

高等学校 令和8年度（1学年用） 教科

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

教科担当者：（F組：酒井 祐奈 加藤 誠 大寺 恵美 川瀬 史高）

使用教科書：（実教出版 「農業と環境」）

教科 農業

の目標：

- 【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。系統的に理解するとともに、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
農業と環境を学ぶ 【知識及び技術】 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。 【学びに向かう力、人間性等】 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。	農業と環境を学ぶ 1 農業学習とは何か 2 農業と環境の学び方 3 学校農業クラブ活動	【知識・技術】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	○	○	○	8
私たちの暮らしと農業・農村 栽培と飼育の基礎 【知識及び技術】 作物の特性や生育環境・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。 【思考力、判断力、表現力等】 作物栽培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。 【学びに向かう力、人間性等】 作物に興味・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。	栽培と飼育の基礎 1 作物の特性と栽培のしくみ (1) 生活の中の作物 (2) 作物の自然分類 (3) たねと発芽・たねまき (4) 成長のしくみと管理 (5) 作物の繁殖と育種 (6) 作付体系と作型 2 作物をとりまく環境とその管理 (1) 作物栽培と環境 (2) 作物の生育と大気環境 (3) 作物の生育を支える土 (4) 作物の養分と肥料 (5) 作物をとりまく生物	【知識・技術】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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り組もうとしている。	○	○	○	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>【知識及び技術】 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>【思考力、判断力、表現力等】 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>【学びに向かう力、人間性等】 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>栽培・飼育と環境のプロジェクト</p> <p>1 農業と環境のプロジェクトの実際</p> <p>(1) プロジェクトの課題設定と素材</p> <p>(2) 栽培と飼育に関するプロジェクトの実際</p> <p>ニンジン・タマネギ・ダイコン・ハクサイ・キャベツ・ブロッコリー・コマツナ・ホウレンソウ・レタスの栽培プロジェクト</p> <p>(3) 環境に関するプロジェクトの実際</p>	<p>【知識・技術】 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。 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>【思考・判断・表現】 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>【知識及び技術】 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>三相構造土壌分析・土質試験・EC調査・pH調査・メッシュデータの採取</p>	<p>【知識・技術】 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>【主体的に学習に取り組む態度】 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	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>【知識及び技術】 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>【思考力、判断力、表現力等】 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>【学びに向かう力、人間性等】 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>栽培・飼育と環境のプロジェクト</p> <p>1 農業と環境のプロジェクトの実際</p> <p>(1) プロジェクトの課題設定と素材</p> <p>(2) 栽培と飼育に関するプロジェクトの実際</p>	<p>【知識・技術】 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。 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>【思考・判断・表現】 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>【主体的に学習に取り組む態度】 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>【知識及び技術】 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>環境のプロジェクト 地域資源の調査</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 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>栽培・飼育のプロジェクト</p> <p>1 農業と環境のプロジェクトの実際</p> <p>(1) 環境に関するプロジェクトの実際</p> <p>分析した土壌データから次年度に向けた作土の調整</p>	<p>【知識・技術】 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。【知識・技術】 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>【主体的に学習に取り組む態度】 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
	定期考査	定期考査		○	○		合計 140

年間授業計画

高等学校 令和8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

教科担当者： (F組： 齋藤 道生 加藤 誠)

使用教科書： (実教出版 「農業と情報」)

教科 農業 の目標：

- 【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 【知識及び技術】 ・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させる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・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させる。	・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・技術】 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。	○	○	○	10
	第2章 社会を支えるコンピュータ 【知識及び技術】 ・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させる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・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させる。	・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・技術】 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。	○	○	○	10
	定期考査			○	○		1

年間授業計画

高等学校 令和8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

教科担当者：（ F 組：酒井祐奈 松橋彩子 加藤 誠 ）

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： 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】 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：

【知識及び技術】	【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・実習に対し主体性・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。	○	○	○	6
	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。	○	○	○	18
	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。	○	○	○	18
	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	○	○		6

夏季 実習	<p>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</p> <p>【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</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>	○	○	○	24
	<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</p> <p>【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 さお秤の使用方法・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
2 学期	<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</p> <p>【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>	○	○	○	22
	<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>	○	○	○	12
	<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>	○	○		8

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 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>	○	○		6
							合計

年間授業計画

高等学校 令和8年度(2学年用) 教科 農業 科目 食品学

教科： 農業

科目： 食品学

単位数： 4 単位

対象学年組： 第 2 学年 F 組

教科担当者： (F組：加藤 誠 酒井祐奈 松橋彩子)

使用教科書： (食品製造 実教出版、調理1 実教出版、食品化学 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・術力を育成することを旨とする。

【知識及び技術】 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働的に取り組む態度を身に付けること。

科目 食品学

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】
食品の製造やそれに伴う衛生、流通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。 化学的観点から食品の栄養素を理解しそれぞれの構造的性質を理解する。	食品製造衛生や食品流通、食品化学に関する課題を発見し、農業や食品製造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。	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>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・微生物の特徴や微生物研究の歴史を理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・微生物の特性を学ぶことで、発酵と腐敗の違いを理解させる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人間生活と深くかかわっている微生物の基礎知識の習得を目的に微生物の歴史、一般的性質、微生物の利用の文化について理解させる。 	<p>第1章 人間生活と微生物</p> <p>微生物を学ぶにあたって</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 生命の誕生と生物の進化 2 微生物とは 3 微生物の研究と歴史と発展 <p>微生物と食品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 発酵と腐敗 2 発酵食品の製造 	<p>【知識・技術】</p> <p>食品微生物の意義、食品微生物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ている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>食品微生物の特性、食品微生物に関する歴史と発展を理解し、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、微生物に関する課題を発見し、理解している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>食品微生物の意義、食品微生物の現状などについて衛生管理と倫理観に基づいた意欲・態度を身に付けようとしている。</p>	○	○	○	14
	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食文化の違い、調理方法や目的意義、調理方法の分類や違いを理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理の目的と意義調理上の性質を学ぶことで食材にあった調理方法を理解させる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理方法の違いや特性を学ぶことで実際に調理をすることを自ら考え、使う技術を検討し理解させる。 	<p>第1章 食文化</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 食文化のとは <p>第2章 調理の基本</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 調理とは 2 調理の目的と意義 3 調理の特徴 3 食品調理上の性質 <p>①穀物②イモ類③でんぷん④油脂類</p>	<p>【知識・技術】</p> <p>世界の食文化調理の基本や目的意義、調理方法についての基礎的な知識を身に付け、食品の特性や調理理論を理解しようとしている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>食品よっての調理方法を考え身に着けた知識から調理の課題を発見し理解している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>調理方法を理解し基づいた意欲・自ら学び主体的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	14
	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炭水化物における構成元素や分類の化学結合の違いをそれぞれ理解させる。 ・実験における器具の操作方法を理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・観察や実験を通して、糖について考察し、特徴の違いを説明できる。 ・観察・実験の過程から、自らの考えを導き出したレポートを作成したり、発表したりできる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炭水化物の構造や性質に興味関心をもち、物質の取り扱い方、器具の使い方をグループで理解し合う。 ・学習課題に対して積極的に観察や実験を行い、意欲的に探究しようとする。 	<p>第2章 食品の成分</p> <p>5節 炭水化物</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 炭水化物とは 2 炭水化物とその利用 3 炭水化物のその構造と特徴 4 炭水化物の性質 	<p>【知識・技術】</p> <p>炭水化物及び糖における構成元素や分類の化学結合の違いを理解している。身近な食材の構造を理解している。器具の使い方や実験の目標に対する解決方法を理解している。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>観察や実験を通して、糖について自分の言葉で表現考察し、特徴の違いを説明できる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・観察・実験の過程から、推測し自らの考えを導き出したレポートを作成したり、発表したりできる。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炭水化物の構造や性質に興味関心をもち、物質の取り扱い方、器具の使い方をグループで理解し話し合いを積極的に取り組んでいる。 ・学習課題に対して積極的に観察や実験を行い、意欲的に探究しようとする。 	○	○	○	14
	定期考査 答案返却			○	○		2

2 学 期	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> 微生物の種類や発酵食品の製造生育環境・微生物の遺伝について理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 微生物の種類や生育環境を学ぶことでDNAの複製や突然変異について理解させる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 微生物の生育環境の習得させることで微生物の生育環境を理解させる。 	<p>第2章 微生物の種類と特徴</p> <p>微生物の種類</p> <ol style="list-style-type: none"> かび、酵母、細菌、ウイルス 微生物の生育環境 発酵食品の製造 <p>微生物の生育環境</p> <ol style="list-style-type: none"> 微生物の栄養 微生物の生育と環境要因 微生物の増殖 <p>微生物の遺伝</p> <ol style="list-style-type: none"> DNAの複製 突然変異 遺伝情報の発現 	<p>【知識・技術】</p> <p>微生物の種類を理解するとともに、関連する発酵食品の製造原理・技術を理解し身につけている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>食品微生物の特性、食品微生物に関する歴史と発展を理解し、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、微生物に関する課題を発見し、理解している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>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
	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> 砂糖などの調味料に加え食品の様々な性質や調理性、特性を理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品調理上の性質および特性や味覚の変動を学ぶことで官術評価を理解させる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品における特性を学ぶことで実際に調理をすることを考慮し、使う性質や調理法を検討し理解させる。 	<p>第2章 調理の基本</p> <p>3節 食品調理上の性質</p> <ol style="list-style-type: none"> 砂糖 豆および豆製品 魚類・肉類 乳および乳製品 鶏卵 野菜・くだもの類 寒天・ゼラチン <p>4節 調理と食味</p> <ol style="list-style-type: none"> 食味の種類 味覚の変動 調味 官術評価 	<p>【知識・技術】</p> <p>栄養・食品に関する科学的な知識や調理の技術を身につけ、それを実際の食生活に生かすことができる。</p> <p>食品における調理上の性質砂糖の防腐性や作用豆における調理性、魚介肉類の特性や乳加工品について理解している。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>様々な食品の性質を理解し食品それぞれの課題を発見し、理解している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>食品と栄養、調理との関係において、科学的な視点をもって、知識を深めようとしている。</p>	○	○	○	18
	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> タンパク質における構成元素や分類の化学結合の違いをそれぞれ理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> タンパク質の構造と性質を学ぶことで食材にを調理する上での化学的変化を理解させる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> タンパク質の構造や性質に興味関心をもち薬品の取り扱い方、器具の使い方をグループで理解し合う。 学習課題に対して積極的に観察や実験を行い、意欲的に探究しようとする。 	<p>第2章 脂</p> <p>3節 タンパク質</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品としてのタンパク質の利用 タンパク質の構造 タンパク質の性質 <p>4節 脂質</p> <ol style="list-style-type: none"> 脂質の構造 脂質の性質 	<p>【知識・技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> タンパク質における構成元素や分類の化学結合の違い、実験操作方法をそれぞれ理解しようとしている。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> タンパク質の構造と性質を学ぶことで食材にを調理する上での化学的変化を理解し、タンパク質における課題を発見し、理解している。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> タンパク質の構造や性質に興味関心をもち薬品の取り扱い方、器具の使い方をグループで理解し合う態度がある 学習課題に対して積極的に観察や実験を行い、意欲的に探究しようとしている。 	○	○	○	18
	定期考査 答案返却			○	○		2

3 学 期	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・微生物の代謝とその利用について理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アルコール発酵、有機酸発酵、アミノ酸発酵について理解させる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・発酵食品の製造には、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>第3章 微生物の代謝と酵母</p> <p>微生物の代謝とその利用</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 アルコール発酵 2 有機酸発酵 3 アミノ酸発酵 <p>微生物と食品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 発酵と腐敗 2 発酵食品の製造 	<p>【知識・技術】</p> <p>微生物の代謝と利用を理解するとともに、関連するアルコール発酵などを理解し身につけている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>食品微生物の特性、食品微生物に関する特性を理解し、発酵食品の製造に関する課題を発見し、理解している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>微生物の代謝と酵母とその利用について、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	13
	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各国の特徴ある食文化を調べ成り立ちや特徴を理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グループワークでそれぞれ1つずつ担当を決めパワーポイントで発表させる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食文化の違いや特徴、歴史的背景を理解させる。 	<p>第3章 調理の種類と献立</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 日本料理 2 西洋料理 3 中国料理 4 行事食・供応食 5 幼児食・高齢者食 <p>第1章 食文化</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 日本の食文化 2 西洋の食文化 3 アジアの食文化 4 その他の食文化 	<p>【知識・技術】</p> <p>それぞれの食文化や料理について成り立ちや特徴を理解している。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>パワーポイントを使い各国の食文化や料理ができた経緯特徴を発見し、理解表現している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>自ら率先して発言し食文化における意見をまとめ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	13
	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビタミン及び無機質における構成元素や分類の化学結合の違いをそれぞれ理解させる。 ・実験における器具の操作方法を理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・観察や実験を通して、ビタミン及び無機質について考察し、特徴を説明できる。 ・観察・実験の過程から、自らの考えを導き出したレポートを作成したり、発表したりできるを理解させる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビタミン及び無機質の性質に興味関心をもち薬品の取り扱い方、器具の使い方をグループで理解し合う。 ・学習課題に対して積極的に観察や実験を行い、意欲的に探究しようとする。 	<p>第2章 食品成分</p> <p>6節 無機質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 無機質とは 2 食品の加工と無機質の作用 <p>7節 ビタミン</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ビタミンとその安定性 2 食品の加工とビタミン 	<p>【知識・技術】</p> <p>ビタミン及び無機質における構成元素の分類理解している。身近な食材の構造を理解している。器具の使い方や実験の目標に対する解決方法を理解しようとしている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>観察や実験を通して、無機質及びビタミンについて自分の言葉で表現考察し、特徴の違いを説明できる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・観察・実験の過程から、推測し自らの考えを導き出したレポートを作成したり、発表したりできる。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・無機質及びビタミンの構造や性質に興味関心をもち、器具の使い方をグループで理解し話し合いを積極的に取り組んでいる。 ・学習課題に対して積極的に観察や実験を行い、意欲的に探究しようとする。 	○	○	○	13
	定期考査			○	○		1
						合計	
						140	

年間授業計画

高等学校 令和8年度（2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： 2 単位

対象学年組： 第 2 学年 F 組

教科担当者： (F組:酒井祐奈 松橋彩子)

使用教科書： (食品製造 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・術力を育成することを旨とする。

【知識及び技術】 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：

【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
食品の製造やそれに伴う衛生、流通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。	食品製造衛生や食品流通に関する課題を発見し、農業や食品製造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。	食品製造・衛生・流通について生産性や品質の向上や流通が経営発展へつながらよう自ら学び、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
食品衛生分野 【知識及び技術】 ・食品として出回る食品には様々な化学物質が関係していることを理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食品添加物は、人体に危害を及ぼすものもあれば、有用なものもあることを理解させ、添加物の特性を学び、利点と安全性を知ったうえで、危険性についても理解させる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・人間生活と深くかかわっている添加物の基礎知識の習得を目的に添加物の歴史、一般的性質、利用について理解させる。	食品と化学物質 食品添加物を学ぶにあたって 1 食品添加物の概要 2 食品添加物と食品衛生関係法規 3 食品添加物の安全性の評価 4 主な食品添加物とその用途 食品と重金属 1 ヒ素および重金属 2 主な有害元素 食品と放射性物質 1 放射線 2 放射線物質の基準値 3 放射線照射食品	【知識・技術】 食品として出回る食品には様々な化学物質が関係していることを理解しているか。また食品添加物の意義、食品微生物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ている。 【思考力、判断力、表現力等】 食品添加物の特性、食品添加物に関する歴史と発展を理解し、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、食品添加物に関する課題を発見し、理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品微添加物の意義、食品添加物の現状などについて衛生管理と倫理観に基づいた意欲・態度を身に付けさせる。	○	○	○	26
食品流通分野 【知識及び技術】 ・食品流通のなりたちを知り、流通とは何か理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・現代の生活と流通のかかわりを理解させる。 ・流通の主な働きを知る。 ・過去の事例を通して食品流通の重要性を理解する。 【学びに向かう力、人間性等】 ・食品流通に求められる安定性、安全性、効率性を理解させる。	現代生活と食品流通 流通の始まりと発展 1 私たちの生活と流通 2 自給自足から物々交換から市へ 3 近代的な流通の発展 経済活動と食料 1 経済の発展と食料事情 2 日本の食生活、食糧需給と自給率	【知識・技術】 食品流通のなりたちを知り、流通とは何かを身に付け、食品流通の社会的な役割について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 現代の生活と流通のかかわりを理解し、流通の主な働きを知り、過去の事例を通して食品流通の重要性を理解している。 また食品流通に関する課題を発見し、理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品流通に求められる安定性、安全性、効率性を理解している。	○	○	○	
定期考査			○	○		1

1 学期

年間授業計画

高等学校 令和8年度（第2学年）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 2 学年 F 組

教科担当者：（F組：齋藤道生 大津里恵 松橋彩子 川瀬史高 後藤美和子 大垣萌夏）

使用教科書：（食品製造（実教出版）、食品微生物（実教出版））

教科 農業

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 総合実習

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。	農業に関する総合的な課題を発見し、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>オリエンテーション</p> <p>【知識及び技術】 製造実習や微生物実験をとおして、食品の安全性や品質を確保するとともに、人の生命と健康を守ることを目的としていることを理解させ、生産者としての衛生意識を身に付ける。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 毎回の実習・実験について、考察レポートを作成し、製造実習や微生物実験の結果について、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て創造的に解決できる能力を身に付けさせる。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 総合実習の学び方について、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>総合実習を学ぶ</p> <p>1 総合実習について</p> <p>2 総合実習の学び方 ・実習・実験に必要なもの ・考察レポートについて</p> <p>3 農業鑑定について</p>	<p>【知識・技術】 高度な衛生意識を伴った総合実習の学び方について理解しているとともに、関連する知識・技術を身に付けている。 また、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>【思考・判断・表現】 高度な食品衛生とその管理、食品の製造・微生物実験について、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、創造的に解決している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 総合実習の各実習実験項目について、主体的、協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	8
	<p>【知識及び技術】 製造実習や微生物実験をとおして、食品の安全性や品質を確保するとともに、人の生命と健康を守ることを目的としていることを理解させる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 毎回の実習・実験について、考察レポートを作成し、製造実習や微生物実験の結果について、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て創造的に解決できる能力を身に付けさせる。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 毎回の実習・実験項目について、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>実習・実験①</p> <p>1 カスタードプリンの製造</p> <p>2 マーメイドの製造（前処理）</p> <p>3 大腸菌群の実験</p> <p>実習・実験②</p> <p>1 ヨーグルトの製造</p> <p>2 マーメイドの製造（後処理）</p> <p>3 ミクロメータを用いた実験</p>	<p>【知識・技術】 高度な衛生意識を持って、毎回の製造実習及び微生物実験について深く理解し、関連する知識・技術を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】 高度な食品衛生とその管理、食品の製造・微生物実験について、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、創造的に解決している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 総合実習の各実習実験項目について、主体的、協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	12
	<p>定期考査・答案返却・解説</p> <p>【知識及び技術】 1学期の実験・実習内容を理解し、単元の目標を達成する。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 理解した実習・実験の原理について理解し、応用して高度な思考を持って、表現する能力を身に付けさせる。</p>	<p>定期考査 ・農業鑑定 ・答案返却 ・解説</p>		○	○		6
	<p>インターンシップ</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 実際の食品系企業での就業体験をとおして、職業観を養い、学習意欲の向上させ、知識を深化させる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 就業体験のまとめ、実習日誌の記入をとおして、自らの職業観に関する諸課題を整理し、創造的に解決できる能力を身に付けさせる。</p>	<p>インターンシップ ・各事業所での就業体験実習 ・実習日誌の記入</p>	<p>【主体的に学習に取り組む態度】 インターンシップの各受け入れ先事業所において、状況に応じた就業体験活動をとおして、各事業に対して主体的、協働的に取り組もうとしている。</p> <p>【思考・判断・表現】 就業の体験をとおして気づいた諸課題について、状況ごとに整理し、深く考え、実習日誌に表現している。</p>		○	○	34

2 学 期	<p>【知識及び技術】 製造実習や微生物実験をとおり、食品の安全性や品質を確保するとともに、人の生命と健康を守ることを目的としていることを理解させる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 毎回の実習・実験について、考察レポートを作成し、製造実習や微生物実験の結果について、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て創造的に解決できる能力を身に付けさせる。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 毎回の実習・実験項目について、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>実習・実験③</p> <p>1 さつまあげの製造</p> <p>2 トマトケチャップの製造</p> <p>3 総菌数の測定</p>	<p>【知識・技術】 高度な衛生意識を持って、毎回の製造実習及び微生物実験について深く理解し、関連する知識・技術を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】 高度な食品衛生とその管理、食品の製造・微生物実験について、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、創造的に解決している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 総合実習の各実習実験項目について、主体的、協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	12
		<p>特別実習</p> <p>1 ブルーベリージャムの製造</p> <p>2 鶏の解体・観察</p>		○	○	○	12
	<p>実習・実験④</p> <p>1 スモークチキンの製造</p> <p>2 製麴</p> <p>3 食品からカビの分離</p>		○	○	○	16	
	<p>定期考査・答案返却・解説</p> <p>【知識及び技術】 1学期の実験・実習内容を理解し、単元の目標を達成する。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 理解した実習・実験の原理について理解し、応用して高度な思考を持って、表現する能力を身に付けさせる。</p>	<p>定期考査</p> <p>・農業鑑定</p> <p>・答案返却</p> <p>・解説</p>		○	○		6
3 学 期	<p>【知識及び技術】 製造実習や微生物実験をとおり、食品の安全性や品質を確保するとともに、人の生命と健康を守ることを目的としていることを理解させる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 毎回の実習・実験について、考察レポートを作成し、製造実習や微生物実験の結果について、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て創造的に解決できる能力を身に付けさせる。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 毎回の実習・実験項目について、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>実習・実験⑤</p> <p>1 ソーセージの製造</p> <p>2 味噌の仕込み</p> <p>3 継代培養</p>	<p>【知識・技術】 高度な衛生意識を持って、毎回の製造実習及び微生物実験について深く理解し、関連する知識・技術を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】 高度な食品衛生とその管理、食品の製造・微生物実験について、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、創造的に解決している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 総合実習の各実習実験項目について、主体的、協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	16
	<p>定期考査・答案返却・解説</p> <p>【知識及び技術】 1学期の実験・実習内容を理解し、単元の目標を達成する。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 理解した実習・実験の原理について理解し、応用して高度な思考を持って、表現する能力を身に付けさせる。</p>	<p>定期考査</p> <p>・農業鑑定</p> <p>・答案返却</p> <p>・解説</p>		○	○		6
							合計

高等学校 令和8年度（ 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 学年 組～ 組

教科担当者：（F組：酒井 祐奈、加藤誠、大津里恵、川瀬史高、大垣萌夏、後藤実和子）

使用教科書：（ 食品製造（実教出版）、食品化学（実教出版）、調理 I（実教出版） ）

教科 農業 の目標：

【知識及び技術】：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：

【知識及び技術】	【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。	農業に関する総合的な課題を発見し、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・実習に対し主体性・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。	○	○	○	6
	実験・実習Ⅰ<実習・講義> 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。	(栄養化学) ソックスレー法による粗脂肪の定量① (調理科学) 包丁の使用方法 (食品加工) 食パン・コッペパンの製造 (校外学習) 国際食品工業展見学	【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。	○	○	○	18
	実験・実習Ⅱ<実習・講義> 【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。	(栄養化学) ソックスレー法による脂質の定量② (調理科学) 出汁に関する実験 (食品加工) ラッピングの方法	【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。	○	○	○	18
	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	○	○		4

	<p>【思】自ら課題を見つけ解決できる 【学】アクティブラーニングを行い能動的な学びを展開できる</p>	<p>プロジェクト学習 ・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。</p>	<p>【知】プロジェクト学習を理解し、知識・技術を身に付けている 【思】プロジェクト学習を踏まえ、自ら課題を見出し、解決している 【態】プロジェクト学習に対して、主体的・協働的に取り組んでいる</p>	○	○	○	24
2 学 期	<p>実験・実習Ⅲ<実習・講義></p> <p>【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>(栄養化学)炭水化物の定量① (調理科学)卵の凝固温度 (食品加工)アイスボックスクッキーの大量生産実習①</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>	○	○	○	18
	<p>実験・実習Ⅳ<実習・講義></p> <p>【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>(栄養化学)炭水化物の定量② (調理科学)あんかけに関する実験 (食品加工)アイスボックスクッキーの大量生産実習②</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>	○	○	○	14
	<p>実験・実習Ⅳ<実習・講義></p> <p>【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>(栄養化学)粗タンパク質の定量① (調理科学)色素に関する実験 (食品加工)ラッピングの方法</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>	○	○	○	14
	<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
	<p>実験・実習Ⅴ<実習・講義></p> <p>【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>(栄養化学)粗タンパク質の定量② (調理科学)調理の基礎実習 (食品加工)赤飯の製造</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>	○	○	○	14
3 学 期	<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						
140							

年間授業計画

高等学校 令和8年度（3学年用） 教科 農業 科目 製造技術

教科： 農業 科目： 製造技術 単位数： 4 単位
 対象学年組： 第 3 学年 F 組 科内選択者
 教科担当者： （ F組：齋藤道生 大垣萌夏 ）
 使用教科書： （ 実教出版 「食品製造」 ）

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旨とする。

- 【知識及び技術】 農業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 製造技術 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】
食品の製造に関する基礎的な実験技術を身に付け、実習等の知識を適切に活用している。	食品に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	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	【知識及び技術】 製造実習をとおして、食品の品質を確保するとともに、基本的な技術と原理を理解させること。 【思考力、判断力、表現力等】 毎回の実習について、考察レポートを作成し、製品の結果について、科学的に考察し、課題を整理して創造的に解決できる能力を身に付けさせる。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	①和洋菓子についての基礎を重点的に指導する。 ・桜餅の製造 ・草餅の製造 ・パウンドケーキの製造 ・抹茶シフォンケーキの製造	【知識・技術】 和菓子の特徴を理解し、食品の常生活で果たす役割を理解している。 【思考・判断・表現】 食品の製造について、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、創造的に解決している。 【主体的に学習に取り組む態度】 実習の各項目について、主体的、協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	5
	【知識及び技術】 製造実習をとおして、食品の品質を確保するとともに、基本的な技術と原理を理解させること。 【思考力、判断力、表現力等】 毎回の実習について、考察レポートを作成し、製品の結果について、科学的に考察し、課題を整理して創造的に解決できる能力を身に付けさせる。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	・シュークリームの製造 ・コーヒーパンの製造 ・カレーパンの製造	【知識・技術】 食品の特徴を理解し、食品の常生活で果たす役割を理解している。 【思考・判断・表現】 食品の製造について、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、創造的に解決している。 【主体的に学習に取り組む態度】 実習の各項目について、主体的、協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	35
	定期考査			○	○		1
2 学期	【知識及び技術】 製造実習をとおして、食品の品質を確保するとともに、基本的な技術と原理を理解させること。 【思考力、判断力、表現力等】 毎回の実習について、考察レポートを作成し、製品の結果について、科学的に考察し、課題を整理して創造的に解決できる能力を身に付けさせる。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	②和菓子文化と練り切りの製造技術について習得する ・葛饅頭、わらび餅の製造 打ち菓子 ・きなこ州浜の製造 ・栗味饅頭、芋きんとんの製造 ・薯蕷饅頭の製造	【知識・技術】 食品の特徴を理解し、食品の常生活で果たす役割を理解している。 【思考・判断・表現】 食品の製造について、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、創造的に解決している。 【主体的に学習に取り組む態度】 実習の各項目について、主体的、協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	20
	【知識及び技術】 製造実習をとおして、食品の品質を確保するとともに、基本的な技術と原理を理解させること。 【思考力、判断力、表現力等】 毎回の実習について、考察レポートを作成し、製品の結果について、科学的に考察し、課題を整理して創造的に解決できる能力を身に付けさせる。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	練り切り ・練り切りの色の調合 パウンドケーキ大量生産 ・ベーコンエピの製造 ・ソフトフランスの製造	【知識・技術】 食品の特徴を理解し、食品の常生活で果たす役割を理解している。 【思考・判断・表現】 食品の製造について、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、創造的に解決している。 【主体的に学習に取り組む態度】 実習の各項目について、主体的、協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	29
	【知識及び技術】 製造実習をとおして、食品の品質を確保するとともに、基本的な技術と原理を理解させること。 【思考力、判断力、表現力等】 毎回の実習について、考察レポートを作成し、製品の結果について、科学的に考察し、課題を整理して創造的に解決できる能力を身に付けさせる。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	・アップルパイの製造	【知識・技術】 食品の特徴を理解し、食品の常生活で果たす役割を理解している。 【思考・判断・表現】 食品の製造について、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、創造的に解決している。 【主体的に学習に取り組む態度】 実習の各項目について、主体的、協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	20
定期考査			○	○		1	
3 学期		・スイートポテトの製造	【知識・技術】 食品の特徴を理解し、食品の常生活で果たす役割を理解している。 【思考・判断・表現】 食品の製造について、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、創造的に解決している。	○	○	○	28
	定期考査			○	○		1
合計						140	

年間授業計画

高等学校 令和8年度 (学年用) 教科

農業

科目 食品微生物

教科： 農業

科目： 食品微生物

単位数： 4 単位

対象学年組： 第 3 学年 F 組

教科担当者： (F組： 大津里恵)

使用教科書： (食品微生物 (実教出版))

教科 農業

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】

科目 食品微生物

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】
食品微生物に関する基礎的な実験技術を身に付け、微生物の形態や増殖の観察、分離・培養及び代謝に関する実験・実習等の知識を適切に活用している。	食品微生物の利用と人間の食生活等に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	食品微生物の学習を通して、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働的に取り組んでいる。

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
微生物の種類と特徴 【知識及び技術】 微生物の種類、形態、増殖、分類について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 食品微生物の特性、食品微生物に関する歴史と発展を理解し、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、微生物に関する課題を発見し、理解させる。 【主体的に学習に取り組む態度】 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ませる。	①微生物 (かび) について重点的に指導する。 ・教科書、一人一台端末を活用	【知識・技術】 微生物の種類を理解するとともに、関連する発酵食品の製造原理・技術を理解し身につけている。 【思考力、判断力、表現力等】 食品微生物の特性、食品微生物に関する歴史と発展を理解し、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、微生物に関する課題を発見し、理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	○	○	○	9
かびの分離と培養 クエン酸発酵と中和滴定 【知識及び技術】 かびについて 【思考力、判断力、表現力等】 観察や実験を通して、糖について観察し、特徴の違いを説明できる。 観察・実験の過程から、自らの考えを導き出したレポートを作成したり、発表したりできる。 【学びに向かう力、人間性等】 かびの性質に興味関心をもち、実験方法をグループで理解し合う。 ・学習課題に対して積極的に観察や実験を行うことができる。	かびの分離と培養 ①微生物の純粋分離と培養 ②微生物の保存と入手 ③かびの観察 ・クリーンベンチ、オートクレーブ、光学顕微鏡等の実験機器・器具を使用 クエン酸発酵と中和滴定 ・クリーンベンチ、オートクレーブ、ビュレット等の実験機器・器具を使用	【知識・技術】 微生物の種類を理解するとともに、関連する発酵食品の製造原理・技術を理解し身につけている。 【思考力、判断力、表現力等】 食品微生物の特性、食品微生物に関する歴史と発展を理解し、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、微生物に関する課題を発見し、理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	○	○	○	31
定期考査			○	○		1

2 学期	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・微生物の種類や発酵食品の製造生育環境・微生物の遺伝について理解させる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・微生物の種類や生育環境を学ぶことでDNAの複製や突然変異について理解させる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・微生物の生育環境の習得させることで微生物の生育環境を理解させる。 	<p>微生物の遺伝</p> <p>DNAの構造について</p> <p>DNA抽出実験</p> <p>DNAの利用について</p> <p>・クリーンベンチ、オートクレーブ、光学顕微鏡等の実験機器・器具を使用</p>	<p>【知識・技術】</p> <p>微生物の種類を理解するとともに、関連する発酵食品の製造原理・技術を理解し身につけている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>食品微生物の特性、食品微生物に関する歴史と発展を理解し、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、微生物に関する課題を発見し、理解している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>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>	○	○	○	16
	<p>アルコール生産酵母の分離と培養</p> <p>固定化生体触媒を利用した物質生産</p> <p>【知識及び技術】</p> <p>固定化生体触媒の特徴を理解させる</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>バイオリクター装置の仕組みについて理解させる</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <p>バイオリクターを班員同士で協力して組み立てることができる</p>	<p>アルコール生産酵母の分離と培養</p> <p>固定化生体触媒（バイオリクター）を利用した物質生産</p> <p>クリーンベンチ、リアクター装置、タブレット、教科書等を使用</p>	<p>【知識・技術】</p> <p>微生物の種類を理解するとともに、関連する発酵食品の製造原理・技術を理解し身につけている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>食品微生物の特性、食品微生物に関する歴史と発展を理解し、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、微生物に関する課題を発見し、理解している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>バイオリクター装置を協力して組み立てようとしている。</p>	○	○	○	33
	<p>電子顕微鏡の原理と構造</p> <p>【知識及び技術】</p> <p>電子顕微鏡の原理について理解させる</p>	<p>電子顕微鏡による微生物の観察</p>	<p>【知識・技術】</p> <p>電子顕微鏡の構造や仕組み理解するとともに、操作技術を理解し身につけている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>微生物に関する課題を発見し、理解している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>電子顕微鏡の操作や原理を、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	20
	<p>定期考査</p>			○	○		1

3 学 期	食品衛生検査まとめ 【知識及び技術】 食品衛生検査方法を理解させる	市販の食品を用いた衛生検査	【知識・技術】 微生物の種類を理解するとともに、関連する発酵食品の製造原理・技術を理解し身につけている。 【思考力、判断力、表現力等】 食品微生物の特性、食品微生物に関する歴史と発展を理解し、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、微生物に関する課題を発見し、理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	○	○	○	28	
	定期考査			○	○		1	
							合計	140

年間授業計画

高等学校 令和8年度（3学年用） 教科 農業 科目 栄養と調理

教科： 農業 科目： 栄養と調理 単位数： 1 単位

対象学年組： 第 3 学年 F 組 組 組 組

教科担当者：（ F 組： 松橋彩子 ）
 （ 0 組： ）
 （ 0 組： ）
 （ 0 組： ）

使用教科書：（ 調理Ⅰ 調理Ⅱ 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】 農業の食品（栄養・調理）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】 農業の食品（栄養・調理）分野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、農業の食品（栄養・調理）分野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：

【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
栄養・調理に必要な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・調理の現状と動向、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。	栄養と料理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>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理器具の取り扱いについて理解させる。 日本料理の基礎的な知識・技術を身に付ける。 中華料理の基礎的な知識・技術を身に付ける。 西洋料理の基礎的な知識・技術を身に付ける。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>材料の特性を理解し、調理工程による変化について、論理的に考えさせる。</p> <p>【学びに向かい合う力、人間性等】</p> <p>栄養と調理について、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>日本料理の特徴・調理</p> <ul style="list-style-type: none"> 炊飯 煮物 <p>西洋料理の特徴・調理</p> <ul style="list-style-type: none"> パスタ 前菜 <p>中華料理の特徴・調理</p> <ul style="list-style-type: none"> 点心 <p>栄養計算</p>	<p>【知識・技術】</p> <p>調理器具に関する基礎的な技術を身につけている。</p> <p>日本料理、西洋料理、中華料理の特徴と調理方法について基本的な知識を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】</p> <p>材料の特性を理解し、調理工程による変化について、論理的に考えることができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>調理と栄養に興味・関心を示し、自ら学び、主体的かつ協働的に取組もうとしている。</p>	○	○	○	40
定期考査			○	○		1

2 学 期	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の応用的な知識・技術を身に付ける。 ・中華料理の応用的な知識・技術を身に付ける。 ・西洋料理の応用的な知識・技術を身に付ける。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>材料の特性を理解し、調理工程による変化について、論理的に考えさせる。</p> <p>【学びに向かい合う力、人間性等】</p> <p>栄養と調理について、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>日本料理の特徴・献立構成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・揚げ物 ・すし <p>西洋料理の特徴・献立構成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・リゾット ・サラダ <p>中華調理の特徴・調理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・四川料理 <p>栄養計算</p>	<p>【知識・技術】</p> <p>調理器具に関する基礎的な技術を身につけている。</p> <p>日本料理、西洋料理、中華料理の特徴と調理方法について応用的な知識を身につけている。</p> <p>【思考・判断・表現】</p> <p>材料の特性を理解し、調理工程による変化について、論理的に考えることができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>調理と栄養に興味・関心を示し、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	69
	定期考査			○	○		1
3 学 期	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の発展的な知識・技術を身に付ける。 ・中華料理の発展的な知識・技術を身に付ける。 ・西洋料理の発展的な知識・技術を身に付ける。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>材料の特性を理解し、調理工程による変化について、論理的に考えさせる。</p> <p>【学びに向かい合う力、人間性等】</p> <p>栄養と調理について、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>	卒業作品の試作 作成	<p>【知識・技術】</p> <p>調理器具に関する基礎的な技術を身につけている。</p> <p>日本料理、西洋料理、中華料理の特徴と調理方法について発展的な知識を身につけている。</p> <p>【思考・判断・表現】</p> <p>材料の特性を理解し、調理工程による変化について、論理的に考えることができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>調理と栄養に興味・関心を示し、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	28
	定期考査			○	○		1
合計							140

年間授業計画

高等学校 令和8年度（3学年用） 教科 農業 科目 食品加工

教科：農業

科目：食品加工

単位数：2 単位

対象学年組：第 3 学年 H1 組 H2 組 F 組 A 組

教科担当者：（ H1 組：大津 里恵 ）
 （ H2 組：大津 里恵 ）
 （ F 組： ）
 （ A 組：大津 里恵 ）

使用教科書：（ 食品製造 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】 農業の食品加工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】 農業の食品加工分野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、農業の食品加工分野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：

【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
食品加工に必要な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。	食品加工の現状と動向、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。	食品加工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
1 学 期	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品加工機器の取り扱いについて理解させる。 ・製菓の基礎的な知識・技術を身に付ける。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>原料の特性を理解し、加工工程による変化について、論理的に考えさせる。</p> <p>【学びに向かい合う力、人間性等】</p> <p>食品加工について、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>1. 小麦粉の加工特性</p> <ul style="list-style-type: none"> ①クッキーの製造 ②マドレーヌ <p>2. 鶏卵の加工特性</p> <ul style="list-style-type: none"> ①シフォンケーキ 	<p>【知識・技術】</p> <p>食品加工機器に関する基礎的な技術を身につけている。</p> <p>製造原理について基本的な知識を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】</p> <p>原料の特性を理解し、加工工程による変化について、論理的に考えることができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>食品加工に興味・関心を示し、自ら学び、主体的かつ協働的に取組もうとしている。</p>	○	○	○	30
	定期考査			○	○		0
2 学 期	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品加工機器の取り扱いについて理解させる。 ・製菓の応用的な知識・技術を身に付ける。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>原料の特性を理解し、加工工程による変化について、論理的に考えさせる。</p> <p>【学びに向かい合う力、人間性等】</p> <p>食品加工について、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>1. イモ類の加工特性</p> <ul style="list-style-type: none"> ①スイートポテトの製造 <p>2. 鶏卵の加工特性</p> <ul style="list-style-type: none"> ①プリン <p>3. 果実の加工特性</p> <ul style="list-style-type: none"> ①ジャムの製造 <p>4. 小麦粉の加工特性</p> <ul style="list-style-type: none"> ①ロールパン、総菜パン <p>5. 豆類の加工</p> <ul style="list-style-type: none"> ①まんじゅうの製造 	<p>【知識・技術】</p> <p>食品加工機器に関する応用的な技術を身につけている。</p> <p>製造原理について応用的な知識を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】</p> <p>原料の特性を理解し、加工工程による変化について、論理的に考えることができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>食品加工に興味・関心を示し、自ら学び、主体的かつ協働的に取組もうとしている。</p>	○	○	○	38
	定期考査			○	○		0
3 学 期	<p>【知識及び技術】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品加工機器の取り扱いについて理解させる。 ・製菓の発展的な知識・技術を身に付ける。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <p>原料の特性を理解し、加工工程による変化について、論理的に考えさせる。</p> <p>【学びに向かい合う力、人間性等】</p> <p>食品加工について、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>	1年間のまとめ	<p>【知識・技術】</p> <p>食品加工機器に関する発展的な技術を身につけている。</p> <p>製造原理について発展的な知識を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】</p> <p>原料の特性を理解し、加工工程による変化について、論理的に考えることができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>食品加工に興味・関心を示し、自ら学び、主体的かつ協働的に取組もうとしている。</p>	○	○	○	2
	定期考査			○	○		0
合計							70

年間授業計画

高等学校 令和8年度（3学年用）教科

農業 科目 課題演習

教科：農業

科目：課題演習

単位数：2 単位

対象学年組：第3学年 金曜選択

教科担当者：（七日市 瑞恵）

使用教科書：（1回で合格!リテールマーケティング(販売士)検定3級テキスト&問題集）

教科 農業

の目標：

- 【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 課題演習

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】
日商リテールマーケティング（販売士）検定3級に相当する知識を身に付ける。	販売業界の現状を知り、将来、販売業に携わる者として合理的かつ創造的に課題解決できる力を養う。	販売業に関する基礎的な知識と技術を活用できるよう自ら学び、販売活動をととした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 小売業の類型を学び理解する	流通経路、流通機構 店舗型ネットスーパー 生鮮食料品の廃棄ロス 在庫管理 フリマアプリ市場 専門店 商品コンセプト、品ぞろえ アウトレットモール ブランド品	【知識・技術】リテールマーケティングの学び方について理解しているとともに、関連する知識を身に付けている。 【思考・判断・表現】 将来、販売業に携わる者として合理的かつ創造的に課題解決できる力を身に付けようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】リテールマーケティングの学び方について、主体的に取り組もうとしている。	○	○	○	10
1 2 マーチャンダイジングを学び理解する	インターネット接続 キャラクター使用権 著作権 比較選択購買 集中仕入 チェーン展開 特別価格政策 過少在庫の影響 欠品発生率 商品廃棄ロス トラブル処理 生産性の低下	【知識・技術】リテールマーケティングの学び方について理解しているとともに、関連する知識を身に付けている。 【思考・判断・表現】 将来、販売業に携わる者として合理的かつ創造的に課題解決できる力を身に付けようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】リテールマーケティングの学び方について、主体的に取り組もうとしている。	○	○	○	14
定期考査	定期考査		○	○		1

2 学 期	3	ストアオペレーションを学び理解する	JIS 包装と物品の輸送・保管 慶弔時の包装 ハンガー陳列 大量陳列 ディスプレイ 同一品目内の色違い サイズ違いのバリエーション デザインと価格面 陳列展開 リピート構成	【知識・技術】リテールマーケティングの学び方について理解しているとともに、関連する知識を身に付けている。 【思考・判断・表現】 将来、販売業に携わる者として合理的かつ創造的に課題解決できる力を身に付けようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】リテールマーケティングの学び方について、主体的に取り組もうとしている。	○	○	○	14
	4	マーケティングを学び理解する	独自のプロモーション活動 購買需要の喚起 リージョナルマーケティング FSP 顧客の購入金額と来店頻度 オープン懸賞プレミアム キャッチフレーズ 補色と色相環 既存顧客と優良顧客	【知識・技術】リテールマーケティングの学び方について理解しているとともに、関連する知識を身に付けている。 【思考・判断・表現】 将来、販売業に携わる者として合理的かつ創造的に課題解決できる力を身に付けようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】リテールマーケティングの学び方について、主体的に取り組もうとしている。	○	○	○	15
		定期考査	定期考査		○	○		1
3 学 期	5	販売・経営管理を学び理解する	美化語 つけ足し型と言い換え型 製造物責任法 (PL 法) 仕入れと販売価格と値入高 商品回転率 クレジットカードについて	【知識・技術】リテールマーケティングの学び方について理解しているとともに、関連する知識を身に付けている。 【思考・判断・表現】 将来、販売業に携わる者として合理的かつ創造的に課題解決できる力を身に付けようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】リテールマーケティングの学び方について、主体的に取り組もうとしている。	○	○	○	13
		資格検定の実際を知る	実際の受検		○	○	○	2
		定期考査	定期考査		○	○		合計 70