令和７年度　年間指導計画

Ａ科：生物科学科　Ｂ科：環境科学科　Ｃ科：食農科学科

教科名	農業	科目名	課題研究	単位数	2	履修学年・クラス	2C
担当者		使用教材					

学習目標	○資格取得を通して、農業や食品に関する専門的な知識と技術の深化を図る。 ○プロジェクト学習を通して課題解決能力を養うことで探求する力を身につけることができる。
学習方法	○資格取得のために必要な内容について学習し、問題や課題で内容の定着を行う。 ○プロジェクト学習は、ＰＤＣＡサイクルの基本的な流れを学習することで、食品や調理の開発および研究から農業や食品産業の活性化に貢献できる人材を地域と一体となって育成する。

学習評価	評価の観点		科目の評価の観点の趣旨
	知	知識・技術	資格の内容を習得し、実験実習や生活の中で生かすことができる。
	思	思考・判断・表現	問題に対して的確に判断することができる。
	態	主体的に取り組む態度	資格の内容に関心を持ち、積極的に取り組むことができる。
	※定期考査については、上記の観点それぞれについて学習内容に応じて適切に配分しています。		

学期	単元（題材）	学習内容	評価の観点 知	思	態	単元（題材）の評価規準	評価方法
前期中間	食の検定３級	食品に関する基本的な知識を習得する 1　食を学ぶ意味 2　食べ物と栄養 3　調理の基本 4　食の安全	 ○ ○ 	 ○ ○	 ○ ○ ○ ○	〔知〕健やかな食生活の実践や食品の性質や栄養成分に興味関心がある。 〔思〕計画的に学習に取り組むことができる。 〔態〕学習内容を的確にまとめ、自学自習ができる。	授業観察 課題 模擬試験
前期末	食の検定３級 農業鑑定	食品に関する基本的な知識を習得する 1　日本の第１次産業 2　食品の特徴と利用 3　食と地球を考える	 ○ ○ 	 ○ 	 ○ ○ ○ ○	〔知〕食を支える社会に興味関心がある。また、資格取得に必要な知識を習得している。 〔思〕計画的に学習に取り組むことができる。 〔態〕学習内容を的確にまとめ、自学自習ができる。	授業観察 課題 模擬試験 検定 鑑定ノート
後期中間	農業技術検定３級	農業に関する基本的な知識を身に付ける 1　植物の生育 2　栽培管理 3　土・微生物・肥料 4　病害虫・雑草防除 5　農業用具 6　農産物の加工 7　家畜飼育の基礎 8　農業経営と食料供給 9　暮らしと農業・農村	 ○ ○ ○ ○ 	 ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ 	〔知〕資格取得に必要な知識を習得している。 〔思〕計画的に学習に取り組むことができる。 〔態〕学習内容を的確にまとめ、自学自習ができる。	授業観察 実習レポート
後期末	農業技術検定３級 研究の実施	農業に関する基本的な知識を身に付ける 1　食品加工の意義 2　食品加工の基礎 3　食品の変質と貯蔵 4　食品衛生 5　食品表示と包装 6　農産物の加工 7　畜産物の加工 8　発酵食品 9　製造管理 計画に沿った研究の実施、レポート作成	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○	〔知〕資格取得に必要な知識を習得している。また、研究対象の食品に関する知識を調査し、習得している。 〔思〕計画的に実験実習に取り組むことができる。 〔態〕加工や調理に必要な技術を身に付けている。	授業観察 課題 検定