※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	総合実習Ⅱ	単位数	４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）

2 年生で学習した、栽培、食品に関する知識・技術をさらに深化し、応用的、発展的な内容を学びます。自ら考え、判断しながら進める実践的学習も取り入れます。実習のなかで問題を発見し、その解決のために工夫や改善を行い、他と協力して、実践的な能力と態度を身につけましょう。

2　学習の到達目標

⑴栽培、食品の分野において発展的な内容を体系的・系統的に理解し、発展的な知識を身につける。 ⑵学習した知識を実践活動に活かし、正確に作業をすすめる力を身につけ、さらに、自ら考えて主体的に実践する力を身につける。 ⑶実習のなかで問題を発見し、その解決のために工夫や改善を行い、他と協力して、実践的な能力と態度を身につける。

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	授業の内容を理解し、栽培、環境、食品の選択分野について基本的な知識を身につけている。 各分野に関する基本的な技術を身につけて実践することができる。 道具、機械の使い方を理解し、扱うことができる。	獲得した知識を、実践的作業に活かすことができる。 作業の意味を理論的に理解し工夫して進め、また振り返って検証することができる。 アイディアを形に表現することができる。	農業、環境、食品の分野について偏りなく興味を持ち、積極的に授業に取り組むことができる。また自ら発言したり行動したりするなど主体的な活動ができる。
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	栽培 食品	・夏野菜の栽培 トマト、ナス オクラ・モロヘイヤ など ・食品材料実習 季節商品のアイデア 卵白の起泡性 糖のキャラメル化反応	a: 実習において基本的な知識と技術を習得し、実践している。 b: 作業の内容を理解し、自ら考えて実習を行うことができる。作品の製作や、食品加工においてアイディアを形にできる。 c: それぞれの分野に興味を持ち、意欲的に行動し、知識や技術を得ようとする姿勢が見られる。	定期考査 実習作業 レポート 提出ノート	定期考査 実習取組 レポート 提出ノート	実習取組 振返りシート レポート 提出ノート
2学期	栽培 食品	・冬野菜の栽培 ダイコン、ハクサイ キャベツ、 ホウレンソウ カリフラワー　など ・製菓 乳タンパクの凝固沈殿 マドレーヌ パンナコッタ 黒糖蒸しパン　など	a: 実習において基本的な知識と技術を習得し、実践している。 b: 作業の内容を理解し、自ら考えて実習を行うことができる。作品の製作や、食品加工においてアイディアを形にできる。 c: それぞれの分野に興味を持ち、意欲的に行動し、知識や技術を得ようとする姿勢が見られる。	定期考査 実習作業 レポート 提出ノート	定期考査 実習取組 レポート 提出ノート	実習取組 振返りシート レポート 提出ノート
3学期	栽培 食品	・野菜の加工と保存 ピクルス、 その他、野菜加工品 ・栽培環境整備 堆肥製造および利用 土壌改良 ・製菓 ブールドネージュ サブラージュ法　など	a: 実習において基本的な知識と技術を習得し、実践している。 b: 作業の内容を理解し、自ら考えて実習を行うことができる。作品の製作や、食品加工においてアイディアを形にできる。 c: それぞれの分野に興味を持ち、意欲的に行動し、知識や技術を得ようとする姿勢が見られる。	定期考査 実習作業 レポート 提出ノート	定期考査 実習取組 レポート 提出ノート	実習取組 振返りシート レポート 提出ノート

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