学校番号	３００２

令和８年度　農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	課題研究	単位数	２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）

食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工に関する技術について総合的に学習する科目です。各自の専攻分野について、個人またはグループ等で課題等を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、各自の専攻分野の専門的知識と技術の進化、総合化を図り、問題解決の能力や自発的・創造的な学習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】
食品加工の専攻分野に関する専門的な知識と技術の深化、総合化を図り、それらの関係性を体系的に理解するとともに、課題解決に必要な技術を確実に習得する。
【思考力、判断力、表現力等】
食品産業や地域社会に関する課題を自ら設定し、収集した情報を適切に分析・判断しながら、職業人に求められる倫理観を踏まえて合理的かつ創造的に解決し、成果を表現する力を養う。
【学びに向かう力、人間性等】
食品加工の諸課題の解決や社会貢献を目指して自ら学び、豊かな人間性を育むとともに、仲間と協力して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・食品化学・微生物利用などの食品加工に関する基礎的な知識・技術を身に付け、食品加工の重要性を理解し、適切に活用している。	食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工に関する諸課題の解決をめざして思考を深め、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工に興味・関心を持ち、課題の探究に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする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	調査、研究、実験 作品制作 職業資格の取得 学校農業クラブ活動	園芸加工 　果実・野菜類の加工に関する探究 製菓食品 　菓子類・パンの製造に関する探究 食品流通 　パンの製造に関する探究 食品化学 　食品化学実験に関する探究 微生物利用 　発酵食品の製造に関する探究 発表会への参加	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
2学期	調査、研究、実験 作品制作 職業資格の取得 学校農業クラブ活動	園芸加工 　果実・野菜類の加工に関する探究 製菓食品 　菓子類・パンの製に関する探究 食品流通 　パンの製に関する探究 食品化学 　食品化学実験に関する探究 微生物利用 　発酵食品の製に関する探究 農芸祭における活動	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	調査、研究、実験 作品制作 職業資格の取得 学校農業クラブ活動	園芸加工 　果実・野菜類の加工に関する探究 製菓食品 　菓子類・パンの製に関する探究 食品流通 　パンの製に関する探究 食品化学 　食品化学実験に関する探究 微生物利用 　発酵食品の製に関する探究 プロジェクト活動のまとめ	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