| 学校番号 | ３００２ |
|---|---|

# 令和８年度　農業科（資源動物科）

| 教科 | 農業 | 科目 | 加工と流通 | 単位数 | ２単位 | 年次 | ３年次 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用教科書 | なし | | | | | | |
| 副教材等 | 農業 704　「食品製造」（実教出版） | | | | | | |

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食品製造や畜産物加工における総合的な技術や知識について、体験的及び講義的に学ぶ実習が主体の科目です。食品製造、畜産物加工における知識及び技術について、その役割をしっかり理解し、活用することにより確実に習得してください。実習のなかで自ら課題を発見し、工夫や改善を行い、仲間と協力し、解決する実践的な能力と態度を身に付けてください。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
肉、乳、卵、毛などの畜産物の製造加工実習及び講義を通じて、体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。
【思考力、判断力、表現力等】
肉、乳、卵、毛などの畜産物の製造加工実習及び講義を通じて、食品製造に関する課題を発見し，農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
【学びに向かう力、人間性等】
肉、乳、卵、毛などの畜産物について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び，農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

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 | 食品製造や畜産物加工などにおける基礎的・基本的な知識を身に付け、それらに関する知識や技術の体系を理解している。また、関係する基本的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。 | 食品製造や畜産物加工などにおける専門技術とそれらに関する諸課題の解決をめざして思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に、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。 | 食品製造や畜産物加工などにおける専門技術に関心をもち、その改善・向上をめざして主体的に取組むとともに、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 | ○実習<br>・肉加工<br>豚枝肉の解体<br>・乳加工<br>ヨーグルト<br>・羊毛加工<br>ウール用品 | 肉加工(豚肉)の知識、技術<br>乳加工の知識、技術<br>羊毛加工の知識、技術 | a: 食品製造・畜産物加工と専門技術について理解し、基礎的・基本的な知識、技術を身に付けている。<br>b: 食品製造・畜産物加工と専門技術における諸課題を発見し、その改善を図るために思考を深め、判断・表現している。<br>c: 食品製造・畜産物加工と専門技術に関心を持ち、意欲的に学習に取組もうとしている。 | ノート<br>レポート<br>定期考査<br>パフォーマンス | ノート<br>レポート<br>定期考査<br>パフォーマンス | ノート<br>レポート<br>パフォーマンス<br>授業態度 |
| | ○講義<br>・畜産物利用の歴史<br>・畜産物の加工 | 羊毛の構造、特性、利用<br>乳製品、肉製品の製造、利用 | | | | |
| 2学期 | ○実習<br>・肉加工<br>ソーセージ<br>・乳加工<br>アイスクリーム<br>・卵加工<br>熱凝固性を利用した食品<br>・鶏肉加工<br>鶏の解体 | 肉加工(豚肉)の知識、技術<br>乳加工の知識、技術<br>卵加工の知識、技術<br>食鳥処理(鶏の解体の知識と技術) | a: 食品製造・畜産物加工と専門技術について理解し、基礎的・基本的な知識、技術を身に付けている。<br>b: 食品製造・畜産物加工と専門技術における諸課題を発見し、その改善を図るために思考を深め、判断・表現している。<br>c: 食品製造・畜産物加工と専門技術に関心を持ち、意欲的に学習に取組もうとしている。 | ノート<br>レポート<br>定期考査<br>パフォーマンス | ノート<br>レポート<br>定期考査<br>パフォーマンス | ノート<br>レポート<br>パフォーマンス<br>授業態度 |
| | ○講義<br>・畜産物の利用の歴史<br>・畜産物の加工 | 食品添加物、香辛料<br>卵の構造、特性<br>食鳥処理 | | | | |
| 3学期 | ○実習<br>・乳加工<br>チーズ<br>・卵加工<br>乳化性を利用した食品 | 乳加工の知識、技術<br>卵加工の知識、技術 | a: 食品製造・畜産物加工と専門技術について理解し、基礎的・基本的な知識、技術を身に付けている。<br>b: 食品製造・畜産物加工と専門技術における諸課題を発見し、その改善を図るために思考を深め、判断・表現している。<br>c: 食品製造・畜産物加工と専門技術に関心を持ち、意欲的に学習に取組もうとしている。 | ノート<br>レポート<br>定期考査<br>パフォーマンス | ノート<br>レポート<br>定期考査<br>パフォーマンス | ノート<br>レポート<br>パフォーマンス<br>授業態度 |
| | ○講義<br>・畜産物の加工特性<br>・畜産物の流通 | 卵の加工特性と利用<br>トレーサビリティ、食品包装 | | | | |

※　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