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	２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付けましょう。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
食品加工に関する総合的な知識と技術を習得し、各技術の相互関係を理解する。
【思考力、判断力、表現力等】
食品加工に関する課題の改善を図る実践的な能力と態度を育てる。
【学びに向かう力、人間性等】
食品生産や流通に関する経営や管理についての理解を深め、企画力や管理能力などを身に付ける。

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	食品の加工に関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付け、食品生産の意義や役割を理解している。	食品の加工に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、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、食品産業の振興や諸課題の解決など社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む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	専門技術総合実習 学校農業クラブ活動	園芸加工 果実･野菜類の加工 製菓食品 菓子類･パンの製造 食品流通 コンピュータ演習 食品化学 化学基礎実験 微生物利用 発酵食品の製造	a：食品の加工に関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けている。 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 ノート レポート	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート
2学期	専門技術総合実習 学校農業クラブ活動	園芸加工 果実･野菜類の加工 製菓食品 菓子類･パンの製造 食品流通 パンの製造 食品化学 化学基礎実験 微生物利用 発酵食品の製造 農芸祭における活動	a：食品の加工に関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けている。 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 ノート レポート	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート
3学期	専門技術総合実習 学校農業クラブ活動	園芸加工 果実･野菜類の加工 製菓食品 菓子類･パンの製造 食品流通 パンの製造 食品化学 化学基礎実験 微生物利用 発酵食品の製造	a：食品の加工に関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けている。 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 ノート レポート	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート	学習状況の観察 実習記録簿 ノート レポート

※　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