

八丈 高等学校 令和7年度（4学年用） 教科 農業 科目 園芸と活用

教 科： 農業 科 目： 園芸と活用 単位数： 2 単位

対象学年組：第 4 学年 1 組～ 組

教科担当者： 島村 優季

使用教科書：（ なし ）

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働的に取り組む態度を養う。

科目 園芸と活用 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	・食品加工と食品衛生 ・穀類の加工（1）	・食品衛生と手順 ・クッキーの製造	【知識及び技能】 原材料の特徴、および加工食品の基本的な製造方法と原理を知識として習得している。基礎的な技術を習得し、加工食品の製造を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 身に付けた知識・技能を実習の中で活用することができる。直面している課題を解決するために知識・技能を関連付けて考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造にに興味・関心を示し、その製造方法や製造原理について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	8
	・穀類の加工（2）	・小麦の種類と特性 ・パウンドケーキの製造	【知識及び技能】 原材料の特徴、および加工食品の基本的な製造方法と原理を知識として習得している。基礎的な技術を習得し、加工食品の製造を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 身に付けた知識・技能を実習の中で活用することができる。直面している課題を解決するために知識・技能を関連付けて考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造にに興味・関心を示し、その製造方法や製造原理について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	8
	・鶏卵の加工	・マヨネーズ・プリン ¹ の製造	【知識及び技能】 原材料の特徴、および加工食品の基本的な製造方法と原理を知識として習得している。基礎的な技術を習得し、加工食品の製造を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 身に付けた知識・技能を実習の中で活用することができる。直面している課題を解決するために知識・技能を関連付けて考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造にに興味・関心を示し、その製造方法や製造原理について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	8
	・野菜の加工	・ブルーベリージャムの製造	【知識及び技能】 原材料の特徴、および加工食品の基本的な製造方法と原理を知識として習得している。基礎的な技術を習得し、加工食品の製造を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 身に付けた知識・技能を実習の中で活用することができる。直面している課題を解決するために知識・技能を関連付けて考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造にに興味・関心を示し、その製造方法や製造原理について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	8
2 学 期	・穀類の加工（3）	・パンの製造原理	【知識及び技能】 原材料の特徴、および加工食品の基本的な製造方法と原理を知識として習得している。基礎的な技術を習得し、加工食品の製造を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 身に付けた知識・技能を実習の中で活用することができる。直面している課題を解決するために知識・技能を関連付けて考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造にに興味・関心を示し、その製造方法や製造原理について主体的に学ぼうとしている。				8
	・穀類の加工（4）	・ロールパンの製造原理	【知識及び技能】 原材料の特徴、および加工食品の基本的な製造方法と原理を知識として習得している。基礎的な技術を習得し、加工食品の製造を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 身に付けた知識・技能を実習の中で活用することができる。直面している課題を解決するために知識・技能を関連付けて考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造にに興味・関心を示し、その製造方法や製造原理について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	8

期	・豆類の加工	・あんの製造	【知識及び技能】 原材料の特徴、および加工食品の基本的な製造方法と原理を知識として習得している。基礎的な技術を習得し、加工食品の製造を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 身に付けた知識・技能を実習の中で活用することができる。直面している課題を解決するために知識・技能を関連付けて考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造にに興味・関心を示し、その製造方法や製造原理について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	8
	・穀類の加工（５）	・あんぱんの製造	【知識及び技能】 原材料の特徴、および加工食品の基本的な製造方法と原理を知識として習得している。基礎的な技術を習得し、加工食品の製造を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 身に付けた知識・技能を実習の中で活用することができる。直面している課題を解決するために知識・技能を関連付けて考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造にに興味・関心を示し、その製造方法や製造原理について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	8
3 学期	・穀類の加工（６）	・ガトーショコラの製造	【知識及び技能】 原材料の特徴、および加工食品の基本的な製造方法と原理を知識として習得している。基礎的な技術を習得し、加工食品の製造を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 身に付けた知識・技能を実習の中で活用することができる。直面している課題を解決するために知識・技能を関連付けて考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造にに興味・関心を示し、その製造方法や製造原理について主体的に学ぼうとしている。				6
							合計 70