岩手県立盛岡農業高等学校

令和7年度 年間指導計画

整理番号 71

A科:動物科学科 B科:植物科学科 C科:食品科学科 D科:人間科学科 E科:環境科学科

教科	農業	科目	総合実習	単位数	2	学年・学科	1学年・C科
教科書		副教材					

学習目標	○食品科学科における基本的な実習・実験をとおして、食品製造に必要な基礎的な知識と技術を習得します。 ○食品の取り扱いをとおして、衛生管理に関する実践的な態度と能力を身につけます。 ○食品製造に必要な知識と技術を習得します。 ○加工食品の製造実習をとおして品質と生産性の向上をはかる態度と能力を習得します。 ○農業クラブ活動をとおして、社会性・科学性を身に着けます。
学習方法	○実験実習をとおして実践的な技術を身につけます。 ○食品製造に関わる4部門(農産加工・畜産加工・調理栄養・牛乳製造)を設定し、クラスを4グループに班分けして、年間をとおしてのローテーション学習とします。 ○食品製造の基礎知識と製品管理、流通について学習します。

学習評価		評価の観点	評価の観点の趣旨
	a	知識・技能 (専門教科は知識・技術)	食品製造に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品としての特性や製造の原理を理解している。 食品製造に関する技術を身に付け、安全と衛生に留意して製造実習ができる。 農業クラブの活動を理解し、知識技能を身につけることができる。
	b	思考・判断・表現	食品の製造について課題を見つけ、その解決のために知識と技術を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。実習方法や考察を正確かつ適切に表現する。 農業クラブ活動で得た知識技能を活用できる。農業や食品の諸課題に対し、自らの意見等を述べることができる。
	c	主体的に学習に取り組む態度	食品の製造に関心を持ち、食品の製造実習に対して意欲的に取り組むとともに、品質の向上と衛生管理の徹底を図る実践的な態度を身に付けている。農業クラブ活動に関心を持ち、意欲的に取り組んでいる。

		重み付け	考査	考査外
		100%	0%	100%
前期中間	知識・技能(技術)	40%	0%	40%
	思考・判断・表現	30%	0%	30%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%
		100%	0%	100%
前期末	知識・技能(技術)	40%	0%	40%
	思考・判断・表現	30%	0%	30%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%
		100%	0%	100%
後期中間	知識・技能(技術)	40%	0%	40%
	思考・判断・表現	30%	0%	30%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%
		100%	0%	100%
後期末	知識・技能(技術)	40%	0%	40%
	思考・判断・表現	30%	0%	30%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%

学期	単元名 (題材)	学習内容 (小単元)	評価の観点 a	b	c	単元の評価規準	評価方法
前期中間	○農産加工部門	・農産加工について、以下の項目を学習し、基礎的な知識と技術を身に付けます。	○	○	○	a:原材料の特性や加工原理、製造技術を理解している。製造に関する基礎的な技術を身につけ、安全衛生に留意している。農業クラブの活動を通じて、地域の課題を解決しようとしている。 b:理解した内容をレポート等で適切に表現できる。農業クラブ学習において、地域の諸課題に対する自身の考えを述べることができる。 c:原料や製造に関心を持ち、実験実習に意欲的に取り組んでいる。農業クラブ活動に関心を持ち取り組んでいる。	・行動観察 ・発表、発言 ・実習レポート ・加工品製造 ・製品管理 ・小テスト ・意見発表原稿
		①穀類の種類と特徴、加工	○	○	○		
		②豆類の種類と特徴、加工	○	○	○		
		③野菜、果実類の種類と特徴、加工	○	○	○		
	○農業クラブ活動	・農業クラブ活動(意見発表)に関する学習を行います。	○	○	○		
前期末	○畜産加工部門	・畜産加工について以下の項目を学習し、基礎的な技術と知識を身に付けます。	○	○	○	a:原材料の特性や加工原理、製造技術を理解している。製造に関する基礎的な技術を身につけ、安全衛生に留意している。農業や食品に対する知識や技能を身に付けている。 b:理解した内容をレポート等で適切に表現できる。農業クラブ学習において、農業や食品に対する知識技能を積極的に活用しようとしている。 c:原料や製造に関心を持ち、実験実習に意欲的に取り組んでいる。農業クラブ活動に関心を持ち意欲的に取り組んでいる。	・行動観察 ・発表、発言 ・実習レポート ・加工品製造 ・製品管理 ・小テスト ・農業鑑定競技学習ノート、テスト
		①肉類の種類と処理方法、加工	○	○	○		
		②鶏卵の構造と加工	○	○	○		
	○農業クラブ活動	・農業クラブ活動(農業鑑定競技)に関する学習を行います。	○	○	○		
後期中間	○調理栄養部門	・調理栄養について、以下の項目を学習し、基礎的な知識と技術を身に付けます。	○	○	○	a:原材料の特性や加工原理、製造技術を理解している。製造に関する基礎的な技術を身につけ、安全衛生に留意している。農業クラブの活動を通じて、地域の課題を解決しようとしている。 b:理解した内容をレポート等で適切に表現できる。農業クラブ学習において、地域の諸課題に対する自身の考えを述べることができる。 c:原料や製造に関心を持ち、実験実習に意欲的に取り組んでいる。農業クラブ活動に関心を持ち取り組んでいる。	・行動観察 ・発表、発言 ・実習レポート ・加工品製造 ・製品管理 ・小テスト ・取組レポート
		①食品に含まれる栄養素の種類と働き	○	○	○		
		②調理による食品の変化	○	○	○		
		③調理技術の基礎	○	○	○		
	○農業クラブ活動	・農業クラブ活動(盛農祭取組)への知識・理解を深めます。	○	○	○		
後期末	○牛乳製造部門	・牛乳製造について、以下の項目を学習し、基礎的な知識と技術を身に付けます。	○	○	○	a:原材料の特性や加工原理、製造技術を理解している。製造に関する基礎的な技術を身につけ、安全衛生に留意している。農業クラブの活動を通じて、地域の課題を解決しようとしている。 b:理解した内容をレポート等で適切に表現できる。農業クラブ学習において、地域の諸課題に対する自身の考えを述べることができる。 c:原料や製造に関心を持ち、実験実習に意欲的に取り組んでいる。農業クラブ活動に関心を持ち取り組んでいる。	・行動観察 ・発表、発言 ・実習レポート ・加工品製造 ・製品管理 ・小テスト ・P発表審査用紙
		①牛乳の成分と特徴、加工	○	○	○		
		②市乳製造の基礎知識と製品管理、流通	○	○	○		
	○農業クラブ活動	・農業クラブ活動(プロジェクト発表会)に積極的に取り組みます。	○	○	○		