※令和４年度以降入学生用

学校番号	1010

令和８年度　農業科

教科	農業	科目	食品科学Ⅱ	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）

「食品科学Ⅰ」で学び、身につけた内容にさらに積み重ねて、食に関する応用的な内容を幅広い観点から総合的に学びます。「食」は、私たちの生命、生活、文化に欠かせないものです。その「食」について、食品保蔵、食品加工、食品衛生、食品流通、食文化について興味を持って学び、科学的に理解することにより、豊かな食生活を送り、食文化を育むことを目指そう。

2　学習の到達目標

(1)　食についての応用的な内容を体系的・系統的に理解し、生活に密着する「食」について自らの知識を活用する力を身につける。

(2)　学習した内容を実際の生活の中に応用し、豊かな食生活を送るとともに食文化を守り継承する意識を高め、さらに高いレベルで実践する応用力をつける。

(3)　食に関する課題を発見し，食品製造業や食品関連産業、また栄養学に関する職業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する応用的な力を養う。

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	食品保蔵、食品加工、食品衛生、食品流通、食文化に関しての内容を理解し、発展的な知識を身につけている。	食に関するさまざまな課題を見いだし、科学的に考察し、よりよい方向を導き出し、表現している。 食品に関する発展的知識を活用し、加工、食品流通、食品消費に関する様々な問題に対し、自身の考えを組み立て、表現することができる。	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、科学的に捉える応用力を身につけようとしている。

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	食品保蔵	・食品保蔵 食品製造の意義 食品の保蔵法 保蔵食品	a:　食品製造の意義、食品保蔵法、保蔵食品についての発展的な内容を理解し、知識が身についている。 b:食品製造、食品保蔵に関する知識を活用し、身近な食品の取り扱いや、食品産業の動向について考察し、導き出した考えを表現している。 c.食品の製造、食品の保蔵に関心をもち、自ら考え、主体的に学習に取り組もうとしている。	小テスト 定期考査	授業課題 レポート 定期考査 発表	授業課題 レポート ノート 学習状況 発表
2学期	食品の加工 食品衛生	・発酵食品 発酵の意義 食品微生物利用 発酵食品の種類 ・食品衛生 食品包装の意義 食品包装の種類 食品添加物 食中毒の種類 食中毒の予防 食品関連法規	a:発酵食品、食品衛生についての発展的な内容を理解し、知識が身についている。 b:発酵食品、食品衛生関する知識を活用し、身近な食品の取り扱いや、食品産業の動向について考察し、導き出した考えを表現している。 c.発酵食品、食品衛生の分野に関心をもち、自ら考え、主体的に学習に取り組もうとしている。	小テスト 定期考査	授業課題 レポート 定期考査 発表	授業課題 レポート ノート 学習状況 発表
3学期	食品流通 食文化	・食品流通 流通の仕組み 流通技術 マーケティング ・食文化 日本の食文化 世界の食文化	a:食品流通、食文化についての発展的な内容を理解し、知識が身についている。 b:食品流通、食文化に関する知識を活用し、身近な食品の取り扱いや、食品産業の動向について考察し、導き出した考えを表現している。 c.食品流通、食文化の分野に関心をもち、自ら考え、主体的に学習に取り組もうとしている。	小テスト 定期考査	授業課題 レポート 定期考査 発表	授業課題 レポート ノート 学習状況 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