

高等学校 令和7年度（1学年用） 教科 農業 科目 1年食品化学

教 科： 農業 科 目： 1年食品化学 単位数： 1 単位

対象学年組：第 1 学年 A 組～ B 組

使用教科書：（ 実教出版 食品化学 ）

単元の目標：食品化学に関する知識を身に付ける

- 【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。 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 ・食品化学の領域について ・食品化学と食生活 ・食品化学が果たす未来の食品製造	【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	○	○	○	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 食品中における水の働き 食品中の水の存在状態 水分活性	【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	○	○	○	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 炭水化物とその利用 炭水化物の構造と特徴	【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	○	○	○	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 タンパク質の構造と性質	【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	○	○	○	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 食品包装の目的と種類 脂質の構造と分類	【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	○	○	○	7
	定期考査			○	○		1

年間授業計画

高等学校 令和7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。 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。 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。 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 【知識・技能】 食品の製造意義について理解する。 【思考・判断・表現】 食品の製造意義や食品産業について思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品製造とその目的 ・食品産業の現状 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 食生活と食品製造について、思考・判断できる。 課題への取り組み、提出状況。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の分類に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品の分類 ・身近な食品の科学 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 食品の分類に関する知識を身に付けることができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の変質について身近な現象をあげることができる。 【思考・判断・表現】 食品の変質の原因を適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・生物的要因による変質 ・物理的・科学的要因による変質 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 食品の変質について身近な現象をあげることができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の貯蔵法に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 食品の特徴から、適切な貯蔵方法を思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品の貯蔵法の種類 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 食品の貯蔵に関する知識を身に付けることができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の加工に関する知識を身につける。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品衛生 ・食品による危害と安全確保 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品添加物に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品添加物 ・食品添加物の規格と基準、及び 安全性評価 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 食品添加物に関する知識を身に付けることができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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
							35

高等学校 令和7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動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7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う。

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 【知識・技能】 情報の知識とネットワークについて理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・コンピュータのしくみ 教材 ・ワードプロセッサソフト ・タイピングソフト ・一人一台端末の活用	【知識・技能】 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る。 【思考・判断・表現】 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る。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 情報の意義や役割について理解する。 【思考力、判断力、表現力】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・情報社会とモラル 教材 ・ワードプロセッサソフト ・タイピングソフト ・情報モラルDVD ・一人一台端末の活用	【知識・技能】 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る。 【思考・判断・表現】 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る。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 農業学習と情報書類について理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・農業学習とプロジェクト学習 教材 ・プレゼンテーションソフト ・タイピングソフト ・一人一台端末の活用	【知識・技能】 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る。 【思考・判断・表現】 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る。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 情報表現について理解する。 【思考・判断・表現】 情報の活用等について、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・情報発信 教材 ・プレゼンテーションソフト ・タイピングソフト ・一人一台端末の活用	【知識・技能】 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る。 【思考・判断・表現】 望ましい情報発信について思考・判断することができる。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 農業情報について理解する。 【思考・判断・表現】 農業情報や経営情報について、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・農業情報の収集と分析 教材 ・表計算ソフト ・タイピングソフト ・一人一台端末の活用	【知識・技能】 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る。 【思考・判断・表現】 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る。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 スマート農業の現状等について理解する。 【思考・判断・表現】 精密農業について、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・データと精密農業 教材 ・表計算ソフト ・タイピングソフト ・一人一台端末の活用	【知識・技能】 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る。 【思考・判断・表現】 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る。 【学びに向かう力、人間性】 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
							70

	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 時 数
1 学 期	A 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 三大栄養素についての復習 無機質について	【知識・技能】 栄養素についての知識を身に付けている 【思考・判断・表現】 三大栄養素について理解し、各食品に含まれる栄養素を分類できる 【主体的に学習に取り組む態度】 栄養素について理解し、自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取り組む姿勢がある。	○	○	○	5
	B 食品の成分（栄養素）について 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 リンについて マグネシウムについて ナトリウムについて カリウムについて 鉄について	【知識・技能】 栄養素についての知識を身に付けている 【思考・判断・表現】 各栄養素について理解し、食品に含まれる栄養素を分類できる 【主体的に学習に取り組む態度】 栄養素について理解し、自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取り組む姿勢がある。	○	○	○	8
	定期考査			○	○		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 銅について ヨウ素について マンガンについて セレンについて 亜鉛について	【知識・技能】 栄養素についての知識を身に付けている 【思考・判断・表現】 三大栄養素について理解し、各食品に含まれる栄養素を分類できる 【主体的に学習に取り組む態度】 栄養素について理解し、自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取り組む姿勢がある。	○	○	○	6
	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 モリブデンについて コバルトについて フッ素について 無機質についてのまとめ	【知識・技能】 栄養素についての知識を身に付けている 【思考・判断・表現】 各栄養素について理解し、食品に含まれる栄養素を分類できる 【主体的に学習に取り組む態度】 栄養素について理解し、自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取り組む姿勢がある。	○	○	○	7
	定期考査			○	○		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 脂溶性ビタミン ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK 水溶性ビタミン ビタミンB群、ビタミンC	【知識・技能】 栄養素についての知識を身に付けている 【思考・判断・表現】 三大栄養素について理解し、各食品に含まれる栄養素を分類できる 【主体的に学習に取り組む態度】 栄養素について理解し、自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協働的に取り組む姿勢がある。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1
							合計
							35

年間授業計画

高等学校 令和7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 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。 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。 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。 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 【知識・技能】 食品の変質や貯蔵法について理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品の変質とその要因 ・食品の貯蔵方法と原理 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 農産物の加工に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・農産物の代表的な加工法 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 農産物の加工に関する知識を身に付けることができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品衛生と食中毒に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 食品衛生について、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品と食品衛生（HACCP） ・微生物や自然毒による食中毒 ・食品添加物の用途、種類、使用基準、安全性 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 畜産物の加工に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・肉、牛乳、鶏卵の成分の特徴と加工特性 ・畜産物の代表的な加工法 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 畜産物の加工に関する知識を身に付けることができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の包装と表示に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品の包装と表示の基本的なしくみ ・包装資材や包装技術の特性 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 発酵食品に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 微生物の持つ能力や特徴から、適切な製造方法を思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・発酵食品の特徴や種類 ・製造の基本である微生物の働き ・代表的な発酵食品の製造法と原理 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 微生物の持つ能力や特徴から、製造方法を思考・判断できる。課題への取り組み、提出状況。 【学びに向かう力、人間性】 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 70

高等学校 令和7年度（2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： 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「食品微生物」 ） 使用教材：（自作プリント・食品科学実験・実習資料 ）

教科 農業 の目標：

単元の目標：

- 【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ようにする。
- 【思考力、判断力、表現力等】食品微生物に関わる課題を発見し、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】
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、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。	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。

	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	総論 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る。	総論：人間生活と微生物（荒畑） 1微生物を学ぶにあたって 2生活環境と微生物	上記の3観点を基本に以下の点を基準とする。 ・注意深く話を聞くことができる。 ・主体的にメモをとることができる。 ・積極的に質問の返答ができる。 ・プリントに適切な語句が記入できる。	○	○	○	8
	各論 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る。	各論：微生物の種類と特徴（足立） 1微生物の種類 ①かび ②酵母 ③細菌 ④ウイルス					
	定期考査						0
	総論 微生物と工業・農業・環境浄化について深く理解させる。	総論：人間生活と微生物 1生物環境と微生物 微生物と工業・農業・環境浄化	・注意深く話を聞くことができる。 ・主体的にメモをとることができる。 ・積極的に質問の返答ができる。 ・プリントに適切な語句が記入できる。	○	○	○	6
2 学 期	各論 微生物の栄養 微生物の生育と環境要因について深く理解させる。	各論：微生物の種類と特徴 1微生物の栄養 2微生物の生育と環境要因		○	○	○	1
	定期考査			○	○	○	
	総論 発酵と腐敗や発酵食品の製造について深く理解させる。	総論：第1章人間生活と微生物 3食品と微生物 ・発酵と腐敗 ・発酵食品の製造	・注意深く話を聞くことができる。 ・主体的にメモをとることができる。 ・積極的に質問の返答ができる。 ・プリントに適切な語句が記入できる。	○	○	○	8
	各論 微生物の遺伝特にDNAの複製や突然変異について深く理解させる。	各論：第2章微生物の種類と特徴 3微生物の遺伝 ・DNAの複製 ・突然変異					
3 学 期	定期考査			○	○	○	1
	総論 かびの培養方法と観察について乳理解させる。	総論 第5章かびの培養と観察（実験：スライドカルチャーの作成）	・注意深く話を聞くことができる。 ・主体的にメモをとることができる。 ・積極的に質問の返答ができる。 ・プリントに適切な語句が記入できる。	○	○	○	12
	各論 微生物の代謝と各種発酵について理解を深めさせる。	各論：第3章微生物の代謝と酵素 1微生物の代謝とその利用 ・微生物の代謝 アルコール発酵 有機酸発酵 アミノ酸発酵					
	定期考査			○	○	○	1
3 学 期	総論 微生物の分離と培養について理解させる。	総論：第1章人間生活と微生物 大学や研究機関などの研究例	・注意深く話を聞くことができる。 ・主体的にメモをとることができる。 ・積極的に質問の返答ができる。 ・プリントに適切な語句が記入できる。	○	○	○	14
	各論 微生物の代謝と酵素について理解を深めさせる。	各論：第3章微生物の代謝と酵素 2微生物の酵素 ・酵素の種類 性質 生成 利用					
	定期考査			○	○	○	1

年間授業計画

高等学校 令和7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 第2章 経済活動と食料 【知識・技能】 流通の発展や働きについて理解する。 【思考・判断・表現】 食品の流通に求められることを、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・流通のはじまりと発展、働き ・経済発展と食料自給率 教材 ・実教出版「食品流通」 ・自作プリント	【知識・技能】 流通の発展や働きについて理解することができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 第6章 食品の物流 【知識・技能】 食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品の品質保証 ・食品の物流 教材 ・実教出版「食品流通」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品流通のしくみについて理解する。 【思考・判断・表現】 商品の需要と供給の関係を、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品流通のしくみ 教材 ・実教出版「食品流通」 ・自作プリント	【知識・技能】 食品流通のしくみについて理解することができる。 【思考・判断・表現】 商品の需要と供給の関係を、思考・判断することができる。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 マーケティング戦略について理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・マーケティング戦略と手法 教材 ・実教出版「食品流通」 ・自作プリント	【知識・技能】 マーケティング戦略について理解することができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 おもな食品の流通経路について理解する。 【思考・判断・表現】 身近な食品の流通経路を、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品の流通経路 教材 ・実教出版「食品流通」 ・自作プリント	【知識・技能】 おもな食品の流通経路について理解することができる。 【思考・判断・表現】 身近な食品の流通経路を、思考・判断することができる。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 市場調査や環境分析について理解する。 【思考・判断・表現】 マーケティングを実践し、戦略を適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・市場調査、環境分析 教材 ・実教出版「食品流通」 ・自作プリント	【知識・技能】 市場調査や環境分析について理解することができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 70

高等学校 令和7年度（2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 2 学年 A 組～ B 組

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 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	・年間指導計画の内容を理解する。 ・総合実習の心得を理解する。 ・醸造：製麴の知識や方法を理解させる。 ・畜産加工：スモークチキンの加工特性を理解させる。 ・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。	オリエンテーション 製麴 スモークチキン① 手指の細菌検査	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。	○	○	○	12
	定期考査						0
	・醸造：味噌の仕込みの知識や技術を理解させる。 ・畜産：スモークチキンの加工特性を理解させる。 ・微生物：光学顕微鏡の操作方法や酵母の単染色の原理を理解させる。 ・食品工業展見学の意義について理解させる。	味噌仕込み スモークチキン② 光学顕微鏡・酵母の単染色	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。	○	○	○	12
	定期考査						1
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：ソーセージの加工特性を理解させる。 ・微生物：酵母の純粋分離の知識や技術を理解させる。	味噌製品化 ソーセージ① 酵母の純粋培養と観察	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。	○	○	○	12
	定期考査						
	・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：ソーセージの加工特性を理解させる。 ・微生物：カビの純粋分離の知識や技術を理解させる。	ワイン仕込み ソーセージ② カビの純粋培養と観察	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。	○	○	○	12
	定期考査						1
3 学 期	・醸造：ワインの仕込みに関わる知識や技術を理解させる。 ・畜産：ヨーグルト・チーズの加工特性を理解させる。 ・微生物：乳酸菌の生菌数測定の知識や技術を理解させる。	ワイン仕込み澱引き・瓶詰 ヨーグルト・チーズ 乳酸菌の生菌数の測定	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
	定期考査						1

備考：他1単位(総合実習B)：時間割外で、36時間授業を行う。

年間授業計画

高等学校 令和7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 3 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】
からだの消化器系と消化酵素の働き、栄養素の役割と健康の関連性、エネルギー代謝、食品やおもな栄養素の代謝経路について理解できる。食品の栄養的価値を決める要素やその評価方法について理解できる。 食品成分分析の目的と食品衛生の必要性を理解	食品成分の消化・吸収・代謝、栄養価の知識から栄養改善や健康について考えることができる。食品成分分析、衛生検査の意義について考えることができる。	食品を化学的な視点からとらえ、食品や化学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	食品成分の消化と吸収 【知識・技能】 食品の消化について理解する。 【思考・判断・表現】 食品の消化や消化酵素について思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品成分の消化と吸収 ・消化酵素 教材 ・実教出版「食品化学」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 各栄養素の消化について、思考・判断できる。 課題への取り組み、提出状況。 【学びに向かう力、人間性】 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
	主な栄養素の代謝 【知識・技能】 各栄養素とからだに関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 各栄養素の相互間代謝について思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・私たちのからだと栄養のかかわり ・3大栄養素の代謝 教材 ・実教出版「食品化学」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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
2 学 期	栄養改善と健康 【知識・技能】 現代社会の食生活栄養の問題について理解する。 【思考・判断・表現】 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 【学びに向かう力、人間性】 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 ・栄養改善と栄養 ・食品の栄養的価値とその評価 教材 ・実教出版「食品化学」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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。	○	○	○	14
	食品群別の成分と栄養 【知識・技能】 各食品の分類に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 食品の特徴から、適切な分類をすることができる 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品の分類 ・加工食品の成分と栄養 教材 ・実教出版「食品化学」 ・自作プリント	【知識・技能】 各食品の分類に関する知識を身に付けることができる。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の成分分析に関する知識を身につける 【思考・判断・表現】 食品成分分析の必要性について考えることができる 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品成分の分析とは 教材 ・実教出版「食品化学」 ・自作プリント	【知識・技能】 食品の成分について正しく理解している。 【思考・判断・表現】 食品の成分分析の必要性についての意見を述べるができる。課題への取り組み、提出状況。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品衛生に関する知識を身に付ける。 【思考・判断・表現】 食品衛生の必要性について思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品衛生管理の意義 ・食品衛生の必要性 教材 ・実教出版「食品化学」 ・自作プリント	【知識・技能】 食品衛生に関する知識を身に付けている。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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
	定期考査・答案返却			○	○		2
							合計
							70

高等学校 令和7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 0 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。 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。 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。 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 【知識・技能】 食品製造業の働きについて理解する。 【思考・判断・表現】 食品製造業に求められることを、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品製造における機械と装置の利用 ・食品製造に関わる諸問題について 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・食品製造における機械と装置の利用 ・食品製造に関わる諸問題について 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・品質管理と食品製造に関わる現代社会の問題 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・品質管理と食品製造に関わる現代社会の問題 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・品質管理と食品製造に関わる現代社会の問題 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 【知識・技能】 食品の品質や安全性、表示や包装技術について理解する。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 ・品質管理と食品製造に関わる現代社会の問題 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 35

高等学校 令和7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 【知識及び技能】 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。 【思考力、判断力、表現力等】 研究テーマの進め方や年間計画を立てる。 【学びに向かう力、人間性等】 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 ・オリエンテーション ・図書館オリエンテーション ・年間計画の作成と研究テーマ相談 教材 ・各種教科書・準教科書・実験実習資料 ・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】 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 【思考・判断・表現】 研究テーマの進め方や年間計画を作成できたか 【主体的に学習に取り組む態度】 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 期限を守り提出物を提出できたか	○	○	○	6
	各自の研究 【知識及び技能】 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。 【思考力、判断力、表現力等】 研究結果を基に今後の予定や次の研究内容を計画する。 【学びに向かう力、人間性等】 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 ・各自の課題・テーマに沿い調査・研究を行う。 教材 ・各種教科書・準教科書・実験実習資料 端末の活用 ・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】 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 【思考・判断・表現】 実験・実習・調査の結果を基に今後の予定や次の研究内容を計画できたか 【主体的に学習に取り組む態度】 自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に研究に取り組めたか 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 【知識及び技能】 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。 【思考力、判断力、表現力等】 研究結果をレポートにまとめ、今後の予定や次の研究内容を再考する。 【学びに向かう力、人間性等】 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 ・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、今後の予定や次の研究内容を再考する。 教材 ・各種教科書・準教科書・実験実習資料 端末の活用 ・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】 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 【思考・判断・表現】 実験・実習・調査の結果を基に研究のまとめや今後の予定、次の研究内容を計画できたか 【主体的に学習に取り組む態度】 自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に研究に取り組めたか 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 【知識及び技能】 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。 【思考力、判断力、表現力等】 研究結果を基に今後の予定や次の研究内容を計画する。 【学びに向かう力、人間性等】 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 ・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。 教材 ・各種教科書・準教科書・実験実習資料 端末の活用 ・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】 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 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 【思考・判断・表現】 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 【主体的に学習に取り組む態度】 自発的に学ぶ姿勢をもち、主体的かつ協働的に研究に取り組めたか 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 【知識及び技能】 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。 【思考力、判断力、表現力等】 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。 【学びに向かう力、人間性等】 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 ・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。 教材 ・各種教科書・準教科書・実験実習資料 端末の活用 ・スライドの作成、提出	【知識・技能】 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 【思考・判断・表現】 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 【主体的に学習に取り組む態度】 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 期限を守り提出物を提出できたか	○	○	○	18
							合計 105

高等学校 令和7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 【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喚声、生産者として必要な知識、技術を身につける。 【思考力、判断力、表現力等】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。 【学びに向かう力など】総合実習の学び方について、自ら主体的かつ協働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。 単元1 【食品製造流通系】 穀類加工：バターロール 園芸加工：イチゴジャム 流通：カラーの知識、POP① 【食品化学系】 食品化学：色素の抽出 衛生：試薬の調整 畜産醸造：ワインの成分分析	【知識・技能】 ・実験実習や試験により知識や技能を評価する。 【思考・判断・表現】 ・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。 ・試験により評価する。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・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。 ・主体的にメモをとることができる。 ・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目的としていることを理解喚声、生産者として必要な知識、技術を身につける。 【思考力、判断力、表現力等】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。 【学びに向かう力など】総合実習の学び方について、自ら主体的かつ協働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。 単元2 【食品製造流通系】 穀類加工：食パン 特別実習：和菓子（製餡） 流通：カラーの知識、POP② 【食品化学系】 食品化学：塩分の定量（モール法） 衛生：牛乳の成分分析 畜産醸造：リゼン、ベッたら漬	【知識・技能】 ・実験実習や試験により知識や技能を評価する。 【思考・判断・表現】 ・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。 ・試験により評価する。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・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。 ・主体的にメモをとることができる。 ・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
	夏期休業期間 総合実習B（時間割外） 関連分野での実習・他	各関連分野での実習		○	○	○	30
2 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喚声、生産者として必要な知識、技術を身につける。 【思考力、判断力、表現力等】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。 【学びに向かう力など】総合実習の学び方について、自ら主体的かつ協働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。 単元3 【食品製造流通系】 穀類加工：焼菓子 園芸加工：ジャム② 流通：ラッピング① 【食品化学系】 食品化学：脂質の定量 衛生：抗菌試験 畜産醸造：ソーセージ①	【知識・技能】 ・実験実習や試験により知識や技能を評価する。 【思考・判断・表現】 ・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。 ・試験により評価する。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・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。 ・主体的にメモをとることができる。 ・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目的としていることを理解喚声、生産者として必要な知識、技術を身につける。 【思考力、判断力、表現力等】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。 【学びに向かう力など】総合実習の学び方について、自ら主体的かつ協働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。 単元4 【食品製造流通系】 穀類加工：シュウクリーム 園芸加工：トマトケチャップ 特別実習：和菓子 【食品化学系】 食品化学：炭水化物の定量 特別実習：ラッピング① 畜産醸造：ソーセージ②	【知識・技能】 ・実験実習や試験により知識や技能を評価する。 【思考・判断・表現】 ・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。 ・試験により評価する。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・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。 ・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
	【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喚声、生産者として必要な知識、技術を身につける。 【思考力、判断力、表現力等】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。 【学びに向かう力など】総合実習の学び方について、自ら主体的かつ協働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。 単元4 【食品製造流通系】 穀類加工：デコレションケーキ 園芸加工：豆腐 特別実習：和菓子 【食品化学系】 食品化学：ビタミンCの定量 特別実習：ラッピング① 畜産醸造：アイスクリーム	【知識・技能】 ・実験実習や試験により知識や技能を評価する。 【思考・判断・表現】 ・レポートや自己評価などの記載内容から評価する。 ・試験により評価する。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・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。 ・主体的にメモをとることができる。 ・積極的に行動発言できる。等	○	○	○	8
3 学期	定期試験（期末）	テスト返却・テスト内容講義		○	○		3
単位	総合実習B（時間割外） 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7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付け、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 食に関する仕事 職業資格について 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント リテールマーケティング検定3級	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に取り組む力】 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付け、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 食に関する仕事 職業資格について 教材 ・実教出版「食品製造」 ・自作プリント リテールマーケティング検定3級	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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付け、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 ・食品産業について ・食に関わる仕事とは ・職業資格について ・職業資格習得 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】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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付け、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 ・食品産業について ・食に関わる仕事とは ・職業資格について ・職業資格習得 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】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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付け、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 ・食品産業について ・食に関わる仕事とは ・職業資格について ・職業資格習得 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】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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付け、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 ・食品産業について ・食に関わる仕事とは ・職業資格について ・職業資格習得 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】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【学びに向かう力、人間性】 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 70