年間授業計画　新様式例

# 高等学校 令和6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：　3　単位

対象学年組：第　1 学年　A　組～　B　組

使用教科書：（ 農業と環境（実教）　　）

教科　農業　　の目標：

【 知　識　及　び　技　能 】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つける。

【思考力、判断力、表現力等】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。

【学びに向かう力、人間性等】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。

科目　農業と環境　　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】 |
|---|---|---|
| 農業を取り巻く環境、作物の栽培について理解している。 | 作物の特性に合った栽培方法を実践できる。適切に農機具や農業資材を活用できる。 | 他者と協力しプロジェクト学習に主体的に取り組む。課題等の提出状況。 |

| | 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 | 春・夏野菜の栽培<br>農業学習とは何か | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 春・夏野菜の栽培<br>農業と環境の学び方 | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 9 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| | 春・夏野菜の栽培<br>学校農業クラブ活動 | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 春・夏野菜の栽培<br>人間と植物・動物とのかかわり | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2学期 | 秋・冬野菜の栽培<br>農業と食糧供給 | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 9 |
| | 秋・冬野菜の栽培<br>農業・農村の役割 | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 9 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| | 秋・冬野菜の栽培<br>これからの社会の農業・農村 | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 9 |
| | 秋・冬野菜の栽培<br>作物の特性と栽培のしくみ | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 3学期 | 圃場管理（次年度の準備）・まとめ<br>作物を取り巻く環境とその管理 | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 圃場管理（次年度の準備）・まとめ<br>プロジェクト学習のまとめ | ・圃場実習（実技実習）<br>・座学 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解し、圃場実習ができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自習への取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| | | | | | | | 合計<br>105 |

年間授業計画 新様式例

# 高等学校 令和６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　A　組～　B　組

使用教科書：（ 実教出版「農業と情報」、実教出版「30時間でマスター Office2021」　　）

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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養

科目　農業と情報　　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。 | 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。 | 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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。 |

| | 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 | 社会を支えるコンピュータ<br>【知識・技能】<br>情報の知識とネットワークについて理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>コンピュータやネットワークについて、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・コンピュータのしくみ<br><br>教材<br>・ワードプロセッサーソフト<br>・タイピングソフト<br>・一人一台端末の活用 | 【知識・技能】<br>情報に関する知識を理解し、関連する技術を身に付けることができている。<br>【思考・判断・表現】<br>コンピュータやネットワークについて思考・判断することができている。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 10 |
| | 私たちの生活と農業の情報化<br>【知識・技能】<br>情報の意義や役割について理解する。<br>【思考力、判断力、表現力】<br>情報セキュリティやモラルについて、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・情報社会とモラル<br>教材<br>・ワードプロセッサーソフト<br>・タイピングソフト<br>・情報モラルDVD<br>・一人一台端末の活用 | 【知識・技能】<br>情報に関する知識を理解し、関連する技術を身に付けることができている。<br>【思考・判断・表現】<br>情報セキュリティや情報モラルについて思考・判断することができている。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 10 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 2学期 | 農業学習と情報活用<br>【知識・技能】<br>農業学習と情報書類について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>プロジェクト学習と情報処理について、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・農業学習とプロジェクト学習<br>教材<br>・プレゼンテーションソフト<br>・タイピングソフト<br>・一人一台端末の活用 | 【知識・技能】<br>情報に関する知識を理解し、関連する技術を身に付けることができている。<br>【思考・判断・表現】<br>農業学習に情報処理を連携させるよう思考・判断することができている。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | コミュニケーションと情報デザイン<br>【知識・技能】<br>情報表現について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>情報の活用等について、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・情報発信<br>教材<br>・プレゼンテーションソフト<br>・タイピングソフト<br>・一人一台端末の活用 | 【知識・技能】<br>情報に関する知識を理解し、関連する技術を身に付けることができている。<br>【思考・判断・表現】<br>望ましい情報発信について思考・判断することができている。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 農業情報の分析と活用<br>【知識・技能】<br>農業情報について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>農業情報や経営情報について、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・農業情報の収集と分析<br>教材<br>・表計算ソフト<br>・タイピングソフト<br>・一人一台端末の活用 | 【知識・技能】<br>農業情報に関する知識を理解し、関連する技術を身に付けることができている。<br>【思考・判断・表現】<br>農業情報や経営情報の分析について思考・判断することができている。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 3学期 | スマート農業への展望<br>【知識・技能】<br>スマート農業の現状等について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>精密農業について、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・データと精密農業<br>教材<br>・表計算ソフト<br>・タイピングソフト<br>・一人一台端末の活用 | 【知識・技能】<br>農業情報に関する知識を理解し、関連する技術を身に付けることができている。<br>【思考・判断・表現】<br>スマート農業や農業情報について思考・判断することができている。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 11 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| | | | | | | | 合計<br>70 |

年間授業計画　新様式例

# 高等学校 令和6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　A　組～　B　組

使用教科書：（ 実教出版　食品製造　食品科学科実験・実習資料集　　）

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つけるようにする。

【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共同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つけるようにする。 | 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 | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得させる。。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組ませる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組ませる。安全に実験実習をする態度を身に付けさせる。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組ませる。 | オリエンテーション<br>実習室、更衣室等の使用方法<br>提出物、評価について<br>実習資料 | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得している。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組みができた。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組むことができた。安全に実験実習をする態度を身に付いた。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとした。 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得させる。。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組ませる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組ませる。安全に実験実習をする態度を身に付けさせる。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組ませる。 | 【穀類加工】<br>秤の種類と取り扱い<br>小麦粉の特性<br>【園芸加工】<br>ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰｼﾞｬﾑの製造<br>【基礎実験】<br>実験の基礎 | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得している。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組みができた。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組むことができた。安全に実験実習をする態度を身に付いた。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとした。 | ○ | ○ | ○ | 18 |
| | 食品製造や食品分析等に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得させる。 | 講義 | 食品製造や食品分析等に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得した。 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得させる。。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組ませる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組ませる。安全に実験実習をする態度を身に付けさせる。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組ませる。 | 【穀類加工】<br>パウンドケーキの製造<br>【園芸加工】<br>こんにゃくの製造<br>【基礎実験】<br>炭水化物の定性 | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得している。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組みができた。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組むことができた。安全に実験実習をする態度を身に付いた。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとした。 | ○ | ○ | ○ | 18 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | ○ | 1 |
| 2学期 | 夏期休業期間<br>総合実習B（時間割外）<br>関連分野での実習・他 | 各関連分野での実習 | | ○ | ○ | ○ | 35 |
| | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得させる。。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組ませる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組ませる。安全に実験実習をする態度を身に付けさせる。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組ませる。 | 【穀類加工】<br>丸パンの製造<br>【園芸加工】<br>トマトピューレの製造<br>【基礎実験】<br>タンパク質の定性 | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得している。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組みができた。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組むことができた。安全に実験実習をする態度を身に付いた。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとした。 | ○ | ○ | ○ | 9 |
| | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得させる。。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組ませる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組ませる。安全に実験実習をする態度を身に付けさせる。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組ませる。 | 【穀類加工】<br>クッキーの製造<br>【園芸加工】<br>ジャムの製造<br>【基礎実験】<br>試薬の調整１ | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得している。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組みができた。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組むことができた。安全に実験実習をする態度を身に付いた。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとした。 | ○ | ○ | ○ | 9 |
| | 食品製造や食品分析等に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得させる。 | 講義 | 食品製造や食品分析等に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得した。 | ○ | ○ | ○ | 15 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | ○ | 1 |
| 3学期 | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得させる。。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組ませる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組ませる。安全に実験実習をする態度を身に付けさせる。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組ませる。 | 【穀類加工】<br>シフォンケーキの製造<br>【園芸加工】<br>みかん缶詰の製造<br>【基礎実験】<br>試薬の調整２ | 【知識・技能】<br>食品に関する基本的な知識を習得している。実験実習を通して、課題に対する適切な取り組みができた。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造や実験に興味を持ち積極的に取り組むことができた。安全に実験実習をする態度を身に付いた。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>実験や実習に対し、自ら学び主体的かつ協働的に取り組もうとした。 | ○ | ○ | ○ | 9 |
| | 食品製造や食品分析等に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得する。 | 講義 | 食品製造や食品分析等に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得した。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | ○ | 1<br>合計<br>140 |

年間授業計画

# 高等学校 令和６年度（１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：　1　単位

対象学年組：第　１学年　A 組～　B 組

使用教科書：（ 実教出版「食品製造」　　）

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ようとする。

【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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。

科目　食品製造　　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ようとする。<br>食品製造に関する基本的な意識を身に付ける。 | 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。<br>加工技術の利用について、理論を説明することができる。 | 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。<br>食品製造に関して興味関心を持って学習することができる。 |

| | 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　食品の製造と動向<br>【知識・技能】<br>食品の製造意義について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の製造意義や食品産業について思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品製造とその目的<br>・食品産業の現状<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品の製造意義や食品産業について知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食生活と食品製造について、思考・判断できる。<br>課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 第２章　食品製造の基礎<br>【知識・技能】<br>食品の分類に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>加工食品の特徴を踏まえ分類することができる。加工食品の栄養素について思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品の分類<br>・身近な食品の科学<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品の分類に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>加工食品の特徴を踏まえ、分類することができる。加工食品の栄養素について思考・判断することができる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 5 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 2学期 | 第３章　１食品の変質<br>【知識・技能】<br>食品の変質について身近な現象をあげることができる<br>【思考・判断・表現】<br>食品の変質の原因を適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・生物的要因による変質<br>・物理的・科学的要因による変質<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品の変質について身近な現象をあげることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の変質の原因について思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 第３章　２食品の貯蔵<br>【知識・技能】<br>食品の貯蔵法に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の特徴から、適切な貯蔵方法を思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品の貯蔵法の種類<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品の貯蔵に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品成分や特徴から、貯蔵方法を思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 5 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 3学期 | 第４章　食品の加工と食品衛生１<br>【知識・技能】<br>食品の加工に関する知識を身につける<br>【思考・判断・表現】<br>食品衛生の視点から、食中毒や有害物質による汚染について適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品衛生<br>・食品による危害と安全確保<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品加工と衛生に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>製造業者や消費者の視点から、食品衛生について思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 5 |
| | 第４章 食品加工と食品衛生２<br>【知識・技能】<br>食品添加物に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>食品添加物の特徴や規格、基準、安全性評価について思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品添加物<br>・食品添加物の規格と基準、及び安全性評価<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品添加物に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品添加物の特徴から安全性評価について思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 5 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 1 |
| | | | | | | | 合計<br>35 |

年間授業計画 新様式

教　科： 農業　　科　目： 食品化学　　単位数： 1 単位

対象学年組：第 1 学年 A 組～ B 組

使用教科書：（ 食品化学（実教出版）　　）

教科 0　　の目標：

単元の目標：

【 知　識　及　び　技　能 】食品化学について体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身につける。

【思考力、判断力、表現力等】食品を化学的な視点で捉える中でその課題を発見し、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。

【学びに向かう力、人間性等】食品化学について基礎的な知識と技術が各分野で活用できるよう自ら学び、主体的かつ協同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】 |
|---|---|---|
| 食品化学に関する基本的な知識を身に付ける。 | 食品化学の利用について理解し、理論を説明することができる。 | 食品に対して興味関心を持って学習することができる。 |

| | 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 | 食品化学の領域について理解させる。<br><br>食品化学と食品製造について理解させる。 | ・食品の特性について<br>・食品化学の領域について<br>・食品化学と食生活<br>・食品化学が果たす未来の食品製造 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>授業中の取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | | | | | | | |
| | 食品中の成分について理解させる。 | 水の性質と水素結合<br>食品中における水の働き<br>食品中の水の存在状態<br>水分活性 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>授業中の取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 2学期 | 食品の成分について理解させる | 炭水化物とは<br>炭水化物とその利用<br>炭水化物の構造と特徴 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>授業中の取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | | | | | | | |
| | 食品の成分について理解させる | 食品としてのタンパク質の利用<br>タンパク質の構造と性質 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>授業中の取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 7 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3学期 | 食品の成分について理解させる | 脂質とその利用<br>食品包装の目的と種類<br>脂質の構造と分類 | 【知識・技能】<br>単元の内容を理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>課題への取り組み、提出状況<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>授業中の取り組み態度、忘れ物の状況 | ○ | ○ | ○ | 7 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| | | | | | | | 合計 |
| | | | | | | | 35 |

年間授業計画　新様式例

# 高等学校 令和６年度（２学年用）教科　　農業

教　科：　農業　　科　目：　総合実習　　単位数：　4

対象学年組：第　２学年　Ａ　組　・　Ｂ　組

使用教科書：（ 実教出版「食品製造」他教材：食品科学科実験実習資料

教科　農業　　の目標：　農業や食品製造に関わる各分野を体系的・系

【 知識及び技能 】　農業や食品製造に関わる内容を体系的・系統的に理解させる

【思考力、判断力、表現力等】　農業や食品製造に関わる課題を発見し、職業人に求められる
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
に主体的かつ共同的に取り組む態度を養う。

科目　総合実習　　の目標：

| 【知識及び技能】 | 【思考力、判断力、表現力等】 |
|---|---|
| 農業や食品製造に関わる内容を総合的に捉え体系的・系統的に理解するとともに，関連する知識・技術を身につけさせる。 | 農業や食品製造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的かつ創造的に解決する力を養う。 |

| | 単元の具体的な指導目標 | 指導項目・内容 | 評 |
|---|---|---|---|
| 1学期 | ・年間指導計画の内容を理解する。<br>・総合実習の心得を理解する。<br>・醸造：製麹の知識や方法を理解させる。<br>・畜産乳加工：マヨネーズの加工特性を理解させる。<br>・微生物実験：手指や空中落下細菌の培養方法を理解させる。<br>これらの指導の中で、思考力、判断力、表現力を高めさせる。 | ・オリエンテーション<br>・醸造<br>製麹の実習<br>・畜産乳加工<br>マヨネーズの製造実習<br>・微生物実験<br>手指や空中落下細菌の検査<br>・教材：実験実習資料　他 | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験によ<br>する。<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価<br>評価する。<br>・試験により評価する<br>【主体的に学習に取り<br>・実験実習を通じて、<br>き、安全に協力して行<br>・主体的にメモをとる<br>・積極的に行動発言て |
| | 定期考査（中間試験） | 農業鑑定・事前学習 | |
| | ・醸造：味噌の仕込みの知識や技術を理解させる。<br>・畜産乳加工：プリンの加工特性を理解させる。<br>・微生物：光学顕微鏡の操作方法や酵母の染色や観察方法を理解させる。<br>これらの指導の中で、思考力、判断力、表現力を高めさせる。 | ・醸造<br>製麹の実習<br>・畜産乳加工<br>プリンの製造実習<br>・微生物実験<br>光学顕微鏡の操作方法<br>酵母の単染色や観察<br>・教材：実験実習資料　他 | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験によ<br>する。<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価<br>評価する。<br>・試験により評価する<br>【主体的に学習に取り<br>・実験実習を通じて、<br>き、安全に協力して行<br>・主体的にメモをとる<br>・積極的に行動発言て |
| | 定期考査（期末試験） | テスト返却・テスト内容講義<br>農業鑑定試験・事前学習 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2学期 | 夏期休業期間<br>総合実習B（時間割外）<br>関連分野での実習・他 | ・食品工業展（FOOM)の参加<br>・校外学習<br>・外部講師による実技の参加　等 | |
| | ・醸造：味噌の製品化に関わる知識や技術を理解させる。<br>・畜産乳加工：スモークチキンの加工特性を理解させる。<br>・微生物：カビの純粋分離の知識や技術を理解させる。<br>これらの指導の中で、思考力、判断力、表現力を高めさせる。 | ・醸造<br>味噌の製品化に関わる実習<br>・畜産乳加工<br>スモークチキンの製造実習<br>・微生物実験<br>カビの平板培養の実験<br><br>・教材：実験実習資料　他 | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験によ<br>する。<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価<br>評価する。<br>・試験により評価する<br>【主体的に学習に取り<br>・実験実習を通じて、<br>き、安全に協力して行<br>・主体的にメモをとる<br>・積極的に行動発言で |
| | 定期考査（中間試験） | | |
| | ・醸造：ワインの仕込みに関わる知識や技術を理解させる。<br>・畜産乳加工：スモークチキンの加工特性を理解させる。<br>・微生物：酵母の純粋分離の知識や技術を理解させる。<br>これらの指導の中で、思考力、判断力、表現力を高めさせる。 | ・醸造<br>ワインの仕込み実習<br>・畜産乳加工<br>スモークチキンの実習<br>・微生物実験<br>酵母の平板培養塗抹培養<br>アイホルン発酵試験<br><br>・教材：実験実習資料　他 | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験により<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価な<br>・試験により評価する。<br>【主体的に学習に取り組<br>・実験実習を通じて、注<br>力して行動できる。<br>・主体的にメモをとるこ<br>・積極的に行動発言でき |
| | 定期考査（期末試験） | テスト返却・テスト内容講義 | |
| 3学期 | ・醸造：ワインのおり引きやびん詰めに関わる知識や技術を理解させる。<br>・畜産乳加工：ヨーグルトやチーズの加工特性を理解させる。<br>・微生物：乳酸菌の生菌数測定の知識や技術を理解させる。 | ・醸造<br>ワインのおり引き瓶詰め実習<br>・畜産乳加工<br>ヨーグルト　チーズの実習<br>・微生物実験<br>乳酸菌の平板混釈培養と生菌数測定実験<br><br>・教材：実験実習資料　他 | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験により知<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価など<br>・試験により評価する。<br>【主体的に学習に取り組む<br>・実験実習を通じて、注意<br>行動できる。<br>・主体的にメモをとることが<br>・積極的に行動発言できる。 |
| | 定期試験（期末） | テスト返却・テスト内容講義 | |
| 間年 | 総合実習B（時間割外）<br>関連分野での放課後・休日実習 | | |
| 計合 | | | |

# 科目　：総合実習

4　単位

）

統的に理解させ、関連する知識・技術を定着させる。

らとともに関連する知識と技術を定着させる。

ら各能力を身に付けさせ、合理的かつ創造的に解

構築を目指して自ら学び、農業の振興や社会貢献

| | 【学びに向かう力、人間性等】 |
|---|---|
| 理 | 農業や食品製造に関わ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。 |

| 価規準 | 知 | 思 | 態 | 配当時数 |
|---|---|---|---|---|
| こり知識や技能を評価<br>価などの記載内容から<br>ら。<br>り組む態度】<br>注意深く話しを聞<br>行動できる。<br>らことができる。<br>できる。等 | ○ | ○ | ○ | 20 |
| | | | | 2 |
| こり知識や技能を評価<br>価などの記載内容から<br>ら。<br>り組む態度】<br>注意深く話しを聞<br>行動できる。<br>らことができる。<br>できる。等 | ○ | ○ | ○ | 18 |
| | ○ | ○ | | 5 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ○ | ○ | ○ | 30 |
| こり知識や技能を評価<br>面などの記載内容から<br>う。<br>り組む態度】<br>注意深く話しを聞<br>行動できる。<br>うことができる。<br>きる。等 | ○ | ○ | ○ | 20 |
| 知識や技能を評価する。<br>どの記載内容から評価する。<br>む態度】<br>意深く話しを聞き、安全に協<br>とができる。<br>る。等 | ○ | ○ | ○ | 21 |
| | ○ | ○ | | 3 |
| 識や技能を評価する。<br>の記載内容から評価する。<br>態度】<br>深く話しを聞き、安全に協力して<br>ができる。<br>等 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | ○ | ○ | | 3 |
| | | | | 10 |
| | | | | 140 |

年間授業計画

# 高等学校 令和６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　A 組～　B 組

使用教科書：（ 実教出版「食品製造」　　）

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ようとする。

【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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。

科目　食品製造　　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ようとする。<br>食品製造に関する基本的な意識を身に付ける。 | 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。<br>加工技術の利用について、理論を説明することができる。 | 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。<br>食品製造に関して興味関心を持って学習することができる。 |

| | 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３章　食品の変質と貯蔵<br>【知識・技能】<br>食品の変質や貯蔵法について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の変質の要因や対策方法について、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品の変質とその要因<br>・食品の貯蔵方法と原理<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品の変質や貯蔵法に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の変質の要因や対策方法について、思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 11 |
| | 第６章　農産物の加工<br>【知識・技能】<br>農産物の加工に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>農産物の素材や特徴を踏まえ、適切な製造方法を思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・農産物の代表的な加工法<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>農産物の加工に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>農産物の素材や特徴を踏まえ、製造方法を思考・判断することができる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 13 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 2 |
| 2学期 | 第４章　食品加工と食品衛生<br>【知識・技能】<br>食品衛生と食中毒に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>食品衛生について、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品と食品衛生（HACCP）<br>・微生物や自然毒による食中毒<br>・食品添加物の用途、種類、使用基準、安全性<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品衛生と食中毒に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品衛生について、思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 第７章　畜産物の加工<br>【知識・技能】<br>畜産物の加工に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>畜産物の素材の成分や特徴から、適切な製造方法を思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・肉、牛乳、鶏卵の成分の特徴と加工特性<br>・畜産物の代表的な加工法<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>畜産物の加工に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>畜産物の素材の成分や特徴から、製造方法を思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 2 |
| 3学期 | 第５章　食品の包装と表示<br>【知識・技能】<br>食品の包装と表示に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>製造業者や消費者の視点から、包装や表示について適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品の包装と表示の基本的なしくみ<br>・包装資材や包装技術の特性<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品の包装と表示に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>製造業者や消費者の視点から、包装や表示について思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 第８章 発酵食品の製造<br>【知識・技能】<br>発酵食品に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>微生物のもつ能力や特徴から、適切な製造方法を思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・発酵食品の特徴や種類<br>・製造の基本である微生物の働き<br>・代表的な発酵食品の製造法と原理<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>発酵食品の製造に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>微生物のもつ能力や特徴から、製造方法を思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 2 |
| | | | | | | | 合計<br>70 |

年間授業計画　新様式

教　科：　農業　　科　目：　2年食品化学　　単位数：　1　単位

対象学年組：第　2 学年　A　組～　B　組

使用教科書：（ 実教出版　食品化学　　）

教科　食品化学　　の目標：

単元の目標：

食品の栄養性、安全性を考えた食品製造を支える基礎として食品化学の役割を学ぶ

【 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ようとする。

【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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。

| 【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】 |
|---|---|---|
| 食品の成分（栄養素）について、個々の成分の性質や機能を理解する | 各成分に共通する性質や構造を学び、これら成分の性質とその変化をたくみに利用している食品製造への理解を深める | 人体に関わる各成分（栄養素）について興味を持たせ食生活につながる応用力を養う |

| | 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 | 食品の成分（栄養素）について、個々の成分の性質や機能を理解する | オリエンテーション<br>三大栄養素についての復習<br>無機質について | 授業態度<br>出欠 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| | 食品の成分（栄養素）について、個々の成分の性質や機能を理解する | カルシウムについて<br>リンについて<br>マグネシウムについて<br>ナトリウムについて<br>カリウムについて<br>鉄について | 授業態度<br>出欠 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 定期考査 | | 期末考査 | ○ | ○ | | 1 |
| 2学期 | 食品の成分（栄養素）について、個々の成分の性質や機能を理解する | イオウについて<br>銅について<br>ヨウ素について<br>マンガンについて<br>セレンについて<br>亜鉛について | 授業態度<br>出欠 | ○ | ○ | ○ | 5 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| | 食品の成分（栄養素）について、個々の成分の性質や機能を理解する | クロムについて<br>モリブデンについて<br>コバルトについて<br>フッ素について<br>無機質についてのまとめ | | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 定期考査 | | 期末考査 | ○ | ○ | | 1 |
| 3学期 | 食品の成分（栄養素）について、個々の成分の性質や機能を理解する | ビタミンについて<br>脂溶性ビタミン<br>ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK<br>水溶性ビタミン<br>ビタミンB群、ビタミンC | 授業態度<br>出欠 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 定期考査 | | 学年末考査 | ○ | ○ | | 1 |

年間授業計画　新様式例

# 高等学校 令和６年度（２学年用）教科

教　科：　農業　　科　目：　食品微生物　　単位数：　2

対象学年組：第　2 学年　A 組 ・　B 組

使用教科書：（ 準教科書「食品微生物」・他教材：プリント類

教科　　農業　　の目標：　農業について体系的・系統的に理解するとと

【 知識及び技能 】　食品に関わる微生物を体系的・系統的に理解させるとともに

【思考力、判断力、表現力等】　食品産業や食品微生物に関わる課題を発見し、職業人に求め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，よりよい社会の構に主体的かつ共同的に取り組む態度を養う。

科目　食品微生物　　の目標：

| 【知識及び技能】 | 【思考力、判断力、表現力等】 |
|---|---|
| 食品微生物に関わる内容を総合的に捉え体系的・系統的に理解するとともに，関連する知識・技術を身につけさせる。 | 食品微生物に関する総合的な課題を発見し，業や農業関連産業に携わる者として合理的か創造的に解決する力を養う。 |

| | 単元の具体的な指導目標 | 指導項目・内容 | 評 |
|---|---|---|---|
| 1学期 | 総論<br>人間生活と微生物や生活環境と微生物について深く理解させ、思考力、判断力、表現力を高めさせる。<br>各論<br>かびや酵母・細菌などの微生物の種類と特徴について深く理解させ思考力、判断力、表現力を高めさせる。 | 総論：人間生活と微生物<br>（荒畑）<br>1 微生物を学ぶにあたって<br>２生活環境と微生物<br><br>各論：微生物の種類と特徴<br>（高橋）<br>１微生物の種類<br>①かび　②酵母　③細菌<br>④ウイルス<br><br>・教材：プリント・培地類<br>・一人１台端末の活用 | 【知識・技能】<br>・中間試験、小テスト<br>判断力を評価する。<br><br>【思考・判断・表現】<br>・注意深く話しを聞く<br>・小テストにより評価<br>・ファイルのプリント<br>載内容を評価する。<br><br>【主体的に学習に取り<br>・主体的にメモをとる<br>・積極的に質問の返答 |
| | 定期考査（中間試験） | テスト返却・テスト内容講義 | |
| | 総論<br>微生物と工業・農業・環境浄化について深く理解させ、思考力、判断力、表現力を高めさせる。<br>各論<br>微生物の栄養や微生物の生育と環境要因について深く理解させ、思考力、判断力、表現力を高めさせる。 | 総論：人間生活と微生物<br>1生物環境と微生物　微生物と工業・農業・環境浄化<br><br>各論：微生物の種類と特徴<br>１微生物の栄養<br>２微生物の生育と環境要因<br><br>・教材：プリント　培地類<br>・一人１台端末の活用 | 【知識・技能】<br>・期末試験・小テスト<br>断力を評価する。<br><br>【思考・判断・表現】<br>・注意深く話しを聞く<br>・小テストにより評価<br>・ファイルのプリント<br>載内容を評価する。<br><br>【主体的に学習に取り<br>・主体的にメモをとる<br>・積極的に質問の返答 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | 定期考査（期末試験） | テスト返却・テスト内容講義 | |
| ２学期 | 総論<br>微生物と発酵食品について深く理解させせさせ、思考力、判断力、表現力を高めさせる。<br><br>各論<br>微生物の栄養や微生物の遺伝について深く理解させ、思考力、判断力、表現力を高めさせる。 | 総論：食品と微生物<br>1発酵と腐敗<br>２発酵食品の製造<br><br>各論：微生物の遺伝<br>１DNAの複製<br>２突然変異<br><br>・教材：プリント　培地類<br>・一人１台端末の活用 | 【知識・技能】<br>・中間試験・小テスト<br>断力を評価する。<br><br>【思考・判断・表現】<br>・注意深く話しを聞く<br>・小テストにより評価<br>・ファイルのプリント<br>載内容を評価する。<br><br>【主体的に学習に取り<br>・主体的にメモをとる<br>・積極的に質問の返答 |
| | 定期考査（中間・期末試験） | テスト返却・テスト内容講義 | |
| ３学期 | 総論<br>微生物と食中毒について深く理解させ、思考力、判断力、表現力を高めさせる。<br>各論<br>微生物の代謝と酵素ついて深く理解させ、思考力、判断力、表現力を高めさせる。 | 総論：食品と微生物<br>1食中毒<br>２経口感染症と食品衛生<br>各論：微生物の代謝と酵素<br>１微生物の代謝<br>２アルコール発酵と酵素<br>・教材：プリント　培地類<br>・一人１台端末の活用 | 【知識・技能】<br>・期末試験・小テスト<br>断力を評価する。<br>【思考・判断・表現】<br>・注意深く話しを聞く<br>・小テストにより評価<br>・ファイルのプリント<br>載内容を評価する。 |
| | 定期試験（期末） | テスト返却・テスト内容講義 | |

# 科目　：農業

2　単位

）

もに関連する知識・技術を定着させる。

に関連する知識と技術を定着させる。

られる各能力を身に付けさせ、合理的かつ創造

構築を目指して自ら学び、農業の振興や社会貢献

| | 【学びに向かう力、人間性等】 |
|---|---|
| 農<br>つ | 食品微生物に関わ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。 |

| 価規準 | 知 | 思 | 態 | 配当時数 |
|---|---|---|---|---|
| を実施し、思考力・<br>ことができる。<br>価する。<br>の振り返りシートの記 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| 組む態度】<br>ることができる。<br>客ができる。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | ○ | ○ | | 2 |
| を実施し、思考力・判<br>ことができる。<br>価する。<br>の振り返りシートの記 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| 組む態度】<br>ることができる。<br>客ができる。 | ○ | ○ | ○ | 10 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | ○ | ○ | | 3 |
| 、を実施し、思考力・判<br><br>ことができる。<br>価する。<br>、の振り返りシートの記 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| り組む態度】<br>ることができる。<br>答ができる。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | ○ | ○ | | 6 |
| 、を実施し、思考力・<br><br>ことができる。<br>価する。<br>、の振り返りシートの記<br>り組む態度】 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | ○ | ○ | | 3 |
| | | | | 合計 |
| | | | | 70 |

年間授業計画

# 高等学校 令和６年度（２学年用） 教科　農業　　科目　食品流通

教　科：　農業　　科　目：　食品流通　　単位数：　2　単位

対象学年組：第　2 学年　A 組～　B 組

使用教科書：（ 実教出版「食品流通」　　）

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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。

科目　食品流通　　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。 | 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。 | 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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。 |

| | 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 | 第１章　現代社会と食品流通<br>第２章　経済活動と食料<br>【知識・技能】<br>流通の発展や働きについて理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の流通に求められることを、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・流通のはじまりと発展、働き<br>・経済発展と食料自給率<br>教材<br>・実教出版「食品流通」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>流通の発展や働きについて理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の流通に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 10 |
| | 第５章　食品の品質と規格<br>第６章　食品の物流<br>【知識・技能】<br>食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の品質を保持するための方法を、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品の品質保証<br>・食品の物流<br>教材<br>・実教出版「食品流通」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の品質を保持するための方法を、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 10 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 2学期 | 第３章　食品流通のしくみと働き<br>【知識・技能】<br>食品流通のしくみについて理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>商品の需要と供給の関係を、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品流通のしくみ<br>教材<br>・実教出版「食品流通」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品流通のしくみについて理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>商品の需要と供給の関係を、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 16 |
| | 第７章　食品マーケティング<br>【知識・技能】<br>マーケティング戦略について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>マーケティング戦略の手法について、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・マーケティング戦略と手法<br>教材<br>・実教出版「食品流通」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>マーケティング戦略について理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>マーケティング戦略の手法について、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 16 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 3学期 | 第４章　おもな食品の流通<br>【知識・技能】<br>おもな食品の流通経路について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>身近な食品の流通経路を、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品の流通経路<br>教材<br>・実教出版「食品流通」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>おもな食品の流通経路について理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>身近な食品の流通経路を、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 第８章　市場調査・環境分析<br>【知識・技能】<br>市場調査や環境分析について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>マーケティングを実践し、戦略を適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・市場調査、環境分析<br>教材<br>・実教出版「食品流通」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>市場調査や環境分析について理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>マーケティングを実践し、戦略を思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 7 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| | | | | | | | 合計<br>70 |

年間授業計画　新様式例

# 高等学校 令和６年度（３学年用） 教科　　農業　　科目　課題研究

教　科：　農業　　科　目：　課題研究　　単位数：　3　単位

対象学年組：第　3 学年　Ａ・Ｂ　　組

使用教科書：（ 実教出版「食品製造」準教科書「食品微生物」「食品化学」，食品科学科実験実習資料　）

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、相互する知識と技術を身に付ける。

【思考力、判断力、表現力等】職業人に求められる倫理観を踏まえて合理的かつ創造的に解決する力を身につける。

【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。

科目　課題研究　　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、相互に関連付けられた知識や技術を身に付ける。 | 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解決策研究し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を身に付ける。 | 課題を解決する力の向上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。 |

| | 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<br>【知識及び技能】<br>実験・実習で使用する施設や機械・器具、書籍の利用法や著作権についての理解を深める。<br>【思考力、判断力、表現力等】<br>研究テーマの進め方や年間計画を立てる。<br>【学びに向かう力、人間性等】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導項目<br>・オリエンテーション<br>・図書館オリエンテーション<br>・年間計画の作成と研究テーマ相談<br>教材<br>・各種教科書・準教科書・実験実習資料<br>・年間計画の作成や研究に関する調べ学習、データの提出を端末を用いて行う。 | 【知識・技能】<br>実験・実習で使用する施設や機械・器具、書籍の利用法や著作権についての理解できたか<br>【思考・判断・表現】<br>研究テーマの進め方や年間計画を作成できたか<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に取組めたか<br>期限を守り提出物を提出できたか | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 各自の研究<br>【知識及び技能】<br>研究内容を理解し、安全に実験・実習の計画、実施を繰り返し知識・技術を高める。<br>【思考力、判断力、表現力等】<br>研究結果を基に今後の予定や次回の研究内容を計画する。<br>【学びに向かう力、人間性等】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導項目<br>・各自の課題・テーマに沿い調査・研究を行う。<br>教材<br>・各種教科書・準教科書・実験実習資料<br>端末の活用<br>・年間計画の作成や研究に関する調べ学習、データの提出 | 【知識・技能】<br>実験・実習内容を十分に理解し研究に取り組むことができたか<br>【思考・判断・表現】<br>実験・実習・調査の結果を基に今後の予定や次回の研究内容を計画できたか<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に研究に取組めたか<br>期限を守り提出物を提出できたか | ○ | ○ | ○ | 36 |
| 2学期 | 各自の研究・中間報告書の作成<br>【知識及び技能】<br>研究内容を十分に理解し報告書にまとめる。研究内容を理解し、安全に実験・実習の計画、実施を繰り返し知識・技術を高める。<br>【思考力、判断力、表現力等】<br>研究結果をレポートにまとめ、今後の予定や次回の研究内容を再考する。<br>【学びに向かう力、人間性等】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導項目<br>・各自の課題・テーマに沿い調査・研究を行う。研究結果を報告書にまとめ、今後の予定や次回の研究内容を再考する。<br>教材<br>・各種教科書・準教科書・実験実習資料<br>端末の活用<br>・年間計画の作成や研究に関する調べ学習、データの提出 | 【知識・技能】<br>実験・実習内容を十分に理解し研究に取り組むことができたか<br>【思考・判断・表現】<br>実験・実習・調査の結果を基に研究のまとめや今後の予定、次回の研究内容を計画できたか<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に研究に取組めたか<br>期限を守り提出物を提出できたか | ○ | ○ | ○ | 24 |
| | 各自の研究・パネル発表・発表用スライドの作成<br>【知識及び技能】<br>研究内容を十分に理解しパネルやスライドに分かりやすくまとめる。<br>【思考力、判断力、表現力等】<br>研究結果を基に今後の予定や次回の研究内容を計画する。<br>【学びに向かう力、人間性等】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導項目<br>・各自の課題・テーマに沿い調査・研究を行う。研究内容をわかりやすくパネルやスライドにまとめる。<br>教材<br>・各種教科書・準教科書・実験実習資料<br>端末の活用<br>・年間計画の作成や研究に関する調べ学習、データの提出 | 【知識・技能】<br>実験・実習内容を十分に理解し研究に取り組むことができたか<br>また、実験・実習内容を十分に理解し研究発表や発表準備ができたか<br>【思考・判断・表現】<br>実験・実習・調査の結果を基に研究のまとめや発表の準備ができたか<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に研究に取組めたか<br>期限を守り提出物を提出できたか | ○ | ○ | ○ | 21 |
| 3学期 | 研究のまとめと発表<br>【知識及び技能】<br>研究内容を理解し、発表会に向けて発表技術を向上させる。<br>【思考力、判断力、表現力等】<br>研究結果を基にスライドや要旨を作成、他者にわかりやすく説明する。 | 指導項目<br>・研究内容をわかりやすくスライドにまとめる。互いに研究発表を聞き発表会に向けて改善点を考察する。<br>教材<br>・各種教科書・準教科書・実験 | 【知識・技能】<br>実験・実習内容を十分に理解し研究の発表や準備ができたか<br>【思考・判断・表現】<br>実験・実習・調査の結果を基に研究のまとめや発表ができたか | ○ | ○ | ○ | 18 |
| | 【学びに向かう力、人間性等】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に取組む。 | 実習資料<br>端末の活用<br>・スライドの作成，提出 | 【主体的に学習に取り組む態度】<br>自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に発表や発表会に臨めたか<br>期限を守り提出物を提出できたか | | | | 合計<br>105 |

年間授業計画　新様式例

# 高等学校 令和６年度（３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　3 学年　A　組～　B　組

使用教科書：（ 実教出版「食品製造」　　）

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つけるようにする。

【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共同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つけるようにする。 | 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 | オリエンテーション<br>【知】製造実習や実験をとおして、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<br>目的としていることを理解嗄声、生産者として必要な知識、技術を身につける。<br>【思考力、判断力、表現力等】<br>毎回の実習・実験についてレポートを作成し、製造実習や食品化学実験の結果についてさまざまな面から故殺し、想定される管理上の諸課題を整理して解決できる能力を身につけさせる。<br><br>【学びに向かう力など】<br>総合実習の学び方について、自ら主体的かつ協動的に取り組む意欲と態度を身につけさせる。 | それぞれの系統で３つの項目をローテーションで学ぶ。<br>単元1<br>【食品製造流通系】<br>穀類加工：バターロール<br>園芸加工：イチゴジャム<br>流通：カラーの知識、POP①<br>【食品化学系】<br>食品化学：色素の抽出<br>衛生：試薬の調整<br>畜産醸造：ワインの成分分析 | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験により知識や技能を評価する。<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。<br>・試験により評価する。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>・実験実習を通じて、注意深く話しを聞き、安全に協力して行動できる。<br>・主体的にメモをとることができる。<br>・積極的に行動発言できる。等 | ○ | ○ | ○ | 20 |
| | 【知】製造実習や実験をとおして、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<br>目的としていることを理解嗄声、生産者として必要な知識、技術を身につける。<br>【思考力、判断力、表現力等】<br>毎回の実習・実験についてレポートを作成し、製造実習や食品化学実験の結果についてさまざまな面から故殺し、想定される管理上の諸課題を整理して解決できる能力を身につけさせる。<br><br>【学びに向かう力など】<br>総合実習の学び方について、自ら主体的かつ協動的に取り組む意欲と態度を身につけさせる。 | 各系統で３つの項目をローテーションで学ぶ。<br>単元2<br>【食品製造流通系】<br>穀類加工：食パン<br>特別実習：和菓子(製餡)<br>流通：カラーの知識、POP②<br>【食品化学系】<br>食品化学：塩分の定量(モール法)<br>衛生：牛乳の成分分析<br>畜産醸造：ﾜｲﾝｾﾞﾘｰ、べったら漬け | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験により知識や技能を評価する。<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。<br>・試験により評価する。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>・実験実習を通じて、注意深く話しを聞き、安全に協力して行動できる。<br>・主体的にメモをとることができる。<br>・積極的に行動発言できる。等 | ○ | ○ | ○ | 18 |
| | 定期考査(期末考査) | テスト返却・テスト内容講義 | | ○ | ○ | | 5 |
| 2学期 | 夏期休業期間<br>総合実習B（時間割外）<br>関連分野での実習・他 | 各関連分野での実習 | | ○ | ○ | ○ | 30 |
| | 【知】製造実習や実験をとおして、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<br>目的としていることを理解嗄声、生産者として必要な知識、技術を身につける。<br><br>【思考力、判断力、表現力等】<br>毎回の実習・実験についてレポートを作成し、製造実習や食品化学実験の結果についてさまざまな面から故殺し、想定される管理上の諸課題を整理して解決できる能力を身につけさせる。<br><br>【学びに向かう力など】<br>総合実習の学び方について、自ら主体的かつ協動的に取り組む意欲と態度を身につけさせる。 | 各系統で３つの項目をローテーションで学ぶ。<br>単元３<br>【食品製造流通系】<br>穀類加工：焼菓子<br>園芸加工：ジャム②<br>流通：ラッピング①<br>【食品化学系】<br>食品化学：脂質の定量<br>衛生：抗菌試験<br>畜産醸造：ソーセージ① | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験により知識や技能を評価する。<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。<br>・試験により評価する。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>・実験実習を通じて、注意深く話しを聞き、安全に協力して行動できる。<br>・主体的にメモをとることができる。<br>・積極的に行動発言できる。等 | ○ | ○ | ○ | 20 |
| | | 各系統で３つの項目をローテーションで学ぶ。<br>単元４<br>【食品製造流通系】<br>穀類加工：シュークリーム<br>園芸加工：トマトケチャップ<br>特別実習：和菓子<br>【食品化学系】<br>食品化学：炭水化物の定量<br>特別実習：ラッピング①<br>畜産醸造：ソーセージ② | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験により知識や技能を評価する。<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。<br>・試験により評価する。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>・実験実習を通じて、注意深く話しを聞き、安全に協力して行動できる。<br>・主体的にメモをとることができる。 | ○ | ○ | ○ | 21 |
| | 定期考査（期末考査） | テスト返却・テスト内容講義 | | ○ | ○ | | 5 |
| 3学期 | 【知】製造実習や実験をとおして、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嗄声、生産者として必要な知識、技術を身につける。<br>【思考力、判断力、表現力等】<br>毎回の実習・実験についてレポートを作成し、製造実習や食品化学実験の結果についてさまざまな面から故殺し、想定される管理上の諸課題を整理して解決できる能力を身につけさせる。<br>【学びに向かう力など】<br>総合実習の学び方について、自ら主体的かつ協動的に取り組む意欲と態度を身につけさせる。 | 各系統で３つの項目をローテーションで学ぶ。<br>単元４<br>【食品製造流通系】<br>穀類加工：ﾃﾞｺﾚｰｼｮﾝｹｰｷ<br>園芸加工：豆腐<br>特別実習：和菓子<br>【食品化学系】<br>食品化学：ビタミンCの定量<br>特別実習：ラッピング①<br>畜産醸造：アイスクリーム | 【知識・技能】<br>・実験実習や試験により知識や技能を評価する。<br>【思考・判断・表現】<br>・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。<br>・試験により評価する。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>・実験実習を通じて、注意深く話しを聞き、安全に協力して行動できる。<br>・主体的にメモをとることができる。<br>・積極的に行動発言できる。等 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 定期試験（期末） | テスト返却・テスト内容講義 | | ○ | ○ | | 3 |
| 年間 | 総合実習B（時間割外）<br>関連分野での放課後・休日実習 | | | | | | 10 |
| 計 | | | | | | | 140 |

年間授業計画

# 高等学校 令和６年度（３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：　1　単位

対象学年組：第　3 学年　A 組～　B 組

使用教科書：（ 実教出版「食品製造」　　）

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ようとする。

【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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。

科目　食品製造　　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ようとする。<br>食品製造に関する基本的な意識を身に付ける。 | 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。<br>加工技術の利用について、理論を説明することができる。 | 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。<br>食品製造に関して興味関心を持って学習することができる。 |

| | 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９章　食品製造の実践と企業化<br>【知識・技能】<br>食品製造業の働きについて理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品製造業に求められることを、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品製造における機械と装置の利用<br>・食品製造に関わる諸問題について<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品製造業の発展や働きについて理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品製造業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 5 |
| | 第９章　食品製造の実践と企業化<br>【知識・技能】<br>食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の品質を保持するための方法を、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品製造における機械と装置の利用<br>・食品製造に関わる諸問題について<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品製造業の発展や働きについて理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品製造業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 5 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 2学期 | 第９章　食品製造の実践と企業化<br>【知識・技能】<br>食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の品質を保持するための方法を、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・品質管理と食品製造に関わる現代社会の問題<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品製造業の発展や働きについて理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品製造業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 第９章　食品製造の実践と企業化<br>【知識・技能】<br>食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の品質を保持するための方法を、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・品質管理と食品製造に関わる現代社会の問題<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品製造業の発展や働きについて理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品製造業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 3学期 | 第９章　食品製造の実践と企業化<br>【知識・技能】<br>食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の品質を保持するための方法を、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・品質管理と食品製造に関わる現代社会の問題<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品製造業の発展や働きについて理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品製造業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 3 |
| | 第９章　食品製造の実践と企業化<br>【知識・技能】<br>食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の品質を保持するための方法を、適切に思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・品質管理と食品製造に関わる現代社会の問題<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品製造業の発展や働きについて理解することができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品製造業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 3 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| | | | | | | | 合計<br>35 |

年間授業計画

# 高等学校 令和６年度（３学年用） 教科　　農業　　科目　食品化学

教　科：　農業　　科　目：　食品化学　　単位数：　2　単位

対象学年組：第　1 学年　A 組～　B 組

使用教科書：（ 実教出版「食品化学」　　）

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ようとする。

【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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。

科目　食品化学　　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ようとする。<br>食品製造に関する基本的な意識を身に付ける。 | 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。<br>加工技術の利用について、理論を説明することができる。 | 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。<br>食品製造に関して興味関心を持って学習することができる。 |

| | 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 | 食品の栄養とその評価<br>【知識・技能】<br>食品の消化について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の消化や消化酵素ついて思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品成分の消化と吸収<br>・消化酵素<br>教材<br>・実教出版「食品化学」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品の消化と吸収について知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>各栄養素の消化について、思考・判断できる。<br>課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 11 |
| | 主な栄養素の代謝<br>【知識・技能】<br>各栄養素とからだに関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>各栄養素の相互間代謝について思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・私たちのからだと栄養のかかわり<br>・３大栄養素の代謝<br>教材<br>・実教出版「食品化学」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>各栄養素とからだに関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>各栄養素の特徴を踏まえ、相互間代謝について思考・判断することができる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 13 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 2 |
| 2学期 | 栄養改善と健康<br>【知識・技能】<br>現代社会の食生活栄養の問題について理解する。<br>【思考・判断・表現】<br>現代社会の食生活栄養の問題について自分の意見を述べることができる<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・栄養改善と栄養<br>・食品の栄養的価値とその評価<br>教材<br>・実教出版「食品化学」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>現代社会の食生活、栄養について身近な現象をあげることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>現代社会の食生活、栄養について思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 食品群別の成分と栄養<br>【知識・技能】<br>各食品の分類に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の特徴から、適切な分類をすることができる<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品の分類<br>・加工食品の成分と栄養<br>教材<br>・実教出版「食品化学」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>各食品の分類に関する知識を身に付けることができる。<br>【思考・判断・表現】<br>食品特徴から適切な分類をすることができる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 2 |
| 3学期 | 食品の成分分析<br>【知識・技能】<br>食品の成分分析に関する知識を身につける<br>【思考・判断・表現】<br>食品成分分析の必要性について考えることができる<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品成分の分析とは<br>教材<br>・実教出版「食品化学」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品の成分について正しく理解している。<br>【思考・判断・表現】<br>食品の成分分析の必要性についての意見を述べることができる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 食品衛生管理の意義<br>【知識・技能】<br>食品衛生に関する知識を身に付ける。<br>【思考・判断・表現】<br>食品衛生の必要性について思考・判断する。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む。 | 指導事項<br>・食品衛生管理の意義<br>・食品衛生の必要性<br>教材<br>・実教出版「食品化学」<br>・自作プリント | 【知識・技能】<br>食品衛生に関する知識を身に付けている。<br>【思考・判断・表現】<br>食品衛生の必要性について思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。忘れ物の状況。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 2 |
| | | | | | | | 合計<br>70 |

年間授業計画　新様式例

# 高等学校 令和6年度（3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：　1　単位

対象学年組：第　3 学年　A 組～　B 組

使用教科書：（ 実教出版　食品微生物 ）

教科　農業　　の目標：

【 知　識　及　び　技　能 】食品に関わる微生物について、体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につける。

【思考力、判断力、表現力等】食品微生物にかかわる課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ自主的かつ合理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自主的かつ共同的に取り組む態度を養う。

科目　食品微生物　　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】 |
|---|---|---|
| 食品微生物に関わる内容を総合的に捉え、体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけさせる。 | 食品微生物にかかわる課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として自主的かつ合理的に解決する力を養う。 | 食品微生物に関わる知識や技術の体得を目指し、自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ共同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 | 微生物の利用と発展 | 【指導事項】<br>・微生物の改良の必要性<br>・バイオマスの有効利用　・固定化生体触媒の利用　・地球環境保全における微生物の利用<br>【教材】<br>教科書・自作プリント | 【知識・技能】<br>微生物の改良・バイオマス・固定化生体触媒について理解できたか。<br>【思考・判断・表現】<br>微生物の改良・バイオマス・固定化生体触媒の利用が抱える課題を発見し、その解決に向かう姿勢が身についたか。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>微生物の改良・バイオマス・固定化生体触媒の学習に主体的に取り組む姿勢が身についたか。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 2学期 | 食品と微生物の関わり | 【指導次項】<br>・食品とは　・微生物とは　・食品加工と微生物の関わり　・飲食に起因する健康危害と微生物の関わり<br>【教材】<br>教科書・自作プリント | 【知識・技能】<br>・食品、微生物、食品加工と微生物の関わり、飲食に起因する健康危害と微生物の関わりについて理解できたか。<br>【思考・判断・表現】<br>・微生物を食品加工に利用する時の課題を発見し、解決する姿勢が身についたか。　・飲食に起因する健康危害を防止する姿勢が身についたか。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>・食品、微生物、食品加工と微生物の関わり、飲食に起因する健康危害と微生物の関わりについての学習に主体的に取り組む姿勢が身についたか。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| 3学期 | 食品と微生物の関わり | 【指導次項】<br>・飲食に起因する健康危害と微生物の関わり　【教材】　教科書・自作プリント | 【知識・技能】<br>・飲食に起因する健康危害と微生物の関わりについて理解できたか。<br>【思考・判断・表現】<br>・飲食に起因する健康危害を防止する姿勢が身についたか。<br>【主体的に学習に取り組む態度】<br>・飲食に起因する健康危害について主体的に学習に取り組む態度が身についたか。 | ○ | ○ | ○ | 8 |
| | 定期考査 | | | ○ | ○ | | 1 |
| | | | | | | | 合計<br>35 |

年間授業計画　新様式

教　科：　農業　　科　目：　3選食品製造基礎　　単位数：　2　単位

対象学年組：第　3 学年　H　組～　E　組

使用教科書：（　自作プリント　）

教科　食品製造　　の目標：

単元の目標：

食品製造実習を通して、製造にかかわる原料についての知識、製造理論および技術等を理解させる

【 知　識　及　び　技　能 】原料の特徴や性質を理解させ、製造実習を通して技術を学ばせる

【思考力、判断力、表現力等】グループで実習を行い、役割分担を設定して協力して製品をつくる力を養う

【学びに向かう力、人間性等】食品を加工することに興味を持たせ、自ら創造性をもって取り組む姿勢を養う

| 【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】 |
|---|---|---|
| 座学において、原料の特徴や性質を理解させ、製造実習を通して技術を学ばせる | グループで実習を行い、役割分担を設定して協力して製品をつくる力を養う | 食品を加工することに興味を持たせ、自ら創造性をもって取り組む姿勢を養う |

| | 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 | カップケーキ、マドレーヌ製造実習を通して、製造にかかわる原料についての知識、製造理論および技術等を理解させる | ・オリエンテーション<br>・座学<br>・カップケーキ製造<br>・マドレーヌ製造<br>・座学 | 実習レポート<br>授業態度<br>出欠 | ○ | ○ | ○ | 14 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| | 水ようかん、マヨネーズ、絞りクッキー、手打ち麺の製造実習を通して、製造にかかわる原料についての知識、製造理論および技術等を理解させる | ・水ようかん製造<br>・マヨネーズ製造<br>・絞りクッキー製造<br>・座学<br>・手打ち麺 | 実習レポート<br>授業態度<br>出欠 | ○ | ○ | ○ | 16 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| 2学期 | 座学、みたらし団子・大福餅、蒸しパン製造実習を通して、製造にかかわる原料についての知識、製造理論および技術等を理解させる | ・座学<br>・みたらし団子・大福餅製造<br>・蒸しパン製造 | 実習レポート<br>授業態度<br>出欠 | ○ | ○ | ○ | 14 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| | 座学、パウンドケーキ、フルーツゼリー、プディング、型抜きクッキー製造実習、座学を通して、製造にかかわる原料についての知識、製造理論および技術等を理解させる | ・座学<br>・パウンドケーキ製造<br>・フルーツゼリー製造<br>・プディング製造<br>・型抜きクッキー製造<br>・座学 | 実習レポート<br>授業態度<br>出欠 | ○ | ○ | ○ | 16 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| 3学期 | 創作クッキー、ロールケーキ製造実習を通して、製造にかかわる原料についての知識、製造理論および技術等を理解させる | ・創作クッキー製造<br>・ロールケーキ製造 | 実習レポート<br>授業態度<br>出欠 | ○ | ○ | ○ | 10 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| | | | | | | | 合計 |

年間授業計画

# 高等学校 令和６年度（３学年用） 教科　　農業　　科目　必修選択食品流通概論

教　科：　農業　　科　目：　必修選択食品流通概論　　単位数：　2　単位

対象学年組：第　3 学年　H　組～　E　組

使用教科書：（ 実教出版「食品流通」　　）

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ようとする。

【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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。

科目　必修選択食品流通概論　　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。 | 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。 | 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自ら学び、農業振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取組む態度を養う。 |

| | 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 | 食品流通に関する知識を身につけ、流通業に関する資格(リテールマーケティング検定３級、食生活アドバイザー２級、３級）の合格に向けて努力させる。 | 食品流通の定義、意義、役割<br>食に関する仕事<br>職業資格について<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント<br>リテールマーケティング検定３級 | 【知識・技能】<br>食品について興味・関心を持ち、食品流通について理解することができたか。<br>【思考・判断・表現】<br>食品流通業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【主体的に取り組む力】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 10 |
| | 食品流通に関する知識を身につけ、流通業に関する資格(リテールマーケティング検定３級、食生活アドバイザー２級、３級）の合格に向けて努力させる。 | 食品流通の定義、意義、役割<br>食に関する仕事<br>職業資格について<br>教材<br>・実教出版「食品製造」<br>・自作プリント<br>リテールマーケティング検定３級 | 【知識・技能】<br>食品について興味・関心を持ち、食品流通について理解することができたか。<br>【思考・判断・表現】<br>食品流通業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 10 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 2 |
| 2学期 | 食品流通に関する知識を身につけ、流通業に関する資格(リテールマーケティング検定３級、食生活アドバイザー２級、３級）の合格に向けて努力させる。 | ・食品に関わる仕事<br>・食品産業について<br>・食に関わる仕事とは<br>・職業資格について<br>・職業資格習得<br>食生活アドバイザー２、３級の資格取得を目指し学習 | 【知識・技能】<br>食品について興味・関心を持ち、食品流通について理解することができたか。<br>【思考・判断・表現】<br>食品流通業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 16 |
| | 食品流通に関する知識を身につけ、流通業に関する資格(リテールマーケティング検定３級、食生活アドバイザー２級、３級）の合格に向けて努力させる。 | ・食品に関わる仕事<br>・食品産業について<br>・食に関わる仕事とは<br>・職業資格について<br>・職業資格習得<br>食生活アドバイザー２、３級の資格取得を目指し学習 | 【知識・技能】<br>食品について興味・関心を持ち、食品流通について理解することができたか。<br>【思考・判断・表現】<br>食品流通業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 16 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 2 |
| 3学期 | 食品流通に関する知識を身につけ、流通業に関する資格(リテールマーケティング検定３級、食生活アドバイザー２級、３級）の合格に向けて努力させる。 | ・食品に関わる仕事<br>・食品産業について<br>・食に関わる仕事とは<br>・職業資格について<br>・職業資格習得<br>リテールマーケティング検定２、３級等の資格取得を目指し学習 | 【知識・技能】<br>食品について興味・関心を持ち、食品流通について理解することができたか。<br>【思考・判断・表現】<br>食品流通業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 食品流通に関する知識を身につけ、流通業に関する資格(リテールマーケティング検定３級、食生活アドバイザー２級、３級）の合格に向けて努力させる。 | ・食品に関わる仕事<br>・食品産業について<br>・食に関わる仕事とは<br>・職業資格について<br>・職業資格習得<br>リテールマーケティング検定２、３級等の資格取得を目指し学習 | 【知識・技能】<br>食品について興味・関心を持ち、食品流通について理解することができたか。<br>【思考・判断・表現】<br>食品流通業に求められることを、思考・判断することができる。<br>【学びに向かう力、人間性】<br>自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取組む姿勢がある。 | ○ | ○ | ○ | 6 |
| | 定期考査・答案返却 | | | ○ | ○ | | 2 |
| | | | | | | | 合計<br>70 |