

高等学校 令和8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】 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をさせる。 【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	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をさせる。 【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	【穀類加工】 秤の種類と取り扱い 小麦粉の特性 【園芸加工】 ブルーベリージャムの製造 【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。	○	○	○	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】 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をさせる。 【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	【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。	○	○	○	18
	定期考査			○	○	○	1
2 学 期	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		○	○	○	35
	【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をさせる。 【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	【穀類加工】 丸パンの製造 【園芸加工】 トマトピューレの製造 【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。	○	○	○	9
	【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をさせる。 【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	【穀類加工】 クッキーの製造 【園芸加工】 ジャムの製造 【基礎実験】 試薬の調整 1	【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。	○	○	○	15
	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をさせる。 【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	【穀類加工】 シフォンケーキの製造 【園芸加工】 みかん缶詰の製造 【基礎実験】 試薬の調整 2	【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
				○	○	○	合計 140

高等学校 令和8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 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

年間授業計画 様式例

高等学校 令和8年度(1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: 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)

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動的に取り組む態度を養う。

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】
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。	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。	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、主体的かつ協動的に取り組む態度を養う。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学期	食品化学の役割 【知識及び技能】 食品化学の役割について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 食品化学の領域、食品化学と食品製造に関する課題を発見し、その解決に向かう姿勢を身につける。 【学びに向かう力、人間性等】 食品化学の領域、食品化学と食品製造に関する学習に主体的に取り組む姿勢を身につける。	【指導事項】 ・食品化学の領域(食品の特性、食品化学の領域) ・食品化学と食品製造(食品化学と食生活、食品化学がはたす未来の食品製造) 【教材】 教科書、自作プリント	【知識及び技能】 食品化学の役割について理解できたか。 【思考力、判断力、表現力等】 食品化学の領域、食品化学と食品製造に関する課題を発見し、その解決に向かう姿勢を身につけたか。 【学びに向かう力、人間性等】 食品化学の領域、食品化学と食品製造に関する学習に主体的に取り組む姿勢を身につけたか。	○	○	○	12
	定期考査・答案返却			○	○		2
2 学期	食品の成分(水分・炭水化物) 【知識及び技能】 食品の成分(水分・炭水化物)についてその性質や構造を理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 食品の成分(水分・炭水化物)についてその性質や構造を理解し、食品製造や流通に生かせる姿勢を身につける。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の成分(水分・炭水化物)についてその性質や構造の学習に主体的に取り組む姿勢が身につける。	【指導事項】 ・食品成分の分類と機能 ・水分(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) ・炭水化物(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、炭水化物の性質) 【教材】 教科書・自作プリント	【知識・技能】 【知識及び技能】 食品の成分(水分・炭水化物)についてその性質や構造を理解できたか。 【思考力、判断力、表現力等】 食品の成分(水分・炭水化物)についてその性質や構造を理解し、食品製造や流通に生かせる姿勢が身につけたか。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の成分(水分・炭水化物)についてその性質や構造の学習に主体的に取り組む姿勢が身につけたか。	○	○	○	12
	定期考査・答案返却			○	○		2
3 学期	食品の成分(タンパク質・脂質) 【知識及び技能】 食品の成分(タンパク質・脂質)についてその性質や構造を理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 食品の成分(タンパク質・脂質)についてその性質や構造を理解し、食品製造や流通に生かせる姿勢を身につける。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の成分(タンパク質・脂質)についてその性質や構造の学習に主体的に取り組む姿勢が身につける。	【指導事項】 ・タンパク質(食品としてのタンパク質の利用、タンパク質の構造、タンパク質の性質) ・脂質(脂質とその利用、脂質の構造と分類、油脂の性質) 【教材】 教科書・自作プリント	【知識・技能】 食品の成分(タンパク質・脂質)についてその性質や構造を理解できたか。 【思考力、判断力、表現力等】 食品の成分(タンパク質・脂質)についてその性質や構造を理解し、食品製造や流通に生かせる姿勢が身につけたか。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の成分(タンパク質・脂質)についてその性質や構造の学習に主体的に取り組む姿勢が身につけたか。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1 合計 35

高等学校 令和8年度(2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: 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 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動的に取り組む態度を養う。

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】
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	無機質 【知識及び技能】 各種無機質の加工と作用、ならびにその栄養について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 各種無機質に関する課題を発見し、その解決に向かう姿勢を身につける。 【学びに向かう力、人間性等】 各種無機質の学習に主体的に取り組む姿勢が身につける。	【指導事項】 ・無機質と灰分 ・食品の加工と無機質の作用 ・食品の色 ・硬化・ゲル化 ・食品加工に主に用いられる無機質(かん水、重曹、) ・無機質の栄養価 【教材】 教科書、自作プリント	【知識・技能】 各種無機質の加工と作用、ならびにその栄養について理解できたか。 【思考・判断・表現】 各種無機質の加工と作用、ならびにその栄養に関する課題を発見し、その解決に向かう姿勢が身についたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 各種無機質の加工と作用、ならびにその栄養に主体的に取り組む姿勢が身についたか。	○	○	○	12
	定期考査・答案返却			○	○		2
2 学期	ビタミン 【知識及び技能】 各種ビタミンの加工と作用、ならびにその栄養について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 各種ビタミンに関する課題を発見し、その解決に向かう姿勢を身につける。 【学びに向かう力、人間性等】 各種ビタミンの学習に主体的に取り組む姿勢が身につける。	【指導事項】 ・ビタミンとその安定性 ・食品の加工とビタミン(ビタミンC、ビタミンE) ・脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン ・脂溶性ビタミンの栄養価 ・水溶性ビタミンの栄養価 【教材】 教科書・自作プリント	【知識・技能】 各種ビタミンの加工と作用、ならびにその栄養について理解できたか。 【思考・判断・表現】 各種ビタミンの加工と作用、ならびにその栄養に関する課題を発見し、その解決に向かう姿勢が身についたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 各種ビタミンの加工と作用、ならびにその栄養に主体的に取り組む姿勢が身についたか。	○	○	○	12
	定期考査・答案返却			○	○		2
3 学期	微量成分 【知識及び技能】 微量成分と食品化学および食品製造の関わりについて理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 微量成分が食品化学および食品製造にもたらす影響について、その解決に向かう姿勢を身につける。 【学びに向かう力、人間性等】 微量成分が食品化学および食品製造にもたらす影響について主体的に学習に取り組む態度が身につける。	【指導事項】 ・色素成分(ポリフィリン系、カロテノイド系、フラボノイド系、アントシアニン) ・香気成分(種類と性質、動物性食品と植物性食品の香気成分) ・呈味成分(食品と味、味覚と呈味成分、呈味成分と相互作用) 【教材】 教科書・自作プリント	【知識及び技能】 微量成分と食品化学および食品製造の関わりについて理解できたか。 【思考力、判断力、表現力等】 微量成分が食品化学および食品製造にもたらす影響について、その解決に向かう姿勢を身についたか。 【学びに向かう力、人間性等】 微量成分が食品化学および食品製造にもたらす影響について主体的に学習に取り組む態度が身についたか。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1 合計 35

年間授業計画 様式例

高等学校 令和8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動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】
食品流通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。	食品流通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動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、現代社会の経済活動について理解する。 【思考・判断・表現】 流通の発展や働き、現代社会の経済活動について求められることを、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 流通の発展や働き、現代社会の経済活動について自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組む。	指導事項 ・流通のはじまりと発展、働き ・食品流通の役割 ・経済発展と食料消費事情、食料自給率、フードシステム 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、現代社会の経済活動について理解できたか。 【思考・判断・表現】 流通の発展や働き、現代社会の経済活動について求められることを、適切に思考・判断できたか。 【学びに向かう力、人間性】 流通の発展や働き、現代社会の経済活動について自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組めたか。	○	○	○	12
	第3章 食品流通のしくみと働き 【知識・技能】 流通のしくみや働き、価格の形成と流通経費について理解する。 【思考・判断・表現】 流通のしくみや働き、価格の形成と流通経費について求められることを、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 流通のしくみや働き、価格の形成と流通経費について自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組む。	指導事項 ・食品流通の特徴 ・食品流通のしくみと働き ・価格の形成と流通経費 教材 ・実教出版「食品流通」 ・自作プリント	【知識・技能】 流通のしくみや働き、価格の形成と流通経費について理解できたか。 【思考・判断・表現】 流通のしくみや働き、価格の形成と流通経費について求められることを、適切に思考・判断できたか。 【学びに向かう力、人間性】 流通のしくみや働き、価格の形成と流通経費について自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組めたか。	○	○	○	14
	定期考査・答案返却			○	○		2
2 学 期	第4章 主な食品の流通 【知識・技能】 主な食品の流通方法や特性について理解する。 【思考・判断・表現】 主な食品の流通方法や特性について求められることを、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 主な食品の流通方法や特性について自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組む。	指導事項 ・米、麦、青果物、畜産物、加工食品の流通 教材 ・実教出版「食品流通」 ・自作プリント	【知識・技能】 主な食品の流通方法や特性について理解したか。 【思考・判断・表現】 主な食品の流通方法や特性について求められることを、適切に思考・判断できたか。 【学びに向かう力、人間性】 主な食品の流通方法や特性について自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組めたか。	○	○	○	14
	第5章 食品の品質と企画 第6章 食品の物流 【知識・技能】 食品の品質と企画、食品の物流について理解する。 【思考・判断・表現】 食品の品質と企画、食品の物流について求められることを、適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 食品の品質と企画、食品の物流について自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組む。	指導事項 ・食品の品質と安全性、品質と品質保証、規格と表示と検査、食品流通と包装、食品の変質と品質保持 ・食品の物流のしくみと働き、輸送と補完、物流情報システム 教材 ・実教出版「食品流通」 ・自作プリント	【知識・技能】 食品の品質と企画、食品の物流について理解したか。 【思考・判断・表現】 食品の品質と企画、食品の物流について求められることを、適切に思考・判断できたか。 【学びに向かう力、人間性】 食品の品質と企画、食品の物流について自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組めたか。	○	○	○	12
	定期考査・答案返却			○	○		2
3 学 期	第7章 食品マーケティング 第8章 市場調査・環境分析 【知識・技能】 食品マーケティングと市場調査や環境分析について理解する。 【思考・判断・表現】 食品マーケティングと市場調査や環境分析について求められることを、戦略を適切に思考・判断する。 【学びに向かう力、人間性】 食品マーケティングと市場調査や環境分析について、自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組む。	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】 食品マーケティングと市場調査や環境分析について理解したか。 【思考・判断・表現】 食品マーケティングと市場調査や環境分析について求められることを、戦略を適切に思考・判断できたか。 【学びに向かう力、人間性】 食品マーケティングと市場調査や環境分析について、自発的に学ぶ姿勢を持ち、主体的かつ協動的に取組めたか。	○	○	○	12
	定期考査・答案返却			○	○		2
	合計						70

年間授業計画 新様式例

高等学校 令和8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し、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放散し、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】 食品表示のルール ラベルの作成 穀類加工：バターロール 園芸加工：マーマレード 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：ハムの製造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し、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放散し、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 園芸加工：豆腐 流通：カラーの知識、POP② 【食品化学系】 食品化学：脂質の定量 衛生：ワイン分析 畜産醸造：ハムの製造2②	【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
2 学 期	夏季休業期間 総合実習（時間割外） 関連分野での実習・観察・発表等	各関連分野での実習・観察・発表講演会等		○	○	○	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目的としていることを理解し、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放散し、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：シュークリーム 特別実習：和菓子（製餡） 流通：ラッピング① 【食品化学系】 食品化学：塩分の定量(モル法) 衛生：ケルダール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	○	○	○	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し、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放散し、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：焼き菓子 園芸加工：リンゴジャム 特別実習：ラッピング② 【食品化学系】 食品化学：炭水化物の定量 衛生：ケルダール② 特別実習：和菓子（練り切り）	【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	
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し、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放散し、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5 【食品製造流通系】 穀類加工：デコレーションケーキ 園芸加工：蒸し菓子 特別実習：和菓子（練り切り） 【食品化学系】 食品化学：ビタミンCの定量 衛生：発色剤の検出 特別実習：ラッピング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	○	○	○	8
	定期試験（期末）	テスト返却・テスト内容講義		○	○		3
学年	総合実習（時間割外） 関連分野での放課後実習・観察等						10
計							140

年間授業計画 様式例

高等学校 令和8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】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動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付けさせる。	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	微生物の生育環境、微生物の遺伝 【知識及び技能】 微生物の生育環境と遺伝について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 微生物の生育環境と遺伝に関する課題を発見し、その解決に向かう姿勢を身につける。 【学びに向かう力、人間性等】 微生物の生育環境と遺伝の学習に主体的に取り組む姿勢が身につける。 定期考査・答案返却	【指導事項】 ・微生物の栄養、生育と環境要因、増殖 ・DNAの複製、突然変異、遺伝情報の発現 【教材】 教科書、自作プリント	【知識・技能】 微生物の生育環境と遺伝について理解できたか。 【思考・判断・表現】 微生物の生育環境と遺伝に関する課題を発見し、その解決に向かう姿勢が身についたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 微生物の生育環境と遺伝の学習に主体的に取り組む姿勢が身についたか。	○	○	○	12
				○	○		2
2 学期	微生物利用の発展 【知識及び技能】 微生物の改良・バイオマス・固定化生体触媒について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 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を身につける。 【学びに向かう力、人間性等】 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ける。 定期考査・答案返却	【指導事項】 ・微生物の改良の必要性 ・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 【教材】 教科書・自作プリント	【知識・技能】 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。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	○	○	○	14
				○	○		2
3 学期	食品と微生物の関わり 【知識及び技能】 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する。 【思考力、判断力、表現力等】 飲食に起因する健康危害を防止する姿勢を身につける。 【学びに向かう力、人間性等】 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ける。 定期考査	【指導事項】 ・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】 ・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。 【思考・判断・表現】 ・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。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・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。	○	○	○	4
				○	○		1 合計 35

高等学校 令和8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:

【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。

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。

最大

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	最大 配 当 時 数	
1 学 期	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>定期考査</p>	<p>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</p> <p>各論：微生物の種類と特徴 (高橋) 1 微生物の種類 ①かび ②酵母 ③細菌 ④ウイルス</p>	<p>上記の3観点を基本に以下の点を基準とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・注意深く話し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。 	○	○	○	10	
	定期考査						0	
	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>定期考査</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・注意深く話し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。 	○	○	○	10	
定期考査				○	○	○	1	
2 学 期	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>定期考査</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・注意深く話し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。 	○	○	○	15	
	定期考査				○	○	○	1
	<p>総論 かびの培養方法と観察について乳理解させる。</p> <p>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。</p> <p>定期考査</p>	<p>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) 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・注意深く話し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。 	○	○	○	15	
定期考査				○	○	○	1	
3 学 期	<p>総論 微生物の分離と培養について理解させる。</p> <p>各論 微生物の代謝と酵素について理解を深めさせる。</p> <p>定期考査</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・注意深く話し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。 	○	○	○	16	
	定期考査				○	○	○	1

年間授業計画 新様式例

高等学校 令和8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 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をさせる。 【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	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。	○	○	○	3
	【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をさせる。 【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	1クラス3班展開ローテーション学 習 【乳・肉加工】 カスタードブディング 【醸造】 製麴 【微生物実験】 手指の細菌検査	【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
	食品製造や食品微生物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。	食品工業展に関する内容	食品製造や食品微生物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】 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をさせる。 【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	【乳・肉加工】 ヨーグルト 【醸造】 味噌仕込み 【微生物実験】 酵母の単染色と光学顕微鏡の 観察	【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	
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		○	○	○	35	
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をさせる。 【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	【乳・肉加工】 サラダチキン 【醸造】 味噌の製品化 【微生物実験】 カビの純粋培養と観察	【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
	【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をさせる。 【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	【醸造】 ワインの仕込み 【肉加工】 ソーセージ① 【微生物実験】 酵母の純粋培養とアルコール発 酵	【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
	食品製造や食品微生物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	食品製造や食品微生物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。	○	○	○	26
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をさせる。 【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	【醸造】 ワインのおり引き瓶詰 【乳加工】 ソーセージ② 【微生物実験】 乳酸菌の生菌数測定	【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。	○	○	○	9
	食品製造や食品微生物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	食品製造や食品微生物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。	○	○	○	22
定期考査			○	○	○	1	
						合計	140