※令和４年度以降入学生用

学校番号	３００２

令和５年度　農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	課題研究	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	なし						
副教材等	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食品製造･食品化学･微生物利用などの食品加工に関する技術について総合的に学習する科目です。各自の専攻分野について、個人またはグループ等で課題等を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、各自の専攻分野の専門的知識と技術の深化、総合化を図り、問題解決の能力や自発的・創造的な学習態度を身につけましょう。

２　学習の到達目標

・食品加工の専攻分野に関する総合的な知識と技術を習得する。
・食品産業に関する課題等を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、各自の専攻分野の
・専門的知識と技術の進化、総合化を図り、問題解決の能力や自発的・創造的な能力態度を育てる。

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	食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工について体系的・系統的に理解するとともに、基礎的な知識及び技術を身に付けている。	食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工技術に関する諸課題の解決をめざして思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工に関する総合的な知識や技術を身につくよう主体的かつ協働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	調査、研究、実験 作品制作 職業資格の取得 学校農業クラブ活動	園芸加工 果実・野菜類の加工と野菜栽培 製菓食品 菓子類・パンの製造 食品流通 コンピュータ演習 食品化学 食生活アドバイザー・食品化学基礎実験 微生物利用 発酵食品の製造 プロジェクト発表会への参加	a：食品の加工に関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けている。 b：食品の加工における諸課題を発見し、その改善を図るべく判断し、表現している。 c：食品の加工に関する知識や技術が身に付くよう自ら学び、主体的かつ協働的に取り組んでいる。	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート 成果の発表	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート 成果の発表	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート 成果の発表
2学期	調査、研究、実験 作品制作 職業資格の取得 学校農業クラブ活動	園芸加工 果実・野菜類の加工と野菜栽培 製菓食品 菓子類・パンの製造 食品流通 パンの製造 食品化学 食生活アドバイザー・食品化学基礎実験 微生物利用 発酵食品の製造 農芸祭における活動	a：食品の加工に関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けている。 b：食品の加工における諸課題を発見し、その改善を図るべく判断し、表現している。 c：食品の加工に関する知識や技術が身に付くよう自ら学び、主体的かつ協働的に取り組んでいる。	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート 成果の発表	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート 成果の発表	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート 成果の発表

※令和４年度以降入学生用

3学期	調査、研究、実験 作品制作 職業資格の取得 学校農業クラブ活動	園芸加工　果実・野菜類の加工と野菜栽培 製菓食品 　菓子類・パンの製造 食品流通 　パンの製造 食品化学 　食生活アドバイザー・食品化学基礎実験 微生物利用 　発酵食品の製造 プロジェクト活動のまとめ	a: 食品の加工に関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けている。 b: 食品の加工における諸課題を発見し、その改善を図るべく判断し、表現している。 c: 食品の加工に関する知識や技術が身に付くよう自ら学び、主体的かつ協働的に取り組んでいる。	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート 成果の発表	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート 成果の発表	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート 成果の発表

※　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