産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

2　内　容

1に示す資質・能力を身に付けることができるよう，次の〔指導項目〕を指導する。

〔指導項目〕

(1) 食品製造の概要

ア　食品製造の意義と食育

イ　水産食品の現状と将来

(2) 食品の貯蔵及び加工

ア　水産物の性状

イ　食品の貯蔵及び加工の原理

ウ　食品の貯蔵法

(3) 水産食品の製造

ア　乾製品

イ　塩蔵品

ウ　魚肉ねり製品

エ　缶詰，レトルト食品

オ　冷凍食品

カ　その他の水産食品

(4) 食品製造機器

ア　食品製造機器

イ　ボイラ

ウ　冷凍・冷蔵装置

(5) 環境汚染の防止

ア　生活環境の保全

イ　環境問題への取組

(6) 経営と生産管理

ア　経営

イ　生産管理

3　内容の取扱い

(1) 内容を取り扱う際には，次の事項に配慮するものとする。

ア　産業現場の見学や就業体験活動，実験・実習などの体験的な学習活動を通して，安全な食品を安定的に供給することの重要性について具体的に理解できるよう指導すること。

イ　〔指導項目〕の(3)及び(4)については，安全指導の徹底を図るとともに，食品衛生上の危害要因を明確にし，その危害発生を予防すること。

ウ　〔指導項目〕の(4)については，生徒の実態や学科の特色に応じて，適切な機器を選択して扱うことができること。

(2) 内容の範囲や程度については，次の事項に配慮するものとする。

ア　〔指導項目〕の(1)については，国民生活に果たしている食品製造の意義や役割，食品製造に関わる者の使命と責任，食育の意義を扱うこと。

イ　〔指導項目〕の(3)のオについては，最新の冷凍技術の実態を具体的に扱うこと。

ウ　〔指導項目〕の(5)のイについては，環境汚染の発生要因とその対策及び処理方法について基礎的な内容を扱うこと。

エ　〔指導項目〕の(6)のアについては，原価計算や簿記の基礎的な内容を扱うとともに，経営や起業に対する支援についても触れること。イについては，品質管理と製品検査の概要を扱うこと。

第19　食品管理

1　目　標

水産の見方・考え方を働かせ，実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して，水産物を主とした食品を安全かつ適切に管理するために必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 食品管理について体系的・系統的に理解するとともに，関連する技術を身に付けるようにする。

(2) 食品管理に関する課題を発見し，食品管理に関わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。

(3) 安全かつ適切な食品の管理を目指して自ら学び，水産業や海洋関連産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

2　内　容

1に示す資質・能力を身に付けることができるよう，次の〔指導項目〕を指導する。

〔指導項目〕

(1) 食品管理の概要

ア　食品管理の意義

イ　食品管理の沿革

(2) 食品の成分及びその変化

ア　食品の成分と栄養

イ　食品の機能性