

高等学校 令和8年度 教科

工業 科目 食品生物学

教科：工業 科目：食品生物学

単位数：2 単位

対象学年組：第3学年 1組～ 組

使用教科書：（食品微生物（実教出版））

教科 工業 の目標：工業の見方・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、必要な資質・能力を育成することを目指す。

【知識及び技能】工業分野について体系的・系統的に理解する。

【思考力、判断力、表現力等】工業分野に関する課題を発見し、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】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、主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目 食品生物学 の目標：微生物が発生した歴史と人間の食品との関わりを学び、その働きと効果などの研究成果から微生物の種類や特徴、代謝と酵素、バイオテクノロジーへ発展した人類と微生物との関係性を理解する。

【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】
食品生物学について体系的・系統的に理解するとともに、関連する知識を身に付けるようにする。	食品生物学に関する課題を発見し、食品や食品製造に携わる者として合理的かつ創造的に考える力を養う。	食品生物学における微生物から食品を生産する過程やその栄養的効果及び品質の安全が人類の健康増進へつながるよう自ら学び、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
微生物を学ぶにあたって 【知識及び技能】 微生物の発生と研究の歴史を理解 【思考力、判断力、表現力等】 身近な微生物について思考 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の発生と研究結果について主体的に学ぶ	・生命の誕生と生物の進化 ・微生物とは ・微生物研究の歴史と発展 ・プリント ・ICT活用	微生物を学ぶにあたって 【知識及び技能】 微生物の発生と研究の歴史を理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 身近な微生物について思考しようとしている 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の発生と研究結果について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	6
食品と微生物 【知識及び技能】 発酵食品の製造工程を理解 【思考力、判断力、表現力等】 発酵食品における微生物の役割について思考、判断、表現 【学びに向かう力、人間性等】 発酵食品の製造工程について主体的に学ぶ	・発酵と腐敗のちがいがい ・発酵食品の製造工程 みそ、しょうゆ、チーズ、酒類 ・プリント ・ICT活用、小テスト	食品と微生物 【知識及び技能】 発酵食品の製造工程を理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 発酵食品における微生物の役割について思考、判断、表現しようとしている。 【学びに向かう力、人間性等】 発酵食品の製造工程について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	8
1 学期 定期考査			○	○		1
微生物の種類 【知識及び技能】 微生物の種類について理解 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の種類とその特徴について思考、判断、表現 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の種類とその特徴について主体的に学ぶ	・微生物の種類 かび、細菌、酵母、ウイルス ・副教材、プリント ・ICT活用、小テスト	微生物の種類 【知識及び技能】 微生物の種類について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の種類とその特徴について思考、判断、表現している。 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の種類とその特徴について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	8
微生物の生育環境 【知識及び技能】 微生物の栄養と増殖について理解 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の栄養と増殖について思考、判断、表現 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の栄養と増殖について主体的に学ぶ	・微生物の栄養 ・微生物の生育と環境要因 ・微生物の増殖 ・副教材、プリント ・ICT活用、小テスト	微生物の生育環境 【知識及び技能】 微生物の栄養と増殖について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の栄養と増殖について思考、判断、表現している。 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の栄養と増殖について主体的に学ぼうとしている。	○	○	○	6
定期考査			○	○		1

2 学期	<p>微生物の代謝とその利用 【知識及び技能】 微生物の代謝について理解 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の代謝について思考、判断、表現 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の代謝とその利用について主体的に学ぶ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物の代謝 ・アルコール発酵 ・有機酸発酵 ・アミノ酸発酵 ・副教材，プリント ・ICT活用，小テスト 	<p>微生物の代謝とその利用 【知識及び技能】 微生物の代謝について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の代謝について思考、判断、表現しようとしている。 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の代謝とその利用について主体的に学ぼうとしている。</p>	○	○	○	7
	<p>微生物の酵素 【知識及び技能】 微生物の酵素について理解 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の酵素について思考、判断、表現 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の酵素について主体的に学ぶ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・酵素の性質 ・酵素の種類 ・酵素の生成 ・酵素の利用 ・遺伝子操作による生産 ・副教材，プリント ・ICT活用，小テスト 	<p>微生物の酵素 【知識及び技能】 微生物の酵素について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の酵素について思考、判断、表現しようとしている。 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の酵素について主体的に学ぼうとしている。</p>	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1
	<p>微生物の改良による物質生産 【知識及び技能】 微生物の改良について理解 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の改良について思考、判断、表現 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の改良について主体的に学ぶ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物改良の必要性 ・突然変異による生産 ・細胞融合法による生産 ・遺伝子操作による生産 ・副教材，プリント ・ICT活用，小テスト 	<p>微生物の改良による物質生産 【知識及び技能】 微生物の改良について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の改良について思考、判断、表現している。 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の改良について主体的に学ぼうとしている。</p>	○	○	○	7
	<p>微生物によるバイオマスの有効利用 【知識及び技能】 微生物によるバイオマスの有効利用について理解 【思考力、判断力、表現力等】 微生物によるバイオマスの有効利用について思考、判断、表現 【学びに向かう力、人間性等】 微生物によるバイオマスの有効利用について主体的に学ぶ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・バイオマスとは ・バイオマスの利用システム ・副教材，プリント ・ICT活用，小テスト 	<p>微生物によるバイオマスの有効利用 【知識及び技能】 微生物によるバイオマスの有効利用について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 微生物によるバイオマスの有効利用について思考、判断、表現しようとしている。 【学びに向かう力、人間性等】 微生物によるバイオマスの有効利用について主体的に学ぼうとしている。</p>	○	○	○	8
定期考査			○	○		1	
3 学期	<p>固定化生体触媒を利用した物質生産 【知識及び技能】 固定化生体触媒を利用した物質生産について理解 【思考力、判断力、表現力等】 固定化生体触媒を利用した物質生産について思考、判断、表現 【学びに向かう力、人間性等】 固定化生体触媒を利用した物質生産について主体的に学ぶ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・固定化生体触媒とは ・バイオリクターとは ・固定化生体触媒とバイオリクターの利用例 ・副教材，プリント ・ICT活用，小テスト 	<p>固定化生体触媒を利用した物質生産 【知識及び技能】 固定化生体触媒を利用した物質生産について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 固定化生体触媒を利用した物質生産について思考、判断、表現しようとしている。 【学びに向かう力、人間性等】 固定化生体触媒を利用した物質生産について主体的に学ぼうとしている。</p>	○	○	○	7
	<p>地球環境保全における微生物の利用 【知識及び技能】 地球環境保全における微生物の利用について理解 【思考力、判断力、表現力等】 地球環境保全における微生物の利用について思考、判断、表現 【学びに向かう力、人間性等】 地球環境保全における微生物の利用について主体的に学ぶ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・バイオレメディエーション ・バイオブレンション ・副教材，プリント ・ICT活用，小テスト 	<p>地球環境保全における微生物の利用 【知識及び技能】 地球環境保全における微生物の利用について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 地球環境保全における微生物の利用について思考、判断、表現しようとしている。 【学びに向かう力、人間性等】 地球環境保全における微生物の利用について主体的に学ぼうとしている。</p>	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1
合計							78

年間授業計画 様式

高等学校 令和8年度 教科 工業 科目 食品工業 I

教科：工業 科目：食品工業 I 単位数：2 単位

対象学年組：第 2 学年 1 組

副教材等：（スクエア最新図説化学）

教科 工業 の目標：工業の見方・考え方を働かせ職業人として必要な資質・能力を育成することを目指す。

- 【知識及び技能】 工業について体系的・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。
- 【思考力、判断力、表現力等】 工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。
- 【学びに向かう力、人間性等】 よりよい社会の構築を目指して自ら学び、工業の発展に主体的かつ協動的に取り組む態度を身に付ける。

科目 食品工業 I の目標：基礎的な化学の学習を通して、食品加工の原理がしっかり身につくように展開する。また、SDGs を踏まえて地球への負荷を少なくする視点を養い、食品工業に活用できる力を育てる。

【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】
自然の事物・現象について、基本的な概念や原理・法則を理解し、知識を身に付けている。	自然の事物・現象の中に問題を見だし、探究する過程を通して、事象を科学的に考察し、導き出した考えを的確に表現している。	自然の事物・現象に主体的に関わり、それらの過程や結果を的確に記録、整理し、自然の事物・現象を科学的に探究する態度を身に付けている。

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
物質と元素 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 化合物と単体の違いを理解させる。 ・教材（副教材、プリント） ・ICT活用、小テスト 等	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ	○	○	○	6
物質と元素 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 物理変化と化学変化の違い理解させる。 ・教材（副教材、プリント） ・ICT活用、小テスト 等	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ	○	○	○	8
1 学期 定期考査	・定期考査		○	○	○	1
化学結合 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 化学結合を理解させる。 ・教材（副教材、プリント） ・ICT活用、小テスト 等	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ	○	○	○	9
化学反応式と物質質量 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 原子量・分子量を理解させる。 ・教材（副教材、プリント） ・ICT活用、小テスト 等	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ	○	○	○	5
定期考査	・定期考査		○	○	○	1

2 学 期	<p>化学反応式と物質質量</p> <p>【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ</p>	<p>・指導事項 物質の単位モルについて理解させる。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等</p>	<p>【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ</p>	○	○	○	7
	<p>脂肪族化合物</p> <p>【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ</p>	<p>・指導事項 炭化水素、アルコール、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、脂肪族窒素化合物について理解させる。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等</p>	<p>【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ</p>	○	○	○	8
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1
	<p>炭化水素</p> <p>【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ</p>	<p>・指導事項 単糖類、二糖類、多糖類とその構造及び存在箇所について理解させる。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等</p>	<p>【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ</p>	○	○	○	9
	<p>タンパク質</p> <p>【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ</p>	<p>・指導事項 ペプチド、ポリペプチド、水素結合について理解させる。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等</p>	<p>【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ</p>	○	○	○	6
定期考査	・定期考査		○	○	○	1	
3 学 期	<p>食品成分と栄養</p> <p>【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ</p>	<p>・指導事項 酵素の働きとその機能について理解させる。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等</p>	<p>【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ</p>	○	○	○	7
	<p>栄養機能と代謝・まとめ</p> <p>【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ</p>	<p>・指導事項 栄養の分解酵素とエネルギー代謝について理解させる。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等</p>	<p>【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ</p>	○	○	○	8
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1
							合計
							78

高等学校 令和8年度 教科

工業

科目

2年 食品工業実習

教科： 工業 科目： 2年 食品工業実習

単位数： 4 単位

対象学年組： 第 2 学年 1 組～ 組

使用教科書： (自校作成テキスト)

教科 工業 の目標： 工業の見方・考え方を働かせ職業人として必要な資質・能力を育成することを目指す。

【知識及び技能】食品工業について基本的・基礎的な知識理解するとともに、必要な技術を習得する。

【思考力、判断力、表現力等】食品工業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観と合理的・創造的に課題を解決する力を身につける。

【学びに向かう力、人間性等】食品工業をとおして、より良い社会の構築を目指して自ら学び、工業の発展に主体的かつ協調性をもつ取り組み態度を身につけさせる。

科目 2年 食品工業実習 の目標： 実践的・体験的な学習活動を行うことにより、工業の各分野における課題解決能力、工業技術の発展に対応する能力、職業人としての倫理観を育成する。

【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】
食品工業について基本的・基礎的な知識理解するとともに、必要な技術を習得する。	食品工業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観と合理的・創造的に課題を解決する力を身につける。	食品工業をとおして、より良い社会の構築を目指して自ら学び、工業の発展に主体的かつ協調性をもつ取り組み態度を身につけさせる。

	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	A 食品工業実習の基礎 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮している	・指導事項 実習の安全確保 器具・試薬の調製練習 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	12
	B 食品化学分析 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 中和滴定 各種試薬の調製 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	16
	定期考査	・定期考査					
	B 食品化学分析 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 中和滴定で食品分析 各種試薬の調製 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	20
	B 食品化学分析 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 中和滴定で食品分析 各種試薬の調製 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	12

2 学 期	C 食品と化学 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 食品製造と化学反応 各種試薬の調製 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	16
	C 食品と化学 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 食品製造と化学反応 各種試薬の調製 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	16
	D 食品と微生物 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 微生物による食品製造 各種試薬の調製 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	20
	D 食品と微生物 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 微生物による食品製造 各種試薬の調製 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	12
3 学 期	E 食品と化学の応用 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 食品製造と化学反応の応用 各種試薬の調製 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	16
	E 食品と化学の応用 【知識及び技能】 器具・試薬の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 食品製造と化学反応の応用 各種試薬の調製 ・教材（自校作成テキスト・プリント） ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・試薬の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	16
合計							156

高等学校 令和8年度（1学年用） 教科 工業 科目 食品工業安全

教科：工業 科目：食品工業安全 単位数：2 単位

対象学年組：第3学年 1組

使用教科書：（食品安全検定テキスト）

教科 工業 の目標：工業の見方・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、必要な資質・能力を育成することを目指す。

【知識及び技能】工業分野について体系的・系統的に理解する。

【思考力、判断力、表現力等】工業分野に関する課題を発見し、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】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主体的かつ協動的に取り組む態度を養う。

科目 食品工業安全 の目標：食品衛生の意義を理解させると共に、食品製造に関わる衛生管理及び食中毒・寄生虫や食品添加物・食品公害等について理解を深めていく。

【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】
食品安全について体系的・系統的に理解するとともに、関連する知識を身に付けるようにする。	食品安全に関する課題を発見し、食品や食品製造に携わる者として合理的かつ創造的に考える力を養う。	食品製造について生産性や品質の安全が経営発展へつなげるよう自ら学び、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	食品の安全入門 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（食の安全の歴史から、食の安全と安心） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	6
	食品の安全入門 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（ハザードとリスク、量とリスク、リスクアナリシスの仕組み） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	8
	定期考査	・定期考査		○	○		1
	フードチェーン全体の取組 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（フードチェーン全体での取組、食品の安全を守る取組、一般衛生管理、HACCP、食品安全マネジメントシステム） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	8
	食品安全関連法 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（食品安全基本法と食品衛生法、食品安全・衛生に関連した主な法律） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	6
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1

2 学期	食の安全を脅かす可能性のある危害要因 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（食中毒と微生物、食中毒起因微生物） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	7
	食の安全を脅かす可能性のある危害要因 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（寄生虫、自然毒） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	8
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1
	食の安全を脅かす可能性のある危害要因 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（化学物質、異物と害虫） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	8
	食の安全を脅かす可能性のある危害要因 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（食物アレルギー、その他の脅威） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	7
定期考査	・定期考査		○	○	○	1	
3 学期	安全な食料の生産のために使用されるもの 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（食品添加物、農薬） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	7
	安全な食料の生産のために使用されるもの 【知識及び技能】 基礎知識の理解 【思考力、判断力、表現力等】 問いに対する課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 授業に対する学ぶ姿勢	・指導事項（動物用医薬品、飼料添加物） ・教材、プリント ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 単元ごとの基礎知識を理解する。 【思考・判断・表現】 単元ごとの問いに対して、正解へと導ける。 【主体的に学習に取り組む態度】 話を聞く姿勢ができ、授業に参加している。	○	○	○	8
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1
							合計
							78

高等学校 令和8年度 教科

工業

科目

3年 食品工業実習

教科： 工業 科目： 3年 食品工業実習

単位数： 3 単位

対象学年組： 第 3 学年 1 組～ 組

使用教科書： (自校作成テキスト)

教科 工業 の目標： 工業の見方・考え方を働かせ職業人として必要な資質・能力を育成することを目指す。

【知識及び技能】食品工業について基本的・基礎的な知識理解するとともに、必要な技術を習得する。

【思考力、判断力、表現力等】食品工業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観と合理的・創造的に課題を解決する力を身につける。

【学びに向かう力、人間性等】食品工業をととして、より良い社会の構築を目指して自ら学び、工業の発展に主体的かつ協調性をもつ取り組み態度を身につけさせる。

科目 3年 食品工業実習 の目標： 実践的・体験的な学習活動を行うことにより、工業の各分野における課題解決能力、工業技術の発展に対応する能力、職業人としての倫理観を育成する。

【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】
食品工業について基本的・基礎的な知識理解するとともに、必要な技術を習得する。	食品工業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観と合理的・創造的に課題を解決する力を身につける。	食品工業をととして、より良い社会の構築を目指して自ら学び、工業の発展に主体的かつ協調性をもつ取り組み態度を身につけさせる。

	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	A 食品工業実習の基礎 【知識及び技能】 器具・装置の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 実習の安全確保 器具・装置の調製練習 ・教材 (自校作成テキスト・プリント) ・ICT活用 等	【知識・技能】 器具・装置・食材の安全な使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 適切な洗浄及び処理方法を理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に安全の確保、衛生面・環境に配慮している。	○	○	○	6
	B 食品製造 (果実の加工) 【知識及び技能】 果実の長期保存技術である糖蔵やゲル化の3要素を理解 【思考力、判断力、表現力等】 ゲル化の経過や糖度変化について思考し、完成度の見極め 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 ゲル化の3要素 藤蔵の仕組みと糖度の関係 二重釜の使い方 ・教材 (自校作成テキスト・プリント) ・ICT活用 等	【知識及び技能】 果実の長期保存技術である糖蔵やゲル化の3要素を理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 ゲル化の経過や糖度変化について思考し、完成度を見極めようとして作業をしている。 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮しながら作業を進めている。	○	○	○	18
	C 食品製造 (レトルト食品の製造) 【知識及び技能】 レトルト殺菌機を用いた長期保存できる食品の製造方法を理解 【思考力、判断力、表現力等】 殺菌温度と時間の関係について思考し、食材の変化の見極め 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 レトルト殺菌機の使い方 殺菌温度と時間の関係 レトルト食品の製造工程 ・教材 (自校作成テキスト・プリント) ・ICT活用 等	【知識及び技能】 レトルト殺菌機を用いた長期保存できる食品の製造方法を理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 殺菌温度と時間の関係について思考し、食材の変化を見極めながら作業を進めている。 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮しながら作業をすすめている。	○	○	○	21
2 学 期	D 食品製造 (小麦粉を使った食品) 【知識及び技能】 小麦粉のグルテンの生成とその性質及び小麦粉3種類の違いとそれぞれに適した食品について理解 【思考力、判断力、表現力等】 グルテンの生成と発酵の関係について思考、判断し製造 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 小麦粉の種類とその違い グルテンの生成方法 スチームコンパクションオープンの使い方 ・教材 (自校作成テキスト・プリント) ・ICT活用 等	D 食品製造 (小麦粉を使った食品) 【知識及び技能】 小麦粉のグルテンの生成とその性質及び小麦粉3種類の違いとそれぞれに適した食品について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 グルテンの生成と発酵の関係について思考、判断し製造しようとしている。 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮している。	○	○	○	21
	E 食品製造 (豆類の加工食品) 【知識及び技能】 豆類の種類と性質及びその加工方法について理解 【思考力、判断力、表現力等】 豆類の加工方法について思考し、判断しながら作業 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮	・指導事項 餡子の製造方法 豆腐の製造方法 (にがりの役割) ビーナツクリーム製造方法 ・教材 (自校作成テキスト・プリント) ・ICT活用 等	【知識及び技能】 豆類の種類と性質及びその加工方法について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 豆類の加工方法について思考し、判断しながら作業を進めている。 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮しながら作業を進めている。	○	○	○	21

3 学 期	<p>F 食品製造（魚介類の加工）</p> <p>【知識及び技能】 かまぼこの製造過程を理解 器具・装置の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮</p>	<p>・指導事項 すり身と温度の管理について マスコロイダーの組立方法と使 い方 ・教材（自校作成テキスト・プリ ント） ・ICT活用 等</p>	<p>【知識及び技能】 かまぼこの製造過程を理解している。 器具・装置の安全な使い方を理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解している。 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮しながら作業をすす めている。</p>	○	○	○	15	
	<p>G 食品製造（いも類の加工）</p> <p>【知識及び技能】 こんにゃくの製造過程を理解 器具・装置の安全な使い方を理解 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮</p>	<p>・指導事項 こんにゃくの製造方法について ・教材（自校作成テキスト・プリ ント） ・ICT活用 等</p>	<p>【知識及び技能】 こんにゃくの製造過程を理解している。 器具・装置の安全な使い方を理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 適切な洗浄、処理を理解している。 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に安全、環境に配慮しながら作業をすす めている。</p>	○	○	○	15	
							合計	
								117

年間授業計画 様式

高等学校 令和8年度 教科

工業

科目

食品工業Ⅱ

教科：工業

科目：食品工業Ⅱ

単位数：2 単位

対象学年組：第 3 学年 1 組

副教材等：（食品化学）

教科 工業

の目標：工業の見方・考え方を働かせ職業人として必要な資質・能力を育成することを目指す。

【知識及び技能】工業について体系的・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。

【思考力、判断力、表現力等】工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。

【学びに向かう力、人間性等】よりよい社会の構築を目指して自ら学び、工業の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

科目 食品工業Ⅱ の目標：基礎的な食品化学の学習を通して、食品成分と食品加工の原理がしっかり身につくように展開する。また、食品をとおして地球への負荷を少なくする視点を養い、食品工業に活用できる力を育てる。

【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】
食品工業について基本的・基礎的な知識を理解するとともに、必要な技術・理論を習得する。	食品工業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観と合理的・創造的に課題を解決する力を身につける。	食品工業をとおして、より良い社会の構築を目指して自ら学び、食品工業の発展に主体的かつ協調性をもつ取り組み態度を身につけさせる。

	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	食品化学の役割、人体と栄養 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 食品の三大栄養素と五大栄養素の知識と特性を理解する。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ	○	○	○	6
	食品の成分 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 食物と食品加工の関係とタンパク質の種類を理解する。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ	○	○	○	8
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1
	食品の成分(タンパク質) 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 必須アミノ酸とタンパク質の役割を理解する。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ	○	○	○	9
	食品の成分(タンパク質) 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 タンパク質と人体の関係と測定技術を理解する。 ・教材（副教材，プリント） ・ICT活用、小テスト 等	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解する 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をもつ	○	○	○	5
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1

高等学校 令和8年度 教科

工業 科目 総合食品

教科：工業

科目：総合食品

単位数：2 単位

対象学年組：第 4 学年 1 組

使用教科書：（ 自作テキスト ）

教科 工業

の目標：工業の見方・考え方を働かせ職業人として必要な資質・能力を育成することを目指す。

【知識及び技能】工業について体系的・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。

【思考力、判断力、表現力等】工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。

【学びに向かう力、人間性等】よりよい社会の構築を目指して自ら学び、工業の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

科目 総合食品

の目標：基礎的な食品の学習を通して、食品流通と過去王の原理がしっかり身につくように展開する。また、SDGsを踏まえて地球への負荷を少なくする視点を養い、食品工合に活用できる力を育てる。

【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】
食品工業について基本的・基礎的な知識を理解するとともに、必要な技術・理論を習得する。	食品工業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観と合理的・創造的に課題を解決する力を身につける。	食品工業をとおして、より良い社会の構築を目指して自ら学び、食品工業の発展に主体的かつ協調性をもつ取り組み態度を身に付けさせる。

	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	現代社会と食品流通 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 食品流通に興味・関心を持たせ、 理解させる。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	6
	現代社会と食品流通 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 食品流通に興味・関心を持たせ、 理解させる。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	8
	定期考査			○	○	○	1
	経済活動と飲料 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 食品流通に関心を持ち、それぞ れの流通の仕組みについて理解させ る。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	9
	経済活動と飲料 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 食品流通に関心を持ち、それぞ れの流通の仕組みについて理解させ る。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	5
定期考査			○	○	○	1	

2 学 期	食品流通のしくみと働き 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 商品としての食品、流通経路の概 要、販売価格の構成について理解 させる。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	7
	食品流通のしくみと働き 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 商品としての食品、流通経路の概 要、販売価格の構成について理解 させる。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	8
	定期考査			○	○	○	1
	おもな食品の流通 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 米、麦、青果物、畜産物、加工食 品について商品特性と流通特性を 理解させる。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	10
	おもな食品の流通 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 米、麦、青果物、畜産物、加工食 品について商品特性と流通特性を 理解させる。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	6
定期考査			○	○	○	1	
3 学 期	食品の品質と規格 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 食品の規格と安全性について理解 させる。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	7
	食品の品質と規格 【知識及び技能】 基本的な知識、技術・理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	・指導事項 食品の規格と安全性について理解 させる。 ・教材 ・ICT活用、小テスト	【知識・技能】 基礎的・基本的な知識と必要な技術と理論を 理解している。 【思考・判断・表現】 倫理観と合理的・創造的に課題解決を理解す る。 【主体的に学習に取り組む態度】 自ら学び、取り組みに主体的・協調性をも つ。	○	○	○	7
	定期考査			○	○	○	1
							合計
							78

高等学校 令和8年度 教科

工業 科目 食品技術

教科：工業

科目：食品技術

単位数：2 単位

対象学年組：第4学年 1組

使用教科書：（農業704「食品製造」 実教出版）

教科 工業

の目標：工業の見方・考え方を働かせ職業人として必要な資質・能力を育成することを目指す。

【知識及び技能】工業について体系的・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。

【思考力、判断力、表現力等】工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ちからを身に付ける。

【学びに向かう力、人間性等】よりよい社会の構築を目指して自ら学び、工業の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

科目 食品技術

の目標：工業の見方・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、食品製造に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

【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】
食品製造について体系的・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。	食品製造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ている。	食品製造もついで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身に付けている。

	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	第1章 食品製造の意義と動向 第2章 食品製造の基礎 【知識及び技能】 基本的な知識、判断力、理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	○食品の持つ機能を理解させる。 ○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。 ○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。 ○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。 ○食品産業が時代のニーズに合わせ、発展し続けてきたことを理解させる。 ○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、原料の供給があることを理解させる。	【知識・技能】 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ている。 【思考・判断・表現】 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ている。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品製造の意義、食品産業の現状と動向について興味・関心をもち、食品産業の社会的な役割と暮らしとの関りについて探究しようとしている。	○	○	○	14
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1
	第3章 食品の変質と貯蔵 【知識及び技能】 基本的な知識、技術、理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ	○食品を変質させる要因は複数の要因があり、それらの要因が複雑に絡んでいることを理解させる。 ○食品の貯蔵法が、様々な方法を用いて水分、温度、空気組成等の諸条件を変化させることで食品の変質要因を少なくしていることを理解させる。	【知識・技能】 加工した食品の品質を維持するために、食品の変質の仕組みを理解し、それを防ぐために様々な食品の種類に応じた貯蔵法が存在していることを理解している。 【思考・判断・表現】 食品の変質を防ぐために、食品に応じた設定されている様々な貯蔵法について、市販されている加工食品に記載されている保存方法をまとめ、保存方法の仕組みについて説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 加工した食品の品質を維持するために、食品の変質の仕組みについて興味・関心を持ち、市販されている加工食品の種類による貯蔵法の違いについて探究しようとしている。	○	○	○	14
定期考査	・定期考査		○	○	○	1	

	<p>第5章 食品の包装と表示</p> <p>【知識及び技能】 基本的な知識、技術、理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ</p>	<p>○食品の包装が、商品の貯蔵性を高めるだけでなく、輸送性の向上、商品性の向上を図ることができることを理解させる。 ○加工食品に適切な包装素材が使われていることを理解するとともに、包装容器が素材別にリサイクルされていることを理解させる。 ○食品の表示が、消費者へ食品の製造場所、原材料、消費及び賞味期限など必要な情報を伝える役割を持つことを理解させる。 ○特色のある原材料を使用した加工食品にJASマークが使われていることを理解させる。</p>	<p>【知識・技能】 食品の包装や表示について、包装素材が商品だけでなく環境に重視したものが使われ、表示が法令に遵守したものをを使い、商品の品質が保証されることを理解している。 【思考・判断・表現】 食品の包装や表示が、商品のイメージや品質を保証する機能を有することを踏まえ、実習で製造した商品の包装のデザインの意図を説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品の包装や表示が、商品のイメージや品質を保証するなど重要な機能を持つということに興味・関心を持ち、自分たちで包装のデザインを試みるなど実践的な態度を身に付けている。</p>	○	○	○	15	
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1	
2 学 期	<p>第6章 農産物の加工</p> <p>1 穀類の加工 2 豆類の加工 3 いも類の加工</p> <p>【知識及び技能】 基本的な知識、技術、理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ</p>	<p>○加工食品の原料としての穀類の種類と特徴を理解させるとともに、米および小麦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。 ○小麦粉の加工の原理、パン類、菓子類およびめん類の製造工程を理解させる。 ○豆類・果実類の種類が、その中の主成分により分けることができることを理解させる。 ○日本では大豆類の加工食品として、豆腐が古くから製造されてきたこと、その製造工程と原理を理解させる。 ○加工食品の原材料としてイモ類の特徴と種類を理解させる。 ○昔から伝わるコンニャクの製造方法を理解させる。</p>	<p>【知識・技能】 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ている。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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・態度を身に付けている。</p>	○	○	○	15	
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1	
3 学 期	<p>第6章 農産物の加工</p> <p>4 野菜類の加工 5 果物類の加工</p> <p>【知識及び技能】 基本的な知識、技術、理論を理解 【思考力、判断力、表現力等】 倫理観と合理・創造的に課題解決 【学びに向かう力、人間性等】 自ら学び、主体的・協調性をもつ</p>	<p>○加工食品の原材料としての野菜類の特徴と種類を理解させる。 ○野菜の代表的な加工品の漬物の種類、製造理論および製造方法を理解させる。 ○広く流通しているトマトの加工品の種類、製造方法を理解させる。 ○加工食品の原材料としての果実類の特徴と種類を理解させる。 ○果実類の代表的な加工食品である、ジャム、ジュース、缶詰および乾燥果実の製造方法と理論を理解させる。</p>	<p>【知識・技能】 原材料としての農産物の特徴、及び農産物の加工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ている。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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基づいた食品製造を行う意欲・態度を身に付けている。</p>	○	○	○	15	
	定期考査	・定期考査		○	○	○	1	
							合計	
							78	

教科：工業

科目：課題研究

単位数：7 単位

対象学年組：第 4 学年 1 組

副教材等：（ ）

教科 工業 の目標：工業の見方・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、ものづくりを通じ、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資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- 【知識及び技能】 探究の過程において、課題の発見と解決に必要な知識及び技能を身に付け、課題に関わる概念を形成し、探究の意義や価値を理解している。
- 【思考力、判断力、表現力等】 実社会や実生活と自己との関わりから問いを見だし、自分で課題を立て、情報を集め、整理・分析して、まとめ・表現している。
- 【学びに向かう力、人間性等】 探究に主体的・協働的に取り組もうとしているとともに、互いのよさを生かしながら、新たな価値を創造し、よりよい社会を実現している。

科目 課題研究 の目標：横断的・総合的な学習や探究的な学習を通して、自ら課題を見付け、自ら学び、自ら考え、主体的に判断し、よりよく問題を解決する資質や能力を育成するとともに、学び方やものの考え方を身に付け、問題の解決や探究活動に主体的、創造的、協働的に取り組む態度を育て、自己の生き方を考えることができるようにする。

【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】
探究の過程において、課題の発見と解決に必要な知識及び技能を身に付け、課題に関わる概念を形成し、探究の意義や価値を理解している。	実社会や実生活と自己との関わりから問いを見だし、自分で課題を立て、情報を集め、整理・分析して、まとめ・表現している。	探究に主体的・協働的に取り組もうとしているとともに、互いのよさを生かしながら、新たな価値を創造し、よりよい社会を実現しようとしている。

	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	○オリエンテーション ○研究テーマの選定 ○リサーチ手法の学習	○課題研究の時間の目的や意義について説明。探究学習の進め方や期待される成果についての理解を深める。 ○生徒が興味を持つテーマを選定するためにこれまで学習実習してきたことや体験してきたことを振り返り、対話形式で思考を深める。 各自のテーマに関連する問題意識を明確にする。 ○文献調査、インタビュー、観察などの調査方法を具体的に学ぶ。調査計画の作成や実施に向けた準備を行う。	【知識・技能】 生徒は、研究テーマに関連する基礎的な知識や情報を習得し、それを活用する力を身につけている。 【思考・判断・表現】 様々な情報を評価し、問題に対する多角的な視点を持つことで、批判的に考える力を養おうとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 自らの興味や関心に基づいて課題を見つけ、積極的に学び続けようとしている。	○	○	○	56
	○実験、調査、データ収集	○選定したテーマについての実験や調査を行い、データを収集する。 ○専門家へのインタビューや関連文献の調査を実施。	【知識・技能】 実験方法や調査方法を明確にし、それに必要な関連する基礎的な知識や情報を習得し、それを活用する力を身につけている。 【思考・判断・表現】 実験や調査の結果をデータとして整理し、情報を評価することによって、結果の意味づけをするために思考し、判断しようとしている。 また、その内容を他に分かりやすく表現しようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 実験や調査を自ら検証し、明らかになった事象や問題点について、積極的に解決案を導き出し、さらに学び続けようとしている。	○	○	○	56

2 学 期	○フィールドワークの実施 ○研究活動の深化	○インタビューやアンケート調査を通じて意見を集める。 ○研究テーマの検証と発展	【知識・技能】 インタビューやアンケート項目とその結果の評価項目について関連する基礎的な知識や情報を習得し、それを活用する力を身につけている。 【思考・判断・表現】 研究テーマのゴールイメージと実験・調査・インタビューやアンケートの結果について思考し、その差異や原因について判断し、その内容を他に分かりやすく表現しようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 研究テーマと結果について自ら検証し、明らかになった事象や問題点について、積極的に解決案を導き出し、さらに学び続けようとしている。	○	○	○	63
	○結果・収集データの整理 ○プレゼンテーション準備	○実験や調査などで得たデータや調査結果を整理・分析する。 ○具体的な結論や課題をまとめる。 ○発表に向けたプレゼンテーションを作成。 ○効果的な表現方法やプレゼンテーション技術を学ぶ。	【知識・技能】 様々な結果やデータについて整理・分析・評価する基礎的な知識や情報を習得し、それを活用する力を身につけている。 【思考・判断・表現】 課題研究発表に向けて分かりやすく表現する方法を思考し、判断してまとめようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 効果的に発表資料ができるよう積極的に学び続けようとしている。	○	○	○	49
3 学 期	○課題研究発表 ○振り返りと総括	○これまでに研究してきたテーマと経過や結論について発表を行い、学びを共有する。 ○年間の課題研究活動を振り返り、総括し成果をまとめる。自分の興味や強みを探る。自己評価や今後のキャリアについての考察を行う。	【知識・技能】 効果的なプレゼンテーション手法を習得し、それを活用する力を身につけている。 【思考・判断・表現】 この1年間取り組んできた課題研究活動について自己評価し、その結果を思考・判断・表現しようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 今後のキャリアについてさらに積極的に学び続けようとしている。	○	○	○	49
	合計						