12　農業

学校番号	３００２

令和５年度　農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	食品製造	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書	食品製造　（実教出版）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

私たちにとって「食」はとても身近な存在であり、毎日の生活に関わっています。１・２年生で学習した内容にさらに具体的な内容（乳加工食品・発酵食品）を積み上げていきます。「食」について興味を持って多角的に総合的に学び、「食」について科学的に理解し、食品を扱う発展的、応用的な知識・技能を獲得し、それらを活用する能力を身につけ、どうすれば、将来、より豊かな食生活を送り、食文化を育めるかを考えてください。

2　学習の到達目標

・身近な存在である「食」について興味関心を高め、発展的・応用的な知識や加工技術を習得する。
・「食」に関して科学的理解を深め、より豊かな食生活を送り、食文化を育むための発展的・応用的な能力を養う。

3　学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	日常生活にかかわる、食について興味・関心を持ち、意欲的に探求しようとするとともに、食の役割や多様性を常に意識し、科学的な捉え方を身につけている	乳加工食品、発酵食品に関するさまざまな課題を見いだし、探求する過程を通して科学的に考察し、よりよい方向を導き出し、表現している	乳加工、発酵に関する応用的な技能を理解し、その過程や結果を的確に記録し科学的に探求する力を身につけている。	乳加工食品、発酵食品に関して基本的な内容を理解し、知識を身につけている。
評価方法	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 発表 探究活動の記録	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録 発表 定期考査の結果	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録 定期考査、	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録 発表 定期考査の結果等

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

4 学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1学期	畜産物の加工	・牛乳の特性 牛乳の成分 牛乳の加工特性 ・牛乳の加工 発酵乳 乳酸菌飲料 チーズ アイスクリーム	○ ○	○ ○	 ○	○ ○	a:牛乳の特性や各種乳加工食品に関して興味を持ち意欲的に学ぼうとする。 b:牛乳の特性に対応した乳加工食品の種類別の製法について、考察し導き出した考えを表現している c:乳加工食品の製法について基礎的な内容を習得し、その過程や結果を的確に記録している。 d:牛乳の特性や乳加工食品についての知識を習得している。	学習状況 探求活動 ノート ワークシート 発表 定期考査
2学期	発酵食品の製造	・発酵食品の特徴 発酵食品の定義 発酵食品と微生物 ・みその製造 みその分類 麹 みその製法 ・しょうゆの製造 しょうゆの種類 しょうゆの製法	○ ○ ○	○ ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○	a:発酵食品に関して興味を持ち意欲的に学ぼうとする。 b:発酵の原理や発酵食品の種類別の製法について、考察し導き出した考えを表現している c:みそ・しょうゆの製法について基礎的な内容を習得し、その過程や結果を的確に記録している。 d:発酵の原理や、発酵食品の分類、製法についての知識を習得している。	学習状況 探求活動 ノート ワークシート 発表 定期考査
3学期	発酵食品の製造	・酒類の基礎 酒類の定義 醸造酒と蒸留酒 ・酒類の製造法 ワイン 日本酒	○ ○	○ ○	 ○	○ ○	a:酒類に関して興味を持ち意欲的に学ぼうとする。 b:酒類の種類別の発酵原理について、考察し導き出した考えを表現している c:酒類の製法について基礎的な内容を習得し、その過程や結果を的確に記録している。 d:発酵の原理や、酒類の分類、製法についての知識を習得している。	学習状況 探求活動 ノート ワークシート 発表 定期考査

※ 表中の観点について a:関心・意欲・態度 b:思考・判断・表現
c:技能 d:知識・理解

※ 原則として一つの単元(題材)で全ての観点について評価することとなるが、学習内容(小単元)の各項目において重点的に評価を行う観点(もしくは重み付けを行う観点)について○を付けている。