

年間授業計画 【様式1】

教科 農業		科目 発酵学入門		対象 年次 組 4年		単位数 2
科目担当者 (馬淵)						
身に付けられる力		自主性・科学的思考力・考察力				
学期	月	授業 時数	単元名	学習活動	身に付けられる力	
1 学 期	4	8	発酵食品とは	発酵食品の特徴と種類について、個人またはグループで考察する。	・自主性・考察力 ・科学的思考力	
	5	10	食生活と微生物	発酵と腐敗について、個人またはグループで考察する。		
	6	10	発酵食品の製造	チーズ・味噌・醤油・酒類の製造について、個人またはグループで考察する。		
	7	8	1学期のまとめ	定期考査		
8						
2 学 期	9	8	微生物の種類①	かびについて、個人またはグループで考察する。	・自主性・考察力 ・科学的思考力	
	10	8	微生物の種類②	酵母について、個人またはグループで考察する。		
	11	10	微生物の種類③	細菌について、個人またはグループで考察する。		
	12	8	2学期のまとめ	定期考査		
3 学 期	1	8	微生物の代謝 1年間のまとめ	発酵反応について、個人またはグループで考察する。 定期考査	・自主性・考察力 ・科学的思考力	
2						
3						
合計時数		78				
教科書 副教材		授業プリント 等				
評価の観点と方法		定期考査40%・レポート30%・授業態度30%				
特記事項等						