※令和４年度以降入学生用

学校番号	３００２

令和５年度　資源動物科

教科	農業	科目	資源動物	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	「食品製造」（実教出版）						
副教材等	「畜産」（実教出版）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

「資源動物」では生物生産を幅広く扱い、飼料分野と畜産物利用（畜産加工食品）について基礎的知識を習得していきます。飼料分野では、実際に給与している飼料の種類や分類、栄養素や飼料設計などについて学習し、実際の飼養管理に活用できるようになることを最終的な目標とします。畜産物利用では、食品の衛生管理に理解を深め、品質の向上・改善を考えることや、身近な畜産加工食品の原理や加工方法を学びます。

２　学習の到達目標

〇家畜と栄養の概念、飼料の分類と各種飼料原料の栄養や特性、給与上の注意点を理解する。
〇食料生産における畜産と飼料の関係を理解し、給餌内容について理解する。
〇食品の衛生管理に理解を深め、生産現場の理解、品質の向上や生産環境の改善に向けた考察ができる。
〇畜産物の性質や畜産加工食品の製造意義、加工方法について理解する。

３　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	・栄養と栄養素及び飼料や飼料原料の分類、飼料の特性について総合的に理解している。 ・家畜に飼料を給餌するうえでの注意点を理解し、飼養管理に必要な知識を習得している。 ・生産物を利用するための製造原理、衛生管理について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を理解している。	・家畜と栄養の概念を通して、食料生産における畜産と飼料の関係について、その課題を考えることができる。 ・栄養及び飼料の特性等の学びを活用し、育成時期に適した給餌内容について考えることができる。 ・生産物を利用するための製造原理、衛生管理における課題を発見し、農業や畜産関連産業に携わる者として合理的かつ創造的な解決方法を考えることができる。	・飼料の特性や給与上の注意点について興味を持ち、実際の飼養管理に活用する態度を身に付けている。 ・生産物を利用するための製造原理、衛生管理を用いた応用ができるように、自ら学び、効率的な衛生管理の改善、生産物の品質向上への理解に主体的に取り組む態度を身に付けている。

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。

※令和４年度以降入学生用

４　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
1学期	食品加工と食品衛生	食品と食品衛生 食中毒 食品による危害	a: 食中毒の特徴や原因を理解し、食品を介して発生する事故の原因を理解する。それらを防ぐための様々な仕組みのもとで、加工食品が提供されていることを理解している。 b: 食中毒や食品を介して発生する事故をどのように防ぐことができるのか調査・整理することができる。 c:加工食品の製造に必須となる衛生管理に興味・関心を持つ。	授業観察 ノート 授業内課題 振り返りプリント 発表 定期考査	授業観察 ノート 授業内課題 振り返りプリント 発表 定期考査	事前課題 ノート 授業内課題 振り返りプリント 発表
	家畜と栄養 栄養素とその性質	日本の飼料を取り巻く環境 家畜の栄養と栄養素	a:栄養素の働きについて理解し、実際の飼養管理に活用できる知識として習得している。 b:日本の飼料について、問題点を考えることができる。 c:家畜に給与している飼料と栄養について、自らの考えを発表することができる。			
2学期	生産管理の改善	品質管理 作業体系	a: 生産現場における品質管理の方法を理解し、安全で高品質な食品を製造するための作業体系を理解している。 b: 品質管理の意義や生産現場でのより良い作業方法を考え、改善計画を立てることができる。 c: 製造現場における品質管理や作業体系に興味・関心を持つ。	授業観察 ノート 授業内課題 振り返りプリント 発表 定期考査	授業観察 ノート 授業内課題 振り返りプリント 発表 定期考査	事前課題 ノート 授業内課題 振り返りプリント 発表
	飼料の特性と給与 飼料の安全性	飼料の要件と分類 飼料に含まれる有害物質	a:飼養管理で使用している飼料について特性を理解し、分類することができる知識を身に付けている。 b:飼料の要件や安全性について理解し、給与している飼料が適正か考えることができる。 c:飼料の安全性の確保について、身近な例をもとに、確保するための手法を考え、発表することができる。			

※令和４年度以降入学生用

3 学 期	畜産物の加工	肉類の加工 牛乳の加工	a: 原材料としての畜産物の特徴、及び畜産物の加工食品の基本的な製造過程と原理を知識として習得し、畜産物に付加価値をつけて流通していることを理解している。 b: 畜産物を原料とした加工食品の製造方法を踏まえ、畜産物の性質を生かした製造計画を考えられる。 c: 畜産物を原料とした加工食品の製造に関心を持ち、原材料の性質を生かし、衛生管理と倫理観にもとづいた食品製造を行う意欲・態度を身に付けている。	授業観察 ノート 授業内課題 振り返りプリント 発表 定期考査	授業観察 ノート 授業内課題 振り返りプリント 発表 定期考査	事前課題 ノート 授業内課題 振り返りプリント 発表
	家畜の栄養要求量と給与	家畜の栄養要求量と給与 飼料設計	a:家畜の栄養要求量を理解し、生育時期に応じた飼料設計ができる知識を習得している。 b:現在給与している飼料が家畜の栄養要求量を満たしているかを考えることができる。 c:家畜の栄養要求量について、所属している専攻の家畜の栄養要求量を満たせているかを自ら考えられる態度を身に付けている。			

※　表中の観点について　a:知識・技術　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度