

単位数	2(1)単位	学科・学年・学級	2学年D組(食品科学科)
教科書	農業と環境、食品製造	副教材等	実習手帳

1 学習の到達目標

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、農業の各分野の改善を図る実践的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 農業を総合的に捉え体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。
- (2) 農業に関する総合的な課題を発見し、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) 農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、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。

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第1学期	4	栽培と飼育環境に関する基礎的な実習	栽培と環境	農業生物として、野菜、果樹などの各生産分野を取り上げ、苗の作付けや栽培管理などの実際を学ぶ。 夏野菜のプロジェクト学習について取り組む 栽培・飼育のしくみと育成環境や、栽培・飼育管理の実際について学ぶ	実習手帳の記録 課題・提出物等 行動観察
	5		食品と衛生管理	HACCPの衛生管理について学び、衛生管理の実際についての技術を身につける	
	6	プロジェクトのまとめ	収穫と加工	収穫物の加工と利用、出荷、食品製造などに関する 果樹類(ナシ・ブルーベリー・かんきつ)栽培管理 果樹類の来歴などについて学ぶとともにその栽培や収穫の実際について学ぶ	実習手帳の記録 課題・提出物等 行動観察 プロジェクトの記録 農業鑑定
	7		製造と販売	製造したパン等の加工品を販売し、衛生管理や販売方法の実際について学ぶ	
			プロジェクトのまとめ	プロジェクト学習の成果として、外部のレシピコンテストに取り組む(ICTを活用する)	
			期末考査(農業鑑定)		
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第2学期	9	農業の各分野に関する総合的な	果樹の収穫・調整	農業の各分野に関する総合的な実習 ア ナシ・ブルーベリーの収穫・調整 イ ナシ・ブルーベリージャムの製造	実習手帳の記録 課題・提出物等 行動観察 レシピ提出
	10		製造と販売	果実の加工・活用に関する技術を身に付けることができるようにする ウ レシピコンテストの参加(ICTの活用) エ 販売実習	
			中間考査(なし)		
		農業の産業現場における総合的な実習	産業現場の実際	農業の産業現場等における総合的な実習 ア 文化祭販売用ジャムの食品表示ラベルとデザイン イ 文化祭での販売(ドーナツ等菓子類)を通して、経営と管理の手法を学ぶ ウ 洋菓子講習会(外部講師による講習会)	実習手帳の記録 課題・提出物等 行動観察 農業鑑定 レポート
			期末考査(農業鑑定)		

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第3学期	1	農業の産業現場における総合的な実習	総合的な実習	農業の産業現場等における総合的な実習	実習手帳の記録 課題・提出物等 行動観察 意見発表
	2			ア 農業の総合的な知識と技術 イ 経営と管理の手法産業現場等での実習を通して実践的な生産技術や経営管理技術、活用技術などの習得に加えて、地域との連携活動や交流活動などにおいて企画力、管理能力、コミュニケーション能力、活用能力などが発揮できるようにする	
	3			ウ 意見発表（農業クラブ活動） エ HACCP等について基礎的知識をテストする	

3 評価の観点

知識・技術	<ul style="list-style-type: none"> ・農業の各分野に関する総合的な知識と技術や、経営と管理の手法について理解するとともに、総合的な技術を身に付けている。 ・ジャム、菓子類の製造販売を通し、衛生管理の知識・技能を身につけている。
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> ・農業の各分野に関する総合的な知識と技術や、経営と管理の手法に関する課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決できる。 ・適切にプロジェクト学習の記録ができる。 ・講習会のレポートで内容を適切に表現できる。
主体的に学習に取り組む態度	<ul style="list-style-type: none"> ・農業の各分野に関する総合的な知識と技術や、経営と管理の手法について、主体的かつ協働的に取り組む。 ・夏野菜の栽培プロジェクトに主体的・協働的に取り組む。 ・食品レシピ作りに主体的かつ協働的に取り組む。

4 評価の方法

評価の材料を用いて、3観点それぞれについてA・B・Cの評価を行う。学年末には、3観点のA・B・Cの組合せによって5段階の評定を行う。

5 担当者からのメッセージ（確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など）

科目「食品流通」の授業と運動し、夏野菜の栽培や果樹類の管理などを通じて、農業と食品製造について学んでいきます。また、食品製造における衛生管理の手法について、文化祭でのジャムや菓子類の販売実習をとおして学びます。プロジェクト学習と実習が主体ですが、これらの内容は手帳を使いスケッチをしたり、計画、実施、考察、まとめまでの学習を行いますのでしっかり記録をとりましょう。農業と食について楽しく学びながらその大切さを感じてもらいたいと思います。

単位数	2	学科・学年・学級	2学年 D組
教科書	農業と情報	副教材等	30時間でマスター Excel 2013 (実教出版)

1 学習の到達目標

- (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ようにする。
 (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能力を養う。
 (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。

2 学習の計画

学期	月	单元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第1学期	4	第1章 私たちの生活と農業の情報化	オリエンテーション 1 情報表現のためのソフトウェア 表計算ソフトウェアの概要	「農業情報処理」の学習の意義や内容、学習や評価の方法を理解します。 表計算ソフトウェアの特徴と機能を理解するとともに、さまざまな表やグラフの作成、関数を使った情報の処理に関する技術を身につけます。 1 テンキー練習 (TYPEQUICKの活用) 数字の入力練習 2 入力と計算式、関数 相対セル番地、絶対セル番地、複合セル番地 3 文字列操作関数 4 日付・曜日に関する関数	行動観察 演習 プリント 演習問題 行動観察 実技テスト、筆記
	5		表計算ソフトウェアの活用 セルと関数 中間考査		
	6		5 グラフの作成 円、折れ線、棒、帯、複合	行動観察 演習 プリント 実技テスト、筆記	
	7		期末考査		
第2学期	9	第3章 コミュニケーションと情報デザイン	表計算とソフトウェアの活用 4 インターネットのしくみ インターネットの概要 電子メールの利用	6 フィルタ機能 7 データベース機能 インターネットによる情報検索 メーラとWebメール マイクロソフト365 Outlookの活用 メールを送受信 TO cc Bccの違い 添付ファイル	演習 プリント データの送受信演習
	10		中間考査		実技テスト、筆記
	11	第5章 農業情報の分析と活用	5 プレゼンテーションソフトウェアの利用	マイクロソフトPowerPointの概要 スライド効果、アニメーション効果	演習 プリント 実技テスト、筆記
	12		期末考査		
第3学期	1	第6章 農業学習と情報活用	1 農業学習とプロジェクト学習	栽培のプロジェクトをまとめるために表や図の作成を行い、プレゼンテーションを作成する	演習課題
	2		2 プロジェクト発表と情報発信	プロジェクトのまとめの発表を行う	
	3		学年末考査		ファイル 実技テスト、筆記

3 評価の観点

知識・技術	情報を処理するため基本的な操作を習得するとともに、プロジェクト学習や観察、実験、調査・研究の計画的な実施、経過の記録や整理、結果のまとめや資料の活用のしかたなどを身につけているかどうか。 ワープロソフト、表計算ソフト、プレゼンテーションソフトの活用能力を高めているか。
思考・判断・表現	コンピュータの活用に関する問題の解決を見出し、目的意識をもって調査・研究・演習や作品制作を行う中で、適切に分析・判断して表現できるかどうか。
主体的に学習に取り組む態度	情報処理機器の活用について、興味と関心を持ち、主体的に授業に参加し、意欲的かつ協働的に取り組む姿勢が見られたか。

4 評価の方法

評価の材料を用いて、3観点それぞれについてA・B・Cの評価を行う。学年末には、3観点のA・B・Cの組合せによって5段階の評定を行う。

5 担当者からのメッセージ (確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など)

段階を踏	体系的に学習することが必要になりますので、まずは、授業を欠席しないように心がけて下さい。 コンピュータは複数の生徒が使用しますので、取り扱いには十分に注意し丁寧に扱って下さい。 資格取得に挑戦することは、学習の成果を図るうえで一つの大きな指標となりますので、積極的に挑戦して行って下さい。
------	--

単位数	2単位	学科・学年・学級	食品科学科2年D組
教科書	食品製造（実教出版）	副教材等	

1 学習の到達目標

<p>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じて、食品製造に必要な資質・能力を次のように育成することを目指す。</p> <p>①食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に着ける。</p> <p>②食品製造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。</p> <p>③食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へとつながるように自ら学び、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。</p>
--

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第1学期	4	オリエンテーション 第1章 食品製造の意義 1. 食品製造の意義 2. 食品産業の現状課題 第2章 食品製造の基礎 1. 食品の分類 2. 身近な食品の科学 第4章 食品加工と食品衛生	①食品製造の目的 ①食品産業の分類 ②食品産業の動向課題 ①食品の分類加工食品 ①食べ物の働き ②身近な食品の疑問	2分割(20人×2班)体制で座学または「食物活用」2単位との3時間加工実習を行う。 ・食品製造とその目的について知る。 ・食品産業の分類と特色を知る。 ・食品産業の課題を学ぶ。 ・食品の分類について知る。 ※ICTを活用して理解を深める。 ・加工食品の種類と特徴を理解する。 ・食品の栄養素の種類と働きを知る。 ・食品の安全を守るための食品衛生の重要性を学ぶ	(評価項目) ①授業観察 ②衛生管理チェック ③授業に取り組む状況 (興味・関心・作品) ④提出物の状況 (ノート・レポート) ⑤授業内容の理解度 (小テスト、定期テスト)
	5	1. 食品と食品衛生	①食品衛生とは ②食品衛生と行政法律	・食品衛生行政のしくみや関係の法律を学ぶ	
			中間考査		
	6	2. 食中毒 3. 食品による危害と安全確保 4. 食品添加物	③食品の安全性の確保 ①食中毒とは ②食中毒の分類 ①有害物質による汚染 ②感染症・寄生虫症・アレルギー ①食品添加物とは ②食品の安全性の確保	・安全と安心の確保をめぐる動き ・食中毒のこわさを知る。 ・食中毒の種類や発生状況を学ぶ ・食中毒を予防するための知識を得る ・食中毒の種類や発生状況を学ぶ ※ICTを活用して理解を深めます ・有害物質汚染にはどういふものがあるかを知る ・感染症・寄生虫症・アレルギーにはどういふものがある 食品添加物の種類とその安全性について知る。	(評価項目) ①授業観察 ②衛生管理チェック ③授業に取り組む状況 (興味・関心・作品) ④提出物の状況 (ノート・レポート) ⑤授業内容の理解度 (小テスト、定期テスト)
	7		期末考査		

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第2学期	9	第3章食品の変質と貯蔵 1. 食品の変質その原因	①生物的要因による変質	・食品の変質と腐敗の違いを学ぶ。 ・食品が変質する原因を理解する。	①授業観察 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 (興味・関心・作品) ④提出物の状況 (ノート・レポート) ⑤授業内容の理解度 (小テスト、定期テスト)
	10		②物理的・科学的要因による変質	・変質した食品が、どのような様子を示すか	
		11	2. 食品の貯蔵法 ①食品の各種貯蔵法の	・食品の各種貯蔵法の原理とその方法を学ぶ。	
	12		②乾燥による貯蔵	・自然乾燥法・人工乾燥法についてその特徴	
			中間考査		
		日本農業技術検定に向けての学習	③低温による貯蔵	・微生物の生育できる温度域を学び、低温により貯蔵性が高まる原理を学ぶ。	(評価項目) ①授業観察 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 (興味・関心・作品) ④提出物の状況 (ノート・レポート) ⑤授業内容の理解度
			④空気調節による貯蔵	・野菜や果実の品質低下の要因を学び、空気による貯蔵を理解する。	
			⑤殺菌による貯蔵	・微生物の加熱処理について学び、殺菌による貯蔵を学ぶ。	
			⑥食塩・砂糖酢による貯蔵	・塩分濃度や、糖濃度による貯蔵法を理解する	
			⑦くん煙による貯蔵	・くん煙によって食品の貯蔵性が増す理由	
			期末考査		
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第3学期	1	第6章 農産物の加工 1. 穀類の加工	①穀類の種類と特徴	・穀類の種類とその特徴を理解し、加工方法を学ぶ。	(評価項目) ①授業観察 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 (興味・関心・作品) ④提出物の状況 (ノート・レポート) ⑤授業内容の理解度 (小テスト、定期テスト)
	2		②米 ⑤菓子類	・小麦の特徴を理解し、加工方法を学ぶ。 ・めんの種類、うどんの製造法を学ぶ。	
	2	2. 豆類・種実類の 3. いも類の加工	①豆・種実類の特徴とその加工品 ②大豆の加工	・豆類・種実類の種類とその利用について学ぶ ・大豆の特徴と加工のしくみを理解する。 ・豆腐の製造法とその加工品について学ぶ。	
	3	4. 野菜の加工	①いも類の特徴と加工品 ②こんにゃく	・いも類の種類と加工特性を知る。	
		5. 果実類の加工	野菜の特徴とその加工品 果実の特徴とその加工品	野菜類の特徴や加工方法を学ぶ 果実の特徴を学び、加工法をりかかする。	

3 評価の観点

知識・技術	食品の各分野に関する基礎的・基本的な知識をみにつけ、食品製造や農業分野に関わっている意義や役割を理解する。食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理に必要な基礎的基本的な技術を身につけ、計画をたててその技術を活用できる技能を身につける
思考・判断・表現	必要な器具や機器の使用方法を学び、適切に判断し活用できるのか。ノート、プリントをきちんと整理しまとめることができるのか
主体的に学習に取り組む態度	学習に主体的かつ意欲的に取り組むとともに食品加工の方法や衛生管理に関心をもち、協働的に学習する態度がある

4 評価の方法

評価規準に従い、3観点にそれぞれについて100点満点の評価をつけ、それをA～Cに換算する。

5 担当者からのメッセージ (確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など)

授業活動を通し、日常生活で食している食品に興味関心を持ってもらいたいと思います。また、遅刻・欠席・早退などせず授業には、自主的、積極的な態度で取り組み、その作り方と特徴などについて、理解して下さい。授業のノートをしっかり取り、家庭でも製造し、復習を行って製造方法を身につけて下さい。宿題や課題などの提出物は、必ず期限を守って下さい。この学習を元に、2年次の資格である食生活アドバイザーの取得に繋げて下さい。

令和6年度 農業科 「食品流通」 シラバス

単位数	4単位	学科・学年・学級	食品科学科 2年D組
教科書	食品流通 (実教出版)	副教材等	改訂 日本農業技術検定<3級>テキスト 食生活アドバイザー 基礎&問題集

1 学習の到達目標

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、食品流通とマーケティングに必要な資質・能力を育成します。そのために、食品流通について体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身につけます。そして、食品流通の合理的な管理とマーケティングが経営発展につながるように主体的に取り組む態度を養います。また、日本農業技術検定3級と食を通じて生活全般について適切な助言や指導ができる食生活アドバイザーの内容を学習します。

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第1学期	4	現代生活と食品流通	1 流通の始まりと発展	流通の始まりと発展について学びます。 ・私たちの生活と流通について理解します。	ファイルの確認 教科書の確認
	5		2 食品の流通の役割	流通の働きについて学びます。 ・物流、商流、情報流について理解します。 ・流通と費用について理解します。	行動観察 中間テスト
	6	経済活動と食料	1 経済発展と食料消費	・経済システムの基本について理解します。 ・増加する人口と食料生産について理解します。 ・グローバル化する食品の流通の意義と問題点について理解します。 食品流通の実習 (加工品の製造販売)	行動観察 ファイル提出 プリントの確認
	7		2 世界の食糧事情		単元テスト 期末テスト
	7	期末考査 答案返却			
第2学期	9	中間考査	3 日本の食生活、食料需給と自給率	・日本の食生活について理解します。 ・日本の食糧需給と農産品貿易について理解します。 私たちがとりまくフードシステムについて学びます。 ・フードシステムのしくみについて理解します。 ・フードシステムを構成する産業について理解します。 食品流通の特徴について学びます。 ・商品の特徴について理解します。 ・生産の特徴について理解します。 ・需要の特徴について理解します	単元テスト 行動観察 プリントの確認 行動観察
	10		4 私たちをとりまくフードシステム	食品流通の実習 (加工品の製造販売) ICTを利用して画像等も活用していきます。	
	11	食品流通のしくみと働き	1 食品流通の特徴	食品流通の特徴について学びます。 ・商品の特徴について理解します。 ・生産の特徴について理解します。 ・需要の特徴について理解します	単元テスト 行動観察
	12	期末考査			ファイル提出 プリントの確認 期末テスト 検定試験

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第3学期	1	学年末考査 答案返却	2 食品流通のしくみ	<ul style="list-style-type: none"> ・流通経路について理解します。 ・流通の担い手（卸売業者、小売業者）について理解します。 	行動観察 演習課題
	2		3 価格形成と流通経路	<ul style="list-style-type: none"> ・価格決定について理解します。 ・販売価格の形成について理解します。 	ファイルの提出 プリントの確認 期末テスト
	3		食品流通の実習（加工品の製造販売）		

3 評価の観点

知識・技術	学習した基本的な内容を身に付け、さらに、その内容を応用できる能力・意欲を持っているか。日常生活の中にある情報を収集し、自己に役立てているか。
思考・判断・表現	食品流通の学習や課題，資格取得の内容を客観的に分析・判断し，多面的に考察しているか。それぞれの単元を主体的にとらえ，適切な思考・判断を行い，適切な表現をしているか。
主体的に学習に取り組む態度	食品流通の社会的な役割など，流通やビジネスに興味・関心を高めているか。食品の流通について自ら学び主体的かつ協働敵に取り組む態度を身につけているか。

4 評価の方法

評価の材料を用いて，3観点それぞれについてA・B・Cの評価を行う。学年末には，3観点のA・B・Cの組合せによって5段階の評定を行う。

5 担当者からのメッセージ（確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など）

授業活動を通し、日常生活に登場してくる食品の生産から消費までの流れに興味・関心を持ち、流通の仕組みや重要性を理解してもらいたいと考えています。授業には主体的、積極的な態度で取り組んで下さい。4時間のうち2時間は加工食品の製造販売を通じて実践的な食品流通について学びます。また12月に受験する日本農業技術検定3級と3年の7月に受験する予定の食生活アドバイザー検定【基礎】の内容を取り上げて学習を行います。「食べる」を生活の視点で考えるため食と生活の基礎知識の習得を目指しています。

単位数	2単位	学科・学年・学級	食品科学科2年D組
教科書	食品製造（実教出版）	副教材等	食品化学（実教出版） 食品衛生責任者テキスト（食品衛生安全協会版）

1 学習の到達目標

<p>1. 食育基本法に基づき健康と豊かな食生活を育む食育教育を行う。</p> <p>2. 実験・実習など体験的な学習を通じて、食への理解を深める。</p> <p>3. 食生活アドバイザー検定の内容をもとに専門知識を身につける。</p> <p>1年次に履修した「農業と環境」「食品化学」の内容をもとに、食品製造、実験などを通じ体験的に学習するとともに、食生活アドバイザー検定における基本的な問題を用いて学習し理解を深める。</p>

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第1学期	4	オリエンテーション		2分割(20人×2班)体制で座学または「食物活用」	(評価項目)
		①食品製造の心得		2単位との3時間加工実習を行う	①授業観察
		②衛生法規 第6章穀類の加工		食品製造とその目的について学習し、食生活と 食品製造の結びつきについて理解を深める	②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況
		[パン作りの基礎(1)]	1. 小麦の話 2. パンの歴史 3. パンの原材料	手洗い方法・消毒方法について理解する ICTを活用して理解を深める	④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
	5			①小麦との出会い ②小麦の構造・成分・産地 ③小麦粉の種類と性状 (ベーカーズパーセントによる材料計算)	
			中間考査		
	6	[パン作りの基礎(2)] 手ごねによる生地作り	(ロールパンの整形)	①ミキシング(直ごね法による生地仕込み)	(評価項目)
		[パン作りの基礎(3)]	(ロールパンの整形)	②発酵(発酵のめやす) ③仕上げ工程(分割一丸めーベンチタイムー整形) (生地の扱い方・丸め・パンの整形)	①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況
		[パン作りの基礎(4)] 機械による生地作り	(あんパンの整形) (ロールパンの整形)	④ホイロ(仕上げ発酵のめやす) ⑤焼成(照卵のやり方、温度・時間)	④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
	7	(カレーパンの整形)	(カレーパンの整形)	※ロールパンつくりで「生地の扱い方」に慣れる	
			期末考査		

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第2学期	9	[菓子パン作り(1)]	①あんパン ②クリームパン ③カレーパン	リッチなパン生地で2種類の菓子パンを作り販売する	①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
	10	[菓子パン作り(2)]			
			中間考査		
	11	[パン作りの応用(1)] ピザを作る [パン作りの応用 飾りパン(リース [学園祭パンつくり [菓子パン作り	ピザ生地を作り、ピザを作る 学園祭展示用 クリスマスリース作り 食パン、菓子パン、フランスパン、ピザ、ドーナツ ①三角コルネパン ②メロンパン	生地の上にトッピング材料を並べて、焼く ①パン生地でリースの台を焼く ②数日乾燥させたのち、飾りつけをする コルネ型を外して、クリームを入れる クッキー生地をかぶせる	(評価項目) ①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
	12		期末考査		
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第3学期	1	[食パン1]			(評価項目)
	2	山型食パン [食パン2] 角型食パン [食パン3] ぶどうパン	食パン(山型)の整形 食パン(角型)の整形 イギリスパン(ぶどうパン)	①ミキシング(機械による直ごね法で生地) ②発酵 ③仕上げ工程 ④ホイロ ⑤焼成 それぞれの食パン型詰めの整形法を学ぶ ※角型食パンの容積比について学ぶ	①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
	3		学年末考査		

3 評価の観点

知識・技術	食品の各分野に関する基礎的・基本的な知識をみにつけ、食品製造や農業分野に関わっている意義や役割を理解する。食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理に必要な基礎的基本的な技術を身につけ、計画をたててその技術を活用できる技能を身につける
思考・判断・表現	必要な器具や機器の使用方法を学び、適切に判断し活用できるのか。ノート、プリントをきちんと整理しまとめることができるのか
主体的に学習に取り組む態度	学習に主体的かつ意欲的に取り組むとともに食品加工の方法や衛生管理に関心を持ち、協働的に学習する態度がある

4 評価の方法

評価規準に従い、3観点にそれぞれについて100点満点の評価をつけ、それをA～Cに換算する。

5 担当者からのメッセージ (確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など)

授業活動を通し、日常生活で食している食品に興味関心を持ってもらいたと思います。また、遅刻・欠席・早退などせず授業には、自主的、積極的な態度で取り組み、その作り方と特徴などについて、理解して下さい。授業のノートをしっかり取り、家庭でも製造し、復習を行って製造方法を身につけて下さい。宿題や課題などの提出物は、必ず期限を守って下さい。この学習を元に、3年次の資格である食生活アドバイザーの取得に繋げて下さい。