

# 平成 29 年度シラバス (水産海洋基礎 (実習))

学番 78 新潟県立海洋高等学校

教科(科目)	水産(水産海洋基礎(実技)・コース別学習)	単位数	3/5単位	学年(コース)	1学年
使用教科書	水産海洋基礎(海文堂)				
副教材等	水産白書(農林水産省)				

## 1 学習目標

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。

## 2 指導の重点

実習や実験、見学、体験乗船等の学習を通して、水産や海洋に関する専門的な学習の導入を図る上で必要な基礎的な知識と技術を習得させる。また、これらの活動の中で安全な行動をとる能力を身に付けさせる。

## 3 学習計画

月	単元名	教材	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4	第3章 基礎実習 基礎教習訓練  水産・海洋生物の採集  食品加工	○整列・点呼  ○魚類の鱗の観察、 ○魚の調理、加工	○整列・点呼等の方法を習得させる。 ○魚類の鱗の観察の手法を習得する。 ○水産物の加工や調理の基本技術を習得する。	9	授業の取組 各時間毎の課題・レポート
5	海洋実習	○小型船舶、海図  ○測量	○小型船舶や海図の基礎知識について理解する。 ○測量の役割と基本的な扱いについて理解する。	6	
6	水産・海洋生物の採集  食品加工  海洋実習	○魚類の形態観察、水族館 ○魚の調理・加工  ○小型船舶、海図  ○潜水、溶接	○魚類形態や水族館について理解する。 ○水産物の加工や調理の基本技術を習得する。 ○小型船舶や海図の基礎知識について理解する。 ○潜水や溶接の基本的な知識・技術を習得する。	12	
7	体験乗船  水産・海洋生物の飼育  食品加工	○乗船実習  ○魚類の形態、水族館  ○食品成分分析、広告作成	○船内生活や海洋観測等の基礎的な知識・技術を習得する。 ○魚類形態や水族館について理解する。  ○食品添加物の分析や販売広告の作成の基礎的な知識を理解する。	12  6	
9	海洋実習	○カッター、結索	○カッターや結索(ロープワーク)の基本的な知識・技術を習得する。	6	

10	コース決定後の各コースにおける準備学習	○栽培漁業や養殖に関する基礎実習 ○水産加工や調理、食品成分分析に関する基礎実習 ○漁業や航海に関する基礎実習 ○海洋開発に関する基礎実習	○栽培漁業や養殖に関する基礎技術を習得する。 ○水産加工や調理、食品成分分析に関する基礎技術を習得する。 ○漁業や航海に関する基礎技術を習得する。 ○海洋開発に関する基礎技術を習得する。	45	授業の取組 各時間毎の課題、レポート
11					
12					
1					
2					
3					

計 96 時間 (55 分授業)

#### 4 課題・提出物等

各時間毎に課せられるレポート

#### 5 評価の規準と評価方法

評価は次の4観点から行ないます。

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
水産や海洋に関する諸問題について関心を持ち、学習に意欲的に取組もうとしている。	水産や海洋に関する諸問題の解決方法、水産や海洋に関する基本技術の方法やしぐみについて、まとめることができる。	水産や海洋に関する基礎的な技術を身に付け、安全に気をつけて実習を行うことができる。	水産や海洋に関する基礎的な知識を身に付け、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している。
以上の観点を踏まえ ○授業への取組状況（授業態度、出席状況等） ○ノート、課題、レポート等の提出物 ○小テスト、定期考査、水産海洋技術検定 などから総合的に評価します。			

#### 6 担当者からの一言

水産業や海洋関連産業が国民生活に果たしている役割について学習するとともに、実習や実験、見学、体験乗船等の学習を通して、水産や海洋に関する専門的な学習の導入を図る上で必要な基礎的な知識と技術を身に付けていきましょう。

(担当：貝田雅志、長崎睦夫、岩谷和彦、長 武範、渡邊憲一、松本将史、久保田和平、金子義昂)

# 平成 29 年度シラバス (水産海洋基礎 (座学))

学番 78 新潟県立海洋高等学校

教科 (科目)	水産 (水産海洋基礎 (座学))	単位数	2 / 5 単位	学年 (コース)	1 学年
使用教科書	水産海洋基礎 (海文堂)				
副教材等	なし				

## 1. 学習目標

水産や海洋に関する基礎的な知識と技術を習得するとともに、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する。水産業や海洋関連産業への興味関心を高め、専門科目履修への意欲を持つ。

## 2. 指導の重点

- ① 水産物の持続的な生産や安定的な供給、海上輸送、海洋環境保全、海洋開発、水産物以外の海洋資源の利用、海洋性レクリエーション、海洋文化の継承等に関する基本事項を理解する。
- ② 学習を通して、水産や海洋に関する専門的な学習の導入を図る上で必要な基礎的な知識と技術を習得する。

## 3. 指導計画

全体座学 (2 単位)					
月	単元名	教材	教材 学習活動 (指導内容)	時間	評価方法
4	世界の海	海の誕生 地球上の水 さまざまな海 水界の広がり 海水の流動 海と気候	○海の誕生について興味をもてる。 ○地球上の水について理解させる。 ○大洋、内海、縁海、湾の違いを理解させる。 ○海洋と海の深さと海底地形を理解させる。 ○海流と潮汐と潮流について理解させる。 ○海流や比熱による影響を理解させる。	8	レポートや中間 調査や授業への取組 状況を見て評価し ます。
5	日本の海 海と食生活・文化・社会	1 学期中間 調査 海の規定 日本近海の海流 海洋文化 食生活と水産物	○公海と領海について理解させる。 ○日本近海の海流について場所を理解させる。 ○魚食文化について理解させる。 ○魚介類の成分について理解させる。	4	レポートや期末 調査や授業への取組 状況を見て評価し ます。
6	海と生物	生物多様性 水生生物の観察 キンギョの飼育は 魚類飼育の基礎 現地調査	○生物多様性について関心を持てる。 ○水産生物の観察の視点を理解させる。 ○飼育の観察、方法を理解させる。  ○現地調査の概要を理解させる。	4	レポートや期末 調査や授業への取組 状況を見て評価し ます。
7	海と環境	1 学期期末 調査 海の牧草「植物プラン クトン」 海と森の密接な関 係 川 湖沼	○植物プランクトンの役割や性質について りかいさせる。 ○海と森の関係に興味をもてる。  ○川に生きる生物の特徴を理解させる。 ○湖沼の性質を理解させる。	4	レポートや中間 調査や授業への取組 状況を見て評価し ます。
9	船と暮らし 水産業の歴史と現状 とる漁業	船の種類と役割 船の運航 漁業の変遷 漁業生産の動向 探魚と集魚 漁獲法	○船の種類と役割を理解させる。 ○船の運航方法について理解させる。 ○漁業の変遷について理解させる。 ○漁業生産量、輸出入量から問題点を探ら せる。 ○探魚や集魚法をまとめて表現させる。 ○漁獲法について説明させる。	14	レポートや中間 調査や授業への取組 状況を見て評価し ます。

10	つくり育てる漁業	2学期中間考査 つくり育てる漁業が必要とされる背景 つくり育てる漁業 つくり育てる漁業の具体事例	○背景をまとめる。 ○増殖を理解させる。 ○増殖方法について理解させる。	7	レポートや期末考査や授業への取組状況を見て評価します。
11	漁業・資源管理	漁業資源の推定法 資源の調査法 漁業・資源管理	○種苗生産と育成について理解させる。 ○漁業資源の調査方法を理解させる。 ○TAC制度について理解させる。	4	レポートや期末考査や授業への取組状況を見て評価します。
12	水産物の流通	2学期期末考査 水産物需給の現状 食品流通のしくみ 食品流通の技術	○水産物需要の動向について理解させる。 ○流通のしくみを理解させる。 ○流通技術について理解させる。	5	レポートや学年末考査や授業への取組状況を見て評価します。
1		水産海洋技術検定	○資格試験に向けて意欲的に取り組ませる。	6	小テスト
2	水産物の加工	水産物の特性 魚介類の鮮度 水産物の処理と加工 主な水産加工品 水産食品の安全 学年末考査	○水産物の特性について理解させる。 ○鮮度とその変化について理解させる。 ○処理と加工について理解させる。  ○加工品について理解させる。 ○食品の安全について理解させる。	6	レポートや学年末考査や授業への取組状況を見て評価します。
3	海洋関連産業	海洋資源の開発 海洋空間の利用	○海洋関連産業について興味をもてる。 ○海洋空間の利用について理解できる。	2	レポートや授業への取組状況を見て評価します。

合計 64 時間 (55 分授業)

#### 4. 課題、提出物等

各單元ごとにワークシートやレポートの提出を指示することがあります。

#### 5. 評価の規準と評価方法

評価は次の4観点から行ないます。

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
水産や海洋に関する諸問題について関心を持ち、学習に意欲的に取り組んでいる。	水産や海洋に関する諸問題の解決方法を見出してまとめられる。水産や海洋に関する基本技術の方法やしくみをまとめられる。	水産や海洋に関する基礎的な技術を身につけ、安全に気をつけることができる。	水産や海洋に関する基礎的な知識を身につけ、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している。
以上の観点を踏まえ ○授業への取組状況（授業態度、出席状況等） ○ノート、課題、レポート等の提出物 ○小テスト、定期考査、水産海洋技術検定 などから総合的に評価します。			

#### 6. 担当者から一言

水産の概要に関する授業になります。コース選択にも役立ててください。

担当 新井 清久