

「水産海洋基礎（実習）」シラバス（授業計画）

総合学科 食品科学系列 1年 2単位

月	総時数	学 習 項 目	学 習 内 容	時数
4	1-2	1 水産海洋基礎の概要 ①授業を受ける時の心得		2
	3-4	②班分け		2
	5-6	③実習について		2
5	7-14	2 隊列	・ 隊列練習	8
6	15-22	3 手旗信号	・ 原画の習得 交信区別形象について 記号形象、文字形象について	8
	23-32	4 食品加工実習	・ 計量について、クッキー ・ スコーン	4 6
7				
9	33-36	5 水産・海洋生物の採集	・ 生物相や生態について 漁業、資源管理 グッピー等の採集・飼育	4
10	37-40	6 食品加工実習	・ 三枚おろし	2
	41-42		・ サンマ味付缶詰	4
11	43	7 結索	・ ロープの種類について	1
	44-46		・ 他の物体に結ぶ方法	3
	47-48		・ こぶや輪を作る方法	2
	49-50		・ 2本のロープを結ぶ方法	2
12		8 食品加工実習	・ クリスマスデコレーションケーキ製造 デザイン画の作成 デコレーションケーキ作り	2 2
	51-52			2
	53-54			2
1	55-58	9 編網	・ 網作りの基本	4
	59-64		網の作製造	6
2	65-68	10 食品加工実習	・ 菓子パン製造	4
3	69-70	11 まとめ		2

評価観点規準

「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の4つの観点から評価を行う。