

【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。

【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	評価基準	知	思	態	配当 時数
1 学期 栄養素、雑草の利用 【知識及び技能】 栄養素、雑草の利用について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 栄養素、雑草の利用について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 栄養素、雑草の利用について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・五大栄養素 ・春の雑草の利用（タンポポなど）	【知識及び技能】 栄養素、雑草の利用について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 栄養素、雑草の利用について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 栄養素、雑草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。	○	○	○	6
保存、畜産物の加工 【知識及び技能】 保存、畜産物の加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 保存、畜産物の加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 保存、畜産物の加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・保存の種類と特性、原理 ・鶏卵の加工（プリンなど）	【知識及び技能】 保存、畜産物の加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 保存、畜産物の加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 保存、畜産物の加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	8
食中毒、果樹の加工 【知識及び技能】 食中毒、果樹の加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 食中毒、果樹の加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 食中毒、果樹の加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・食中毒の種類と特徴 ・果樹の加工（ジャム、梅干しなど）	【知識及び技能】 食中毒、果樹の加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 食中毒、果樹の加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 食中毒、果樹の加工について自ら学び、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

2 学 期	<p>鶏卵の特性、牛乳の特性</p> <p>【知識及び技能】 鶏卵の特性、牛乳の特性について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 鶏卵の特性、牛乳の特性について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 鶏卵の特性、牛乳の特性について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>・鶏卵の加工特性</p> <p>・牛乳の加工特性</p>	<p>【知識及び技能】 鶏卵の特性、牛乳の特性について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 鶏卵の特性、牛乳の特性について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 鶏卵の特性、牛乳の特性について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	15
	<p>牛乳の加工</p> <p>【知識及び技能】 牛乳の加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 牛乳の加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 牛乳の加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>・牛乳の加工（アイスクリームなど）</p>	<p>【知識及び技能】 牛乳の加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 牛乳の加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 牛乳の加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	10
	<p>肉の特性と加工</p> <p>【知識及び技能】 肉の特性と加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 肉の特性と加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 肉の特性と加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>・肉の加工特性と加工原理</p> <p>・ソーセージ</p>	<p>【知識及び技能】 肉の特性と加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 肉の特性と加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 肉の特性と加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	10
定期考査				○	○	○	1

3 学 期	<p>食品法規、穀類の加工</p> <p>【知識及び技能】 食品法規、穀類の加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品法規、穀類の加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品法規、穀類の加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>・食品衛生法 ・麺類の加工</p>	<p>【知識及び技能】 食品法規、穀類の加工について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品法規、穀類の加工について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品法規、穀類の加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	8
	定期考査			○	○	○	1
							合計
							70