

平成30年度 農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	食品製造	単位数	2単位	年次	3年次
使用教科書	食品製造（実教出版）						
副教材等							

1 担当者からのメッセージ（学習方法等）

私たちにとって「食」はとても身近な存在であり、毎日の生活に関わっています。1・2年生で学習した内容にさらに具体的な内容（乳加工食品・発酵食品）を積み上げていきます。「食」について興味を持って多角的に総合的に学び、「食」について科学的に理解し、食品を扱う発展的、応用的な知識・技能を獲得し、それらを活用する能力を身につけ、どうすれば、将来、より豊かな食生活を送り、食文化を育めるかを考えてください。

2 学習の到達目標

- ・身近な存在である「食」について興味関心を高め、発展的・応用的な知識や加工技術を習得する。
- ・「食」に関して科学的理解を深め、より豊かな食生活を送り、食文化を育むための発展的・応用的な能力を養う。

3 学習評価（評価規準と評価方法）

観点	a: 関心・意欲・態度	b: 思考・判断・表現	c: 技能	d: 知識・理解
観 点 の 趣 旨	日常生活にかかわる、食について興味・関心を持ち、意欲的に探求しようとするとともに、食の役割や多様性を常に意識し、科学的な捉え方を身につけている	乳加工食品、発酵食品に関するさまざまな課題を見だし、探求する過程を通して科学的に考察し、よりよい方向を導き出し、表現している	乳加工、発酵に関する応用的な技能を理解し、その過程や結果を的確に記録し科学的に探求する力を身につけている。	乳加工食品、発酵食品に関して基本的な内容を理解し、知識を身につけている。
評 価 方 法	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録 レポート、発表 定期考査の結果	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録 レポート、発表 定期考査、実技テストの結果	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録 定期考査の結果等
上に示す観点に基づいて、学習のまとめりにあわせて評価し、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。				

