

教 科	農 業	科 目	農 業 と 環 境	単位数	2
学 年	1 年	教科書	農 業 と 環 境 （実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 農業生物の育成と環境の保全についての体験的、探究的な学習を通して、農業および環境に関する興味・関心を高めます。 2 農業及び環境に関する基礎的な知識と技術を習得し、科学的思考力と問題解決能力を育成します。
------	---

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 農業と環境を学ぶ 2 栽培と飼育の基礎	・農業の社会的な役割と環境や暮らしとの関わりを理解し、農業の各分野に関心を持って農業と環境について学びます。 ・ダイズの栽培プロジェクト学習を通し栽培環境を理解し、科学的な見方と実践力を身に付けます。
2	3 栽培と飼育と環境のプロジェクト 4 農業生産物の利用	・地域環境の調査を通して、環境保全や創造の重要性を理解します。 ・秋冬野菜の栽培を通した課題設定と栽培計画を立ててプロジェクト学習を行い、学習を深めます。 ・豆腐の製造方法を理解します。
3	5 私たちの暮らしと農業・農村	・秋冬野菜の加工を行い、地域の食文化を理解するとともに、環境問題を含めた地域農業の在り方について考えを深めます。 ・農業・農村の持つ社会的・多面的な機能について学びます。
課題	1 農作物栽培における管理・調査を確実にし、報告書を提出します。 2 夏季休業中の課題は農作物管理実習及び教科書まとめのレポート作成を行います。 3 「豆腐製造」と「農産物の栽培」に関するレポートを提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 農業と環境を学ぶ 2 栽培と飼育の基礎	・農業クラブの活動や組織について理解し、クラブ員としての自覚が身についている。 ・栽培に関する知識や技能を身に付けている。	・栽培についての科学的な根拠に基づいて創造的に課題を解決しようとしている。	・プロジェクト学習に必要な情報収集を主体的に行おうとしている。 ・栽培や管理を継続的にを行い、協働的に活動しようとしている。
3 栽培と飼育と環境のプロジェクト	・作物の特性や管理方法を理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 ・プロジェクトの進め方を理解し、身に付けている。	・農作物栽培について学習をもとに判断し、課題解決に向けた取り組みを行おうとしている。 ・ノートやレポートに成果を適切にまとめることができる。	・栽培管理や調査・観察・記録などを継続的にを行い、その結果を分析・考察することができる。
4 私たちの暮らしと農業・農村	・水質や土壌など農作物や農業を取り巻く環境についての知識を身に付けている。 ・環境調査の技術を身に付けている。	・農業生産活動と環境要素、生産計画と工程管理に関する課題を発見し、発表したり、資料としてまとめたりすることができる。	・農業生産活動と環境に関する課題に対して科学的な判断をもとに環境の保全や解決の手立てを見つけ、行動しようとしている。
評価方法	・ペーパーテスト ・ワークシート ・実技の観察（実習）	・ワークシート ・記録簿 ・実習の様子	・レポート ・実習の様子 ・授業での発問 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてA B C の3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	総合実習	単位数	3
学 年	1 年	教科書	なし		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 食品化学科に関する実験や実習を通して、基礎的な知識と技術を習得します。 2 食品の取り扱いを通して、衛生管理に関する実践的な能力と態度を育てるとともに、機器の取り扱いを通して、安全に対する理解を深めます。
------	---

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 総合実習オリエンテーション 2 農畜産物の加工 ① 果実類（イチゴ）の加工 ② 穀類（小麦粉）の加工	・実習内容・実習場所・心構え等を学びます。 ・イチゴジャムの製造を通してゼリー化の三要素を理解します。 ・マドレーヌの製造を通して、鶏卵の気泡性を理解します。
2	③ 畜産物（牛乳）の加工 ④ 穀類（小麦粉）の加工	・即席乳酸飲料の製造を通して、有機酸添加法による製造方法を学ぶとともに、正しい機器の扱いを学びます。 ・めんの製造を通して、グルテンの粘弾性を理解します。 ・クッキーの製造工程を理解します。
3	⑤ 農産物（イモ）の加工 ⑥ 肉類の加工	・イモケンピの製造を通して、加工法、煮詰め方法を理解します。 ・ソーセージの製造を通して、肉詰め・結束方法を理解します。
課題	1 実習終了後、各自報告書を提出し技能・知識・理解について自己評価を行います。 2 冬季休業中、正月料理又は地域の伝統料理を製造し、材料・製造工程、家族の感想等をレポートにまとめ提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 総合実習オリエンテーション 2 農畜産物の加工 ① 果実類（イチゴ）の加工 ② 畜産物（鶏卵）の加工	学校での学習や実習、農業に関する情報等をその目的や条件に合わせて活用できる知識と技術を体系的・系統的に理解している。また、加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品製造の意義や役割を理解している。製造に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、加工実習の手順を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。

③ 畜産物（牛乳）の加工 ④ 穀類（小麦粉）の加工	加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品製造の意義や役割を理解している。製造に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、加工実習の手順を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。
⑤ 農産物（イモ）の加工 ⑥ 肉類の加工	加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品製造の意義や役割を理解している。製造に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、加工実習の手順を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。
評価方法	・ペーパーテスト ・ワークシート ・実技の観察（実習）	・記録簿・レポート ・作業（実習）の様子	・レポート ・実験・実習の様子 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてＡＢＣの３段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、５段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	農業と情報	単位数	2
学 年	1 年	教科書	農業と情報（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して農業に関する情報を主体的に活用するために必要な資質・能力を次の通り育成することを目指します。 1 農業に関する情報について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 2 農業情報の活用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。 3 農業に関する情報について主体的に調査・分析・活用ができるよう自ら学び、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。
------	---

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	第 1 章 私たちの生活と農業の情報化 第 2 章 社会を支えるコンピュータ	・私たちの生活における情報とメディアの特徴を学習し、適切な情報活用について理解を深めます。 ・情報社会とモラルについて学習し、情報リテラシーを身に付けます。 ・農業を支える情報を学習し、農業に応用できる情報を考える能力を養います。 ・コンピュータの物理的な構成を理解します。また、データや情報の表現方法を理解することで適切なソフトウェアを活用する能力を身に付けます。 ・情報通信ネットワーク、インターネットに関する学習を行い、その特徴を理解します。 ・情報セキュリティに関する学習を行い、コンピュータウイルスやその他の脅威に対する防御能力を身に付けます。
2	第 3 章 コミュニケーションと情報デザイン 第 4 章 スマート農業への展望	・正確な情報収集と記録の重要性を学習し、ソフトウェアの活用技術を身に付けるとともに情報の受け手に配慮してまとめることの重要性を理解します。 ・近年の情報技術の発展による自動管理システム、ドローンの利用、その他自動化システムの仕組みを理解します。 ・スマート農業の仕組みの理解と基本的なシステムの設計やプログラミング、人工知能について学びます。
3	第 5 章 農業情報の分析と活用 第 6 章 農業学習と情報活用	・農業情報とはどのようなものか理解します。 ・農業の各分野における情報の種類や特徴を学び、情報の収集方法や分析・活用方法を学びます。 ・プロジェクト学習及び発表等で必要となる情報処理能力を身に付けます。
課題	1 通常授業に関する課題（タイピング練習、小テスト、調べ学習等） 2 夏季休業中課題（情報セキュリティに関するレポート作成） 3 冬季休業中課題（ソフトウェア活用技術に関するレポート作成、検定試験対策等）	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
第1章 私たちの生活と農業の情報化	情報化する社会において情報とメディアの特徴を理解し、情報を円滑に活用していく知識を身に付け、情報社会におけるモラルを身に付けている。また、農業を支える情報の存在を理解できている。	適切なメディアの活用方法を判断することができる。また、情報モラルを順守することの重要性を思考し、情報リテラシーを理解した上で自らの意見を表現している。農業を支える情報の存在を考え表現している。	情報化社会の進展と情報の意義に関心を持ち、農業と情報技術との関わりについて探究しようとしている。
第2章 社会を支えるコンピュータ	コンピュータの基本的な構成を理解している。また、情報通信ネットワークやインターネットの特徴を知り、情報セキュリティに留意した情報活用技術を身に付けている。	コンピュータの基本構造を理解した上で、情報通信ネットワークやインターネットにおける留意点を思考し、判断できている。情報セキュリティを理解し、場面に応じて判断できる。	コンピュータの構造について主体的に理解しようとする、情報モラルについて科学的に探究しようとしている。
第3章 コミュニケーションと情報デザイン	正確に情報を収集する方法を理解し、情報の受発信に関する技術を身に付けている。各種ソフトウェアの活用方法を理解し、技術を身に付けている。	正確な情報収集の技術や情報リテラシーについて考え、適切な手段の選択と表現ができる。また、場面に応じた適切なソフトウェアを判断することができる。	情報の取捨選択と実際の情報活用技術の習得を目指し、積極的に探究しようとしている。
第4章 スマート農業への展望	農業における自動化システムの重要性を理解し、人工知能を活用した、これからの農業の展開について理解することができる。また、システム設計やプログラミングの基本的な技術を理解できている。	農業の現状と課題について考え、これからの農業の在り方や方向性について思考し、農業従事者の負担軽減のために必要な方策を判断することができる。	現在の日本の農業における現状と課題に対して、情報技術を活用した解決について積極的に探究しようとしている。
第5章 農業情報の分析と活用	農業の各分野で応用できる情報について理解し、情報の分析技術を身に付けている。	農業の各分野における情報活用の方法について思考し適切な活用方法を判断できている。	農業の各分野における情報活用に関して積極的に探究しようとしている。
第6章 農業学習と情報活用	プロジェクト学習や研究発表に必要なコンピュータの機能や方法を理解し活用する技術を身に付けている。	プロジェクト学習で活用するソフトウェア等を理解し、状況に応じて適切に判断し表現できている。	プロジェクト学習に必要な情報活用技術について主体的に考え、探究しようとしている。
評価方法	小テスト、定期考査、ワークシートの記入内容、実技への取組等	小テスト、定期考査、レポート、発問への対応等	課題、レポート、ノート記入、発問への対応等
内容のまとめりとともに、学習目標の到達度を基に各観点においてABCの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	食品製造	単位数	2
学 年	1 年	教科書	食品製造（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 食品産業がどのように分けられているかを指導する 2 日本の食品産業がかかえる問題点について指導する。
------	---

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	第1章 食品製造の意義と動向 1 食品製造とその目的 2 食生活と食品製造 3 食品産業の役割とその分類 4 日本の食品産業の課題	食品製造とは、収穫された農畜水産物をさまざまな方法で加工して消費者へ供給し、それが消費されるまでの過程を管理する産業である。安全安心な食品を製造するための技術や知識について理解を深める。また、問題解決学習のプロジェクト活動についても考える。
2	第2章 食品製造の基礎 1 食品の分類法 2 加工食品 3 栄養素の種類と働き	身のまわりの食品にはどのような種類があるか、また、食品のもつ栄養的な働きについて知識を深め、さらに、日ごろから食品加工に関する基礎的なことがらを、製造実習を通して考える。
3	第3章 食品の変質と貯蔵 1 生物的要因による変質 2 物理的・化学的要因による変質	食品衛生の基礎知識の習得を目標に、微生物研究の歴史、微生物の一般的性質、微生物利用の分野などについて学ぶ。さらに、発酵食品の製造、食中毒や感染症、食品製造の衛生管理など身近な食生活と微生物のかかわりについて知識を深める。課題解決のプロジェクト学習についても考える。
課題	1 実験レポート 2 知識確認（まとめプリント） 3 夏季休暇（身近な加工品）・冬季休暇（食品衛生）調べ学習レポート提出	

評価の観点 評価規準	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
第1章 食品製造の意義と動向 1 食品製造と目的 2 食生活と食品製造 3 食品産業の役割とその分類 4 日本の食品産業の課題	・食品製造の意義と動向について理解する。 ・日本の食品産業の課題について理解する。	・食品製造の学習内容が日常生活とどのようなかわりがあるかを考察する。	・食品加工実習に意欲的に取り組むことができるよう想像力を働かせ、興味を持ち主体的に取り組む。
評価方法	・ペーパーテスト ・ノート ・レポート	・ペーパーテスト ・ノート ・レポート	・授業中の発問 ・実習態度 ・出欠状況

第2章食品製造の基礎 1 食品の分類法 2 加工食品 3 栄養素の種類と働き	・食品の分類方法や、加工食品に含まれる栄養素について理解する。	・加工食品の栄養素や特性について図やグラフから説明できる。	・食品加工実習に意欲的に取り組むことができるよう想像力を働かせ、興味を持ち主体的に取り組む。
評価方法	・ペーパーテスト ・ノート ・レポート	・ペーパーテスト ・ノート ・レポート	・授業中の発問 ・実習態度 ・出欠状況
第3章食品の変質と貯蔵 1 生物的要因による変質 2 物理的・化学的要因による変質	・食品の変質には微生物が大いに関係していることを理解する。また、化学的な要因や物理的な要因があることも理解する。	・微生物の体内で化学変化を触媒している酵素の働きを身につけ、発酵食品製造に適する環境条件を考察する。	・食品加工実習に意欲的に取り組むことができるよう想像力を働かせ、興味を持ち主体的に取り組む。
評価方法	・ペーパーテスト ・ノート ・レポート	・ペーパーテスト ・ノート ・レポート	・授業中の発問 ・実習態度 ・出欠状況
内容のまとめりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてA B Cの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	総合実習	単位数	3
学 年	2 年	教科書	なし		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 食品化学科に関する実験や実習を通して、基礎的な知識と技術を習得します。 2 食品の取り扱いを通して、衛生管理に関する実践的な能力と態度を育てるとともに、機器の取り扱いを通して、安全に対する理解を深めます。
------	---

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 プロジェクト学習の計画 (1) 研究計画の立案 (2) 実施	・実習内容・実習場所・心構え等を学びます。 ・一貫した学習の方法について学びます。各専攻班で、研究課題を設定したり、各専攻の学習を深めたりします。
2	2 プロジェクト学習の実施 (1) 継続研究 (2) 管理 (3) 調査 (4) 情報の蓄積	・各専攻班で研究を実施したり、学習を深めたりすることで、プロジェクト学習の方法を体験的に学びます。 ・管理及び調査活動を行うことで情報管理能力を身に付けます。
3	3 プロジェクト学習まとめ (1) 研究成果のまとめ (2) 学習のまとめ (3) 報告書の作成 (4) レポートの作成	・各専攻班での研究成果や学習の成果をまとめ、レポートを作成します。 ・各専攻班の研究内容を3年次に生かすことができるような情報の蓄積を行います
課題	1 実習終了後、各自報告書を提出し技能・知識・理解について自己評価を行います 2 夏季・冬季休業中、各専攻班で研究成果等をレポートにまとめ、提出します	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 総合実習オリエンテーション 2 プロジェクト学習 (1) 計画 (2) 立案	学校での学習や実習、農業に関する情報等をその目的や条件に合わせて活用できる知識と技術を体系的・系統的に理解している。また、加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品製造の意義や役割を理解している。製造に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、加工実習の手順を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。

(3) 実践 (4) まとめ (5) レポート作成	加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品製造の意義や役割を理解している。製造に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、加工実習の手順を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。
評価方法	・ペーパーテスト ・ワークシート ・実技の観察（実習）	・記録簿・レポート ・作業（実習）の様子	・レポート ・実験・実習の様子 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてＡＢＣの３段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、５段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	食品製造	単位数	2
学 年	2 年	教科書	食品製造（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 食品製造に必要な知識と技術を習得します。 2 食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解するとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付けます。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 食品の品質と貯蔵 2 食品加工と食品衛生 ①食品衛生と法律 ②食中毒	・食品が変質する原因とその特徴を理解します。 ・食品の貯蔵法とその原理について学習します。 ・食品衛生に関する法律について学び、その重要性を理解します。 ・食中毒の種類について学習します。
2	③食品による危害と安全確保 ④食品による感染症・寄生虫症・食物アレルギー 3 食品の包装と表示 4 農産物の加工 ⑤穀類の加工 ⑥豆類・種実類の加工	・食品を汚染する有害物質を理解します。 ・感染症や予防法について学習します。 ・食品の包装材料の特徴を理解し、リサイクルについて学習します。 ・穀類の特徴を学びます。 ・穀類の加工原理を理解します。 ・米加工食品について、製造方法を理解します。 ・小麦粉を使った各種加工食品を製造し、加工特性について考えを深めます。 ・豆類・種実類の種類とその利用方法について学習します。
3	⑦いも類の加工 ⑧野菜類の加工 ⑨果実の加工	・いも類の種類と加工特性を知るとともに、その製造方法を理解します。 ・野菜類の特徴と加工原理を理解します。 ・野菜類を利用した加工食品の製造方法を学習します。 ・果実の特徴と加工原理を理解します。 ・果実を利用した加工食品の製造方法を習得します。
課題	調べ学習、実験レポート、長期休業中におけるレポート（夏・冬）などを提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 食品の品質と貯蔵 2 食品加工と食品衛生 ①食品衛生と法律 ②食中毒	食品加工や食品衛生に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品衛生の役割や重要性を理解している。	食品加工や食品衛生に関する思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら表現する能力を身に付けている。	食品加工や食品衛生について関心を持ち、グループ活動等に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。
③食品による危害と安全確保 ④食品による感染症・寄生虫症・食物アレルギー 3 食品の包装と表示 4 農産物の加工 ⑤穀類の加工 ⑥豆類・種実類の加工	加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品製造の意義や役割を理解している。製造に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、加工実習の手順を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。

⑦いも類の加工 ⑧野菜類の加工 ⑨果実の加工	加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品製造の意義や役割を理解している。製造に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、加工実習の手順を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。
評価方法	・定期考査 ・小テスト ・ワークシート	・課題 ・レポート ・ノートの提出状況	・レポート ・授業への取組 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてＡＢＣの３段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、５段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	食品化学	単位数	2
学 年	2 年	教科書	食品化学（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 食品の成分分析と検査に必要な知識と技術を学びます。 2 食品の成分と栄養的価値について理解します。 3 食品製造及び農業の各分野で応用する能力と態度を身に付けます。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 食品化学の役割	・食品科学の食生活との関係や食品製造における役割について学習します。
	2 食品成分の分類と機能	・食品成分の分類について学習します。
	3 水分	・食品における水分の働きを学習します。
	4 タンパク質	・タンパク質の構造、酵素の性質、食品加工上の特性を学習します。
2	5 脂質	・脂質の構造と性質、油脂と食品加工との関係を学習します。
	6 炭水化物	・炭水化物の構造と性質、食品加工との関係を学習します。
	7 無機質	・無機質の種類や性質、食品加工における働きを学習します。
3	8 ビタミン	・ビタミンの種類と性質、食品加工における働きを学習します。
	9 微量成分	・色素成分、香気成分、呈味成分の種類や作用について学習します。
課題	調べ学習、実験レポート、長期休業中におけるレポート（夏・冬）などを提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 食品化学の役割 2 食品成分の分類と機能 3 水分 4 タンパク質	食品の構成成分の特徴を理解するとともに、食品製造の原材料の分析に必要な知識と技術の習得をしている。	食品の構成成分の特徴とその役割を十分に把握し、食品製造における各種成分の機能性を、実験などを通して正しく判断することができる。	食品の構成成分に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
5 脂質 6 炭水化物 7 無機質	食品の構成成分の特徴を理解するとともに、食品製造の原材料の分析に必要な知識と技術の習得をしている。	食品の構成成分の特徴とその役割を十分に把握し、食品製造における各種成分の機能性を、実験などを通して正しく判断することができる。	食品の構成成分に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
8 ビタミン 9 微量成分	食品の構成成分の特徴を理解するとともに、食品製造の原材料の分析に必要な知識と技術の習得をしている。	食品の構成成分の特徴とその役割を十分に把握し、食品製造における各種成分の機能性を、実験などを通して正しく判断することができる。	食品の構成成分に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
評価方法	・定期考査 ・小テスト	・記録簿・レポート ・作業（実習）の様子	・課題、ワークシート、ノート の提出状況 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてABCの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農業	科 目	食品微生物	単位数	2
学 年	2年	教科書	食品微生物（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 微生物の種類や働きを知り、具体的な食品で微生物の果たす役割について考えを深めます。 2 発酵食品を製造して、より良い製品を製造するために考慮すべき点を考えさせます。
------	---

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 人間生活と微生物	・微生物の誕生から生物の進化を地球環境の変化とともに学びます。 ・微生物の細胞の構造と働き、一般的な性質、微生物研究の歴史を学びます。 ・食生活と微生物の関わりについて学びます。 ・微生物利用の分野とその展開を学びます。
2	2 微生物の種類と特徴	・微生物の種類と特徴を学びます。 ・微生物の菌体成分と栄養要求について理解し、生育に影響を与える因子について学びます。 ・微生物の遺伝について、DNA の構造、複製の仕方を学びます。 ・微生物の変異、遺伝情報の発現のしくみを学びます。
3	3 微生物の代謝と酵素	・微生物の代謝について学び、アルコール、有機酸、アミノ酸発酵など利用方法を学びます。 ・微生物の酵素について、特異性、反応条件、利点と利用例を学びます。
課題	・調べ学習、知識確認プリント、長期休暇中のレポート（夏・冬）など提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 人間生活と微生物	人間生活と微生物との関りを学習するに必要な知識と技術の習得をしている。	食品製造における微生物の機能性について正しく判断することができる。	食品微生物に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
2 微生物の種類と特徴	微生物の種類と特徴を理解するとともに、食品製造に関わる微生物に必要な知識と技術の習得をしている。	微生物の特徴とその役割を十分に把握し、食品製造に関わる微生物の機能性を正しく判断することができる。	食品微生物に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
3 微生物の代謝と酵素	微生物の代謝と酵素の特徴を理解するとともに、食品製造に関わる微生物代謝と酵素について知識と技術の習得をしている。	微生物の代謝と酵素の特徴とその役割を十分に把握し、微生物代謝と酵素についての食品製造における機能性を正しく判断することができる。	微生物の代謝と酵素に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
評価方法	・定期考査 ・小テスト	・記録簿・レポート ・作業（実習）の様子	・課題、ワークシート、ノートの提出状況 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点において ABC の 3 段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	農業情報活用	単位数	2
学 年	2 年	教科書	自作教科書		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 文書処理ソフトウェアや表計算ソフトウェア、プレゼンテーションソフトウェアなどを用いて、様々なデータを処理することができる能力を身に付けます。 2 情報機器を駆使して、プログラミング学習に取り組む態度と能力を養います。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 生活の農業の情報化	- 生活の周りにある、情報通信機器や情報通信技術について学習し、その使用方法や役割について理解します。 - 情報セキュリティや情報モラルに関する基礎的、基本的な知識を身に付け、ネットワーク犯罪に対する予防ができるようにします。
	2 コンピュータによる情報の活用	文書処理ソフトウェアを使用して、ビジネス文書を作成し、応用的な文書処理能力を養います。
2		- 表計算ソフトウェアを使用して、データ処理方法を学習し、データ分析方法を身に付けます。 - 画像・図形処理ソフトウェアを使用して、効果的な文書を作る方法を学習します。 - プレゼンテーションソフトウェアを使用して、説得力のあるスライドの作成、プレゼン方法を学習します。
3	3 農業情報の活用	- 農業の情報化や情報の活用について理解します。 - 機器を用いたプロジェクト学習の計画を立てます。 - マクロとしてプログラミングを学びます。
課題	1 予習・復習…授業ごとの課題をします。 2 夏休み課題…情報処理検定の課題をします。 3 冬休み課題…プレゼンテーションソフトウェアを用いた作品制作をします。	

評価の観点 評価規準	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
生活の農業の情報化	- 身の回りにある情報通信機器や情報通信技術について理解している。 - 情報セキュリティや情報モラルに関する知識を身に付けている。	- 情報通信機器を適切に使用できる。 - ネットワーク犯罪に対する予防方法を理解し、それを実行することができる。	- 情報通信機器や情報通信技術について理解しようとしている。 - 情報セキュリティや情報モラルに関する知識を用いて、ネットワーク犯罪に対する予防をしようとしている。
評価方法	小テスト、定期考査、ワークシートへの記入内容	小テスト、定期考査、レポート、ノート記入、発問への応答等	授業への取組、レポート、発問への対応等
コンピュータによる情報の活用	- 文書処理ソフトウェアの使用方法を理解している。 - 表計算ソフトウェアの使用方法を理解してい	- 文書処理ソフトウェアを用いて、ビジネス文書を作成できる。 - 表計算ソフトウェアを用いて、データ分析が	各種ソフトウェアを用いて、主体的に製品作成に取り組んでいる。

	・画像・図形処理ソフトウェアの使用方法を理解している。 ・プレゼンテーションソフトウェアの使用方法を理解している。	・画像・図形処理ソフトウェアを用いて、効果的な文書を作成できる。 ・プレゼンテーションソフトウェアを用いて、効果的なスライドを作成できる。	
評価方法	小テスト、定期考査、ワークシートへの記入内容	実技テスト、各種ソフトウェアを使用した作品制作、レポート、発問への応答等	授業への取組、実技テストへの取組、レポート、発問への対応等
農業情報の活用	・農業の情報化や情報の活用について理解している。 ・プログラミング学習としてマクロを理解している。	・情報機器を用いて、プログラミングが組める。 ・情報通信機器を用いたプロジェクト学習の計画を立てることができる。	・農業の情報化や情報の活用について理解師匠としている。 ・情報機器を用いたプロジェクト学習の計画を協働的に立てることができる。
評価方法	小テスト、定期考査、ワークシートへの記入内容	定期考査、ワークシートマクロの内容、ノート記入、発問への応答等	授業への取組、レポート、発問への対応等
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてＡＢＣの３段階で評価を行います。学期末には各観点の評価を総括し、成績を算出します。学年末には、各学期の評価より算出した各観点の評価を総括し、５段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	課題研究	単位数	2
学 年	3 年	教科書	なし		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 農業に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化・総合化を学びます。 2 問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てます。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 課題研究学習の年間計画の作成	・研究テーマ、研究方法について年間計画を作成し、学習方法を理解します。 ・各テーマに沿った研究を進め、専門教科の深化を図ります。 ・研究の科学的な見方と実践力を身に付けます。
	2 学習の実施	
2	3 農業祭における展示物の作成	・評価方法を検討し、課題を見極めます。 ・研究成果を分かりやすく伝えるため、展示内容や展示方法について考えを深めます。 ・農業祭の準備・作品制作に取り組みます。 ・活動内容を精査しテーマに沿った研究を進め、まとめる力を身に付けます。
	4 研究成果発表会	
3	5 課題レポートの作成	・発表の機会を通して学習内容の総合化を図ります。 ・活動内容の評価と反省、今後の課題について専門的な知識・技術の向上を図るための方策についてレポートを完成させ、発表します。
	6 研究発表会	
課題	1 事前準備として毎回テーマに沿った活動内容の計画書を作成し提出します。 2 家庭学習期間において担当顧問の指導を受けながら各テーマに沿った課題研究レポートを完成させ提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 課題研究を学ぶ	- 課題研究の目的を身に付けている。 - 進め方を理解している。	科学的な根拠に基づいて創造的に課題を解決しようとしている。	学習に必要な情報収集を主体的に行おうとしている。
2 課題研究とプロジェクト学習	それぞれの分野について体系的、系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	- 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身に付けている。 - レポートに成果を適切にまとめることができる。	調べ学習や調査・観察・記録などを継続的にを行い、その結果を分析・考察することができる。
3 課題研究とプロジェクト学習のまとめ	分かりやすい発表ができるように、実施や調査した内容をまとめる力を身に付けている。	課題を発見し、発表したり、資料としてまとめたりすることができる。	課題に対して科学的な判断をもとに諸問題の解決の手立てを見つけ、行動しようとしている。
評価方法	- ワークシート - 課題研究の観察（実習）	- 記録簿 - 実習の様子	- レポート - 実習の様子 - 授業での発問 - 出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてABCの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	総合実習	単位数	4
学 年	3 年	教科書	なし		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 体験的なプロジェクト学習を通して、食品製造や分析・培養に関する基礎的な知識と技術を習得します。 2 農業クラブ活動に参加し、科学性・社会性・指導性などを身に付け、実践的な能力と態度を育てます。
------	---

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 プロジェクト学習の計画と実施	・専攻班ごとの研究テーマ、研究方法について年間計画を作成し、学習方法を理解します。 ・各テーマに沿ったプロジェクト学習を進め、各データに沿った適切な判断が行える。
2	2 プロジェクト学習の実施および成果のまとめ	・研究成果を分かりやすく伝えるため、展示内容や展示方法について考えを深めます。 ・プロジェクト学習において計画的に継続して研究活動が行うことができる。 ・活動内容を精査しテーマに沿った研究を進め、発表する力を身に付けます。
3	3 プロジェクト学習の総括	・活動内容の評価と反省、今後の課題について専門的な知識や技術の向上を図るためのレポートを完成させる。
課題	1 研究テーマに沿った情報を様々な媒体を使って掌握し、その内容をレポートにまとめて提出します。 2 プロジェクト学習の成果を発表します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 プロジェクト学習の計画と実施	・課題研究の目的を身に付けている。 ・進め方を理解している。	・科学的な根拠に基づいて創造的に課題を解決しようとしている。	・学習に必要な情報収集を主体的に行おうとしている。 ・服装を正し実験実習が行うことができる。
2 プロジェクト学習の実施	・自分たちの研究内容が理解できて、考えて取り組んでいる。 ・分かりやすい発表ができるように、実施や調査した内容をまとめる力を身に付けている。	・成果を適切にまとめ発表ができる。	・調べ学習や調査、観察、記録などを継続的にを行い、その結果を考察することができる。
3 プロジェクト学習のまとめ	・記録をレポートとしてまとめる力が身に付いている。	・課題を発見し、発表したり、資料としてまとめたりすることができる。	・課題に対して科学的な判断をもとに諸問題の解決の手立てを見つけ、行動しようとしている。
評価方法	・プロジェクト学習の観察（実習）	・記録簿 ・実習の様子	・レポート ・実習の様子 ・授業での発問 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてABCの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	食品流通	単位数	2
学 年	3 年	教科書	食品流通（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 農産物や農産物を原料とする食品の流通に必要な知識と技術を習得し、食品の特性と流通構造を理解します。 2 食品の流通と管理の合理化を図る能力と態度を育てます。農業生物の育成と環境の保全についての体験的、探究的な学習を通して、農業および環境に関する興味・関心を高めます。
------	---

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 現代生活と食品流通	・流通のなりたちを知り、流通とは何かを理解するとともに食品流通に求められる安定・安全・効率性を理解する。 ・所得水準と食料消費の関連を理解する。 ・日本の食料消費の変化と特徴を理解する。 ・食料生産・輸出入動向と貿易制度を理解する。
	2 経済活動と食料	
2	3 食品流通のしくみと働き	・商品としての食品の特徴を理解し、流通経路の概要を知る。 ・卸売業者や小売業者の役割を理解する。 ・米の食品特性と流通を知る。 ・小麦粉の原料としての特性と、その製品について理解する。 ・青果物・畜産物・加工食品の流通を理解する。
	4 おもな食品の流通	
3	5 食品マーケティング	・マーケティングの始まりと基本的な課題を理解する。 ・製品計画、販売計画、仕入れ計画の考え方を知り、それらの計画の立て方を理解する。
課題	1 定期考査後、解答用紙の誤答を訂正し、ノートに添付し提出する。 2 夏季休業中の課題として、食品流通に関する新聞記事等の切り抜き、または流通に関する紙媒体をレポート用紙に添付し、感想を書いて提出する（5部）。 3 冬季休業中の課題として、食品流通に関する新聞の切り抜き、または流通に関する紙媒体をレポート用紙に添付し感想を書いて提出する（3部）。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 食品流通を学ぶ	・食品流通の始まりと発展を身に付けている。 ・プロジェクトの進め方を理解し、身に付けている。	・食品流通についての科学的な根拠に基づいて創造的に課題を解決しようとしている。	・プロジェクト学習に必要な情報収集を主体的に行おうとしている。
2 食品流通とプロジェクト学習			
3 現代社会と食品流通	・私たちの生活と流通を理解するとともに、関連する知識を身に付けている。	・現代社会と食品流通についての学習をもとに仕組みを判断できる。 ・ノートやレポートに成果を適切にまとめることができる。	・調べ学習や調査・観察・記録などを継続的にを行い、その結果を分析・考察することができる。
4 経済活動と食料	・生産と消費のへだたりについての知識を身に付けている。 ・フードシステムに関する知識を身に付けている。	・生産活動と消費者のへだたりを理解し、その課題を発見し、発表したり、資料としてまとめることができる。	・課題に対して科学的な判断をもとに流通に関する諸問題の解決の手立てを見つけ、行動しようとしている。
評価方法	・ペーパーテスト ・ワークシート ・実技の観察（実習）	・ワークシート ・記録簿 ・実習の様子	・レポート ・実習の様子 ・授業での発問 ・出欠状況

内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてABCの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。

教 科	農 業	科 目	農業情報活用	単位数	2
学 年	3 年	教科書	自作教科書		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 文書処理ソフトウェアや表計算ソフトウェア、プレゼンテーションソフトウェアなどを用いて、様々なデータを処理することができる能力を身に付けます。 2 情報機器を駆使して、プログラミング学習に取り組む態度と能力を養います。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 生活の農業の情報化	- 生活の周りにある、情報通信機器や情報通信技術について学習し、その使用方法や役割について理解します。 - 情報セキュリティや情報モラルに関する基礎的、基本的な知識を身に付け、ネットワーク犯罪に対する予防ができるようにします。
	2 コンピュータによる情報の活用	文書処理ソフトウェアを使用して、ビジネス文書を作成し、応用的な文書処理能力を養います。
2		- 表計算ソフトウェアを使用して、データ処理方法を学習し、データ分析方法を身に付けます。 - 画像・図形処理ソフトウェアを使用して、効果的な文書を作る方法を学習します。 - プレゼンテーションソフトウェアを使用して、説得力のあるスライドの作成、プレゼン方法を学習します。
3	3 農業情報の活用	- 農業の情報化や情報の活用について理解します。 - 機器を用いたプロジェクト学習の計画を立てます。 - マクロとしてプログラミングを学びます。
課題	1 予習・復習…授業ごとの課題をします。 2 夏休み課題…情報処理検定の課題をします。 3 冬休み課題…プレゼンテーションソフトウェアを用いた作品制作をします。	

評価の観点 評価規準	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
生活の農業の情報化	- 身の回りにある情報通信機器や情報通信技術について理解している。 - 情報セキュリティや情報モラルに関する知識を身に付けている。	- 情報通信機器を適切に使用できる。 - ネットワーク犯罪に対する予防方法を理解し、それを実行することができる。	- 情報通信機器や情報通信技術について理解しようとしている。 - 情報セキュリティや情報モラルに関する知識を用いて、ネットワーク犯罪に対する予防をしようとしている。
評価方法	小テスト、定期考査、ワークシートへの記入内容	小テスト、定期考査、レポート、ノート記入、発問への応答等	授業への取組、レポート、発問への対応等
コンピュータによる情報の活用	- 文書処理ソフトウェアの使用方法を理解している。 - 表計算ソフトウェアの使用方法を理解している。	- 文書処理ソフトウェアを用いて、ビジネス文書を作成できる。 - 表計算ソフトウェアを用いて、データ分析がで	各種ソフトウェアを用いて、主体的に製品作成に取り組んでいる。

	る。 ・画像・図形処理ソフトウェアの使用方法を理解している。 ・プレゼンテーションソフトウェアの使用方法を理解している。	きる。 ・画像・図形処理ソフトウェアを用いて、効果的な文書を作成できる。 ・プレゼンテーションソフトウェアを用いて、効果的なスライドを作成できる。	
評価方法	小テスト、定期考査、ワークシートへの記入内容	実技テスト、各種ソフトウェアを使用した作品制作、レポート、発問への応答等	授業への取組、実技テストへの取組、レポート、発問への対応等
農業情報の活用	・農業の情報化や情報の活用について理解している。 ・プログラミング学習としてマクロを理解している。	・情報機器を用いて、プログラミングが組める。 ・情報通信機器を用いたプロジェクト学習の計画を立てることができる。	・農業の情報化や情報の活用について理解している。 ・情報機器を用いたプロジェクト学習の計画を協働的に立てることができる。
評価方法	小テスト、定期考査、ワークシートへの記入内容	定期考査、ワークシートマクロの内容、ノート記入、発問への応答等	授業への取組、レポート、発問への対応等
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてＡＢＣの３段階で評価を行います。学期末には各観点の評価を総括し、成績を算出します。学年末には、各学期の評価より算出した各観点の評価を総括し、５段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	農業経営	単位数	2
学 年	3 年	教科書	農業経営（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 農業経営について体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付ける。 2 農業経営に関する課題を発見し、合理的・創造的解決能力を養う。 3 農業経営について、マネジメント・マーケティングを発展的に学び、農業振興・社会貢献に主体的・協働的に取り組む態度を養う。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	農業経営とプロジェクト学習 1 農業の動向と農業経営 2 農業のマネジメント	・農業経営とプロジェクト学習について学ぶ。 ・農業経営と食料消費の動向を学び、農村政策や関連法規を身に付ける。 ・農業マネジメント、生産のマネジメントを理解する。
2	3 農業のマーケティング 4 農業経営のマーケティング活動	・農業のマーケティングの概要と戦略を学ぶ。 ・農産物のブランド化を学ぶ。 ・市場調査と環境分析の内容と手順を学び、マーケティングを活用した経営戦略の検討方法を学ぶ。
3	5 農業経営・マーケティングの実践	・事例を学習しながら実践方法を身に付ける。 ・農業経営の設計と診断方法を学ぶ。
課題	1 実践レポート 2 知識確認（まとめプリント）	

評価の観点 評価規準	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 農山漁村の現状と変化 2 地域活性にむけた取り組み	・農業経営の意義や役割についてわかる。また、地域資源を利用した学習を行うことができる。	・地域の特性を理解して、目的に応じた地域資源を適切に扱うことができる。	・農業経営に関し、問題意識をもとに、現状を把握し、問題を解決する能力を身に付けている
3 農業経営の価値と活用	・農業経営を多面的な視点から経営情報を分析し改善につなげることができる。	・施策を理解し、地域の課題に応じた問題解決ができる。	・体系的かつ協働的に考える態度が身に付いている。
4 多面的な資源の活用 5 経営およびマーケティング活動	・価値と活用を理解し、必要とされる知識を理解することができる。	・多面的機能と活用方法を関連させ自ら施策を考え、活用を適切に行うことができる	・活動内容をまとめて発表することができる力が身に付いている
評価方法	・ペーパーテスト ・ワークシート	・ワークシート ・実習の様子	・レポート ・授業での発問 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてA B Cの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	地域資源活用	単位数	2
学 年	3 年	教科書	地域資源活用（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して地資源の活用をするために必要な資質や能力を育成することを目指します。 2 農林業、農山村の特色や地域資源の有効性を理解し、地域に根ざした事業を振興するための知識と技術を習得する。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 農山村社会の変化と地域振興	・農山村社会の変化と地域活性について、さまざまな観点から学ぶ。 ・地域振興について理解するとともに、関連する技術を身に付ける。
	2 農山村社会の現状と変化	
2	3 地域資源の価値と活用	・地域資源の意義と役割を理解する。
	4 地域と連携した活動	・地域資源の役割と課題について、実践を行い理解する。
3	5 地域資源の価値と活用	・地域資源の価値を理解し、実践内容を振り返る。
	6 多面的な地域資源の活用	・農業、また他の産業と関連した地域振興を学習する。
課題	「地域の資源を活用した加工品の開発」に関するレポートを提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 農山漁村の現状と変化 2 地域活性にむけた取り組み	・地域振興の意義や役割についてわかる。また、地域資源を利用した学習を行うことができる。	・地域の特性を理解し、目的に応じた地域資源を適切に扱うことができる。	・地域資源を主体的に学び、継続的に活用する力が身に付いている。
3 地域資源の価値と活用	・地域資源の多面的な視点から地域資源活用について捉えることができる。	・施策を理解し、地域の課題に応じた問題解決ができる。	・地域資源の活用方法を主体的かつ協働的に考える態度が身に付いている。
4 多面的な地域資源の活用 5 地域と連携した活動	・価値と活用を理解し、多面的機能を理解することができる。	・多面的機能と活用方法を関連させ自ら施策を考え、活用を適切に行うことができる。	・地域連携を主体的に行い、活動内容をまとめて発表することができる力が身に付いている。
評価方法	・ペーパーテスト ・ワークシート	・ワークシート ・実習の様子	・レポート ・実習の様子 ・授業での発問 ・出欠状況

内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてＡＢＣの３段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、５段階で評価します。

教 科	農 業	科 目	食品微生物	単位数	2
学 年	3 年	教科書	食品微生物（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 微生物実験を通して食品に関わる微生物の特徴と役割を実践的に学びます。 2 微生物の新たな利用方法について学びます。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	4 微生物の観察と取り扱い 5 かびの分離と培養	・微生物や培養器具の基本的な取り扱い方法を学ぶ。 ・微生物の分離、培養、保存方法を学ぶ。 ・顕微鏡の操作、標本の作り方、微生物の大きさや菌数の数え方を学ぶ。 ・各種かびの分離培養方法を学ぶ。 ・きのこの純粋分離や培養方法を学ぶ。
2	6 酵母の分離と培養 7 細菌の分離と培養	・アルコール生産酵母の純粋分離と培養方法を学ぶ。 ・アルコール発酵生産物の確認方法を学ぶ。 ・納豆菌や乳酸菌の純粋分離や培養方法を学ぶ。 ・大腸菌群検査方法を学ぶ。
3	8 微生物利用の発展	・微生物の最新の有効利用方法を学ぶ。
課題	・実験レポート ・知識確認（まとめプリント）	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
4 微生物の観察と取り扱い	微生物の観察と取り扱いを学習するために必要な知識と技術の習得をしている。	微生物の観察と取り扱いの機能性について正しく判断することができる。	微生物の観察と取り扱いに興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
5 かびの分離と培養 6 酵母の分離と培養 7 細菌の分離と培養	食品に関わる微生物について理解するとともに、その分離と培養に必要な知識と技術の習得をしている。	食品に関わる微生物の特徴とその役割を十分に把握し、食品製造における微生物の機能性を、実験などを通して正しく判断することができる。	食品に関わる微生物に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
8 微生物利用の発展	微生物利用の発展を理解するとともに、それに必要な知識と技術の習得をしている。	微生物利用の発展の役割を十分に把握し、その機能性を正しく判断することができる。	微生物利用の発展に興味・関心を持ち、そのことを各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
評価方法	・定期考査 ・小テスト	・記録簿・レポート ・作業（実習）の様子	・課題、ワークシート、ノートの提出状況 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてABCの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	生物活用	単位数	2
学 年	3 年	教科書	生物活用（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 園芸作物の活用に必要な知識と技術を習得し、それらの生物の特性を活用した活動や特質を理解します。 2 日々の圃場管理から栽培・管理の重要性を理解し、協調性を育てます。 3 生活の質の向上を図る能力と態度を育てます。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 野菜・ハーブの栽培と活用 ①私たちの暮らしと野菜の活用 ②夏野菜の栽培管理 ③野菜の貯蔵・加工と活用 ④秋冬野菜の栽培管理	・野菜栽培の特性を理解します。 ・夏野菜の栽培管理を通して、基本の技術や野菜の特性に応じた栽培管理方法を習得します。 ・野菜の貯蔵・加工技術を学習します。
2	2 園芸の効用と効果	・秋冬野菜の栽培管理を通して、基本の技術や野菜の特性に応じた栽培管理方法を習得します。 ・野菜の貯蔵・加工技術を学習します。
3	3 野菜・ハーブの栽培と活用 ① 野菜の貯蔵・加工と活用	・秋冬野菜の加工を行い、地域の食文化を理解します。
課題	1 長期休業中は、課題として農作物の管理実習を行います。 2 長期休業中の課題は、「栽培レポート」を提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 野菜・ハーブの栽培と活用	農業と環境に関する基本的・基礎的な知識・技能を身に付け、農業に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	農業と環境に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、農業に携わる者として適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている。	農業と環境に関する諸課題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。
2 園芸の効用と効果	農業と環境に関する基本的・基礎的な知識・技能を身に付け、農業に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	農業と環境に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、農業に携わる者として適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている。	農業と環境に関する諸課題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。
3 野菜・ハーブの栽培と活用	農業と環境に関する基本的・基礎的な知識・技能を身に付け、農業に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	農業と環境に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、農業に携わる者として適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている。	農業と環境に関する諸課題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。
評価方法	・定期考査 ・小テスト	・記録簿・レポート ・課題	・ワークシート、ノートの提出状況 ・出欠状況 ・作業（実習）の様子
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてA B Cの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	食品製造	単位数	2
学 年	3 年	教科書	食品製造（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 食品製造に必要な知識と技術を習得します。 2 食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解するとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付けます。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 食品の包装と表示 (1)食品の包装 (2)加工食品の表示制度	- 食品包装の目的と種類について学び、その必要性を理解します。 - 法律による食品表示の意義や目的を理解し、その重要性を学びます。
2	2 農産物の加工 (1)穀類の加工 (2)豆類の加工 (3)野菜類の加工 (4)果実類の加工	- 穀類の特徴を学び、加工原理を理解します。 - 小麦粉を使った各種加工食品を製造し、加工特性について考えを深めます。 - 豆類・種実類の種類とその利用方法について学習します。 - 野菜類の特徴と加工原理を理解し、加工食品の製造方法を学習します。 - 果実の特徴と加工原理を理解し、加工食品の製造方法を習得します。
3	3 畜産物の加工 (1)肉類の加工 (2)牛乳の加工 (3)鶏卵の加工	- 肉の種類とその処理方法を学習します。 - 肉の加工特性を知り、肉加工品を理解します。 - 肉製品の製造に必要な技術を習得します。 - 酸乳飲料の製造工程を習得します。 - ヨーグルトを製造し、製造方法を理解します。 - アイスクリームの製造方法を理解します。
課題	調べ学習、実験レポート、長期休業中におけるレポート（夏・冬）などを提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 食品の包装と表示 (1)食品の包装 (2)加工食品の表示制度	加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識・技術を身に付け、食品製造の意義や役割を理解し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。
2 農産物の加工 (1)穀類の加工 (2)豆類の加工 (3)野菜類の加工 (4)果実類の加工	加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識・技術を身に付け、食品製造の意義や役割を理解し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。
3 畜産物の加工 (1)肉類の加工 (2)牛乳の加工 (3)鶏卵の加工	加工食品の製造に関する基礎的・基本的な知識・技術を身に付け、食品製造の意義や役割を理解し、その技術を適切に活用している。	加工品の製造工程に思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に判断しながら製品を製造し、商品としての加工品を表現する能力を身に付けている。	加工品の製造について関心を持ち、製造実習に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。
評価方法	- ペーパーテスト - ワークシート - 実技の観察（実習）	- 記録簿・レポート - 作業（実習）の様子	- レポート - 実験・実習の様子 - 出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてA B C の3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			

教 科	農 業	科 目	食品化学	単位数	3
学 年	3 年	教科書	食品化学（実教出版）		
学 科	食品化学科	副教材	なし		

学習目標	1 食品の成分分析と検査に必要な知識と技術を学びます。 2 食品の成分と栄養的価値について理解します。 3 食品製造及び農業の各分野で応用する能力と態度を身に付けます。
------	--

学期	単 元	学習内容・学習のねらい
1	1 食品の栄養とその評価 (1) 食品成分の消化と吸収 (2) 主な栄養素の代謝 (3) 食品の栄養的価値とその評価	・食品の消化と吸収について理解します。 ・三大栄養素の代謝について学習します。 ・栄養的価値の判断方法について学習します。
2	(4) 食品群別の成分と栄養 2 食品の衛生検査 (1) 食品衛生検査の意義 (2) 異物の検査 (3) 細菌の検査 (4) 水質の検査 (5) 食品添加物の検査 (6) 農薬	・食品群での成分と栄養の特徴を学習します。 ・食品衛生検査の意義を理解します。 ・異物の混入防止と検査方法を学習します。 ・細菌の増減と増殖防止について学習します。 ・水質の検査方法を学習します。 ・食品添加物について学習します。 ・残留農薬について学習します。
3	3 食品化学実験の基礎 (1) 実験のはじめに (2) 基本操作 (3) 基本的な分析法	・実験の準備や留意事項を学習します。 ・安全かつ基本的な操作方法を学習します。 ・基本的な実験技術の習熟を目指します。
課 題	1 食品の安全性に関するレポート等を提出します。 2 「食品の安全性」、「食品の機能性」に関するレポートを提出します。	

評価の観点 評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1 食品の栄養とその評価	食品の構成成分の特徴を理解するとともに、食品製造の原材料の分析に必要な知識と技術の習得をしている。	食品の構成成分の特徴とその役割を十分に把握し、食品製造における各種成分の機能性を、実験などを通して正しく判断することができる。	食品の構成成分に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
2 食品の衛生検査	食品の構成成分の特徴を理解するとともに、食品製造の原材料の分析に必要な知識と技術の習得をしている。	食品の構成成分の特徴とその役割を十分に把握し、食品製造における各種成分の機能性を、実験などを通して正しく判断することができる。	食品の構成成分に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身に付けている。
3 食品化学実験の基礎	食品の構成成分の特徴を理解するとともに、食品製造の原材料の分析に必要な知識と技術の習得をしている。	食品の構成成分の分析に関する基本的・基礎的な技術を習得しているとともに、食品製造の原材料の成分分析を行うことができる。	食品の構成成分に興味・関心を持ち各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度を身につけている。
評価方法	・定期考査 ・小テスト	・記録簿・レポート ・作業（実習）の様子	・課題、ワークシート、ノートの提出状況 ・出欠状況
内容のまとまりごとに、学習目標の到達度を基に各観点においてABCの3段階で評価を行います。各観点の評価を総括し、5段階で評価します。			