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	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）

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専門的な知識や技術、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専門的な知識・技術を体系的に理解し、身に付けている。	食品の加工に関する様々な課題を見出し、基礎的・基本的な知識・技術を基に、科学的に考察し、表現する創造的な能力を身に付けている。	食品の加工に関する専門的な技術について関心をもち、その改善・向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、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	専門技術 総合実習	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 食品化学実験 微生物利用 発酵食品の製造	a: 食品の加工に関する知識・技術を身につけ、それらを活用している。 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: 食品の加工に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	学習状況の観察 レポート 実習記録簿 成果の発表	学習状況の観察 レポート 実習記録簿 成果の発表	学習状況の観察 レポート 実習記録簿 成果の発表
2学期	専門技術 総合実習	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 食品化学実験 微生物利用 発酵食品の製造 農芸祭への参加	a: 食品の加工に関する知識・技術を身につけ、それらを活用している。 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: 食品の加工に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	学習状況の観察 レポート 実習記録簿 成果の発表	学習状況の観察 レポート 実習記録簿 成果の発表	学習状況の観察 レポート 実習記録簿 成果の発表
3学期	専門技術 総合実習	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 食品化学実験 微生物利用 発酵食品の製造	a: 食品の加工に関する知識・技術を身につけ、それらを活用している。 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: 食品の加工に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	学習状況の観察 レポート 実習記録簿 成果の発表	学習状況の観察 レポート 実習記録簿 成果の発表	学習状況の観察 レポート 実習記録簿 成果の発表

※　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