

高等学校 令和5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

教科担当者：（AB組：足立、矢野

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同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 農業学習とは何か	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 自習への取り組み態度、忘れ物の状況	○	○	○	6
	春・夏野菜の栽培 農業と環境の学び方	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 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 学校農業クラブ活動	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 自習への取り組み態度、忘れ物の状況	○	○	○	12
	春・夏野菜の栽培 人間と植物・動物とのかかわり	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 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 農業と食糧供給	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 自習への取り組み態度、忘れ物の状況	○	○	○	9
	秋・冬野菜の栽培 農業・農村の役割	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 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 これからの社会の農業・農村	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 自習への取り組み態度、忘れ物の状況	○	○	○	9
	秋・冬野菜の栽培 作物の特性と栽培のしくみ	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 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 作物を取り巻く環境とその管理	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 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 プロジェクト学習のまとめ	・圃場実習（実技実習） ・座学	【知識・技能】 単元の内容を理解し、圃場実習ができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 自習への取り組み態度、忘れ物の状況	○	○	○	12
	定期考査			○	○		1
						合計	105



高等学校 令和5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

教科担当者： (AB組：小川)

使用教科書： (食品製造 (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同的に取り組む態度を養う。

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】
食品製造に関する基本的な知識を身に付ける。	加工技術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	食品の特性と分類	・食品が備えるべき機能について ・食品の分類方法	【知識・技能】 単元の内容を理解することができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 授業中の取り組み態度、忘れ物の状況	○	○	○	2
	食品製造の意義	・可食性、貯蔵性、嗜好性、利便性について	【知識・技能】 単元の内容を理解することができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 授業中の取り組み態度、忘れ物の状況	○	○	○	3
	食品産業の現状と動向	・食品産業の特色、課題について	【知識・技能】 単元の内容を理解することができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 授業中の取り組み態度、忘れ物の状況	○	○	○	4
	食品の特性と分類法	・各食品の特徴	【知識・技能】 単元の内容を理解することができる。 【思考・判断・表現】 課題への取り組み、提出状況 【主体的に学習に取り組む態度】 授業中の取り組み態度、忘れ物の状況	○	○	○	2
	定期考査			○	○		1





年間授業計画 新様式例

高等学校 令和5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

教科担当者： (A,B組：大平・石川・足立)

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】 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みさせる。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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 実習室、更衣室等の使用方法 提出物、評価について 実習資料	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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】 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みさせる。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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】 秤の種類と取り扱い 小麦粉の特性 【園芸加工】 アルペリッシュジャムの製造 【基礎実験】 実験の基礎	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	○	○	○	11
	【知識・技能】 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みさせる。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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】 パウンドケーキの製造 【園芸加工】 こんにゃくの製造 【基礎実験】 炭水化物の定性	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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
定期考査			○	○	○	1	
2 学 期	【知識・技能】 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みさせる。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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】 クッキーの製造 【園芸加工】 トマトケチャップの製造 【基礎実験】 タンパク質の定性	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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
	【知識・技能】 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みさせる。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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】 ロールケーキの製造 【園芸加工】 リンゴジャムの製造 【基礎実験】 中和滴定	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	○	○	○	5
	定期考査			○	○	○	1
3 学 期	【知識・技能】 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みさせる。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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】 丸パンの製造 【園芸加工】 シラップ漬の製造 【基礎実験】 中和滴定	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	○	○	○	8
	定期考査			○	○	○	1
				○	○	○	合計 105