学校番号	３００１

令和８年度　農業科（バイオサイエンス科）

教科	農業	科目	衛生管理	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書							
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・バイオサイエンス科の食品系専門について、必要な衛生意識や各種法令、一般的な食品の変質原因及びその防止方法等の基礎的な知識を習得する科目です。
・各専攻や食品製造実習時等において、注意するべきポイントや製造者の一員として最低限必要な基礎知識や問題解決能力を身につけることを目標としています。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
食品の変質防止や食中毒、各種法令（食品衛生法、食品表示法など）など衛生管理に関する知識を習得する。
【思考力、判断力、表現力等】
食品の製造等の衛生管理等の課題点を自ら考え解決できる思考力や判断力を身につける。
【学びに向かう力、人間性等】
食品に関わる衛生管理について興味関心を持ち、法令を理解し、食品の製造等に自ら主体的に危険因子の分析等ができるように実践力を身につける。

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	・食品の変質やその防止方法について学ぶことができているか。 ・衛生管理に関する様々な手法について学ぶことができているか。 ・定期考査において学習内容を理解できているか。	・食品衛生や衛生管理に関する課題について自らの意見等をまとめることができているか。 ・定期考査の記述問題において「思考・判断・表現」を身につけているか。	・始業時に準備が整っているか。 ・衛生管理について主体的に学び、自ら実践につなげるような態度が身についているか。

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	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
1学期	関連法令・行政機関	・食品の衛生に関する法令について ・食品の衛生に関係する行政機関	a:　基礎的な知識を身に付け、食品に関連する衛生管理の重要性を理解している。 b: 課題を見つけ、その解決のために知識と技術を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。 c: 授業内容について興味・関心を持ち、食品製造時等に利用する実践的な態度を身に付けている。	定期考査 提出物	定期考査 提出物	授業準備 態度 提出物
2学期	食品の変質原因	・食品の変質原因について	a:　基礎的な知識を身に付け、食品に関連する衛生管理の重要性を理解している。 b: 課題を見つけ、その解決のために知識と技術を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。 c: 授業内容について興味・関心を持ち、食品製造時等に利用する実践的な態度を身に付けている。	定期考査 提出物	定期考査 提出物	授業準備 態度 提出物
3学期	変質防止・管理手法	・食品の変質防止方法 ・衛生管理の手法について （HACCP、GAPなど）	a:　基礎的な知識を身に付け、食品に関連する衛生管理の重要性を理解している。 b: 課題を見つけ、その解決のために知識と技術を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。 c: 授業内容について興味・関心を持ち、食品製造時等に利用する実践的な態度を身に付けている。	定期考査 提出物	定期考査 提出物	授業準備 態度 提出物

※　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