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	食品製造(座学)	単位数	３のうち １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）

２年生で学んだ食品製造の知識を基礎として、それを発展・応用した学習をします。食品の原料となる素材のもつ特性を理解し、それと密接に結びついた製造法の原理を理解し、製造の知識を習得しよう。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
食品製造に必要な知識を習得する。
【思考力、判断力、表現力等】
食品の製造についての興味・関心を高める。
【学びに向かう力、人間性等】
食品の品質と生産性の向上と衛生管理の徹底を図る能力と態度を育てる。

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	食品の製造に関する知識を身に付け、食品としての特性や製造の原理を理解している。	食品の製造について課題を見つけ、その解決のために知識を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。	食品の製造に関心を持ち、学習に対して意欲的に取り組み、食品の品質と生産性の向上並びに衛生管理の徹底を図る実践的な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。

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	穀類と豆類の加工	穀類の種類と特徴 米の特徴と加工 小麦の特徴と加工 豆類の種類と特徴 大豆の特徴と加工	a:穀類と豆類の特徴と加工について基礎的な知識を持ち、その知識を活用している。 b:穀類と豆類の特徴と加工について課題を見つけ、その解決に向けて思考し、判断・表現する姿が見られる。 c:穀類と豆類の特徴と加工に関心を持ち、学習に対して意欲的に取り組もうとしている。	学習状況の観察 プリントや課題の記述 定期考査	学習状況の観察 プリントや課題の記述 定期考査	学習状況の観察 プリントや課題の記述
2学期	発酵食品の製造	発酵食品の特徴と種類 みその特徴と製造 しょうゆの特徴と製造 酒類の特徴と製造 食酢の特徴と製造	a:発酵食品の特徴と製造について基礎的な知識を持ち、その知識を活用している。 b:発酵食品の特徴と製造について課題を見つけ、その解決に向けて思考し、判断・表現する姿が見られる。 c:発酵食品の特徴と製造に関心を持ち、学習に対して意欲的に取り組もうとしている。	学習状況の観察 プリントや課題の記述 定期考査	学習状況の観察 プリントや課題の記述 定期考査	学習状況の観察 プリントや課題の記述
3学期	牛乳の加工	牛乳の特徴と種類 牛乳の加工品 チーズの特徴と製造 ヨーグルトの特徴と製造	a:牛乳の特徴と加工について基礎的な知識を持ち、その知識を活用している。 b:牛乳の加工について課題を見つけ、その解決に向けて思考し、判断・表現する姿が見られる。 c:牛乳の加工に関心を持ち、学習に対して意欲的に取り組もうとしている。	学習状況の観察 プリントや課題の記述 定期考査	学習状況の観察 プリントや課題の記述 定期考査	学習状況の観察 プリントや課題の記述

※　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