学校番号	3002

令和８年度　農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	総合実習	単位数	４単位	年次	１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）

食品の加工に関する総合的な技術について体験的に学ぶ実習科目です。食品材料の特性や加工の原理、食品分析や微生物を取り扱うための基礎的・基本的な知識や技術、情報の活用、食品衛生に関する基礎的な内容等について、体験的な実習を通して確実に習得しましょう。実習のなかで自ら課題を発見し、その解決のために工夫や改善を行い、仲間と協力するなどして、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

【知識及び技術】
食品関連産業を総合的に捉え体系的・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】
食品関連産業に関する総合的な課題を発見し，食品加工や食品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】
食品関連産業の経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び，食品関連産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	食品加工について総合的に捉え体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けている。	食品加工に関する総合的な課題を発見し、食品産業や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。	食品加工に関する総合的な知識や技術が身に付くよう自ら学び、食品産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。
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	専門技術 総合実習 学校農業クラブ活動	食品材料実習 食品基礎実習 食品微生物実験 食品化学実験 食品情報実習 外部講師等による総合学習 級位検定	a: 食品の加工に関する基礎的な知識及び技術を身につけている。 b: 食品の加工における諸課題を発見し、その改善を図るべく判断し、表現している。 c: 食品の加工に関する知識や技術が身に付くよう自ら学び、主体的かつ協働的に取り組んでいる。	学習状況の観察 実習記録簿 レポート 級位検定	学習状況の観察 レポート	学習状況の観察 レポート 級位検定
2学期	専門技術 総合実習 学校農業クラブ活動	食品材料実習 食品基礎実習 食品微生物実験 食品化学実験 食品情報実習 外部講師等による総合学習	a: 食品の加工に関する基礎的な知識及び技術を身につけている。 b: 食品の加工における諸課題を発見し、その改善を図るべく判断し、表現している。 c: 食品の加工に関する知識や技術が身に付くよう自ら学び、主体的かつ協働的に取り組んでいる。	学習状況の観察 実習記録簿 レポート	学習状況の観察 レポート	学習状況の観察 レポート
3学期	専門技術 総合実習 学校農業クラブ活動	食品材料実習 食品基礎実習 食品微生物実験 食品化学実験 食品情報実習 外部講師等による総合学習 級位検定	a: 食品の加工に関する基礎的な知識及び技術を身につけている。 b: 食品の加工における諸課題を発見し、その改善を図るべく判断し、表現している。 c: 食品の加工に関する知識や技術が身に付くよう自ら学び、主体的かつ協働的に取り組んでいる。	学習状況の観察 実習記録簿 レポート 級位検定	学習状況の観察 レポート	学習状況の観察 レポート 級位検定

※　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