

【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	評価規準	評価			配当 時数
			知	思	態	
<p>1 粉加工分野 クッキーの製造</p> <p>【知識及び技能】□ 小麦粉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】□ 小麦粉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】□ 小麦粉について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>小麦</p> <p>小麦成分</p> <p>クッキーの製造</p>	<p>【知識及び技能】 小麦粉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】 小麦粉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】 小麦粉について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	12
<p>園芸加工分野</p> <p>【知識及び技能】□ 食品衛生や製造機器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】□ 食品衛生や製造機器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】□ 食品衛生や製造機器について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>食品衛生</p> <p>ジャムの製造</p>	<p>【知識及び技能】 食品衛生や製造機器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】 食品衛生や製造機器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】 食品衛生や製造機器について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	12
<p>食品化学分野</p> <p>【知識及び技能】□ 食品成分分析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】□ 食品成分分析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】□ 食品成分分析について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>実験器具の扱い方</p> <p>蛋白質の定性</p> <p>炭水化物の定性</p>	<p>【知識及び技能】 食品成分分析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】 食品成分分析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】 食品成分分析について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	12
定期考査			○	○	○	3

