板書したものをそのまま写すだけでなく，自分の考えや感じたこと，興味を持ったことなどをメモすることにより，復習時に自分が分かりやすいように整理しまとめておくこと。その際，新たに調べたことなども追加することで，自分の知識が深まり，学習に広がりが生まれてくる。そのために，ノートの使い方など工夫するとよい。</p>
<p>授業を受けるに当たって守ってほしい事項</p>	<p>○前回までの授業での疑問点や覚えておくべき重要事項についての確認・チェック，特に専門用語にはなれておく必要がある。</p> <p>○チャイムが鳴ったら，教科書・ノートを準備し，着席して静かに待つこと。</p> <p>○欠席した場合は，欠席により欠如した部分のノートを友達から借りて写しておくこと。</p> <p>○疑問点はそのままにしておかず，積極的に質問するよう努める。そのためにも質問の前に自分なりに資料等を探して，研究しておくことが大切である。</p>

(2) 評価の観点，内容及び評価方法

	評価の観点及び内容	評価方法
<p>関心・意欲・態度</p>	<p>・食品の化学的性質について関心を持ち，その知識・技術の習得に意欲的に取り組むとともに，食品を合理的に製造するための食品の取扱い等，創造的，実践的な態度を身に付けようとしているか。</p>	<p>・授業態度 ・学習活動への参加の仕方や態度 ・ワークシートおよびレポート ・ノート</p>
<p>思考・判断・表現</p>	<p>・食品の化学的性質について，また製品を作る際の安全管理システムについて自ら思考を深め，その問題の解決に向け，適切に判断し，個性豊かに創意工夫する能力を身に付けて，それを的確に表現できるか。</p>	<p>・定期考査 ・発表の内容や仕方 ・ワークシートおよびレポート ・授業態度（授業中の発言等）</p>
<p>技能</p>	<p>・食品の化学的性質に関する技術の習得や調査・研究などの実践活動について，それらを的確に表現し，新しい技術革新に対応した食品を合理的に取扱うことができるか。</p>	<p>・定期考査 ・発表の内容や仕方 ・ワークシートおよびレポート ・授業態度（授業中の発言等）</p>
<p>知識・理解</p>	<p>・食品の化学的性質に関する知識を身につける。また製造の際の安全管理体制について，食品を合理的に取扱う意義について理解しているか。</p>	<p>・定期考査 ・小テスト</p>

3 担当者からのメッセージ

<p>○1年間の学習の中で，食品に含まれる成分，その成分の特徴・構造・性質・化学的変化等に関する知識，それらをうまく利用し加工していく方法などの基本的な知識を身につけることができる。</p> <p>○総合実習などでの経験や，実際の食生活における身近な話題を取り上げることにより，より深く分かりやすく食品の化学的性質について理解を深めることができる。</p> <p>○HACCPシステムやISOを理解することにより，食品の製造に携わる者としての心構え，姿勢について学ぶことができる。</p>
--