※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	課題研究	単位数	４単位	年次	３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）

「栽培」「食品加工」の２つの分野を並行して学びます。２年生までに学習した内容をもとに、さらに応用的、発展的な内容を学習し、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。実習のなかで自ら課題を設定し、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

⑴2 年生で獲得した栽培技術をさらに高め、自ら考え、判断して作業を実践できる能力を身につける。
⑵食品加工技術、加工理論において、応用的な力を身につけ、主体的に学習する態度と行動力、判断力を身につける。
⑶自ら課題を設定し、その解決に向かって取り組む力を身につけるとともに、他と協調して作業を進める力や、創造する力を身につける。

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	栽培および食品加工の基礎および発展的な知識・技術を身につけている。 作業内容の意味を理解し、的確に取り組むことができている。 正確かつ迅速に作業をする力を身につけている。	作業内容を理解したうえで、その意味を考え、自ら考え、判断して行動できている。 自身の作業内容について、振り返って考察ができている。 課題を適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている。	栽培・食品加工の各分野において、積極的に学び、理解しようとしている。 課題を合理的に解決しようとする前向きで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。

※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 食品加工	夏野菜の栽培 トマト・ナス・オクラ・モロヘイヤ 他、自己設定課題作物 食品加工 製菓基礎 クッキー製造 絞りだしクッキー 生地の絞り技術 製パン基礎 菓子パン 総菜パン	a: 栽培、食品加工の各分野において基礎的・基本的な知識および技術を身に付けている。 課題解決に必要な諸資料を収集し有用な情報を選択し、読み取っている。 b: 作業内容をよく理解し、自ら考え、判断・表現している。作業を振り返り、考察ができている。 c: 各分野について興味・関心を持ち、積極的に作業やレポート作成ができている。	実習作業 レポート 提出ノート	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 食品加工	冬野菜の栽培 ハクサイ・キャベツ・ダイコン・カブ・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ｶﾘﾌﾗﾜｰ 他、自己設定課題作物 製菓応用 クッキー応用 チュイルなど フルーツカット技術 シャルロットポワール パンナコッタ 製パン応用 ｸﾚｰﾑﾊﾟﾃｨｼｴｰﾙ クリームパン応用 フランスパン応用	a: 栽培、食品加工の各分野において応用、発展的な知識および技術を身に付けている。必要な諸資料を収集し有用な情報を選択し、読み取っている。 b: 作業内容をよく理解し、自ら考え、判断・表現している。作業を振り返り、考察ができている。 c: 各分野について興味・関心を持ち、積極的に作業やレポート作成ができている。課題を合理的に解決しようとする前向きで実践的な態度を身に付けている。	実習作業 レポート 提出ノート	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 食品加工	冬野菜の加工 ピクルス 甘酢漬け 野菜調理法 製菓発展 クレープシュゼット ブールドネージュ 製パン発展 クロワッサン	a:栽培、食品加工の各分野において高いレベルの知識および技術身につけている。 b: 自ら考え、判断し、高いレベルで表現している。作業を振り返り、高いレベルで考察ができている。 c:意欲的に実習に取り組み、自らの成果を伝えようとする前向きな姿勢が見られる。	実習作業 レポート 提出ノート	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