

年間授業計画 新様式

教科： 農業 科目： 食品栄養 単位数： 2 単位
 対象学年組：第 3 学年 A 組～ B 組
 教科担当者： H 組： A 組： 高橋元幸 B 組： 高橋元幸 E 組：
 柴田健太郎 柴田健太郎 柴田健太郎
 使用教科書：（ 食品化学の教科書、担当教員が作成したプリント、ノート ）
 教科 食品栄養 の目標：
 単元の目標：

【知識及び技能】学習により食品中の栄養素の特徴や性質を理解する。また実験実習をとおし食品中の各栄養素を取り扱う技術を学習する。

【思考力、判断力、表現力等】食が関係する場面において、学習した栄養素の特徴や性質に基づき、物事を正確に捉え自分の姿勢を見だし、行動する力を身につける。

【学びに向かう力、人間性等】自らすすんで学習に参加する姿勢を身につけさせる。

| 【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】 |
|--|---|---------------------------|
| 食品の5大栄養素について、実験実習により各栄養素の取扱い方および実験・実習方法を身につけるとともに、講義を中心に各栄養素の性質や生体内での各栄養素の機能を学習する。 | 実際の食品加工や食品に関する実験の場面で、学んだことを踏まえ活用して、実験実習することができたか。授業時の言動、行動の様子、実験実習後のレポートなどにより、総合的に思考力・判断力・表現力を判断する。 | 自らすすんで積極的に学習に参加することができたか。 |

| | 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 | (1)オリエンテーション (2)栄養素の吸収と人の体の仕組みについて理解させる。 (3)食品の栄養とその評価について理解させる。 (4)食品の成分とその機能について理解させる。 (5)水の性質と働きについて理解させる。 (6)食品の保存と水分の関係について理解させる。 (7)炭水化物の体内における働きについて理解させる。 (8)食品における炭水化物の利用について理解させる。 (9)タンパク質の体内における働きを理解する。 | 教科書・教員が作成したプリント、などを使用し、 (1)栄養素の吸収と体の仕組み、 (2)食品の栄養とその評価、 (3)食品の成分とその機能、 (4)水の性質と働き、 (5)食品の保存と水分の関係、 (6)炭水化物の体内における働き、 (7)食品における炭水化物の利用、 (8)タンパク質の体内における働き、について学習を進める。 | 定期テスト、発問時の解答、レポートなど、あらゆる機会を通して、生徒の理解の度合いを判断し、評価する。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| 1 学期 | (1)水の性質と水素結合について理解させる。 (2)食品中における水の働きについて理解させる。 (3)タンパク質の利用について理解させる。 (4)タンパク質の構造について理解させる。 (5)タンパク質の変性について理解させる。 (6)酵素の働きについて理解させる。 (7)食品中のタンパク質の利用について理解させる。 (8)脂質のからだにおける働きについて理解させる。 (9)食用油脂の利用について理解させる。 | 教科書・教員が作成したプリント、などを使用し、 (1)水の性質と水素結合、 (2)食品中における水の働き、 (3)タンパク質の利用、 (4)タンパク質の構造、 (5)タンパク質の変性、 (6)酵素の働き、 (7)食品中のタンパク質の利用、 (8)脂質の体における働き、 (9)食用油脂の利用について学習を進める。 | 定期テスト、発問時の解答、レポートなど、あらゆる機会を通して、生徒の理解の度合いを判断し、評価する。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | | | | 1 |
| 2 学期 | (1)タンパク質の性質と定性分析について理解させる。 (2)油脂について理解させる。 (3)油脂の構造について理解させる。 (4)油脂の性質について理解させる。 (5)炭水化物について理解させる。 (6)炭水化物の構造と特徴について理解させる。 (7)脂溶性ビタミンの特徴と働き、過剰と不足時の影響について理解させる。 (8)水溶性ビタミンの特徴と働き、過剰と不足時の影響について理解させる。 | 教科書・教員が作成したプリント、などを使用し、 (1)タンパク質の性質と定性分析、 (2)油脂、 (3)油脂の構造、 (4)油脂の性質、 (5)炭水化物、 (6)炭水化物の構造と特徴、 (7)脂溶性ビタミンの特徴と働き、過剰と不足時の影響、 (8)水溶性ビタミンの特徴と働き、過剰と不足時の影響について学習を進める。 | 定期テスト、発問時の解答、レポートなど、あらゆる機会を通して、生徒の理解の度合いを判断し、評価する。 | ○ | ○ | ○ | 20 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| 2 学期 | (1)炭水化物の性質と定性分析について理解させる。 (2)ミネラルについて理解させる。 (3)食品加工におけるミネラルの作用について理解させる。 (4)水溶性ビタミンの特徴と働き、過剰と不足時の影響について理解させる。 (5)ミネラルの特徴と働き、過剰と不足時の影響について理解させる。 | 教科書・教員が作成したプリント、などを使用し、 (1)炭水化物の性質と定性分析、 (2)ミネラル、 (3)食品加工におけるミネラルの作用、 (4)水溶性ビタミンの特徴と働き、過剰と不足時の影響について理解させる。 (5)ミネラルの特徴と働き、過剰と不足時の影響について学習を進める。 | 定期テスト、発問時の解答、レポートなど、あらゆる機会を通して、生徒の理解の度合いを判断し、評価する。 | ○ | ○ | ○ | 14 |
| | 定期考査 | | | | | | 1 |
| 3 学期 | (1)糖の定性・定量分析について理解させる。 (2)食品中の微量成分(色素成分・香気成分・呈味成分)について理解させる。 (3)代謝(同化・異化)の仕組みについて理解させる。 (4)カロリー、BMI、カウプ指数、ローレル指数について理解させる。 (5)カロリー計算を習得させる。 | 教科書・教員が作成したプリント、などを使用し、 (1)糖の定性・定量分析、 (2)食品中の微量成分(色素成分・香気成分・呈味成分)、 (3)代謝(同化・異化)の仕組み、 (4)カロリー、BMI、カウプ指数、ローレル指数、 (5)カロリー計算について学習を進める。 | 定期テスト、発問時の解答、レポートなど、あらゆる機会を通して、生徒の理解の度合いを判断し、評価する。 | ○ | ○ | ○ | 9 |
| | 定期考査 | | | | | | 1 |

| | | | | | | | |
|-------------|--|--|--|---|---|---|----|
| 3 学 期 | (1) 和菓子：まんじゅうの製造方法とその理論を理解する。 洋菓子：シュークリームの製造方法とその理論を理解する。 | 和菓子：まんじゅうの製造方法とその理論について学習を進める。 洋菓子：シュークリームの製造方法とその理論について学習を進める。 | 定期テスト、発問時の解答、レポートなど、あらゆる機会を通して、生徒の理解の度合いを判断し、評価する。 | ○ | ○ | ○ | 12 |
| | 定期考査 | | | | | | |

東京都立農芸高等学校 平成(令和) 5 年度 年間授業計画

教科：農業

科目：科目名 3年科内選択 食品流通

単位数：2 単位

対象：第3学年 AB組

使用教科書：実教出版・食品流通

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|--------|-----------|---------------------|---|----------|
| 4 月 | オリエンテーション | 年間予定 食品の表示 | 食品表示の必要性と商品に 記す食品表示について考え ることができたか。授業時 の言動、行動の様子、授業 中のワークシートなどによ り、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | 食品の表示 | 食品表示の必要性と商品に 記す食品表示について考え ることができたか。授業時 の言動、行動の様子、授業 中のワークシートなどによ り、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | 食品の表示 | 食品表示の必要性と商品に 記す食品表示について考え ることができたか。授業時 の言動、行動の様子、授業 中のワークシートなどによ り、総合的に判断する。 | 2 |
| 5 月 | 講義・ワーク | 食品の表示・商品計画 | 食品表示の必要性と商品に 記す食品表示について考え ることができたか。授業時 の言動、行動の様子、授業 中のワークシートなどによ り、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | 食品の表示・商品計画 食品の流通 | 食品表示の必要性と商品に 記す食品表示について考え ることができたか。授業時 の言動、行動の様子、授業 中のワークシートなどによ り、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | 食品の表示・商品計画 食品の流通 | 食品表示の必要性と商品に 記す食品表示について考え ることができたか。授業時 の言動、行動の様子、授業 中のワークシートなどによ り、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | 食品の表示・商品計画 食品の流通 | 食品表示の必要性と商品に 記す食品表示について考え ることができたか。授業時 の言動、行動の様子、授業 中のワークシートなどによ り、総合的に判断する。 | 2 |
| 6 月 | 講義・ワーク | 商品計画 オリジナル作品の評価 | 授業時の言動、行動の様 子、授業中のワークシート などにより、総合的に判断 する。 | 2 |
| | 講義 | カラーの基本 | 授業時の言動、行動の様 子、授業中のワークシート などにより、総合的に判断 する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | POPの作成 | 授業時の言動、行動の様 子、授業中の作品・レポー トなどにより、総合的に判 断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | POPの作成 | 授業時の言動、行動の様 子、授業中の作品・レポー トなどにより、総合的に判 断する。 | 2 |

東京都立農芸高等学校 平成(令和) 5 年度 年間授業計画

教科：農業

科目：科目名 3年科内選択 食品流通

単位数：2 単位

対象：第3学年 AB組

使用教科書：実教出版・食品流通

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|--------|------|----------|---|----------|
| 7 月 | 講義 | 1学期のまとめ | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義 | 1学期のまとめ | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義 | 1学期のまとめ | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| 8 月 | | | | |
| 9 月 | 実習 | ラッピングの基本 | 授業時の言動、行動の様子、授業中の作品・レポートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 実習 | スクエア包み | 授業時の言動、行動の様子、授業中の作品・レポートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 実習 | 斜め包み | 授業時の言動、行動の様子、授業中の作品・レポートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 実習 | キャラメル包み | 授業時の言動、行動の様子、授業中の作品・レポートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |

東京都立農芸高等学校 平成(令和) 5 年度 年間授業計画

教科：農業

科目：科目名 3年科内選択 食品流通

単位数：2 単位

対象：第3学年 AB組

使用教科書：実教出版・食品流通

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|-----|--------|------------|---|----------|
| 10月 | 実習 | キャラメル包み | 授業時の言動、行動の様子、授業中の作品・レポートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 実習 | ペーパークイリング | 授業時の言動、行動の様子、授業中の作品・レポートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 実習 | ペーパークイリング | 授業時の言動、行動の様子、授業中の作品・レポートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 実習 | ワイン包み | 授業時の言動、行動の様子、授業中の作品・レポートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| 11月 | 実習 | オリジナルラッピング | 授業時の言動、行動の様子、授業中の作品・レポートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | マーケティング | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | マーケティング | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | マーケティング | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| 12月 | 講義 | 2学期のまとめ | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義 | 2学期のまとめ | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義 | 2学期のまとめ | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義 | 2学期のまとめ | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |

東京都立農芸高等学校 平成(令和) 5 年度 年間授業計画

教科：農業

科目：科目名 3年科内選択 食品流通

単位数：2 単位

対象：第3学年 AB組

使用教科書：実教出版・食品流通

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|--------|--------|-----------|--|----------|
| 1 月 | 講義・ワーク | ラッピングとマナー | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義 | マーケティング | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義 | マーケティング | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| 2 月 | 講義・ワーク | 1年間のまとめ | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| | 講義・ワーク | 1年間のまとめ | 授業時の言動、行動の様子、授業中のワークシートなどにより、総合的に判断する。 | 2 |
| 3 月 | | | | |

年間授業計画 新様式

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

教科担当者： A 組：大平,小川,宮田,横井 B 組：大平,小川,宮田,柴田

使用教科書：（ 実教出版「食品製造」 ） 使用教材：（食品科学科 実験・実習資料集 ）

教科 0 の目標：

単元の目標：

【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。

| 【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 | 醸造：味噌の仕込みの知識や技術を理解させる。 畜産：ヨーグルトの加工特性を理解させる。 実験：実験に使用する試薬の調整方法、実験器具の使用方法を理解させる。 | 醸造：製麹 畜産：ヨーグルト 実験：試薬の調整・標定 | 関心・意欲・態度 思考・判断・表現 知識・理解の観点をもとに評価する。 | ○ | ○ | ○ | 15 |
| | 農業鑑定、時間外実習 | | | | | | 8 |
| | 醸造：味噌の仕込みの知識や技術を理解させる。 畜産：ヨーグルトの加工特性を理解させる。 実験：実習生産品(ヨーグルト)の酸度測定をとおして実験方法を理解し、自分たちが製造した製品の評価をする。 | 醸造：味噌仕込み 畜産：ソーセージ 実験：ヨーグルトの酸度測定 | 関心・意欲・態度 思考・判断・表現 知識・理解の観点をもとに評価する。 | ○ | ○ | ○ | 18 |
| | 農業鑑定 定期考査、夏季実習 | | | | | | 20 |
| 2 学期 | 醸造：味噌の製品化に関わる知識や技術を理解させる。 畜産：スモークチキンの製造をとおして鶏肉の処理方法塩漬、燻煙に関して理解させる。 実験：農芸味噌の塩分定量をとおして実験方法を理解し、自分たちが製造した製品の分析をする。 | 醸造：味噌の製品化 畜産：スモークチキン 実験：農芸味噌の塩分定量 | 関心・意欲・態度 思考・判断・表現 知識・理解の観点をもとに評価する。 | ○ | ○ | ○ | 21 |
| | | | | | | | 0 |
| | 醸造：ワイン仕込みに関わる知識や技術を理解させる。 畜産：鶏肉の加工をとおして鶏肉の加工特性、部分肉に分ける方法を理解させる。 実験：牛乳の成分分析をとおして鮮度、乳脂肪分など牛乳の評価方法を身につける。 | 醸造：ワインの仕込み 畜産：鶏肉の加工 実験：牛乳の成分分析 | 関心・意欲・態度 思考・判断・表現 知識・理解の観点をもとに評価する。 | ○ | ○ | ○ | 33 |
| 定期考査、時間外実習 | | | | | | 9 | |
| 3 学期 | 醸造：自分たちで醸造したワインに含まれる各成分を分析する。分析方法の原理を理解する。 畜産：プリン製造をとおして卵の加工特性を知る。 実験：ワインの抗酸化力測定をとおして分析方法の原理を理解し、実験操作を習得する。 | 醸造：ワインの成分分析 畜産：プリン 実験：ワインの抗酸化力測定 | 関心・意欲・態度 思考・判断・表現 知識・理解の観点をもとに評価する。 | ○ | ○ | ○ | 15 |
| | 定期考査 | | | | | | 1 |

備考：他1単位(総合実習B)：時間外で35時間授業を行う。

東京都立農芸高等学校 令和5年度 年間授業計画

教科：農業

科目：課題研究

単位数：3単位

対象：第3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

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|----|-------------|---|------------------------------|----------|
| 4月 | オリエンテーション | 年間授業計画、評価について 各自の課題・テーマの設定 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 年間授業計画、評価について 各自の課題・テーマの設定 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 図書オリエンテーション | 図書室の利用方法や資料検索方法を学ぶ 年間授業計画、各自の課題・テーマの設定 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| 5月 | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| 6月 | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |

東京都立農芸高等学校 令和5年度 年間授業計画

教科：農業

科目：課題研究

単位数：3単位

対象：第3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

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|----|------|---|------------------------------|----------|
| 7月 | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| 8月 | | | | |
| 9月 | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 学習ノートに沿って記録を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |

東京都立農芸高等学校 令和5年度 年間授業計画

教科：農業

科目：課題研究

単位数：3単位

対象：第3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

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|---------|-------------------|--|------------------------------|----------|
| 10 月 | 研究活動 パネル作成 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 研究活動内容をパネルにまとめる。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 パネル作成 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 研究活動内容をパネルにまとめる。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 研究活動 パネル作成 | 各自の課題・テーマに沿って調査・研究を行う。 研究活動内容をパネルにまとめる。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | パネル作成 要旨集作成 | 研究活動内容をパネルにまとめる。 研究活動内容を要旨集にまとめる。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| 11 月 | 文化祭準備 | 研究内容の展示等を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 文化祭準備 | 研究内容の展示等を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 要旨集の作成 スライド作成 | 研究内容を要旨集にまとめる。 研究内容をスライドにまとめる。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 要旨集の作成 スライド作成 | 研究内容を要旨集にまとめる。 研究内容をスライドにまとめる。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| 12 月 | 発表原稿の作成 スライド作成 | 研究内容を発表原稿にまとめる。 研究内容をスライドにまとめる。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 発表原稿の作成 スライド作成 | 研究内容を発表原稿にまとめる。 研究内容をスライドにまとめる。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |

東京都立農芸高等学校 令和5年度 年間授業計画

教科：農業

科目：課題研究

単位数：3単位

対象：第3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

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|--------|------------------|-------------------------------|------------------------------|----------|
| 1 月 | 発表会準備 | 発表会の準備を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 発表会準備 | 発表会の準備を行う。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 発表会リハーサル | 発表会のリハーサルを実施する。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| | 課題研究発表会 | 課題研究発表会を実施する。 | 態度・意欲 知識や技術 | 3 |
| 2 月 | まとめ 欠席者発表会の実施 | 課題研究のまとめを行う。 欠席者の発表会を実施する。 | 実習態度・意欲 知識や技術の理解 学習ノート | 3 |
| 3 月 | | | | |

年間授業計画 新様式

教科： 農業 科目： 3選食品製造 単位数： 2 単位

対象学年組：第 3 学年 H 組～ E 組

教科担当者：宮島 幸夫

使用教科書：（ 実教出版「食品製造」 ）

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】 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。

| 【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 ・カップケーキ製造 ・マドレーヌ製造 ・座学 | 実習レポート 授業態度 出欠 | ○ | ○ | ○ | 10 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| | 水ようかん、マヨネーズ、絞りクッキー製造実習を通して、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 ・マヨネーズ製造 ・絞りクッキー製造 ・座学 | 実習レポート 授業態度 出欠 | ○ | ○ | ○ | 10 |
| 定期考査 | | | | | | | |
| 2 学期 | 蒸しパン、みたらし団子、ドーナツ製造実習を通して、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 | ・蒸しパン製造 ・みたらし団子製造 ・ドーナツ製造 ・座学 | 実習レポート 授業態度 出欠 | ○ | ○ | ○ | 16 |
| | 定期考査 | | | | | | |
| | 型抜きクッキー、フルーツゼリー、パウンドケーキ、プディング製造実習を通して、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 | ・型抜きクッキー製造 ・フルーツゼリー製造 ・パウンドケーキ製造 ・プディング製造 ・座学 | 実習レポート 授業態度 出欠 | ○ | ○ | ○ | 18 |
| 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 ・ロールケーキ製造 ・座学 | 実習レポート 授業態度 出欠 | ○ | ○ | ○ | 16 |
| | 定期考査 | | | | | | |

東京都立農芸高等学校 令和5年度 年間授業計画

教科：農業

科目：必修選択「食品流通」

単位数：2単位

対象：第3学年 必修選択

使用教科書：実教出版「食品流通」

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|----|-----------|-------------------------------|----------|----------|
| 4月 | オリエンテーション | 年間の学習内容を提示 | | 2 |
| | 講義 | マーケティングとは | | 2 |
| | 講義 | マーケティングの歴史 | | 2 |
| 5月 | 講義 | 市場調査 マーケティングの手法 | | 2 |
| | 講義 | 商品計画 食品メーカーにおける商品開発 | | 2 |
| | 講義 | マーケティングミックス 食品メーカーにおける商品開発 | | 2 |
| 6月 | 講義 | 消費者の購買心理 | | 2 |
| | 講義 | 消費者の購買心理 | | 2 |
| | 講義 | カラーの基本 | | 2 |
| | 講義 | POPの作成 | | 2 |

東京都立農芸高等学校 令和5年度 年間授業計画

教科：農業

科目：必修選択「食品流通」

単位数：2単位

対象：第3学年 必修選択

使用教科書：実教出版「食品流通」

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|----|------|----------|----------|----------|
| 7月 | 講義 | POPの評価 | | 2 |
| | 講義 | 1学期のまとめ1 | | 2 |
| | 講義 | 1学期のまとめ2 | | 2 |
| 8月 | | | | |
| 9月 | 講義 | ラッピングの基本 | | 2 |
| | 実習 | 基本の包み方 | | 2 |
| | 実習 | スクエア包み | | 2 |
| | 実習 | リボンのかけ方 | | 2 |

東京都立農芸高等学校 令和5年度 年間授業計画

教科：農業

科目：必修選択「食品流通」

単位数：2単位

対象：第3学年 必修選択

使用教科書：実教出版「食品流通」

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|-----|------|------------|----------|----------|
| 10月 | 実習 | 斜め包み | | 2 |
| | 実習 | ペーパークイリング | | 2 |
| | 実習 | ペーパークイリング | | 2 |
| | 実習 | 水引について | | 2 |
| 11月 | 実習 | ワイン包み | | 2 |
| | 実習 | 農芸祭作品製作、評価 | | 2 |
| | 講義 | ラッピングのまとめ1 | | 2 |
| | 講義 | ラッピングのまとめ2 | | 2 |
| 12月 | 講義 | ラッピングのまとめ | | 2 |
| | 講義 | 2学期のまとめ | | 2 |

東京都立農芸高等学校 令和5年度 年間授業計画

教科：農業

科目：必修選択「食品流通」

単位数：2 単位

対象：第3学年 必修選択

使用教科書：実教出版「食品流通」

使用教材：プリント

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 |
|--------|------|-----------|----------|----------|
| 1 月 | 講義 | ラッピングとマナー | | 2 |
| | 講義 | ラッピングとマナー | | 2 |
| | 講義 | ラッピングとマナー | | 2 |
| | 講義 | ビジネスマナー | | 2 |
| 2 月 | 講義 | ビジネスマナー1 | | 2 |
| | 講義 | ビジネスマナー2 | | 2 |
| | 講義 | ビジネスマナー3 | | 2 |
| | 講義 | ビジネスマナー4 | | 2 |
| 3 月 | | | | |