

令和2年度 農業科（資源動物科）

教科	農業	科目	資源動物	単位数	2単位	年次	2年次
使用教科書	「畜産」（実教出版）						
副教材等	なし						

1 担当者からのメッセージ（学習方法等）

「資源動物」では生物生産を幅広く扱い、飼料分野と畜産物利用（畜産加工食品）について基礎的知識を習得していきます。飼料分野では実際に自分が担当している動物のエサを調べて発表、畜産物利用では、身近な畜産加工食品の原理や加工方法を学びます。

2 学習の到達目標

- ・家畜と栄養の概念を通して、食料生産における畜産と飼料の位置づけ、飼料の分類と各種飼料原料の特性や給与上の注意点を学ぶ。
- ・畜産加工食品の製造意義、衛生管理。畜産物の加工方法について学ぶ

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
点 の 趣 旨	<ul style="list-style-type: none"> ・家畜の栄養と飼料について興味をもつことができる。 ・畜産物を原材料とした加工食品の製造に関心を持ち、原材料の性質を生かし、衛生管理と倫理観にもとづいた食品製造を行う意欲・態度を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家畜と栄養の概念を通して、食料生産における畜産と飼料の関係について、その課題を考えることができる。 ・畜産物を原料とした加工食品の製造方法を踏まえ、畜産物の問題点を発見し、加工食品により、それを解決する方法を考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業や、自分で調べたことを、グループ学習、発表やホームページのレポートの作成できる。 ・原材料としての畜産物の性質を理解し、その性質を生かした加工食品の製造方法を計画することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家畜の栄養と栄養素について科学的に理解している。 ・原材料としての畜産物の性質、及び畜産加工食品の基本的な製造過程と原理を知識として習得し、畜産物に付加価値をつけて流通していることを理解している。
評 価 方 法	学習状況の観察 ノートの記述 レポート、発表 等	学習状況の観察 ノートの記述 レポート、発表 定期考査の結果 等	レポート 発表 等	学習状況の観察 ノートの記述 レポート、発表 定期考査の結果 等

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、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。

4 学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1 学期	家畜と飼料	1節 家畜の栄養と栄養素 2節 家畜の消化器官と飼料の消化・吸収	○ ○	○ ○	 ○	○ ○	a:・家畜の栄養と飼料について興味をもつことができる。 b:家畜と栄養の概念を通して、食料生産における畜産と飼料の関係について課題を考えることができる。 c:家畜の飼料生産や現状を理解して、まとめることができる。 d:家畜の栄養と栄養素について科学的に理解している	授業観察 ノート レポート 定期考査
2 学期	家畜と飼料	3節 飼料の特性と給与	○	○	○	○	a:家畜の栄養と飼料について興味をもつことができる。 b:家畜と栄養の概念を通して、食料生産における畜産と飼料の関係について、その課題を考えることができる。 c:家畜飼料の要件や分類を理解して、適切に飼料を使用できるようになる。 d:・家畜の栄養と栄養素について科学的に理解している。	授業観察 ノート レポート 定期考査 発表
	食品加工と食品衛生	1 節 食品と食品衛生 2 節 食中毒 3 節 食品による危害と安全確保	○ ○ ○	○ ○ ○	 ○	○ ○ ○	a:加工食品の製造に必須となる衛生管理に興味・関心を持つ b:食中毒の原因や食品を介して発生する事故の原因にどのようなものがあるのかを理解する c:食中毒や食品を介して発生する事故にどのようなものが存在するのか調査・整理することができる。 d:食中毒の特徴を理解し、食品による事故を防ぐための食品衛生法と関係行政機関による監視体制のもとで、加工食品が提供されていることを理解している。	
3 学期	畜産物の加工	1 節 肉類の加工 2 節 牛乳の加工 3 節 鶏卵の加工	○ ○ ○	○ ○ ○	 ○ 	○ ○ ○	a:畜産物を原料とした加工食品の製造に関心を持ち、原材料の性質を生かし、衛生管理と倫理観にもとづいた食品製造を行う意欲・態度を身に付けている。 b:畜産物を原料とした加工食品の製造方法を踏まえ、畜産物の性質を生かした加工食品を製造するプランを立てられる。 c:畜産物の性質を理解し、畜産物を原材料とした代表的な加工食品の製造の計画を立てることができる。 d:原材料としての畜産物の特徴、及び畜産物の加工食品の基本的な製造過程と原理を知識として習得し、畜産物に付加価値をつけて流通していることを理解している。	授業観察 ノート レポート 発表 定期考査

