

都立園芸高等学校 令和4年度（1学年用）

農業 科目 農業と環境

教科：農業

科目：農業と環境

単位数：4 単位

対象学年組：第 1 学年 F 組 組 組 組

使用教科書：（ 実教出版 「農業と環境」 ）

教科 農業 の目標： 農業の見方・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、農業の各分野で活躍し、地域や社会の健全で持続的な発展を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を育成することを目指す。

- 【知識及び技術】 園芸・食品・動物に関する各分野の基礎的な知識について、体系的・系統的に理解するとともに、それに関連する技術を身に付けるようにする。
- 【思考力、判断力、表現力等】 農業の各分野における課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- 【学びに向かう力、人間性等】 職業人として必要な、豊かな人間性を育み、より良い社会の構築を目指して自ら学び、園芸・食品・動物の各分野のさらなる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。

科目 農業と環境 の目標：

【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
農業と環境について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付ける。	農業と環境に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	農業と環境について基礎的な知識と技術が農業の各分野で活用できるよう自ら学び、農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。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学 期	<p>農業と環境を学ぶ</p> <p>【知】農業と環境の学び方について理解しているとともに、関連する技術を身に付けさせる。</p> <p>【学】農業と環境の学び方について、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組む意欲と態度を身に付けさせる。</p> <p>私たちの暮らしと農業・農村</p> <p>【知】私たちの暮らしと農業・農村に関する課題を発見し、科学的な根拠などに基づいて創造的に解決できる能力を身に付けさせる。</p> <p>【学】私たちの暮らしと農業・農村について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組む意欲と態度を身に付けさせる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・農業や環境は人間生活の影響を受け、相互に影響し合う関係にあることを理解させる。 ・農業の学び方（プロジェクト学習法）に関心を持ち、実践する意欲と態度を身に付けさせる。 ・プロジェクト学習法に関する基礎的な知識を身に付けさせる。 ・学校農業クラブ活動の目標や組織、活動の内容を理解させ、取り組む意欲と態度を身に付けさせる。 	<p>【知】農業と環境の学び方および、学校農業クラブについて理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【態】農業と環境の学び方および、学校農業クラブについて、主体的、協働的に取り組もうとしている。</p>	○		○	8
	<p>栽培と飼育の基礎</p> <p>【知】作物や家畜の特性や生育環境・管理および食品への加工方法に関する基礎的なことを理解するとともに、関連する技術を身につけさせる。</p> <p>【思】作物栽培や家畜飼育とそれらの生育環境および食品への加工方法について、多面的・科学的に考察し、想定される管理上の諸課題を整理し、解決に向け、創造的に解決できる能力を身に付けさせる。</p> <p>【学】作物や家畜に興味・関心を示し、その特性や管理、および生育に影響を及ぼす環境要因について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組む意欲と態度を身に付けさせる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・作物や家畜に興味関心を持たせる。 ・作物や家畜の特性や管理、及び生育に影響を及ぼす環境要因について科学的に捉え、主体的に学ぶ意欲と態度を身につけさせる。 ・作物栽培や家畜飼育とそれらの生育環境を多面的・科学的に考察し、諸課題を整理し、解決に向けた具体的な取組を考え、実験や考察を繰り返し、レポートや発表により表現できるようにする。 ・作物や家畜の特性や生育環境・管理およびその加工に関する基礎的な知識を身につけさせるとともに、技術の仕組みを理解させる。 	<p>【知】作物の特性と栽培のしくみ、またそれらを取りまく環境とその管理および食品への加工方法に関する基礎的なことを理解するとともに、関連する技術を身につけている。</p> <p>【思】作物の特性と栽培のしくみ、またそれらを取りまく環境とその管理、および食品への加工方法について多面的・科学的に考察し、想定される諸課題について整理し、解決に向け創造的に解決している。</p> <p>【態】作物とその栽培、またそれらを取りまく環境に興味・関心を示し、の特性や管理、および生育に影響を及ぼす環境要因、食品への加工方法について自ら学び、主体的かつ協働的に取組もうとしている。</p>	○	○	○	41
	定期考査	定期考査		○			1

2 学 期	<p>栽培と環境のプロジェクト</p> <p>【知】農業と環境に関するプロジェクト学習の意義及び方法と進め方を理解させる。</p> <p>【思】作物の特性や育成と環境要素、生産計画と工程管理および出荷時の品質管理に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて創造的に解決できる能力を身に付けさせる。</p> <p>【学】プロジェクト学習に主体的・協働的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けさせる。</p>	<p>・プロジェクト実施の意義・方法について理解させ、実施に対する興味・関心と意欲を持たせる。</p> <p>・プロジェクトを実施するにあたって計画の立て方、農業生産工程管理、栽培・飼育環境の管理と評価について理解させる。</p>	<p>【知】農業と環境に関するプロジェクト学習の意義及び方法と進め方を理解している。</p> <p>作物の特性や育成と環境要素、生産計画と工程管理について基礎的な内容を理解している。</p> <p>【思】作物の特性や育成と環境要素、生産計画と工程管理に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて創造的に解決している。</p> <p>【態】プロジェクト学習に主体的・協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	41
	<p>栽培と環境のプロジェクト</p> <p>【知】人間生活が環境に影響を与えていることについて理解させる。</p>	<p>・環境に関するプロジェクトにおける調査活動やプロジェクトの分野について理解させる。</p>	<p>【知】環境とその調査、改善方法について基礎的な内容を理解するとともに、関連する技術を身につけている。</p> <p>【態】環境とその調査、改善方法について、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○		○	18
	定期考査			○			1
3 学 期	<p>栽培・飼育と環境のプロジェクト</p> <p>【知】農業と環境に関するプロジェクト学習の意義及び方法と進め方を理解させる。</p> <p>【思】作物の特性や育成と環境要素、生産計画と工程管理および出荷時の品質管理に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて創造的に解決できる能力を身に付けさせる。</p> <p>【学】プロジェクト学習に主体的・協働的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けさせる。</p>	<p>・プロジェクト実施の意義・方法について理解させ、実施に対する興味・関心と意欲を持たせる。</p> <p>・プロジェクトを実施するにあたって計画の立て方、農業生産工程管理、栽培・飼育環境の管理と評価について理解させる。</p>	<p>【知】農業と環境に関するプロジェクト学習の意義及び方法と進め方を理解している。</p> <p>作物の特性や育成と環境要素、生産計画と工程管理について基礎的な内容を理解している。</p> <p>【思】作物の特性や育成と環境要素、生産計画と工程管理に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて創造的に解決している。</p> <p>【態】プロジェクト学習に主体的・協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	16
	<p>栽培と飼育のプロジェクト</p> <p>【知】プロジェクト学習を通じて、作物や家畜の特性や生育環境・管理および食品への加工に関する基礎的なことを理解させる。</p>	<p>・プロジェクト学習を通じて、栽培と飼育および作物の加工の基礎を理解させる。</p>	<p>【知】作物の特性と栽培、それをとりまく環境に関する基礎的なことを理解している。</p> <p>【知】環境とその調査、改善方法について基礎的な内容を理解するとともに、関連する技術を身につけている。</p> <p>【態】環境とその調査、改善方法について、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>				14
	<p>環境のプロジェクト</p> <p>地域資源の調査</p> <p>【学】プロジェクト学習に必要な情報収集と分析について、主体的かつ協働的に取り組む意欲と態度を身に付けさせる。</p>	<p>・地域資源の活用および環境調査について理解させる。</p>		○		○	合計
						140	

高等学校 令和4年度（1学年用） 教科

農業

科目 総合実習

教科： 農業

科目： 総合実習

単位数： 4 単位

対象学年組：第 1 学年 F 組 組 組 組

使用教科書：（ 「食品化学」実教出版 「食品製造」実教出版 ）

教科 農業 の目標：

【知識及び技能】 農業の各分野について体系的・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。

【思考力、判断力、表現力等】 農業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】 職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協動的に取り組む態度を養う。

科目 総合実習 の目標：

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
農業を総合的に捉え体系的・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。	農業と環境に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協動的に取り組む態度を養う。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学 期	オリエンテーション① 【知】総合実習の学び方を理解させる 【思】製造者としての安全・衛生に関する課題を思考する力を養う 【学】実験・実習に対し主体的・協働性を育む	実験実習の事前指導 安全指導 衛生指導 手洗い指導、実践 HACCP概念 実験・実習着の正しい着方 実験・実習項目と評価 年間授業計画	【知】総合実習の学び方を理解している 【思】製造者としての安全・衛生に関する課題を見出している 【態】実験・実習に対して主体的に学び、協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	4
	実験・実習Ⅰ＜農場当番・講義＞ （基礎実験）実験試薬及び器具器材の名称と用法 （製造理論）秤の使い方 （穀類加工）クッキーの製造 【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思】実験・実習内容に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて解決できる。 【学】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組む。	（基礎実験） 実験試薬の取扱い 汎用器具・器材の名称と使用方法 器具の洗浄・乾燥 試験管・試薬びんの取扱い （製造理論） 秤の種類 使用用途 秤の構造 秤量方法 風袋 増重り （穀類加工） 小麦粉の種類と用途、原価計算 膨張剤の原理 油脂の抱気性 絞り出し技術 卵の乳化原理	【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 【思】各実験・実習内容に関する課題を発見し、食品関連産業に携わる者として、科学的根拠に基づいて創造的に解決している。 【態】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組んでいる。	○	○	○	16
	実験・実習Ⅱ＜農場当番・講義＞ （基礎実験）実験器具の取扱い （製造理論）膨張剤の特性と利用 （穀類加工）ロールパンの製造 【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思】実験・実習内容に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて解決できる。 【学】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組む。	（基礎実験） 加熱方法とガラス細工 ろ過の仕方 攪拌・振とうの仕方液量測定 抽出・乾燥の仕方 （製造理論） 膨張剤の種類と特徴 物理的膨張作用・科学的膨張作用・生物的膨張作用 膨張剤を使った食品製造 （穀類加工） 手ごね仕込みによるパンの製造 発酵を利用した製造原理 直捏ね法によるパンの仕込み	【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 【思】各実験・実習内容に関する課題を発見し、食品関連産業に携わる者として、科学的根拠に基づいて創造的に解決している。 【態】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組んでいる。	○	○	○	16
	定期考査・答案返却・解説 【知】本学期的実験・実習内容を理解する 【思】理解した実験・実習内容を分かりやすく伝える事ができる	レポート提出 確認テスト	【知】本学期的実験・実習内容を理解している 【思】理解した実験・実習内容を分かりやすく伝える事ができる	○	○		5
夏 季 実 習	特別実習Ⅰ：上級学校見学 特別実習Ⅱ：食品工場見学 特別実習Ⅲ：加工原料の生産工程管理 【知】特別実習内容を理解し、知識・技術を身に付ける 【思】特別実習内容を踏まえ、自ら課題を見出し、解決できる 【学】特別実習に対して、主体的・協働的に取り組む	特別実習Ⅰ：上級学校見学 調理系専門学校見学 製菓系専門学校見学 Wスクール制度の説明 特別実習Ⅱ：食品工場見学 食品系工場の見学により、大手企業の衛生管理体制や商品開発について触れ見聞を広める 特別実習Ⅲ：加工原料の生産工程管理 原料農作物の育苗・管理・収穫	【知】特別実習内容を理解し、知識・技術を身に付けている 【思】特別実習内容を踏まえ、自ら課題を見出し、解決している 【態】特別実習に対して、主体的・協働的に取り組んでいる	○	○	○	15

2 学 期	<p>実験・実習Ⅲ＜農場当番・講義＞ (基礎実験) 酸と塩基 (製造理論) 凝固剤の特性と利用 (穀類加工) 菓子パンの製造① 【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思】実験・実習内容に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて解決できる。 【学】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組む。</p>	<p>(基礎実験) 酸と塩基の定義 酸と塩基の反応 食品分析における酸と塩基の利用 モル濃度 (製造理論) 凝固剤の種類と特徴 用途別の利用法 凝固剤別食品製造方法 (穀類加工) 機械仕込みによるパンの製造 中種法によるパンの仕込み 仕込み水温調整 さお秤の使用法・実践</p>	<p>【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 【思】各実験・実習内容に関する課題を発見し、食品関連産業に携わる者として、科学的根拠に基づいて創造的に解決している。 【態】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組んでいる。</p>	○	○	○	16
	<p>実験・実習Ⅳ＜農場当番・講義＞ (基礎実験) 有機酸の定量分析 (中和滴定) (製造理論) タンパク質の凝固 (穀類加工) 菓子パンの製造② 【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思】実験・実習内容に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて解決できる。 【態】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組む。</p>	<p>(基礎実験) 中和滴定の技術 食酢の定量実験 (製造理論) タンパク質の特徴 豆乳の加工 凝固剤と凝固の原理 (穀類加工) 包餡による成形 焼成率</p>	<p>【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 【思】各実験・実習内容に関する課題を発見し、食品関連産業に携わる者として、科学的根拠に基づいて創造的に解決している。 【態】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組んでいる。</p>	○	○	○	16
	<p>特別実習Ⅳ：上級学校体験入学 【知】特別実習内容を理解し、知識・技術を身に付ける 【思】特別実習内容を踏まえ、自ら課題を見出し、解決できる 【学】特別実習に対して、主体的・協働的に取り組む</p>	<p>特別実習Ⅳ：上級学校体験入学 製菓系専門学校にて、製菓実習を体験。その知識と技術を学ぶ</p>	<p>【知】特別実習内容を理解し、知識・技術を身に付けている 【思】特別実習内容を踏まえ、自ら課題を見出し、解決している 【態】特別実習に対して、主体的・協働的に取り組んでいる</p>	○	○	○	7
	<p>定期考査・答案返却・解説 【知】本学期的実験・実習内容を理解する 【思】理解した実験・実習内容を分かりやすく伝える事ができる</p>	<p>レポート提出 確認テスト</p>	<p>【知】本学期的実験・実習内容を理解している 【思】理解した実験・実習内容を分かりやすく伝える事ができる</p>	○	○		5
3 学 期	<p>実験・実習Ⅴ＜農場当番・講義＞ (基礎実験) 比重実験 (製造理論) 鶏卵の加工特性 (穀類加工) デコレーション 【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思】実験・実習内容に関する課題を発見し、科学的根拠に基づいて解決できる。 【学】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組む。</p>	<p>(基礎実験) 比重びん、比重計の使用法 調味料を用いた比重測定 (製造理論) 鶏卵の構造 熱凝固性と起泡性 卵黄の乳化性 (穀類加工) 卵と乳脂肪の起泡性 デコレーション技術 洋酒の殺菌効果と抑制効果</p>	<p>【知】各実験・実習内容について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 【思】各実験・実習内容に関する課題を発見し、食品関連産業に携わる者として、科学的根拠に基づいて創造的に解決している。 【態】各実験・実習内容の知識や技術が身につくよう、主体的、協働的に取り組んでいる。</p>	○	○	○	16
	<p>定期考査・答案返却・解説 【知】本学期的実験・実習内容を理解する 【思】理解した実験・実習内容を分かりやすく伝える事ができる</p>	<p>レポート提出 確認テスト</p>	<p>【知】本学期的実験・実習内容を理解している 【思】理解した実験・実習内容を分かりやすく伝える事ができる</p>	○	○		5
							合計
							112

都立園芸高等学校 令和4年度（1学年用） 教科 農業 科目 農業と情報

教科： 農業 科目： 農業と情報 単位数： 2 単位

対象学年組： 第 1 学年 F 組 組 組 組

使用教科書：（「農業と情報」（実教出版））

教科 農業 の目標： 農業の見方・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、農業の各分野で活躍し、地域や社会の健全で持続的な発展を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を育成することを目指す。

- 【知識及び技術】 園芸・食品・動物に関する各分野の基礎的な知識について、体系的・系統的に理解するとともに、それに関連する技術を身に付けるようにする。
- 【思考力、判断力、表現力等】 農業の各分野における課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- 【学びに向かう力、人間性等】 職業人として必要な、豊かな人間性を育み、より良い社会の構築を目指して自ら学び、園芸・食品・動物の各分野のさらなる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。

科目 農業と情報 の目標：

【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
農業に関する情報について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けること。	農業情報の活用に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けること。	農業に関する情報について主体的に調査・分析・活用ができるよう自ら学び、農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身に付けること。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学 期	第1章 私たちの生活と農業の情報化 ・私たちの生活における情報を活用した様々な技術に目を向けるとともに、農業にどのように活用されているかを理解する。 ・情報化社会におけるメディアリテラシーとモラル、セキュリティの重要性について理解する。	・指導事項 ①情報化社会における私たちの生活 ②情報とメディア ③情報化とモラル ④農業を支える情報 単元テスト ・教材：教科書、パソコン室端末、タブレット端末	【知識・技能】 情報の特徴と性質を理解し、メディアリテラシーを身に付けている。 【思考・判断・表現】 情報化社会の課題を発見し、モラルを守る心構えを身に付けている。 【主体的に学習に取り組む態度】 農業の情報化に必要な技術の収集について自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	5
	第2章 社会を支えるコンピュータ ・コンピュータの仕組み、コンピュータで取り扱う情報の種類と表現について理解する。 ・情報通信ネットワークとインターネットの仕組み、情報のセキュリティ管理について理解する。	・指導事項 ①コンピュータの仕組み ②データや情報の表現 ③情報通信ネットワーク ④インターネットの仕組み ⑤情報セキュリティ 単元テスト ・教材：教科書、パソコン室端末、タブレット端末	【知識・技能】 コンピュータの概要を理解し、情報社会の脅威と情報管理の重要性を身に付けている。 【思考・判断・表現】 インターネット検索の課題を発見し、データや情報の種類とその表現方法を身に付けている。 【主体的に学習に取り組む態度】 情報通信ネットワークの仕組みと特徴について自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	5
	第3章 コミュニケーションと情報デザイン ・各種ソフトウェアを活用した情報処理方法について理解する。 ・各種ソフトウェアの演習を通して基本的な技術を身に付ける。	・指導事項 ①情報表現のためのソフトウェア ②文書の作成と表現 ③データの集計と視覚化 単元実技テスト ・教材：教科書、副教材、パソコン室端末、タブレット端末	【知識・技能】 各種ソフトウェアの特徴と機能を理解するとともに、基本操作と利用方法を身に付けている。 【思考・判断・表現】 正確な情報収集についての課題を発見し、記録の重要性とその表現方法を身に付けている。 【主体的に学習に取り組む態度】 情報を活用するソフトウェアの機能や操作について自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	15

高等学校 令和4年度（1学年用） 教科 農業 科目 食品製造

教科： 農業 科目： 食品製造 単位数： 1 単位

対象学年組：第 1 学年 F 組 組 組 組

使用教科書：（ 食品製造 実教出版 ）

教科 農業 の目標：

【知識及び技能】農業の各分野について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けること。

【思考力、判断力、表現力等】農業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を身に付けること。

【学びに向かう力、人間性等】職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、農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身に付けること。

科目 食品製造 の目標：

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
製造原理や原料特製など食品製造に必要な知識と技術、食品の安全性や品質表示など食品製造に関する知識と技術を体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。	食品産業の現状と動向、生産工程管理に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決しようとしている。	食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品の持つ機能を理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品製造の目的を学ぶことで、食品製造と調理の違いを理解させる。 <p>【学びに向かい合う力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食生活を含めた生活文化の変化により、消費者のニーズも変化し、これに合わせた加工食品の製造が進んだことを理解させる。 <p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品産業の分類が、主となる原料をどのように加工するのかにより大別されていることを理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品産業が時代のニーズに合わせて、発展し続けてきたことを理解させる。 <p>【学びに向かい合う力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品産業が常に解決し続けなければならない問題に、安全性の確立、環境問題、原料の安定供給があることを理解させる。 	<p>第1章 食品製造の意義と動向</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品製造の意義 食品産業の現状と動向 <p>第2章 食品製造の基礎</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品の分類 身近な食品の科学 	<p>【知】</p> <p>食品製造の意義、食品産業の現状と動向に関する基礎的な知識を身に付け、食品産業の社会的な役割について理解しようとしている。</p> <p>【思】</p> <p>食品製造の意義、食品産業の現状と動向に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現しようとしている。</p> <p>【態】</p> <p>食品製造の意義、食品産業の現状と動向に関する見学や統計資料などから情報の持つ意味を読み取り、記録・整理し、まとめようとしている。</p> <p>【知】</p> <p>加工食品の特徴を理解し、食品の分類ができるとともに、加工食品が日常生活で果たす役割を理解している。</p> <p>加工食品における基本的な食品化学を踏まえながら、加工食品の特徴を理解している。</p> <p>【思】</p> <p>食品の分類や身近な食品の科学の話題を踏まえ、さらに、生活習慣病などの諸問題を視野に入れ、新しい加工食品、保健機能食品などの開発に関して意見を述べようとしている。</p> <p>【態】</p> <p>実際に販売されている加工食品について、成分表示などから加工食品の特徴を読み取り、正確に食品を分類しようとしている。</p> <p>日常の農産物及び食品の変化や特徴について、基本的な食品化学の知識を踏まえて、記録・整理しまとめようとしている。</p>	○	○	○	10
定期考査			○	○		1

2 学 期	<p>【知識及び技能】 ・加工食品の原料としての穀類、果実、畜産物の種類と特徴を理解させるとともに、これらが加工食品の原料となるまでに、どのように加工されるのか理解させる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 ・小麦粉の加工の原理と、パン類、菓子類およびめん類の製造工程を理解させる。</p> <p>・果実の加工原理、ジャム、果実飲料、シラップ漬、乾燥果実の製造工程を理解させる。</p> <p>・鶏卵の特性、マヨネーズの製造工程を理解させる。</p> <p>【学びに向かい合う力、人間性等】 地域農産物を使った商品開発やブランド化、六次産業化など地域農業や食品産業との連携についての意義や進め方について理解することができる。</p>	<p>第6章 農産物の加工 1 穀類の加工 ①穀類の種類と特徴 ②米 ③小麦 ④パン ⑤菓子類 ⑥麺類</p> <p>5 果実類の加工 ①果実の特徴とその加工品 ②ジャム類 ③果実飲料 ④シラップ漬 ⑤乾燥果実</p> <p>第7章 畜産物の加工 1 鶏卵の加工 ①鶏卵の成分と加工特性 ②鶏卵の加工品 ③マヨネーズ</p>	<p>【知】 原材料としての農産物の特徴、及び農産物の加工食品の基本的な製造過程と原理を知識として習得し、農産物に付加価値をつけて流通していることを理解しようとしている。</p> <p>【思】 農産物を原料とした加工食品の製造方法を踏まえ、地域の農産物の特徴を生かした加工食品を製造するプランを立てられる。また、地域の農産物の問題点を把握し、加工食品により、それを解決するためプロジェクトを展開しようとしている。</p> <p>【態】 原材料を農産物とした加工食品の製造に関心を持ち、原材料の特徴を生かし、衛生管理と倫理観にもとづいた食品製造を行う意欲・態度を身に付けようとしている。</p>	○	○	○	11
定期考査				○	○		1

3 学 期	<p>【知識及び技能】 ・加工食品の製造には、消費者の立場に立った品質管理が重要であることを理解させる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 ・加工食品の品質確保のために、製造施設及び従業員の管理も品質管理として重要であることを理解させる。</p> <p>【学びに向かい合う力、人間性等】 ・安全な加工食品の製造には、明確で無駄のない作業体系が必要であることを理解させる。</p> <p>【学びに向かい合う力、人間性等】 ・作業体系が確立されているという基準にISOやHACCPが用いられることを理解させる。</p>	<p>第9章 食品製造の実践と企業経営</p> <p>1 食品製造における機械と装置の利用 2 品質管理 3 作業体系 4 食品製造の実践</p>	<p>【知】 食品の製造や保存に使われる機械の用途や特徴を理解している。 加工食品を衛生的かつ効率よく安定して製造するための検証・確立方法を理解しようとしている。</p> <p>【思】 食品の製造や保存に使われる機械を駆使し、衛生管理及び品質の安定した加工食品を提供するために作業体系を考案するとともに、作業チームとしてその内容を徹底するためにコミュニケーションを図りながら、作業体系を実行しようとしている。</p> <p>【態】 食品の製造や保存に使われる各種機械の構造や機能に興味・関心を持ち、用途に応じて正しい機械の使い方を学ぶ態度を身に付けようとしている。</p> <p>加工食品を効率よく、かつ安定した製品を製造するための作業体系及び品質管理の確立について興味・関心を持ち、実習を通して安心安全な加工食品の製造を進める態度を身に付けてようとしている。</p>	○	○	○	5
	定期考査			○	○		1
合計							29

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	1単位
科目	課題研究	2F	必修選択		
使用教科書 使用教材	食品化学、食品製造、微生物利用				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③ノート・提出物 ④発表 ①～④を総合的に判断し評価するが、提出物の未提出は評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	オリエンテーション	1年間の授業内容の確認 課題研究について理解させる。	ワークシートを使用して食についての 課題や問題点について考える。	2
	5	テーマの設定方法について	食品に関して自らテーマを設定し それについて課題や改善点を探 す力をつける。	ワークシートを使用してテーマ設定およ び課題と改善点を見出させる。 個別対応。	4
	6	食品に関する話題の探求学習	食品についての課題や改善点を 探す力をつける。	書籍、インターネットを利用して各自で 設定したテーマについての調べ学習を 行う。 個別対応。	4
	7	1学期のまとめ	夏季休業中の課題について理解 させる。	1学期に実施した内容を踏まえた課題 の作成について説明をする。	2
	8				
2 学期	9	課題設定、構想まとめ	発表に向けて準備をする。	1学期及び夏季休業中に取り組んだ内 容についてまとめる。 個別対応。	3
	10	パワーポイント作成	自分のテーマについて発表資料 の作成ができるようにする。	プレゼンテーションソフトを利用した発 表資料の作成を行う。 個別対応。	3
	11	プレゼンテーション	自分のテーマについて発表がで きる。 他者の発表を聞き、相互評価が できる。	一人ひとりプレゼンテーションを実施さ せ今後の課題と改善点をまとめさせ る。 他者の発表を評価させる。	3
	12	2学期のまとめ	自分の研究テーマについて具体 的に考えさせる。	冬季休業中の課題について説明する。	2
3 学期	1	次年度 課題研究テーマ設定について	次年度の課題テーマについて具 体的に決定させる。	今までの研究テーマや1、2学期に自 分たちで取り組んできたテーマを用い て考えさせる。個別対応。	3
	2	課題研究テーマ設定 3年生課題研究発表会に当たっ ての事前指導	次年度の課題研究テーマを設定 させる。 課題研究発表会を参観するにあ たって注意すべきことを理解させ る。	今までの研究テーマや1、2学期に自 分たちで取り組んできたテーマを用い て考えさせる。個別対応。	4
	3	1年間のまとめ	次年度の研究方針について 教員に説明する力をつける。	ワークシートを用いて自分が希望 する研究の方針について説明でき るよう練習する。	2

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	4単位
科目	総合実習	食品科第2学年	必修選択		
使用教科書 使用教材	食品製造(実教出版) 微生物利用(実教出版) 総合実習資料(自校作成)				
評価の 観点・方法	出席状況、授業態度、提出物(考察レポート・ノート等)、定期考査・小テストの評価について、「関心意欲態度」「思考判断表現」「技能」「知識理解」の4観点で、総合的に評価する。				

↓

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	園芸加工 畜産加工 微生物実験 放課後の農場当番	マーマレードの製造法、ヨーグルトについての知識、製造法、細菌検査の方法を習得させる。	マーマレードの製造(前処理) ヨーグルトの製造 手指・空中落下菌検査 実験実習の準備・片付け・日常の管理	7
	5	園芸加工 畜産加工 微生物実験 放課後の農場当番	ビンの殺菌方法とボイラーの取り扱い方を理解させる。 原材料、器具、機械の名称、特徴、使用方法を理解させる。	マーマレードの製造(前処理) ヨーグルトの製造 手指・空中落下菌検査 実物鑑定ノートの作成について	12
	6	園芸加工 畜産加工 微生物実験 放課後の農場当番	ジャムの種類と特性についての知識、マヨネーズ製造の原理、大腸菌群の検査方法を習得させる。	マーマレードの製造(後処理) マヨネーズの製造 大腸菌群検査	20
	7	1学期のまとめ 定期考査 答案返却 農業鑑定	考査を通して定着度・理解度を 確認し、場合によっては追指導を 行う。	1学期のまとめ 定期考査 各実習をとおして学習した内容について、その定着度・理解度を測る。	2
	8	インターンシップ	実際の食品系企業での職場体験をとおして、職業観を養い、学習意欲の向上および知識の深化を図る。	学校外の食品産業企業、店舗、大学等のインターンシップ通じ、職業観を養う。	24
2 学期	9	園芸加工 畜産加工 微生物実験 放課後の農場当番	トマトの加工原理に関する知識、さつまあげの製造に関する技術、光学顕微鏡の扱い方を習得させる。	トマトケチャップの製造 さつまあげの製造 光学顕微鏡による微生物の観察	12
	10	園芸加工 畜産加工 微生物実験 放課後の農場当番	味噌製造時の麴の役割と製麴方法、スモークチキン製造方法、生菌数と総菌数の測定方法の違いを習得させる。	製麴実習 スモークチキンの製造 総菌数の測定	12
	11	園芸加工 畜産加工 微生物実験 農当および2学期のまとめ	味噌の製造工程、ソーセージの種類、製造法の知識、分離したい微生物に適合する培地選択方法、分離技術を習得させる	味噌の仕込み実習 ソーセージの製造 微生物の継代培養	12
	12	定期考査 答案返却 農業鑑定	考査を通して理解度を 確認し追指導を行う。	2学期のまとめ 定期考査	2
3 学期	1	園芸加工 畜産加工 微生物実験 放課後の農場当番	味噌の製造工程、ソーセージの種類、製造法の知識、分離したい微生物に適合する培地選択方法、分離技術を習得させる	味噌の仕込み実習 ソーセージの製造 食品からカビの分離	10
	2	園芸加工 畜産加工 微生物実験 農当および1年間のまとめ	園芸加工、畜産加工、微生物実験について大事な点を確認する	味噌の仕込み実習 ソーセージの製造 食品からカビの分離 1年間のまとめ	12
	3	定期考査 農業鑑定 答案返却	考査を通して理解度を 確認し追指導を行う。	定期考査	2

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	3単位
科目	食品学	食品科第2学年	必修選択		
使用教科書 使用教材	全国農業高等学校長協会 「日本農業技術検定3級問題集」 実教出版「食品製造」「食品化学」				
評価の 観点・方法	関心・意欲・態度・思考・判断・表現・技能・知識・理解の観点において、それぞれの到達度を、定期考査や提出物などを用いて点数化し、総合的に評価する。特に、提出物の期限については厳守することを徹底する。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	日本農業技術検定3級演習 (共通)(食品)	問題集を活用した日本農業技術検定に向けた演習と講義を行い、資格取得を目指す。	問題集を活用した日本農業技術検定に向けた演習と講義	3
	5	日本農業技術検定3級演習 (共通)(食品)	問題集を活用した日本農業技術検定に向けた演習と講義を行い、資格取得を目指す。	問題集を活用した日本農業技術検定に向けた演習と講義	9
	6	日本農業技術検定3級演習 (共通)(食品)	問題集を活用した日本農業技術検定に向けた演習と講義を行い、資格取得を目指す。	問題集を活用した日本農業技術検定に向けた演習と講義	13
	7	定期考査	考査を行い、理解度を把握、補習や追指導を行う。	1学期のまとめ 定期考査	2
	8				
2 学期	9	【講義】食品衛生に関わる取り組み 六大学養素の構造・分類・栄養的機能など 【実験】六大学養素の定量分析(ケルダール法)	・食品の衛生に関わる我が国の取り組みを理解。 ・食品衛生責任者認定試験へと結び付け理解させる。	食品衛生行政 食品衛生と法律 食品衛生監視員 食品衛生責任者 食品の変質と貯蔵 水分	8
	10	【講義】食品の科学特性、食品の変質、六大学養素の構造・分類・栄養的機能など 【実験】六大学養素の定量分析(ケルダール法)(ソックスレー法)	・食品の変質を理解し保存技術を応用した貯蔵法を学習。	食品の変質とその要因 化学的変質・物理的変質 食品の貯蔵法 タンパク質	9
	11	【講義】食品加工の種類と特性、食品の栄養成分と人体機能 【実験】六大学養素の定量分析(ソックスレー法)(ペルトラン法)	・食品の加工法の種類や特徴を指導する。	物理的作用による加工法 化学的作用による加工法 生物的作用による加工法 最近注目の食品加工法 炭水化物	9
	12	定期考査	・考査を行い、理解度を把握、補習や追指導を行う。	2学期のまとめ 定期考査	2
3 学期	1	【講義】食品の保存性、食品表示 栄養成分と健康 【実験】六大学養素の定量分析(ソモギー法)	・実際の食品表示からその特徴や意義について学ばせる。	食品の表示とその意義 調味料・香辛料・嗜好食品 食品と水分・pH・温度、燻煙、ガスによる保存、 殺菌・滅菌による保存 その他の保存、ビタミン類	6
	2	【講義】食品の栄養とその評価 【実験】六大学養素の定量分析(ソモギー法)	・人間の体の機能を合わせて学習することで食の重要性を指導する。	炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル、食品成分の消化と吸収	7
	3	定期考査	・考査を行い、理解度を把握、補習や追指導を行う。	1年間のまとめ 定期考査	2

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	2単位
科目	食品製造衛生	食品科第2学年	必修選択		
使用教科書	全国調理師養成施設協会 「食品の安全と衛生」				
使用教材	実教出版「食品製造」「食品化学」				
評価の 観点・方法	関心・意欲・態度・思考・判断・表現・技能・知識・理解の観点において、それぞれの到達度を、定期考査や提出物などを用いて点数化し、総合的に評価する。特に、提出物の期限については厳守することを徹底する。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	1・食品の衛生と食品による危害 (1)食品衛生学概論	食品衛生について、調理従事者の責務について理解させる。	食品衛生とは 食生活の変化と食品衛生 調理従事者の責務	6
	5	(2)食品の腐敗と保存 (3)食中毒 a. 細菌性食中毒	腐敗の定義を理解させる。細菌性食中毒の種類と予防についての知識を習得させる。	腐敗の定義、食中毒の概要、細菌性食中毒の種類と予防対策「消毒と殺菌力」	6
	6	b. ウィルス性食中毒 c. 自然毒食中毒 d. 化学性食中毒 ほか	ウィルス性食中毒の種類と予防、化学性食中毒の知識を習得させる。	ウィルス性食中毒の種類と予防対策、化学性食中毒の事例 寄生虫の種類	8
	7	1学期のまとめ	考査を通して、理解度を確認し追指導を行う。	1学期のまとめ 定期考査	1
	8				
2 学期	9	2. 食品加工・調理における衛生管理 (1)食品の簡易鑑別法	食品の簡易鑑別法、食器・器具に残存する洗剤類の検査の原理、技術を習得させる。	水産食品・畜産物・農産物の簡易鑑別法、食材購入のポイント 「食器・器具に残存する洗剤類の検査」	4
	10	(2)食品の品質管理と品質判定と品質判定	食品の品質判定、コピー食品についての知識、原理、技術を習得させる。	コピー食品の現状 食品の品質管理の概要と課題 「コピー食品、食の品質判定」	8
	11	(3)浄水と排水 (4)環境と施設・設備	浄水場での処理の知識、水質検査での原理、技術を習得させる。	浄水場とその処理、水質検査 DO、COD、硬度 環境と施設・設備の全般的な構造と配置、衛生対策	8
	12	2学期のまとめ	考査を通して、理解度を確認し追指導を行う。	2学期のまとめ 定期考査	1
3 学期	1	(5)食品添加物	食品添加物についての知識、安全性、検出実験における原理、技術を習得させる。	食品添加物の概要、安全性の評価 「食品添加物の検出①」	6
	2	3. 食品衛生対策 4. 衛生法規 (1)食品衛生法、他	食品衛生対策、HACCP 衛生法規についての知識を習得させる。	食品衛生対策、HACCP 「食品添加物の検出②」 衛生法規	4
	3	3学期のまとめ	考査を通して、理解度を確認し追指導を行う。	3学期のまとめ 定期考査	1

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	2単位
科目	食品流通	2F(加工類型)	必修選択		
使用教科書	実教出版「食品流通」				
使用教材	成美堂出版「リテール・マーケティング検定3級テキスト&問題集」				
評価の観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③小テスト ④考査 ①～④を総合的に判断し評価する。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	食品流通と食品産業	食品生産の様態の分類とさまざまな流通の様態について講義し実務知識までを学習させる ☆販売士検定対策1	食品産業と国民経済 食品流通とフードシステム 食品流通の役割について ☆小売業の類型1	2
	5	食品流通の構造と機能	食品流通は社会的機能によりさまざまな形態をなすことまでを学習させる。 ☆販売士検定対策2	食品流通の社会的機能 食品流通の構造 ☆小売業の類型2	6
	6	食品流通の構造と機能	生産費と流通経費による価格形成の実務的計算演習を実施その計算方法が身につくようにする。 ☆販売士検定対策3	流通経費と価格形成 食品流通と環境問題 ☆マーチャンダイジング1	8
	7	おもな食品の流通定期考査□	米の消費形態としてどのような形態があるか麦類の場合のそれら形態についても講義し学習させる。	米と麦類の流通 1学期のまとめ 定期考査	1
	8				
2 学期	9	おもな食品の流通	東京周辺を例に青果物や畜産物の流通市場について映像を用いて講義し詳しい段階まで学習させる。輸入食品販売店の様態にも言及する ☆販売士検定対策4	青果物・畜産物の流通、 加工食品・輸入食品の流通 について ☆マーチャンダイジング2	4
	10	食品の品質と規格	食品の機能と安全性について残留農薬についても言及し毒物・劇物・普通物の3部類の影響度の計算を身につけさせる。 ☆販売士検定対策5	食品の機能と安全性 品質と品質保証 規格、表示と検査 食品流通と包装 食品の変質と環境条件 ☆ストアオペレーション	6
	11	食品の輸送と保管	食品の輸送の実態として都内の物流倉庫を例に講義。保管についても保冷・冷凍技術を取り上げ専門知識を身につけさせる。 ☆販売士検定対策6	食品の輸送と保管 物流のシステム化 ☆販売・経営管理	4
	12	定期考査	2学期のまとめ 定期考査	2学期のまとめ 定期考査	1
3 学期	1	マーケティング	食品市場について高価格帯販売店と通常価格帯・低価格帯販売店との価格・品質を比較しながら講義し食品市場の調査の方法までを学習させる。 ☆販売士検定対策7	食品市場の調査 販売計画と仕入計画 流通と販売の改善 ☆マーケティング	4
	2	食品流通関係法規	卸売市場法・独占禁止法・食品衛生法・製造物責任法 ☆販売士検定対策8	卸売市場法・独占禁止法・食品衛生法・製造物責任法	6
	3	まとめ定期考査□	学年のまとめ 定期考査	学年のまとめ 定期考査	1

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	必修	単位数	2単位
科目	調理理論	食品科第2学年調理類型	○ 必修選択		
使用教科書 使用教材	『調理1』(実教出版)				
評価の 観点・方法	関心・意欲・態度・思考・判断・表現・技能・知識・理解の観点において、それぞれの到達度を、定期考査や提出物などを用いて点数化し、総合的に評価する。特に、提出物の期限については厳守することを徹底する。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	調理理論とは 味と調味料	調理理論の重要性について理解 塩・酸味を特に取り上げ学習	調理理論の内容と要点 塩味、酸味などの調味料の特性について	2
	5	味と調味料 調理の基本①	甘み、苦み、旨味について 調味料の特性 調理法の種類について理解を深める	甘み、苦み、旨味などの調味料の特性について 調理の種類と分類について	6
	6	調理の基本②	調理法の種類を理解し分類 できるよう指導 味覚と調理の関連性を学習させる	調理法の分類 調理と人の感覚応答機能	8
	7	定期考査	考査を通し理解度を確認し、 追指導等で知識の定着をはかる。	1学期のまとめ 定期考査	2
	8				
2 学期	9	食品の加工・調理時の成分 変化①	原材料の栄養成分の性質について理解。加工時に必要な基礎的な知識を学ばせる。	炭水化物の性質・変化	8
	10	食品の加工・調理時の成分 変化②	原材料の栄養成分の性質について理解。加工時に必要な基礎的な知識を学ばせる。	ビタミンの成分変化	6
	11	食品の加工・調理時の成分 変化③	原材料の栄養成分の性質について理解。加工時に必要な基礎的な知識を学ばせる。	ビタミンの成分変化	6
	12	定期考査	考査を通し理解度を確認し、 追指導等で確実な知識の定着をはかる。	2学期のまとめ 定期考査	2
3 学期	1	食品加工の基本	嗜好食品による、食生活の 充実・向上が図られることを、 洋菓子加工・果汁加工を通して理解させる。	洋菓子加工 小麦粉の分類・用途・性質 ケーキ・クッキーほか	4
	2	食品加工の基本	嗜好食品による、食生活の 充実・向上が図られることを、 洋菓子加工・果汁加工を通して理解させる。	果汁加工 果汁加工の要点 ジャム、マーマレードについて	6
	3	定期考査	考査を通し理解度を確認し、 追指導等で知識の定着をはかる。	3学期のまとめ 定期考査	2

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	2単位
科目	微生物利用	2F(栄養類型)	必修選択		
使用教科書 使用教材	微生物利用(実教出版)				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③レポート ④考査 ①～④を総合的に判断し評価するが、レポートの未提出が多いときには評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	オリエンテーション 微生物の分類と特徴	微生物の分類と各微生物の特徴を理解させる。	微生物を取り扱う際の注意点 微生物の分類と特徴	2
	5	カビの特性	カビの種類と特徴を理解させる。	種類、特性、生育条件 既存株の観察	6
	6	カビの分離	自然界からのカビの分離法の技術を身につけ、移植・培養ができる。 光学顕微鏡の正しい操作ができる。	かびの巨大集落の培養 かびのスライド培養法と形態観察	8
	7	定期試験	考査を通して理解の確認をし、追指導で知識を定着させる。	1学期のまとめ	1
	8				
2 学期	9	酵母の分類と形態	酵母の種類と特徴を理解させる。 培地の調製法を身に付けさせる。	自然界や食品からの酵母の純粋分離実験 YM培地の調製	4
	10	酵母のアルコール発酵	アルコール発酵を理解させる。 果実から酵母を分離する方法を理解し、技術を習得させる。	液体培養・平板塗抹培養法による純粋分離	6
	11	酵母の特性と生理	酵母の特性を理解して発酵試験を行い、分離株の同定技術を身に付けさせる。顕微鏡観察によって分離株の形状を確認させ正しい観察法を身に付けさせる。	ダーラム管を利用した糖類発酵試験と顕微鏡観察	4
	12	定期試験	考査を通して理解の確認をし、追指導で知識を定着させる。	2学期のまとめ	1
3 学期	1	継代培養 電子顕微鏡	走査型電子顕微鏡の原理を理解し、操作方法を理解させる。	継代培養 走査型電子顕微鏡の操作方法	4
	2	電子顕微鏡 食品を利用した増殖抑制試験	食品を利用して微生物の増殖抑制ができるか試験技術を身に付けさせる。	走査型電子顕微鏡の操作方法	6
	3	定期試験	考査を通して理解の確認をし、追指導で知識を定着させる。	1年のまとめ	1

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	4単位
科目	課題研究	食品科第3学年	必修選択		
使用教科書	食品化学 微生物利用 食品製造				
使用教材					
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③ノート・提出物 ④実習回数 ⑤発表(3学期) ①～⑤を総合的に判断し評価するが、提出物の未提出は評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	事前調査	<ul style="list-style-type: none"> ・1年間取り組むテーマを決定させる。 ・計画性のある予定を立てさせる。 	担当者による個別面談 各自テーマ決定 年間予定表の作成	12
	5	調査研究	<ul style="list-style-type: none"> ・テーマに関する課題を発見し、自らの力で解決を図らせる。 ・学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図らせる。 	各自テーマに沿い、実験・実習。それに伴う指導助言	12
	6	調査研究	<ul style="list-style-type: none"> ・問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を養う。 ・実験・実習の記録を報告書にまとめる力を身に付けさせる。 	各自テーマに沿い、実験・実習。それに伴う指導助言	14
	7	調査研究	<ul style="list-style-type: none"> ・書籍やインターネットから有用な情報を収集し、活用させる。 ・学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図らせる。 	各自テーマに沿い、実験・実習。それに伴う指導助言	
	8				
2 学期	9	調査研究	<ul style="list-style-type: none"> ・テーマに関する課題を発見し、自らの力で解決を図らせる。 ・学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図らせる。 	各自テーマに沿い、実験・実習。それに伴う指導助言	14
	10	調査研究	<ul style="list-style-type: none"> ・問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を養う。 ・実験・実習の記録を報告書にまとめる力を身に付けさせる。 	各自テーマに沿い、実験・実習。それに伴う指導助言	12
	11	調査研究	<ul style="list-style-type: none"> ・書籍やインターネットから有用な情報を収集し、活用させる。 ・学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図らせる。 	各自テーマに沿い、実験・実習。それに伴う指導助言	10
	12	調査研究	<ul style="list-style-type: none"> ・結果をまとめる力を養う ・要旨の提出 	各自テーマに沿い、実験・実習。それに伴う指導助言	2
3 学期	1	研究発表会準備	<ul style="list-style-type: none"> ・科学的根拠に基づく、論理的な発表にする ・必要に応じて発表原稿の作成 ・発表スライド資料の提出 	まとめにおける指導助言 発表準備 発表スライド作成指導	10
	2	研究発表会研究のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・発表会で研究発表をし、研究内容をまとめる 	発表指導	4
	3				

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業:食品	対象クラス	○ 必修	単位数	4 単位
科目	栄養と調理	3年F組	必修選択		
使用教科書	「調理Ⅰ」「調理Ⅱ」(実教出版)				
使用教材	「食品成分表」(実教出版) プリント				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③ノート・レポート(期末) ①～③を総合的に判断し評価するが、ノートの未提出が多いときは評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	1. 調理器具の取り扱い 実習1:包丁の研ぎ方・包丁の握り方・食材の切り方	・調理実習に望む姿勢学習 ・包丁の基礎を学習 ・切り方の名称理解	・包丁の構造 ・包丁の研ぎ方指導 ・切り方の名称	8
	5	2. 調理実習 実習2: 日本料理の基礎① 実習3: 西洋料理①	・和食の汁物について理解 ・炊飯について理解 ・パスタについて	・加菜ご飯の調理 パスタの調理	12
	6	実習4: 日本料理の基礎② 実習5: 日本料理の基礎③ 実習6: 日本料理の基礎④	・寿司について ・出汁の取り方 ・煮物について ・酢の物について	・巻きずしの調理 ・かき玉汁等の調理 ・昆布と鰹節の出汁・筑前煮等の調理 ・蛸、胡瓜の酢の物の調理	12
	7	1学期学習事項の復習 定期考査	・学期の授業内容を理解しているか考査で確認、知識として定着させる。	・和食の授業内容の復習 ・1学期末考査前後の補習	4
	8				
2 学期	9	実習7: 日本料理の基礎⑤ 実習8: 日本料理の基礎⑥ 会席料理の献立構成	・肉の焼き方について ・蒸し物について ・寿司について② ・和食の揚げ物について① ・玉子焼きの焼き方について ・カロリー計算の実践	・ステーキ丼の調理 ・和風ポトフの調理 ・握り寿司・巻き寿司の調理 ・揚げ出しの調理 ・玉子焼きの調理 ・カロリー計算演習	16
	10	実習9: 日本料理の基礎⑦ 実習10: 日本料理の基礎⑧ 実習11: 日本料理の基礎⑨	・刺身の切り方 ・肴の煮方 ・和食の揚げ物について② ・蒸し物について ・鯛料理について ・卒業制作について	・鯛料理3品(鯛の松皮造り、鯛の兜煮、鯛茶漬) ・天婦羅(天丼)の調理 ・茶碗蒸しの調理 ・寄せ鍋・鰯のつみれの調理 ・和会席の複数を調理	12
	11	実習12: 西洋料理② 卒業創作『試作』 会席料理の献立作り	・リゾットについて ・会席料理の内容検討 ・メニューを考案し試作、会席の運営練習 ・カロリー計算の実践	・リゾットの調理 ・会席運営の役割分担決め ・コース料理メニュー考案 ・調理の試作 ・カロリー計算演習	8
	12	実習13: 西洋料理③2学期学習事項の復習 定期考査	・手打ちパスタについて ・卒業制作 ・学期の授業内容を理解しているか考査で確認、知識として定着させる。	・ラザニアの調理・調理の実践・和食の授業内容の復習 ・2学期末考査前後の補習	4
3 学期	1	実習15: 日本料理の応用② 卒業創作『会席』	・会席料理の内容理解 ・試作より改善、会席の運営 ・お客様に料理の提供	・配膳練習	12
	2	3学期学習事項の復習 1年間の学習事項の復習 定期考査	・学期及び1年間の授業内容を理解しているか考査で確認、知識として定着させる。	・会席料理の内容を復習 ・学年末考査前後の補習	2
	3				

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	4単位
科目	食品バイオテクノロジー	食品科3年(栄養類型)	必修選択		
使用教科書 使用教材	微生物利用				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③ノート・レポート(期末) ①～③を総合的に判断し評価するが、レポートの未提出が多いときは評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	バイオテクノロジーとは 食品とバイオテクノロジー	バイオテクノロジーについて 理解させる。	バイオテクノロジーの基礎	8
	5	黒かびを用いたクエン酸発酵	微生物を利用した発酵試験 の技術を身に付けさせる。	かびの液体培地への接種と中和 滴定等を用いたクエン酸生成量の 測定	12
	6	アレルギー反応について	アレルギー反応についての知識 を身に付けさせる。 食品を用いてアレルギーを検出 する技術を身に付けさせる。	アレルギー反応について アレルギーとは アレルギーの検出	12
	7	定期試験	考査を通して理解の確認を し、追指導で知識を定着させ る。	1学期まとめ	2
	8				
2 学期	9	DNAについて	DNAの特徴とその利用について の知識を身に付けさせる。 食品を用いてDNAを抽出する技 術を身に付けさせる。	DNAの構造 DNA抽出 DNAの利用	16
	10	酵母を活用したバイオリアク ターの特徴	バイオリアクターの特徴とその活 用について理解させる。 簡易バイオリアクターを組み立て る技術を身に付けさせる。	バイオリアクターの組み立て 組み立てと稼働試験 生産物の分析	12
	11	電子顕微鏡の原理と構造	電子顕微鏡の原理について 理解させる。	電子顕微鏡を使用した、微生物の 観察	8
	12	定期試験	考査を通して理解の確認を し、追指導で知識を定着させ る。	2学期まとめ	6
3 学期	1	食品衛生検査まとめ バイオテクノロジーの現状と 今後	市販の食品を用いて衛生検 査の技術を身に付けさせる。	食品衛生検査	8
	2	定期試験	考査を通して理解の確認を し、追指導で知識を定着させ る。	3学期まとめ	2
	3				

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	4単位
科目	食品製造	食品科3年加工類型	必修選択		
使用教科書 使用教材	「食品製造」(実教出版) 自作テキスト(プリント)				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③ノート・レポート・期末考查点 ①～③を総合的に判断し評価するが、レポートの未提出が多いときは評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	オリエンテーション	1年間の授業内容の確認及び実習室の使い方について教える。	ワークシートを使って具体的な使用方法ごとに説明する。	8
	5	粉加工:塩パンの製造	手ごねによるパンの製造方法を確認する。	パンの製造方法、製造原理及び理論について学ばせる。	12
	6	和菓子:道明寺製桜餅の製造 粉加工:絞り出しクッキーの大量製造食品に関する話題の探求学習	・衛生に気を付けた製造工程を行うためHACCPの概念を教える ・大量生産実習について流れを考えた動きを体得させる食品についての課題や改善点を探す力をつける。	実習の中で指示される前に自分で先を考え動くことが出来るよう指導する	12
	7	まとめ・定期考査	・1学期の学習内容の定着を確認する。	1学期の学習のまとめ。	4
	8				
2 学期	9	粉加工:カレーパンの製造 園芸加工:イチゴジャムの製造 ブルーベリージャムの製造	・揚げパンの製造方法について学習させる ・販売する製品を作るための衛生的な操作を確認させる	イチゴジャム、ブルーベリージャムの製造時に危険因子、重要工程について考えさせる。	16
	10	粉加工:ソフトフランスの製造 粉加工:シュークリームの製造 園芸加工:味噌のパック詰め	・ハード系パンの製造方法について学ぶ ・シュークリームが膨らむ原理を復習する ・味噌を製品にする工程を習得する	生地的配合の特徴について確認する シュークリームが膨らまなかったときは原因を考えさせる 味噌の計量とパック詰について学ぶ	12
	11	粉加工:クッキー大量生産実習 粉加工:ベーコンエピの製造 粉加工:デニッシュの製造プレゼンテーション	・販売品をつくる上で大切な安全、衛生について確認する ・パイ生地の折り方について理解させる ・デニッシュ生地の特徴を理解させる	練りパイ、折パイの違いについてパイ折り機の使用方法和仕組みについてデニッシュ生地の製造工程について。	8
	12	まとめ・定期考査	・2学期の学習内容の定着を確認する。	2学期の学習のまとめ。	4
3 学期	1	粉加工:パイの製造	・パイ生地の製造方法を学ぶ。	基本的な作業手順が理解できているか手際よく作業が行えるか確認する。	12
	2	1年間のまとめ・定期考査。	・1年間の学習内容の定着を確認する。	1年間の学習のまとめ。	2
	3				

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業・食品	対象クラス	必修	単位数	2
科目	製菓・製パン	3年選択	○ 必修選択		単位
使用教科書 使用教材	自作実験実習冊子				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③レポート ①～③を総合的に判断し評価するが、レポートの未提出が多いときは評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	オリエンテーション	実験実習の事前指導 菓子の製造方法としての衛生管理を学習する	実習を行うに当たっての心構え 衛生指導、年間授業内容	4
	5	基礎的学習とその実習	パン・菓子の製造方法としての衛生管理を学習する 原料の成分や性質を学習する	絞り出しクッキーの製造 マドレーヌの製造 シフォンケーキの製造	4
	6	応用的学習とその実習	パン・菓子の製造方法としての衛生管理を学習する 原料の成分や性質を学習する	ロールパンの製造 ミニ山食パンの製造 ハムチーズパンの製造	8
	7	まとめの講義	1学期間の知識・技術の定義を図る	1学期の実習を振り返って	0
	8				
2 学期	9	応用的学習とその実習	パン・菓子の製造方法としての衛生管理を学習する 原料の成分や性質を学習する	シュガーバターコッペの製造 かぼちゃあんの製造 メロンパン(クッキー生地)の製造	6
	10	応用的学習とその実習	パン・菓子の製造方法としての衛生管理を学習する 原料の成分や性質を学習する	メロンパンの製造 ロールケーキの製造	4
	11	応用的学習とその実習	パン・菓子の製造方法としての衛生管理を学習する 原料の成分や性質を学習する	アイスボックスクッキーの製造① アイスボックスクッキーの製造② シュー(皮)の製造 シュークリーム	8
	12	まとめの講義	2学期間の知識・技術の定義を図る	2学期の実習を振り返って	0
3 学期	1	発展的学習とその実習	パン・菓子の製造方法としての衛生管理を学習する 原料の成分や性質を学習する	ガトーショコラの製造 ジェノワーズの製造 デコレーションケーキの製造	6
	2	発展的学習とその実習 まとめの講義	パン・菓子の製造方法としての衛生管理を学習する 原料の成分や性質を学習する	3学期を振り返って 1年間を振り返って	0
	3				

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	4単位
科目	総合実習	食品科3年(栄養類型)	必修選択		
使用教科書 使用教材	「食品化学」実教出版 自作テキスト				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③ノート・レポート(期末) ①～③を総合的に判断し評価するが、ノートの未提出が多いときは評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	糖質の定量	ソモギー法により還元糖の定量実験を行い、原理、技術を習得させる。また、各種成分に関する知識を身につける。	糖類の定量 (ソモギー法) 糖類について(講義)	9
	5	水分・灰分の定量	常圧乾燥法により水分を直接灰化法により定量実験を行い、原理、技術を習得させる。また、各種成分に関する知識を身につける。	水分の定量 (常圧乾燥法) 灰分の定量について (直接灰化法) 水分・灰分について(講義)	9
	6	脂質の定量	ソックスレー抽出法により粗脂肪の定量実験を行い、原理、技術を習得させる。また、各種成分に関する知識を身につける。	脂肪の定量 (ソックスレー抽出法) 脂質について(講義)	12
	7	1学期のまとめ	考査を通し理解度を確認し追指導を行う。	1学期のまとめ 定期考査	4
	8	プロジェクト学習	・自ら課題を見つけ解決する ・アクティブラーニングを行い能動的な学びを展開する。	・課題研究を活かした指導 ・生徒の支援的指導 ・各課題明確にさせ、アクティブラーニングへのきっかけ作りを行う。	24
2 学期	9	ミネラルの定量	カルシウム・リンの定量を行い、原理、技術を習得させる。また、各種成分に関する知識を身につける。	カルシウム・リンの定量 (吸光光度法) 無機塩類について(講義)	12
	10	ビタミンの定量	水溶性ビタミンの検出を行い、性質、原理を習得させる。ビタミンCの定量を行い、原理、技術を習得させる。また、各種成分に関する知識を身につける。	水溶性ビタミンの検出とビタミンC の定量 (インドフェノール滴定法) ビタミン類について(講義)	12
	11	ポリフェノールの定量	食品中のタンニン(ポリフェノール)の抽出を行い、タンニンの定量を行い、原理、技術を習得させる。また、各種成分に関する知識を身につける。	食品中のタンニン(ポリフェノール)の抽出とタンニンの定量 (酒石酸鉄法)ポリフェノール類について(講義)	12
	12	2学期のまとめ	考査を通し理解度を確認し追指導を行う。	2学期のまとめ 定期考査	1
3 学期	1	食品中の有機酸定量、 香気成分の合成実験	食品中の有機酸の定量ならびに香気成分の合成実験を行い、成分の性質ならびに原理技術を習得する。また、各種成分に関する知識を身につける。	食品中の有機酸の定量(中和滴 法)、香気成分の合成(脱水縮合)食 品の香気成分について(講義)	9
	2	3学期のまとめ	考査を通し理解度を確認し追指導を行う。	3学期のまとめ 定期考査	1
	3				

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	4単位
科目	総合実習(菓子製造)	食品科3年加工類型	必修選択		
使用教科書 使用教材	「食品製造」実教出版・自作テキスト				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③ノート・レポート(期末) ①～③を総合的に判断し評価するが、レポートの未提出が多いときは評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	オリエンテーション 洋菓子: 絞り出しクッキー	実習室の使用上の注意点を確認する。絞り出しクッキーとアイスボックスクッキーの違いについて理解させる	1年次の実習を思い出し、自分だけの力で最後まで作れるようにする。	8
	5	和菓子: 赤飯 ラッピングについて	糯米の吸水について学ぶ 米の着色方法を学ぶ ラッピングの技法を学ぶ	赤飯の吸水方法 ラッピングについて基礎から学ぶ	12
	6	和菓子: 道明寺桜餅・わらび餅、 葛饅頭の製造	寒天の扱い方について学ぶ でんぷんの糊化について復習する。	山羊のパウダーの溶かし方について注意する 寒天の溶かし方と溶ける温度について	16
	7	1学期学習事項の復習 定期考査	学期の授業内容を理解しているか 考査で確認、知識として定着させる。	・実習の授業内容を復習	4
	8				
2 学期	9	和菓子: 栗味饅頭 黄奈粉すはま、打ち菓子の製造	米粉を使った和菓子の扱い方を学ぶ 木型を使った押し菓子の製造方法を学ぶ	デンプンの糊化について 米粉の種類と用途について	12
	10	洋菓子: シフォンケーキの製造 和菓子: 栗味饅頭、練り切り	スポンジ生地 of 製造方法と生地の特徴について理解させる 練り切りの扱い方を理解させる	別立て法 of スポンジ製造工程について 練り切りの細工方法(桜、桔梗等)	16
	11	洋菓子: パウンドケーキ(大量) 和菓子: 薯蕷饅頭の製造・きんとん 植え付け	大量生産における衛生理念について確認し理解させる 薯蕷饅頭を白く仕上げるコツを学ぶ	販売品を作るための食品衛生について確認する。 饅頭の包餡について確認する。	16
	12	2学期学習事項の復習 定期考査	学期の授業内容を理解しているか 考査で確認、知識として定着させる。	実験・実習の授業内容を復習 2学期末考査前後の補習	4
3 学期	1	ラッピングについて 洋菓子: アップルパイの製造	・ラッピングの応用について学ぶ ・パイ生地の製造方法を学び、アップルパイを製造する	ラッピングとパイ生地について製造を通して技術を習得する。	12
	2	3学期学習事項の復習 1年間の学習事項の復習 定期考査	1年間の学習内容の定着を確認する。	1年間の学習内容のまとめ。	2
	3				

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	単位数	4単位
科目	総合実習	3F(調理類型)	必修選択		
使用教科書	「調理Ⅰ」「調理Ⅱ」(実教出版)				
使用教材	「食品成分表」(実教出版) プリント				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③ノート・レポート(期末) ①～③を総合的に判断し評価するが、ノートの未提出が多いときは評価が1になることがある。				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	オリエンテーション 調理科学実験・実習準備	<ul style="list-style-type: none"> ・授業に望む姿勢を学習 ・調理器具の基礎を学習 ・衛生について理解 	<ul style="list-style-type: none"> ・今後の予定 ・事前準備 ・器具の名称と清掃指導 	9
	5	料理コンテストに挑戦 企業連携授業1:ラッピング①	<ul style="list-style-type: none"> ・卵を2個使ったレシピ考案 ・商品の包装について学習 	<ul style="list-style-type: none"> ・たまごニコニコ料理甲子園へエントリー ・販売商品と包装の関連を指導 	9
	6	企業連携授業2:醤油協会 企業連携授業3:ハンバーグ チェーン	<ul style="list-style-type: none"> ・醤油について理解 ・ハンバーグ製造を学習 ・食品の商品開発を学習 	<ul style="list-style-type: none"> ・醤油博士の出前授業で製法や効果を指導 ・ハンバーグの調理 ・新メニューの考案と製造 	12
	7	1学期学習事項の復習 定期考査 答案返却と解説	<ul style="list-style-type: none"> ・学期の授業内容を理解しているか考査で確認、知識として定着させる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実験や実習の授業内容を復習 ・1学期末考査前後の復習 	4
	8	プロジェクト学習	<ul style="list-style-type: none"> ・自ら課題を見つけ解決する ・アクティブラーニングを行い能動的な学びを展開する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題研究を活かした指導 ・生徒の支援的指導 ・各課題明確にさせ、アクティブラーニングへのきっかけ作りを行う。 	24
2 学期	9	企業連携授業4:ドッグカフェ 懐石塩器の製造 実験:温泉卵の科学	<ul style="list-style-type: none"> ・オムライスの調理法を学習 ・懐石塩器の製造を学習 ・タンパク質の凝固温度を理解 	<ul style="list-style-type: none"> ・オムライスの製造原理 ・タンパク質凝固と塩釜焼の応用 ・温泉卵と半熟卵の製造 	12
	10	高専連携:調理系専門学校 企業連携授業5:フレンチレスト ラン	<ul style="list-style-type: none"> ・中華料理の調理特性を理解 ・フレンチの調理特性を理解 ・フレンチの盛り付けを学習 	<ul style="list-style-type: none"> ・中華料理の製造を通してその特性を理解させる ・フレンチの製造を通してその特性を理解させ、盛り付けコンテストでアウトプット 	12
	11	企業連携授業6:蕎麦屋	<ul style="list-style-type: none"> ・蕎麦の製造方法理解 ・蕎麦の製造技術修得 	<ul style="list-style-type: none"> ・蕎麦の製造を通して、そばの製造原理を理解する他、その技術定着を目的とし指導 	13
	12	2学期学習事項の復習 定期考査 答案返却と解説	<ul style="list-style-type: none"> ・学期の授業内容を理解しているか考査で確認、知識として定着させる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実験や実習の授業内容を復習 ・2学期末考査前後の復習 	2
3 学期	1	企業連携授業6:ラッピング② プロジェクト学習	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の包装について学習 ・自ら課題を見つけ解決する 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売商品と包装の関連を指導 ・課題研究を活かした指導 	9
	2	3学期学習事項の復習 定期考査 答案返却と解説	<ul style="list-style-type: none"> ・学期の授業内容を理解しているか考査で確認、知識として定着させる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実験や実習の授業内容を復習 ・3学期末考査前後の復習 	2
	3				

令和4年度(2022年度) 年間指導計画

教科	農業:食品	対象クラス	○ 必修	単位数	1単位
科目	園芸タイム	3年食品科	必修選択		
使用教科書 使用教材	必要に応じて各項目ごとにプリント作成				
評価の 観点・方法	①出席状況 ②授業態度 ③レポート(期末) ①～③を総合的に判断し評価する 欠席や未提出物の多い場合は評価が1になることがある				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	奉仕体験活動の意義	奉仕体験の活動の意義について理解させる。	奉仕体験活動の意義・役割について	2
	5	奉仕体験活動の意義	活動を行うための知識・技術・心構えについて理解させる。	活動に参加する際の知識・技術・心構え 食品科実習棟周辺整備	3
	6	活動の方法口	学校内の圃場を管理させる。	学校圃場管理(除草)	4
	7	活動の方法	学校内の圃場を管理させる。	学校圃場管理(除草)	1
	8				
2 学期	9	活動の方法	学校内の圃場を管理させる。	学校圃場管理(除草)	3
	10	活動の方法	学校内の圃場を管理させる。	学校圃場管理(除草)	3
	11	奉仕体験活動の実践	学校周辺の公園等を管理させる。	地域への貢献 公園管理・植栽貢献実習	3
	12	奉仕体験活動の実践	学校周辺の公園等を管理させる。	地域落ち葉清掃	1
3 学期	1	実践例の報告	校内での活動や個人の体験をまとめさせる	個人体験例のまとめ	2
	2	実践例の報告	活動と体験についてまとめたものを発表させる。	個人活動内容と成果の発表	1
	3				