

食品科学科 1 年『農業と環境』 単元別評価規準

【科目の目標】

農業生物の育成と環境の保全についての体験的、探求的な学習を通して、農業及び環境に関する学習について興味・関心を高めるとともに、科学的思考力と課題解決能力を育成し、農業及び環境に関する基礎的な知識と技術を習得させ、農業の各分野で活用する能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
農業生物の育成と環境の保全について興味・関心をもち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	農業生物の育成と環境の保全など農業と環境に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	農業生産の育成と環境の保全など農業と環境に関する基礎的な技術を身に付け、農業生物の育成と環境の保全に関するプロジェクトを合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	農業生物の育成と環境の保全など農業と環境に関する基礎的な知識を身に付け、農業生物の特性と栽培・飼育環境や環境保全・創造の重要性を理解している。

1 暮らしと農業

学習指導要領 (1) 暮らしと農業

(1) 単元の目標

- ① 農業の社会的な役割と環境・暮らしとのかかわりについて理解させ、農業の各分野に関する学習に関心を持たせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
暮らしと農業について興味・関心をもち、農業の社会的な役割と環境・暮らしとの関わりについて探究しようとしている。	暮らしと農業に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	暮らしと農業に関する見学や観察、統計資料などから情報の持つ意味を読み取り、記録・整理し、まとめている。	暮らしと農業に関する基礎的な知識を身に付け、農業の社会的な役割について理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート	・ワークシート	・ワークシート ・定期考査

2 農業生産の基礎

(1) 単元の目標

- ① 作物や家畜など農業生物の種類と整理・生態的な特性及び生育過程について興味・関心を持って意欲的に探究させる。
- ② 種類、発芽から結実までの生育過程、生理作用に関する基礎的な知識を理解させる。
- ③ 気象的要素、土壌的要素、生物的要素など農業生物の育成環境に関する要素を深く考え、合理的に判断しその過程や結果を適切に表現できる。
- ④ 農業生物の育成に関するプロジェクト学習を通して、農業生物の育成と栽培・飼育環境を関連づけて理解させるとともに、科学的な見方と実践力を育てる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
農業生産の基礎について興味・関心を持ち、農業生物の育成と栽培環境について探究しようとしている。	農業生産に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	農業生産に関する基礎的な技術を身に付け、合理的に計画し、その技術を適切に表現している。	農業生産に関する基礎的な知識を身に付け、農業生物の育成と栽培環境を関連付けて理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・グループディスカッション	・ワークシート ・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

3 環境の調査・保全・創造

学習指導要領 (3) 環境の調査・保全・創造

(1) 単元の目標

- ① 地域の植生、水質、土壌などの観察や調査、緑地などの環境の保全・創造の学習を通して、基礎的な知識と技術を身に付けさせる。
- ② 家畜の糞尿処理方法について深く考え、臭気、水素イオン濃度、硝酸態窒素濃度、COD、BODなどの調査方法に関する知識や技術を習得させ、課題解決に向けた思考を深めさせる。
- ③ 自然の生態系は多様な生物の共生と物質循環によって維持されていることを理解させ、地球の生態系、生物の多様性及び物質循環機能に興味と関心を持たせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
環境保全・創造について興味・関心をもち、重要性などについて探究しようとしている。	環境保全・創造に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	環境保全・創造に関する様々な資料や情報を収集し、適切に選択して活用している。	環境保全・創造に関する基礎的な知識を身に付け、重要性などを理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

4 農業学習と学校農業クラブ活動

学習指導要領 (4) 農業学習と学校農業クラブ活動

(1) 単元の目標

- ① 農業の学習について興味・関心を高めるとともに、農業学習の特質や実践的、総合的な学習であることを理解させる。
- ② 農業におけるプロジェクト学習について興味・関心を高めるとともに、プロジェクト活動の実践過程について理解させる。
- ③ 学校農業クラブ活動について興味・関心を高めるとともに、主体的、自律的に学習する態度を育成する学習活動であることを理解させる。
- ④ 学校農業クラブ活動に参加することで、興味・関心を高め、意欲的に活動する態度を育成する。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
農業学習と学校農業クラブ活動について興味・関心をもち、農業学習の特質、プロジェクト学習及び学校農業クラブ活動の学習の課題について探究しようとしている。	農業学習の特質、プロジェクト学習及び学校農業クラブ活動について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	農業クラブ活動に積極的に参加し、日常の学習から資料や情報を収集し、適切に活用している。	農業学習と学校農業クラブ活動に関する基礎的な知識を身に付け、農業学習の特質、プロジェクト学習及び学校農業クラブ活動について学習の特徴を理解している。
主な評価方法			
- ワークシート - 学校農業クラブ行事参加意欲	- ワークシート - 意見発表	- 意見発表 - 鑑定競技 - 実績発表 ※総合実習にて評価	- ワークシート - 定期考査

食品科学科 1 年『農業情報処理』 単元別評価規準

【科目の目標】

社会における情報化の進展と情報の意義や役割を理解させ、情報に関する知識と技術を習得させるとともに、農業情報及び環境情報を主体的に活用する能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
社会における情報化の進展と情報について興味・関心をもち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉える実践的な態度を身に付けている。	農業情報および環境情報に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する能力を身に付けている。	情報に関する基礎的な技術を身に付け、農業および環境情報の実践的な課題に対して、その技術を適切に活用している。	情報に関する基礎的な知識を身に付け、情報の意義や役割を理解している。

1 コンピュータによる情報の活用

学習指導要領 (3) 情報技術

(1) 単元の目標

- ① 日本語ワードプロセッサの特徴と機能を習得させる。
- ② 日本語ワードプロセッサの利用方法を習得させる。
- ③ 表計算ソフトウェアの特徴を習得させる。
- ④ 表計算ソフトウェアの利用方法を習得させる。
- ⑤ プレゼンテーションソフトの特徴と機能を習得させる。
- ⑥ プレゼンテーションソフトの基本操作を習得させる。
- ⑦ インターネットを利用した情報収集や情報処理の利用方法を習得させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
日本語ワードプロセッサの特徴と機能に関心をもち、それを利用する基礎的な態度を身に付けている。	日本語ワードプロセッサを活用し、諸課題に対して適切に判断し、表現している。	日本語ワードプロセッサの基礎的技術を身に付け、諸課題に対して適切な活用をしている。	日本語ワードプロセッサの各種機能を理解し、操作方法に関する知識を身に付けている。
表計算ソフトの特徴と機能に関心をもち、それを利用する基礎的な態度を身に付けている。	表計算ソフトを活用し、諸課題に対して適切に判断し、表現している。	表計算ソフトの基礎的な技術を身に付け、諸課題に対して適切な活用している。	表計算ソフトの各種機能を理解し、操作方法に関する知識を身に付けている。
プレゼンテーションソフトの特徴と機能に関心をもち、それを利用する基礎的な態度を身に付けている。	プレゼンテーションソフトを活用し、諸課題に対して適切に判断し、表現している。	プレゼンテーションソフトの基礎的な技術を身に付け、諸課題に対して適切な活用している。	プレゼンテーションソフトの各種機能を理解し、操作方法に関する知識を身に付けている。
インターネットを利用した情報収集や情報処理に関心をもち、それを利用しようとする基礎的な態度を身に付けている。	インターネットを利用した情報収集や情報処理を活用し、諸課題に対して適切に判断し、表現している。	インターネットを利用した情報収集や情報処理を活用し、諸課題に対して適切な活用している。	インターネットを利用した情報収集や情報処理の各種機能を理解し、操作方法に関する知識を身に付けている。
主な評価方法			
・課題 ・調べ学習	・課題 ・調べ学習	・課題 ・調べ学習 ・定期考査	・課題 ・調べ学習 ・定期考査

2 生活と農業の情報化

(1) 単元の目標

- ① 高度情報化社会のしくみを理解し、情報化の進展とその影響について理解させる。
- ② 高度情報化社会のモラルを守る心がまえや安全への対応のしかたを理解させる。
- ③ 農業では多くの情報が活用され、情報が農業に及ぼす影響を理解させる。
- ④ 農業におけるコンピュータとネットワークの重要性を理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
高度情報通信社会と生活や農業との関係について興味・関心を持ち、著作権や情報モラル、安全性の確保について実践的な態度を身に付けている。	高度情報通信社会の情報や手段の活用を考え、著作権や情報モラル、安全性の確保について実践的な判断力を身に付けている。	情報の収集、選択、加工などに情報活用について理解し、著作権の尊重、情報モラル、情報システムの安全性の確保に関する技術を身に付けている。	高度情報通信システムの特質、情報とデータ、著作権、情報モラル、情報システムの安全性の確保について理解し、必要な知識を身に付けている。
主な評価方法			
・ワークシート ・課題	・ワークシート ・課題	・ワークシート ・課題	・ワークシート ・課題 ・定期考査

食品科学科 1 年『食品製造』単元別評価規準

【科目の目標】

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品製造に必要な知識と技術に関して興味関心を持ち、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を科学的に捉えて品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付けている。	食品製造に必要な知識と技術に関して思考を深め、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を科学的に捉え、食品にあった加工方法を適切に判断する能力を身に付けている。	食品製造に必要な知識・食品の特性や加工方法及び貯蔵の原理に関する基礎的な技術を身に付け、食品製造に必要な技術を適切に活用している。	食品製造に関する基礎的な知識を身に付け、食品の特性や加工方法及び貯蔵の原理を理解している。

1 食品製造の意義

【学習指導要領の内容】（１）食品製造の意義と動向

（１）単元の目標

- ①農業生産、食品製造から食料消費までの安全な食料供給の仕組みを理解させる。
- ②食品製造が豊かな食生活の実現に果たしている役割を理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の製造について興味・関心を持ち、食材と加工食品の製造について探究しようとしている。	加工食品を製造する目的について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品を加工する目的や食生活と食品加工の関わりに関する様々な資料や情報を収集し、適切に活用している。	加工食品の製造に関する基礎的な知識を身に付け、「食品」について正しく理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

2 食品産業の現状と動向

【学習指導要領の内容】（１）食品製造の意義と動向

（１）単元の目標

- ①食生活における食品産業の役割を理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品産業の現状と動向について興味・関心を持ち、食生活における食品産業の役割について探究しようとしている。	食品産業の特色や食品製造技術の進展について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食料供給の仕組みに関する様々な資料や情報を収集し、適切に活用している。	食品産業の特色や動向に関する基礎的な知識を身に付け、食品産業の役割と課題を理解している。

主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

3 食品の分類

【学習指導要領の内容】（３）食品の特性と加工

（１）単元の目標

- ①食品成分表による分類について理解させる。
- ②植物性食品・動物性食品・加工食品の種類と特徴を理解させる。
- ③組み立て食品や保健機能食品の特徴を理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の分類について興味・関心を持ち、食品の種類について探究しようとしている。	食品の分類について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品成分表による食品の分類に関する様々な資料や情報を収集し、適切に活用している。	食品の分類に関する基礎的な知識を身に付け、食品成分表による食品の分類法を理解している。
加工食品について興味・関心を持ち、食生活に係っている加工食品について探究しようとしている。	加工食品について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	加工食品の加工原理に関する様々な資料や情報を収集し、適切に活用している。	加工食品に関する基礎的な知識を身に付け、組み立て食品の加工原理と保健機能食品の特性を理解している。

主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

4 食品と食品衛生

【学習指導要領の内容】（４）食品加工と衛生管理

（１）単元の目標

- ①食品の安全を守るための食品衛生の重要性を理解させる。
- ②食中毒に関する基礎的な知識を習得させ、食品製造における衛生管理について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品と食品衛生について興味・関心を持ち、食品製造における衛生について探究しようとしている。	食品と食品衛生について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品製造における衛生に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	食品と食品衛生に関する基礎的な知識を身に付け、食品製造における食品衛生の目的を理解している。
食中毒について興味・関心を持ち、食品製造における衛生について探究しようとしている。	食中毒について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食中毒の予防に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	食中毒の予防に関する基礎的な知識を身に付け、食品製造における食品衛生の目的を理解している。

主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・実習レポート ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・実習レポート ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・実習レポート ・定期考査

5 食品の包装と表示

【学習指導要領の内容】（５）食品の変質と貯蔵

（１）単元の目標

- ①食品包装の目的について理解させる。
- ②食品の包装材料の特徴を理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の包装について興味・関心を持ち、食品製造における衛生について探究しようとしている。	食品包装の目的について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品の包装形態と包装方法に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	食品の包装に関する基礎的な知識を身に付け、食品製造における包装の目的を理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・実習レポート ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・実習レポート ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・実習レポート ・定期考査

6 穀類の加工

【学習指導要領の内容】（３）食品の特性と加工

（１）単元の目標

- ①おもな穀類の種類と特徴を理解させる。
- ②米の特徴と、おもな米の加工品について理解させる。
- ③上新粉と白玉粉の加工に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
米の特徴と加工原理について興味・関心を持ち、米加工品の製造について探究しようとしている。	米の特徴と加工原理について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	米加工品の製造に関する基礎的な技術を身に付け、原料の特性に応じた加工技術を適切に活用している。	米の特徴と加工原理に関する基礎的な知識を身に付け、上新粉と白玉粉の加工特性を理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

6 野菜類の加工

【学習指導要領の内容】（３）食品の特性と加工

（１）単元の目標

- ①野菜類の加工特性と加工原理を理解させる。
- ②野菜加工の下処理工程における、包丁等の調理器具の使用に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
野菜類の加工について興味・関心を持ち、野菜類の加工品の製造について探究しようとしている。	野菜類の加工について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	野菜類の加工に関する基礎的な技術を身に付け、食品加工の目的に応じた原材料の処理技術を適切に活用している。	野菜類の加工に関する基礎的な知識を身に付け、食品加工の目的に応じた原材料の処理を理解している。

主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

7 みその製造

【学習指導要領の内容】（３）食品の特性と加工

（１）単元の目標

①みその特性と加工原理を理解させる。

②みその手入れに関する基礎的な知識と技術を習得させ、切り返しの必要性を体験的に理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
みそ製造について興味・関心を持ち、みその仕込みや手入れ方法について探究しようとしている。	原料の特徴や酵素の働きについて思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	みそ製造に関する基礎的な技術を身に付け、切り返し作業の技術を適切に活用している。	みそ製造に関する基礎的な知識を身に付け、原料の特徴や酵素の働きを理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

8 牛乳の加工

【学習指導要領の内容】（３）食品の特性と加工

（１）単元の目標

①牛乳の成分の特徴と加工特性を理解させる。

②乳製品の製造に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
牛乳の成分の特徴と加工特性について興味・関心を持ち、身近な乳製品がどのような原理で製造されているか探究しようとしている。	様々な乳製品がどのような牛乳加工特性を利用しているか思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	牛乳の成分の特徴と加工特性に関する基礎的な技術を身に付け、乳製品の製造に必要な基礎技術を適切に活用している。	牛乳の加工に関する基礎的な知識を身に付け、牛乳の成分の特徴と加工特性を理解している。
」 主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

食品科学科 1 年『総合実習』 単元別評価規準

【科目の目標】

農業の各分野に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得させ、経営と管理についての理解を深めさせるとともに、企画力や管理能力などを身に付け、農業の各分野の改善を図る実践的な能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
農業の各分野の総合的な実習について興味・関心をもち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて実践的な態度を身に付けている。	農業の各分野の諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する能力を身に付けている。	農業の各分野の基礎的な技術および経営、管理の基礎的な内容を身に付け、各分野の諸課題に対して、その技能を適切に活用している。	農業の各分野に関する基礎的な知識、管理、経営の基礎的な内容を理解している。

1 畜産実習

学習指導要領 (1) 農業の各分野に関する総合的な実習

(1) 単元の目標

- ① 乳牛の生理的特徴とその機能を理解させる。
- ② 乳牛の品種およびその特徴を理解させる。
- ③ 乳牛の飼育方法を理解し、その技能を習得させる。
- ④ 乳牛の飼料について特徴を理解させる。
- ⑤ 乳生産の仕組みを理解し、搾乳技術を習得させる。
- ⑥ 生乳の利用方法を理解させる。
- ⑦ 乳牛を飼育する上で必要な器具の操作を習得させる。
- ⑧ 酪農および肉牛経営の基礎的な知識を理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
乳牛の特性と育成環境、経営管理に関心をもち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、愛情を持って牛に接する態度と能力を身に付けている。	乳牛の特性および育成環境、経営管理に対して思考を深め、その諸課題に対して適切な判断と表現ができている。	乳牛の特性および育成環境、経営管理の基礎的な内容を身に付け、諸課題に対してその技能を適切に活用している。	乳牛の特性および育成環境、経営管理の基礎的な内容を身に付けている。
主な評価方法			
・ワークシート ・課題	・ワークシート ・課題	・ワークシート ・課題 ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・課題

2 作物実習

学習指導要領 (1) 農業の各分野に関する総合的な実習

(1) 単元の目標

- ①作物、野菜栽培に関する知識と技術を習得させ、それを活用する実践的な能力と態度を育成させる。
- ②作物、野菜栽培におけるの経営管理に関する知識と技術を習得させ、栽培体系や経営管理の仕組みを理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
作物、野菜の特性や生育環境、栽培体系、経営管理に関する仕組みに興味・関心を持ち、課題の探求に意欲的に取り組む実践的な態度と能力を身に付けている。	作物、野菜の特性や生育環境、経営管理などの基本を理解し、思考を深め、その諸課題を適切に判断できる態度と表現する創造的な能力を身に付けている。	作物、野菜の特性や生育環境、経営管理などの基礎的・基本的な技術を理解し、諸問題に対して、実践的な技能を適切に活用する能力を身に付けている。	作物、野菜の特性や生育環境、経営管理などの基礎的・基本的な知識を理解し、身に付けている。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・実習レポート

3 畜産加工実習

学習指導要領 (1) 農業の各分野に関する総合的な実習

(1) 単元の目標

- ①牛乳の成分の特徴と加工特性を理解させる。
- ②乳製品の製造における必要な基礎知識と基礎技術を習得させる

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
身近な乳製品がどのような原理で製造されているか興味関心を持ち、牛乳の成分の特徴と加工特性を理解しようと意欲的に取り組んでいる。	様々な乳製品がどのような牛乳加工特性を利用しているかを適切に判断している。	牛乳の成分の特徴と加工特性を理解し、乳製品の製造における必要な基礎技術を習得している。	牛乳の成分の特徴と加工特性を理解し、乳製品の製造における必要な基礎知識と基礎技術を理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

4 農産加工実習

学習指導要領 (1) 農業の各分野に関する総合的な実習

(1) 単元の目標

- ①小麦の特性と加工原理を理解させ、小麦粉の種類によるグルテンの性状の違いを体験的に理解させる。
- ②野菜加工の下処理工程における、包丁等の加工器具の使用に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。
- ③果実加工の下処理工程における、包丁等の加工器具の使用に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。
- ④みかんのシラップ漬けの特性と加工原理を理解させ、じょうのう膜の酸アルカリ処理を通じて、食品化学と食品製造の関連性を体験的に理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
小麦の特徴と加工原理について興味・関心を持ち、小麦粉の加工特性について探求しようとしている。	小麦の特徴と加工原理について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	小麦粉の性状に関する基礎的な技術を身に付け、グルテン含量検査技術を適切に活用している。	小麦の特徴と加工原理に関する基礎的な知識を身に付け、小麦粉の性状とグルテンの特性を理解している。
野菜の加工について興味・関心を持ち、野菜の加工特性について探求している。	野菜の加工特性に適した処理方法について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	野菜の下処理に関する基礎的な技術を身に付け、包丁等の加工器具の使用技術を適切に活用している。	野菜の加工特性に関する基礎的な知識を身に付け、加工特性に合わせた処理方法を理解している。
果実の加工について興味・関心を持ち、果実の形態や性状について探求しようとしている。	果実の形態や性状に適した処理方法について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	果実の下処理に関する基礎的な技術を身に付け、包丁等の加工器具の使用技術を適切に活用している。	果実の加工特性に関する基礎的な知識を身に付け、加工特性に合わせた処理方法を理解している。
果実の加工について興味・関心を持ち、シラップ漬けの特性と加工原理について探求しようとしている。	じょうのう膜の特徴と酸アルカリ処理について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	みかんシラップ漬けに関する基礎的な技術を身に付け、じょうのう膜の酸アルカリ処理技術を適切に活用している。	みかんのシラップ漬け製造に関する基礎的な知識を身に付け、酸アルカリを利用した食品加工の原理を理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

5 学校農業クラブ活動

学習指導要領 (3) 学校農業クラブ活動

(1) 単元の目標

- ① 農業の各分野の基礎的な内容が身についている。
- ② 農業の各分野の改善を考えることができ、表現することができている。
- ③ 実績発表，農業技術競技，意見発表の活動において自主的，主体的に行動している。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
農業の各分野について興味・関心をもち、各種競技，各種発表の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて実践的な態度を身に付けている。	農業の各分野の諸課題の解決を目指して思考を深め、各種競技，各種発表の課題においても適切な判断と、科学的に捉えて合理的に解決し表現する能力を身に付けている。	農業の各分野の基礎的な技術および経営，管理の基礎的な内容を身に付け、各種競技，各種発表の諸課題に対して、その技能を適切に活用している。	農業の各分野に関する基礎的な知識，管理，経営の基礎的な内容を理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・意見発表 ・実績発表	・ワークシート ・意見発表 ・実績発表	・ワークシート ・技術競技 ・実績発表	・ワークシート ・技術競技 ・実績発表

食品科学科 2 年『作物』 単元別評価規準

【科目の目標】

作物の生産と経営に必要な知識と技術を習得させ、作物の特性や生産に適した環境を理解させるとともに、品質と生産性の向上及び経営の改善を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
作物の生産が果たす社会的な意義と役割について興味・関心をもち、意欲的に作物の生産と経営に対する現状や今日的な課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	作物の生理・生態的な特性や生産に適した環境及び作物の生育との相互関係などの基本を理解し、実践的な生産活動と知識の深化を図る学習を通して適切に判断し応用できる態度と表現する創造的な能力を身に付けている。	作物の生産と経営の学習を通して、実践的な生産活動と知識・基礎的な技術を身に付け、安全性の確保や食味などの品質向上と経営の改善を図る基本的・基礎的な技能を身に付けている。	作物の生産と経営に関する基礎的な知識を身に付け、安全性の確保や、人と地域環境が調和した持続的な農業生産、フードシステム及び消費動向の重要性を理解している。

1 作物の生産と利用

学習指導要領 (1) 作物生産の役割と動向

(1) 単元の目標

- ① 我が国における作物の生産、加工、流通、利用と食料供給の現状並びに作物生産と自然環境との関係について理解させる。
- ② 世界の作物生産及び作物を中心とした食料の需要と供給の動向について学習させ、我が国と世界の作物生産の現状、食料需給の動向、人口の推移及び相互関係を理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食生活や地域農業の実態などについて興味・関心をもち、作物生産と自然環境との関係を理解し、意欲的に取り組む態度を身に付けている。	作物の生産が食料供給や工芸材料の提供に果たしている役割と作物生産の課題について考察し、作物生産について適切な判断をしている。	作物の生産とその役割を理解し、活用する基礎的・基本的な技能を身に付けている。	我が国で生産、流通している作物がフードシステムにより供給、利用されていることや、世界の食料需給、供給の動向と関連していることを理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

2 作物特性と作物生産

学習指導要領 (2) 作物の特性と栽培技術 (3) 作物の生産

(1) 単元の目標

- ① 作物の栽培目的や利用目的に応じた分野や、繁殖様式、日長反応、生育期間などによる様々な分類について理解させる。
- ② 各器官の成長・発達、生育の特徴と規則性、生理作用の特徴など作物の生育と生理について理解させる。
- ③ 各生育段階の環境要素並びに栽培環境と生育の調節など作物生産の技術の仕組みについて理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
作物の栽培や特性、利用目的について興味・関心をもち、作物生産に意欲的に取り組む態度を身に付けている。	作物の栽培や特性、栽培環境についての科学的な見方を知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	作物の栽培や特性など作物栽培の技術を活用する基礎的・基本的な技能を身に付けている。	作物の栽培や特性、利用目的など作物栽培の技術や仕組みの知識を身に付け、作物経営に応用できるよう総合的・体系的に理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

３ ダイズの栽培プロジェクト

学習指導要領（３）作物の生産

（１）単元の目標

- ① ダイズの育成について、プロジェクト学習法を用いた体験的、探究的な学習を通して、生徒の興味・関心を高めるとともに、科学的な見方・考え方と実践力を育成させる。
- ② ダイズの種類と特性、育成環境及び栽培に関する実践的な知識と技術を習得させる。
- ③ プロジェクト学習法を用いて、ダイズの栽培の計画・管理・評価の方法を実践的な作物経営と関連付けながら習得させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
ダイズの栽培について興味・関心をもち、播種から収穫までの栽培プロジェクトに主体的に取り組む、農業生物の育成と栽培環境について探究しようとしている。	ダイズの種類と特性、栽培環境の要素、利用及び計画・管理・評価に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、実践的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	ダイズの栽培の基礎的な技術を身に付け、農業生物の育成に関するプロジェクトを合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	ダイズの栽培の基礎的な知識を身に付け、栽培環境や農業経営と関連付けて理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

食品科学科 2 年『畜産科学』 単元別評価規準

【科目の目標】

家畜の飼育と畜産経営に必要な知識と技術を習得させ、家畜の特性や飼育環境を理解させるとともに、合理的な家畜管理と品質や生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
家畜の飼育と畜産物の生産について興味・関心をもち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	家畜の飼育と畜産物の生産に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	家畜の飼育と畜産物の生産に関する基礎的な技術を身に付け、乳牛の飼育に関するプロジェクトを合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	家畜の飼育と畜産物の生産に関する基礎的な知識を身に付け、家畜の生理・生態的な特性や畜産物の生産に適した飼育環境など、実践的な生産活動の重要性を理解している。

1 畜産の役割と動向

学習指導要領（1）畜産の役割と動向

（1）単元の目標

- ① 畜産が食料供給において果たしている役割と畜産の課題について理解させ、家畜の飼育と畜産経営に関心を持たせる。
- ② 地域環境と安全に配慮した畜産物の生産から消費までの食料供給の仕組みを理解させる。

（2）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
畜産の役割と動向について興味・関心をもち、畜産が食料供給において果たしている役割について探究しようとしている。	畜産の役割と動向に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	畜産の役割に関する見学や観察、統計資料などから情報の持つ意味を読み取り、記録・整理し、まとめている。	畜産の役割と動向に関する基礎的な知識を身に付け、国際的な畜産物の生産、利用及び需給の動向について理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート	・ワークシート	・ワークシート ・定期考査

2 家畜の生理・生態と飼育環境

学習指導要領 (2) 家畜の整理・生態と飼育環境 (5) 家畜廃棄物の処理と利用

(1) 単元の目標

- ① 家畜の生理・生態と行動的な特性について興味・関心を持って意欲的に探究させる。
- ② 家畜の特性と飼育環境の相互関係から飼育の仕組みを総合的、体系的に知識として理解させる。
- ③ 食性や習性などの行動的な特性に関する要素を深く考え、合理的に判断しその過程や結果を適切に表現できる。
- ④ 家畜の飼育に関するプロジェクト学習を通して、自然的要因や人為的要因が家畜の健康や生産能力に与える影響を理解させるとともに、科学的な見方と実践力を育てる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
家畜の生理・生態について興味・関心を持ち、家畜の行動的な特性について探究しようとしている。	家畜の生理・生態に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	家畜の生理生態に関する基礎的な技術を身に付け、合理的に計画し、その技術を適切に表現している。	家畜の生理・生態に関する基礎的な知識を身に付け、環境要因が家畜に与える影響を関連付けて理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

3 飼料の生産と利用

学習指導要領 (3) 家畜と飼料 (4) 家畜の飼育

(1) 単元の目標

- ① 飼料作物の特性や種類、飼料作物の栽培方法について基礎的な知識と技術を身に付けさせる。
- ② 飼料作物の栽培方法と保存するための調整と貯蔵方法に関する知識や技術を習得させ、課題解決に向けた思考を深めさせる。
- ③ 放牧地や採草地の維持・管理に関する技術や知識を身に付け、草地の改善点や問題点を指摘する能力を育成させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
飼料の生産と利用について興味・関心を持ち、重要性などについて深く探究しようとしている。	飼料の生産と利用に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	飼料の生産と利用に関する様々な資料や情報を収集し、適切に選択して活用している。	飼料の生産と利用に関する基礎的な知識を身に付け、重要性などを理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

4 家畜飼育の実際

学習指導要領 (4) 家畜の飼育 (7) 畜産の実践

(1) 単元の目標

- ① 乳牛の飼育に関する基礎的な知識や技術を身に付けさせる。
- ② 乳牛の生理的特性と健康管理について理解し、疾病家畜の早期発見や適切な対応に必要な能力を育成し、課題解決に向けた思考を深めさせる。
- ③ 乳牛の飼育方式、施設や設備について学び、飼育形態と施設の構造との関係性について興味と関心を持たせる。
- ④ 乳牛の生育についてプロジェクト学習を用いて各生育段階の飼育の評価に関する知識や技能を学び、飼育技術の改善点や問題点を指摘する能力を育成させる。
- ⑤ 乳牛の生育についてプロジェクト学習の調査・観察結果のまとめ方、分析方法とその活用について理解させる。
- ⑥ 酪農に使われる作業機械の特性を理解し、適切な活用方法を身に付けさせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
乳牛の飼育について興味・関心をもち、重要性などについて深く探究しようとしている。	乳牛の飼育に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	乳牛の飼育に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、畜産に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	乳牛の飼育に関する基礎的な知識を身に付け、生理・生態的な特性と生育の規則性を理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

食品科学科 2 年『農業情報処理』 単元別評価規準

【科目の目標】

社会における情報化の進展と情報の意義や役割を理解させ、情報に関する知識と技術を習得させるとともに、農業情報及び環境情報を主体的に活用する能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
社会における情報化の進展と情報について興味・関心をもち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉える実践的な態度を身に付けている。	農業情報および環境情報に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する能力を身に付けている。	情報に関する基礎的な技術を身に付け、農業および環境情報の実践的な課題に対して、その技術を適切に活用している。	情報に関する基礎的な知識を身に付け、情報の意義や役割を理解している。

1 情報の基礎

学習指導要領 (2) 情報モラルとセキュリティ (3) 情報技術

(1) 単元の目標

- ① メディアとコンピュータ、情報種類とその表現方法を理解させる。
- ② ハードウェアとソフトウェア、コンピュータの動作の概要を理解させる。
- ③ 情報通信ネットワークの概要、種類と特徴を理解させる。
- ④ 高度情報化社会の脅威と情報管理の重要性を理解し、セキュリティ防衛策を考えさせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
コンピュータの基本的な機能と構成、オペレーティングシステム、ソフトウェアについて興味・関心をもち、学習課題の解決に向けて探究しようとしている。	ハードウェアとソフトウェアについて基礎的な動作を基に合理的に判断し、適切に表現する創造的な能力を身に付けている。	ハードウェアとソフトウェアの操作、インターネットを利用した情報収集や情報処理を行う技術を身に付けている。	ハードウェア、ソフトウェアの役割と種類、オペレーティングシステムについて理解し、ソフトウェアの利用に必要な知識を身に付けている。
主な評価方法			
・課題	・課題	・課題 ・定期考査	・課題 ・定期考査

2 コンピュータによる情報の活用

(1) 単元の目標

- ① 日本語ワードプロセッサを主体的に活用させる。
- ② 表計算ソフトウェアを主体的に活用させる。
- ③ プレゼンテーションソフトを主体的に活用させる。
- ④ インターネットを利用した情報収集や処理技術を主体的に活用させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
日本語ワードプロセッサに関心をもち、それを利用しようとする実践的な態度を身に付けている。	日本語ワードプロセッサを活用し、諸課題に対して実践的な判断と表現をしている。	日本語ワードプロセッサの実践的な技術を身に付け、諸課題に対して適切に活用をしている。	日本語ワードプロセッサの各種機能、操作方法に関する深い知識を身に付けている。
表計算ソフトに関心をもち、それを利用しようとする実践的な態度を身に付けている。	表計算ソフトを活用し、諸課題に対して実践的な判断と表現をしている。	表計算ソフトの実践的な技術を身に付け、諸課題に対して適切に活用している。	表計算ソフトの各種機能、操作方法に関する深い知識を身に付けている。
プレゼンテーションソフトに関心をもち、それを利用しようとする実践的な態度を身に付けている。	プレゼンテーションソフトを活用し、諸課題に対して実践的な判断と表現をしている。	プレゼンテーションソフトの実践的な技術を身に付け、諸課題に対して適切に活用している。	プレゼンテーションソフトの各種機能、操作方法に関する深い知識を身に付けている。
インターネットを利用した情報収集や情報処理に関心をもち、それを利用しようとする実践的な態度を身に付けている。	インターネットを利用した情報収集や情報処理を活用し、諸課題に対して実践的な判断と表現をしている。	インターネットを利用した情報収集や情報処理の実践的な技術を身に付け、諸課題に対して適切に活用している。	インターネットを利用した情報収集や情報処理の各種機能、操作方法に関する深い知識を身に付けている。
主な評価方法			
・課題 ・調べ学習	・課題 ・調べ学習	・課題 ・調べ学習 ・定期考査	・課題 ・調べ学習 ・定期考査

3 農業学習と情報活用

学習指導要領 (4) 農業情報および環境情報の活用 (5) 農業学習と情報活用

(1) 単元の目標

- ① 農業情報および環境情報の特徴について理解させる。
- ② 地域の特徴を理解させる。
- ③ 農業学習の特徴について理解する。
- ④ プロジェクト学習の特徴と進め方を理解する。
- ⑤ 農業情報処理とプロジェクト学習との関係を通して、情報活用能力を身に付けさせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
農業情報および環境情報、地域の特徴、プロジェクト学習について興味・関心を持ち、諸課題について実践的な態度を身に付けようとしている。	農業情報、環境情報および地域情報、プロジェクト学習に関連する課題に対して実践的な判断と表現ができる。	農業情報および環境情報、地域情報、プロジェクト学習の諸課題に対して活用できる技術が身に付いている。	農業情報、環境情報および地域情報、プロジェクト学習の諸課題に対して活用できる知識が身に付いている。
主な評価方法			
・課題 ・調べ学習	・課題 ・調べ学習	・課題 ・調べ学習	・課題 ・調べ学習

食品科学科 2 年『食品化学』単元別評価規準

【科目の目標】

食品の成分分析と検査に必要な知識と技術を習得させ、食品の成分と栄養的価値を理解させるとともに、食品製造及び農業の各分野で応用する能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の成分分析と検査に興味・関心を持ち、食品分析や衛生検査の現状や今日的な課題を解決しようとする実践的な能力と態度を身に付けている。	食品の成分と栄養的価値並びに成分分析と衛生検査に関して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、各種の食品製造及び農業の各分野で適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている。	食品の成分分析と検査に関する基礎的な技術を身に付け、成分分析と衛生検査に必要な技術を適切に活用している。	食品の成分分析と検査に関する基礎的な知識を身に付け、食品の成分と栄養的価値並びに成分分析と衛生検査の原理を理解している。

1 食品化学の役割

【学習指導要領の内容】（１）食品化学の役割

（１）単元の目標

- ①食生活や地域の食品産業など身近な具体例を通して、食品製造と食品化学の関係を理解させる。
- ②食品の品質保持や加工の改善を図るために、食品化学の視点から成分分析や衛生管理などの重要性を理解させる。
- ③食品の成分や加工中の成分変化について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知能・理解
身近な食品例から、食品製造と食品化学の関係について興味・関心を持ち、食品の品質保持や衛生管理における食品化学の役割について探究しようとしている。	身近な食品例から、食品製造と食品化学の関係性について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、食品化学が食生活の改善に果たしている役割を適切に表現している。	食品化学に関係する計算問題を解くための方法に関する様々な資料や情報を収集し、適切に活用している。 食品化学に関する基礎的な計算技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	食品化学の役割に関する基礎的な知識を身に付け、身近な食品例から、食品製造と食品化学の関係について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

2 食品の成分（水分）

【学習指導要領の内容】（2）食品の成分

（1）単元の目標

- ①主な食品の成分（タンパク質）の分類と性質に関する基本的な知識を習得させ、食品加工時の成分変化について理解させる。
- ②基礎的な化学式・構造式・化学反応式を理解させる。

（2）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知能・理解
主な食品の成分（水分）について興味・関心を持ち、加工時における成分変化の仕組みを探究しようとしている。	主な食品の成分（水分）が、どのような場合に成分変化するか思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品化学に関する計算問題を解くための方法に関する様々な資料や情報を収集し、適切に活用している。 食品化学に関する基礎的な計算技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	主な食品の成分（水分）に関する基礎的な知識を身に付け、性質と成分変化について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

3 食品の成分（タンパク質）

【学習指導要領の内容】（2）食品の成分

（1）単元の目標

- ①主な食品の成分（タンパク質）の分類と性質に関する基本的な知識を習得させ、食品加工時の成分変化について理解させる。
- ②基礎的な化学式・構造式・化学反応式を理解させる。

（2）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知能・理解
主な食品の成分（タンパク質）について興味・関心を持ち、加工時における成分変化の仕組みを探究しようとしている。	主な食品の成分（タンパク質）が、どのような場合に成分変化するか思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品化学に関する計算問題を解くための方法に関する様々な資料や情報を収集し、適切に活用している。 食品化学に関する基礎的な計算技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	主な食品の成分（タンパク質）に関する基礎的な知識を身に付け、性質と成分変化について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

4 食品の成分（脂質）

【学習指導要領の内容】（2）食品の成分

（1）単元の目標

- ① 主な食品の成分（脂質）の分類と性質に関する基本的な知識を習得させ、食品加工時の成分変化について理解させる
- ② 基礎的な化学式・構造式・化学反応式を理解させる。

（2）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知能・理解
主な食品の成分（脂質）について興味・関心を持ち、加工時における成分変化の仕組みを探究しようとしている。	主な食品の成分（脂質）が、どのような場合に成分変化するか思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品化学に関する計算問題を解くための方法に関する様々な資料や情報を収集し、適切に活用している。 食品化学に関する基礎的な計算技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	主な食品の成分（脂質）に関する基礎的な知識を身に付け、性質と成分変化について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

食品科学科 2 年『食品製造』（畜産加工部門）

単元別評価規準

【科目の目標】

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品製造に必要な知識と技術に関して興味関心を持ち、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を化学的に捉えて品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付けている。	食品製造に必要な知識と技術に関して思考を深め、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を化学的に捉え、食品にあった加工方法を適切に判断する能力を身に付けている。	食品製造に必要な知識・食品の特性や加工方法及び貯蔵の原理に関する基礎的な技術を身に付け、食品製造に必要な技術を適切に活用している。	食品製造に関する基礎的な知識を身に付け、食品の特性や加工方法及び貯蔵の原理を理解している。

1 食品の変質とその原因

【学習指導要領の内容】（５）食品の変質と貯蔵

（１）単元の目標

①食品の変質の要因を具体的に理解させる。

②生物的要因・物理的要因・化学的要因による食品の価値の変化について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
身近な食品の変質の要因について興味・関心を持ち、食品の価値の変化について探求しようとしている。	食品の変質とそれに伴う価値の変化について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	温度や酸素、微生物による食品の変質に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	食品の変質に関する基礎的な知識を身に付け、生物的要因・物理的要因・化学的要因による食品の価値の変化を理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

2 食品の貯蔵法

【学習指導要領の内容】（５）食品の変質と貯蔵

（１）単元の目標

①食品の特性を生かした各種の貯蔵法に関する知識と技術を習得させるとともに適切に貯蔵する能力を育成する。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
身近な食品例をもとに食品がどのような	食品の貯蔵について思考を深め、基礎的な	食品の加工特性と各種の貯蔵法の原理に	食品の貯蔵法の原理に関する基礎的な知

貯蔵方法で製品となっているのか興味・関心を持ち、食品の特性を生かした貯蔵法について探求しようとしている。	知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	識を身に付け、食品の特性を生かした貯蔵法を理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

3 食品と食品衛生

【学習指導要領の内容】（４）食品加工と衛生管理

（１）単元の目標

- ①食品による危害の要因について理解させる。
- ②食品製造に係る法規について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の安全を守るための衛生管理にはどのような方法があるのか興味・関心を持ち、食品製造と食品衛生法の関わりについて探求しようとしている。	食品の安全を守るための方法と食品衛生行政の仕組みや食品衛生に関する法律がどのように関連付けられているか思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品衛生行政の仕組みや食品衛生に関する法律に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	食品衛生の重要性、食品衛生行政の仕組みや食品衛生に関する法律に関する基礎的な知識を身に付け、食品衛生法の概要を理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出 ・食品衛生責任者講習レポート	・授業プリント ・ノート提出 ・食品衛生責任者講習レポート ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・食品衛生責任者講習レポート ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・食品衛生責任者講習レポート ・定期考査

4 牛乳の加工

【学習指導要領の内容】（３）食品の特性と加工

（１）単元の目標

- ① 牛乳の成分の特徴と加工特性を理解させる。
- ② 乳製品の特性と加工原理を理解させる。
- ③乳製品の製造に必要な知識と技術を習得させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断	技能	知能・理解
牛乳の成分の特徴と加工特性に興味関心をもち、身近な乳製品がどのように製造されるのかを意欲的に学ぼうとする態度を	牛乳の成分の特徴と加工特性を理解し、身近な乳製品がどのような特性を活かして製造されているのかを科学的に捉え、適切に	牛乳の成分の特徴と加工特性を理解し、加工原理・乳製品の製造に必要な基礎的な技術が身に付いている。	牛乳の成分の特徴と加工特性を理解し、加工原理・乳製品の製造に必要な知識が身に付いている。

身に付けている。	判断できる。		
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

食品科学科 2 年『食品製造』〔農産加工部門〕

単元別評価規準

【科目の目標】

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品製造に必要な知識と技術に関して興味・関心を持ち、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を科学的に捉えて品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付けている。	食品製造に必要な知識と技術に関して思考を深め、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を科学的に捉え、食品にあった加工方法を適切に判断する能力を身に付けている。	食品製造に必要な知識・食品の特性や加工方法及び貯蔵の原理に関する基礎的な技術を身に付け、食品製造に必要な技術を適切に活用している。	食品製造に関する基礎的な知識を身に付け、食品の特性や加工方法及び貯蔵の原理を理解している。

1 食品の変質とその原因

【学習指導要領の内容】（５）食品の変質と貯蔵

（１）単元の目標

- ①食品の変質の要因を具体的に理解させる。
- ②生物的要因・物理的要因・化学的要因による食品の価値の変化について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
身近な食品の変質の要因について興味・関心を持ち、食品の価値の変化について探究しようとしている。	食品の変質とそれに伴う価値の変化について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	温度や酸素、微生物による食品の変質に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	食品の変質に関する基礎的な知識を身に付け、生物的要因・物理的要因・化学的要因による食品の価値の変化を理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

2 食品の貯蔵法

【学習指導要領の内容】（５）食品の変質と貯蔵

（１）単元の目標

- ①食品の特性を生かした各種の貯蔵法に関する知識と技術を習得させるとともに適切に貯蔵する能力を育成する。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
身近な食品例をもとに食品がどのような貯蔵方法で製品となっているのか興味・関心を持ち、食品の特性	食品の貯蔵について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表	食品の加工特性と各種の貯蔵法の原理に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用してい	食品の貯蔵法の原理に関する基礎的な知識を身に付け、食品の特性を生かした貯蔵法を理解している。

を生かした貯蔵法について探究しようとしている。	現している。	る。	
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

3 食品と食品衛生

【学習指導要領の内容】(4) 食品加工と衛生管理

(1) 単元の目標

- ①食品による危害の要因について理解させる。
- ②食品製造に係る法規について理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の安全を守るための衛生管理にはどのような方法があるのか興味・関心を持ち、食品製造と食品衛生法の関わりについて探究しようとしている。	食品の安全を守るための方法と食品衛生行政の仕組みや食品衛生に関する法律がどのように関連付けられているか思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品衛生行政の仕組みや食品製造に係る法規に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	食品衛生の重要性、食品衛生行政の仕組みや食品製造に係る法規に関する基礎的な知識を身に付け、食品衛生法の概要を理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出 ・食品衛生責任者講習レポート	・授業プリント ・ノート提出 ・食品衛生責任者講習レポート ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・食品衛生責任者講習レポート ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・食品衛生責任者講習レポート ・定期考査

4 豆類の加工

【学習指導要領の内容】(3) 食品の特性と加工

(1) 単元の目標

- ①大豆の特徴と加工の原理を理解させる。
- ②豆腐製造に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。
- ③小豆の特徴と加工の原理を理解させる。
- ④餡製造に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
豆類について興味・関心を持ち、大豆の特徴と加工原理について探究しようとしている。	大豆の加工について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	大豆の加工に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	大豆の加工原理に関する基礎的な知識を身に付け、豆腐の加工原理や固まる仕組みを理解している。
豆類について興味・関心を持ち、小豆の特徴と加工原理について探究しようとしている。	小豆の加工について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	小豆の加工に関する基礎的な技術を身に付け、餡製造技術を適切に活用している。	小豆の加工原理に関する基礎的な知識を身に付け、小豆デンプンの特性やそれを生かした加工原理を理解している。

主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

5 野菜類の加工

【学習指導要領の内容】（３）食品の特性と加工

（１）単元の目標

- ①トマトの加工特性と加工原理を理解させる。
- ②トマトジュース製造に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。
- ③シソの加工特性と加工原理を理解させる。
- ④シソ飲料製造に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
野菜類について興味・関心を持ち、トマトを利用した加工について探究しようとしている。	トマト加工について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	トマト加工に関する基礎的な技術を身に付け、原材料処理から充てんまで、一連の加工技術を適切に活用している。	トマト加工に関する基礎的な知識を身に付け、トマトジュースの原材料の特性と加工原理を理解している。
色素野菜について興味・関心を持ち、シソの色素を利用した加工について探究しようとしている。	シソの成分と色素の色調変化について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	シソ飲料製造に関する基礎的な技術を身に付け、原材料処理から充てんまで、一連の加工技術を適切に活用している。	シソ飲料製造に関する基礎的な知識を身に付け、原材料の特性と加工原理を理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

6 果実類の製造

【学習指導要領の内容】（３）食品の特性と加工

（１）単元の目標

- ①果実類の加工特性と加工原理を理解させる。
- ②ジャム製造に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
果実類の加工について興味・関心を持ち、果実を利用した加工について探究しようとしている。	果実のおもな加工品について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	果実のおもな加工品やジャム製造に関する基礎的な技術を身に付け、原材料処理から充てんまで、一連の加工技術を適切に活用している。	果実のおもな加工品に関する基礎的な知識を身に付け、原材料の特性とゲル化の仕組み、ジャム製造の原理を理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

7 みその製造

【学習指導要領の内容】(3) 食品の特性と加工

(1) 単元の目標

- ①みそ原料の特性と加工原理を理解させる。
- ②麴の性質と働きの重要性を理解させる。
- ③みその仕込みに関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
みそ製造について興味・関心を持ち、みその仕込みや麴の働きについて探究しようとしている。	麴の性質と働きについて思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	みそ製造に関する基礎的な技術を身に付け、みその仕込みから手入れ、充てんまでの、一連の加工技術を適切に活用している。	みそ製造に関する基礎的な知識を身に付け、麴の性質と働きを理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

8 みそ加工品の製造

【学習指導要領の内容】(3) 食品の特性と加工

(1) 単元の目標

- ①みそ加工品製造に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
みそ加工品について興味・関心を持ち、みそを原料とした加工品について探究しようとしている。	みそ加工品の種類と加工方法について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	みそ加工品の製造に関する基礎的な技術を身に付け、原料処理から充てんまで、一連の加工技術を適切に活用している。	みそ加工品に関する基礎的な知識を身に付け、みそを原料とした加工品の原材料の特性や加工原理について理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

食品科学科 2 年『食品流通』単元別評価規準

【科目の目標】

農産物や農産物を原料とする食品の流通に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と流通構造を理解させるとともに、食品の流通と管理の合理化を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知能・理解
農産物や農産物を原料とする食品の流通について興味・関心をもち、食品の特性と流通構造を理解させ、現代の流通構造の課題を解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	農産物や農産物を原料とする食品の流通、食品の特性と流通構造について思考を深め、様々な場面での食品の流通と管理の合理化についての確に判断し、表現する能力を身に付けている。	農産物や農産物を原料とする食品の流通に関する基礎的な技術を身に付け、統計資料などから情報のもつ意味を読み取り、適切に活用している。	農産物や農産物を原料とする食品の流通に必要な知識と技術を身に付け、食品の特性と流通構造、食品流通の管理と合理化の仕組みを理解している。

1 現代生活と食品流通

学習指導要領 (2) 食品流通の構造と機能

(1) 単元の目標

- ① 流通のなりたちを知り、流通とは何かを理解させる。
- ② 現代の生活と流通のかかわりを理解させる。
- ③ 生産と消費のへだたりについて理解させる。
- ④ 流通のおもな働きを理解させる。
- ⑤ 過去の事例を通して食品流通の重要性を理解させる。
- ⑥ 食品流通に求められる安定性・安全性・効率性を理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知能・理解
身近な例から、生産者と消費者の関係を理解し、流通とは何か・流通のなりたちに興味関心をもち、現代の流通のもたらす影響について探究しようとしている。	身近な例から、生産者と消費者の関係を理解し、現代の流通のもたらす影響について表現する能力を身に付けている。	食品流通に求められる安定性・安全性・効率性を、他教科と連携して実践し、食品流通の重要性を理解するとともに、実践的な態度を身に付けている。	身近な例から、生産者と消費者の関係を、流通のなりたちとおもな働き、食品流通に求められる安定性や安全性、効率性について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

2 経済活動と食料

学習指導要領 (1) 食品流通と食品産業 (2) 食品流通の構造と機能

(1) 単元の目標

- ① 所得水準と食料消費の関連を理解させる。
- ② 外国と比べ、日本の食料消費の特徴を理解させる。
- ③ 世界の食料生産と人口の関連を理解させる。
- ④ 国際食料価格の特徴と貿易の流れを理解させる。
- ⑤ 日本の食料消費の変化と特徴を知り、日本の食料輸出入の動向と貿易制度を理解させる。
- ⑥ 日本の自給率の動向を理解させる。
- ⑦ フードシステムのしくみを理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知能・理解
所得水準と食料消費の関連について理解し、食料生産と輸出入が日本の食料消費や食料自給率にどのような影響を与えているのか興味関心を持ち、自給率を上げる方法やフードシステムのしくみを意欲的に知ろうとしている。	所得水準と食料消費の関連について理解し、食料生産と輸出入が日本の食料消費や食料自給率にどのような影響を与えているのか思考を深められている。さらに、日本の自給率を上げるためにはどのような方法があるのかを判断できている。	所得水準と食料消費の関連について、世界の国々の食料自給率を把握し、日本の食料自給率を生産物ごとに計算できるような様々な飼料や情報を収集し、適切に選択肢、活用している。	所得水準と食料消費の関連について知識を身に付け、日本の食料消費の特徴、食料自給率、フードシステムのしくみについて理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

3 食品流通のしくみと働き

(1) 単元の目標

- ①商品としての食品の特徴を理解させる
- ②流通からみた農業生産の特徴を理解させる
- ③食品の需要の特性を理解させる
- ④流通経路の概要を知り、卸売業者や小売業者の役割を理解させる
- ⑤需要曲線、供給曲線の意味を理解し、価格決定のしくみ・販売価格の構成を理解させる

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知能・理解
商品の特徴と食品の需要の特性を理解し、需要と供給のバランスや流通経路が商品の販売価格にどのように関係してくるのか興味関心を持って学ぼうとしている。	商品の特徴と食品の需要の特性を知り、商品の販売価格決定に需要と供給のバランスや流通経路が関係していることを理解し、様々な商品の価格を左右する要因がどこにあるかを判断できている。	商品の特徴と食品の需要の特性から需要曲線、供給曲線の意味を理解し、需給動向や流通経費から商品の価格を決定できるよう様々な資料や情報を収集し、適切に選択し、活用している。	商品の特徴と食品の需要の特性からそれぞれの商品に対しての流通経路に関する知識を身に付け、商品に対して販売価格がどのように決定していくかを理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

食品科学科 2 年『総合実習』 単元別評価規準

【科目の目標】

農業の各分野に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得させ、経営と管理についての理解を深めさせるとともに、企画力や管理能力などを身に付け、農業の各分野の改善を図る実践的な能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
農業の各分野における総合的な技術について興味・関心を持ち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	農業の各分野における総合的な技術の習得を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	農業の各分野における総合的な技術を体系的に身に付け、農業の各分野の改善を図る実践的な能力や技術として適切に活用している。	農業の各分野における総合的な技術や知識を身に付け、農業生物の特性と栽培・飼育環境や環境保全・創造の重要性を理解している。

1 農業の各分野に関する総合的な実習

学習指導要領 (1) 農業の各分野に関する総合的な実習

(1) 単元の目標

- ① 栽培・飼育・食品製造の各分野の実習を通して、各分野の作業内容に応じた実践的、体系的、総合的な知識と技術を習得させる。
- ② 栽培・飼育・食品製造の各分野の実習を通して、技術を活用する実践的な能力と態度を育成させる。
- ③ 栽培・飼育・食品製造の各分野の実習を通して、施設管理、情報管理、労働管理など経営管理に関する仕組みを理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
栽培・飼育・食品製造の各分野の実習について興味・関心を持ち、課題の探求に意欲的に取り組む実践的な態度を身に付けている。	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習で改善を図る思考を深め、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現している。	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習で総合的な技術を身に付け、農業の各分野の改善を図る実践的な能力や技術として適切に活用している。	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習で総合的な技術や知識を身に付け、各場面で活用することの重要性を理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート

2 研究班活動

(1) 単元の目標

- ① 問題の発見と課題の設定から成果発表までのプロジェクト学習の形態を通して、農業各分野の改善を図るための実践的な能力を育成させる。
- ② 計画の立案を通して、課題の解決方法を理解させる。
- ③ 計画に基づいて、科学的、合理的に調査、研究、実験に取り組ませ、客観性のある記録を取ることができる科学的な見方と実践力を身に付けさせる。
- ④ 結果の分析やまとめ方及び報告書の作成方法などを習得し、まとめ上げる力や自己評価を行う能力と態度を育成させる。
- ⑤ 校内実績発表会で発表することで、課題の理解の深化を図るとともに、プレゼンテーション能力の身に付けさせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
自ら課題設定するにあたり、意欲的に探究しようとしている。	自ら課題設定するにあたり、解決を目指して思考を深め、合理的に判断し、関心が持てる問題を適切に選択している。	自ら課題設定するにあたり、統計資料などから情報の持つ意味を読み取り、課題を選択、設定している。	自ら課題設定するにあたり、具体的な事例などを知識として身に付け、設定した課題が適切であるか理解している。
計画の立案にあたり、方法・手段、調査・実験の時期を主体的に定めて取り組もうとしている。	計画の立案にあたり、課題解決を目指して思考を深め、合理的に判断し、計画を立案している。	計画の立案にあたり、課題解決が計画的に実践できる計画を立案している。	計画の立案にあたり、課題を分析し、自律的な学習の仕方や調べ学習の知識が身に付いている。
自ら設定した課題について、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	自ら設定した課題の解決を目指して思考を深め、調査・研究・実験の取り組みを適切に判断するとともに、科学的に捉えて表現する能力を身に付けている。	自ら設定した課題の基礎的な技術を身に付け、課題のプロジェクト学習を合理的に行い、その技術を適切に活用している。	自ら設定した課題の基礎的な知識を身に付け、結果を正確に理解するとともにプロジェクト学習の重要性を把握している。
まとめや自己評価を行い、結果の分析を通して、自発的・創造的な見解を示す態度が身に付いている。	まとめや自己評価を行い、結果を合理的に判断し、的確に表現している。	まとめや自己評価を行い、結果をプレゼンテーションソフトで的確にまとめる技能を身に付けている。	まとめや自己評価を行い、結果を的確に分析し、事象の結果を正しく理解している。
校内実績発表会で主体的に発表しようとしている。	校内実績発表会で、聴衆に的確に伝えるよう思考を深め、合理的に判断し、的確に表現している。	校内実績発表会で、聴衆に的確に伝わる発表を作成している。	校内実績発表会で、聴衆に的確に伝えるための知識を身に付け、内容を正確に伝えるよう理解している。

主な評価方法			
・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション	・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション	・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション	・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション

3 各種発表・技術競技

学習指導要領 (3) 学校農業クラブ活動

(1) 単元の目標

- ① 各種発表や技術競技を通して、技術の習熟や表現力の向上など実践的な能力や態度を育成させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
各種発表や技術競技において、自主的に研究、発表、競技活動を行い、意欲的な態度を身に付けている。	各種発表や技術競技において、解決を目指して思考を深め、合理的に判断し、解決できるよう適切に表現している。	各種発表や技術競技において、実践的な能力や技術を身に付け、適切に活用している。	各種発表や技術競技において、技術の習熟や表現力の向上を図るとともに、知識や技術の重要性を理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・意見発表 ・実績発表	・ワークシート ・意見発表 ・実績発表	・ワークシート ・技術競技 ・実績発表	・ワークシート ・技術競技 ・実績発表

食品科学科・生産科学科 3 年『デュアル派遣実習』

単元別評価規準

【科目の目標】

産業現場での実習を通して、学校での専門学習の成果を実社会にフィードバックし、深化するとともに双方向の人材育成を図り社会性を身に付け、農業各分野の技術や経営管理に活用する態度と能力を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
産業現場での実習について興味・関心を持ち、専門学習の成果の反映に意欲的に取り組むとともに、産業現場で実践することにより、実際の現場における課題を合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	産業現場での実習において諸課題の解決を目指して思考を深め、専門学習の成果を反映させることにより、産業現場の課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	産業現場での実習において学校での専門学習の成果を反映させ、より深化した技術を身に付けるとともに、その技術を適切に活用している。	産業現場での実習において諸課題の解決に必要な知識を身に付け、専門学習の成果を反映させることで経営管理に活用する実践的な能力を身に付けることの重要性を理解している。

1 事前準備

(1) 単元の目標

- ① 産業現場での実習に向けて、主体的に準備に取り組み、地域連携により実践されることの重要性を理解させる。
- ② 計画を立てるにあたり、産業現場について調べ、作業体系や経営体系について理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
作業現場での実習の準備に興味・関心を持ち、主体的に課題を見つけ、実際の現場において課題を解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	産業現場での実習の準備で諸課題の解決を目指して思考を深め、実際の現場における課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する能力を身に付けている。	産業現場での実習の準備において、様々な資料や情報を収集し、適切に選択して活用している。	産業現場での実習の準備において諸課題の解決に必要な知識を身に付け、実際の現場における課題の解決に向けて実践的な能力を身に付けることの重要性を理解している。
主な評価方法			
・実習日誌 ・調べ学習	・実習日誌 ・調べ学習	・実習日誌 ・調べ学習	・実習日誌 ・調べ学習

2 デュアル派遣実習

(1) 単元の目標

- ① 産業現場での実習を通して、学校での専門学習の成果を実社会にフィードバックし、深化させることで、実践的な知識や技術を身に付けさせる。
- ② 産業現場での実習を通して、双方向の人材育成を図り、社会性を身に付けさせる。
- ③ 産業現場での実習を通して、農業各分野の技術や経営管理に活用する態度と能力を身に付けさせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
作業現場での実習に興味・関心を持ち、主体的に課題を見つけ、実際の現場において課題を解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	産業現場での実習で諸課題の解決を目指して思考を深め、実際の現場における課題を適切に判断するとともに、課題解決の課程や結果を適切に表現している。	産業現場での実習において、専門学習の成果で身に付けた技術を活用し、実際の現場で適切に選択して深化させている。	産業現場での実習において諸課題の解決に必要な知識を身に付け、実際の現場における課題の解決に向けて実践的な能力を身に付けることの重要性を理解している。
主な評価方法			
・実習日誌 ・受入企業実習評価簿 ・調べ学習	・実習日誌 ・受入企業実習評価簿 ・調べ学習	・実習日誌 ・受入企業実習評価簿 ・調べ学習	・実習日誌 ・受入企業実習評価簿 ・調べ学習

2 まとめ・報告会

(1) 単元の目標

- ① 結果の分析やまとめ方及び報告書の作成方法などを習得し、まとめ上げる力や自己評価を行う能力と態度を育成させる。
- ② デュアル派遣実習報告会で発表することで、課題の理解の深化を図るとともに、プレゼンテーション能力の身に付けさせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
まとめや自己評価を行い、結果の分析を通して、自発的・創造的な見解を示す態度が身に付いている。	まとめや自己評価を行い、結果を合理的に判断し、的確に表現している。	まとめや自己評価を行い、結果をプレゼンテーションソフトで的確にまとめる技能を身に付けている。	まとめや自己評価を行い、結果を的確に分析し、事象の結果を正しく理解している。
デュアル派遣実習報告会で主体的に発表しようとしている。	デュアル派遣実習報告会で、聴衆に的確に伝えるよう思考を深め、合理的に判断し、的確に表現している。	デュアル派遣実習報告会で、聴衆に的確に伝わる発表を作成している。	デュアル派遣実習報告会で、聴衆に的確に伝えるための知識を身に付け、内容を正確に伝えるよう理解している。
主な評価方法			
・実習日誌 ・プレゼンテーション	・実習日誌 ・プレゼンテーション	・実習日誌 ・プレゼンテーション	・実習日誌 ・プレゼンテーション

食品科学科 3 年『作物』 単元別評価規準

【科目の目標】

作物の生産と経営に必要な知識と技術を習得させ、作物の特性や生産に適した環境を理解させるとともに、品質と生産性の向上及び経営の改善を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
作物の生産が果たす社会的な意義と役割について興味・関心を持ち、意欲的に作物の生産と経営に対する現状や今日的な課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	作物の生理・生態的な特性や生産に適した環境及び作物の生育との相互関係などの基本を理解し、実践的な生産活動と知識の深化を図る学習を通して適切に判断し応用できる態度と表現する創造的な能力を身に付けている。	作物の生産と経営の学習を通して、実践的な生産活動と知識・基礎的な技術を身に付け、安全性の確保や食味などの品質向上と経営の改善を図る基本的・基礎的な技能を身に付けている。	作物の生産と経営に関する基礎的な知識を身に付け、安全性の確保や、人と地域環境が調和した持続的な農業生産、フードシステム及び消費動向の重要性を理解している。

1 作物特性と作物生産

学習指導要領（４）作物経営の改善

（１）単元の目標

- ① 作物生産の経営の目標や条件並びに作業管理と作業体系の改善について理解させる。
- ② 作物の生産費と流通の手段や経費など作物生産の経営改善について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
作物の生産や消費の動向などの経営面について興味・関心を持ち、合理的な作物生産の改善に意欲的に取り組む能力と態度を身に付けている。	作物の生産や消費の動向、作業体系など経営面の問題点について思考を深め、科学的に改善する適切な判断力を身に付けている。	作物の生産や消費の動向などを理解し、作業体系を改善する基礎的・基本的な技能を身に付けている。	作物の生産と消費の動向など経営面の向上に必要な知識を身に付け総合的に作物の生産に活用することを理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

2 ミニトマトの栽培プロジェクト

学習指導要領（３）作物の生産 （５）作物生産の実践

（１）単元の目標

- ① ミニトマトの育成について、プロジェクト学習法を用いた体験的、探究的な学習を通して、生徒の興味・関心を高めるとともに、科学的な見方・考え方と実践力を育成させる。
- ② ミニトマトの種類と特性、育成環境及び栽培に関する実践的な知識と技術を習得させる。
- ③ プロジェクト学習法を用いて、ミニトマトの栽培の計画・管理・評価の方法を作物経営と関連付けながら習得させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
ミニトマトの栽培について興味・関心を持ち、播種から収穫までの栽培プロジェクトに主体的に取り組み、農業生物の育成と栽培環境について探究しようとしている。	ミニトマトの種類と特性、栽培環境の要素、利用及び計画・管理・評価に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、実践的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	ミニトマトの栽培の基礎的な技術を身に付け、農業生物の育成に関するプロジェクトを合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	ミニトマトの栽培の基礎的な知識を身に付け、栽培環境や農業経営と関連付けて理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

食品科学科 3 年『畜産科学』 単元別評価規準

【科目の目標】

家畜の飼育と畜産経営に必要な知識と技術を習得させ、家畜の特性や飼育環境を理解させるとともに、合理的な家畜管理と品質や生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
家畜の飼育と畜産物の生産について興味・関心をもち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	家畜の飼育と畜産物の生産に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	家畜の飼育と畜産物の生産に関する基礎的な技術を身に付け、乳牛の飼育に関するプロジェクトを合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	家畜の飼育と畜産物の生産に関する基礎的な知識を身に付け、家畜の生理・生態的な特性や畜産物の生産に適した飼育環境など、実践的な生産活動の重要性を理解している。

1 家畜の生理・生態と飼育環境

学習指導要領 (2) 家畜の整理・生態と飼育環境 (5) 家畜廃棄物の処理と利用

(1) 単元の目標

- ① 家畜を取りまく環境とその調節の重要性について興味・関心を持って意欲的に探究させる。
- ② 家畜の必要とする栄養素の量を計算し、栄養管理の基本指標を知識として理解し、飼育環境の調節を計る能力を育成させる。
- ③ 家畜糞尿の処理と有効利用について、飼育環境の調節に繋がる、科学的な見方と実践力を育てる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
飼育環境の調節について興味・関心をもち、家畜の行動的な特性について探究しようとしている。	飼育環境の調節に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	飼育環境の調節に関する基礎的な技術を身に付け、合理的に計画し、その技術を適切に表現している。	飼育環境の調節に関する基礎的な知識を身に付け、飼育環境の要因が家畜に与える影響を関連付けて理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

2 飼料の生産と利用

学習指導要領 (3) 家畜と飼料 (4) 家畜の飼育

(1) 単元の目標

- ① 栄養素の代謝、飼料給与、飼料作物の栽培について基礎的な知識と技術を身に付けさせる。
- ② 家畜の消化吸収の機能、飼料の栄養価、飼料の生産に関する知識や技術を習得させ、課題解決に向けた思考を深めさせる。
- ③ 家畜の消化器官、消化吸収の機能、エネルギー代謝並びにタンパク質、脂質と炭水化物など栄養素の代謝について興味と関心を持たせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
飼料の生産と利用について興味・関心を持ち、重要性などについて深く探究しようとしている。	飼料の生産と利用に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	飼料の生産と利用に関する様々な資料や情報を収集し、適切に選択して活用している。	飼料の生産と利用に関する基礎的な知識を身に付け、重要性などを理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

3 家畜飼育の実際（酪農）

学習指導要領（４）家畜の飼育（７）畜産の実践

（１）単元の目標

- ① 乳牛の畜産物生産に関する基礎的な知識や技術を身に付けさせる。
- ② 乳牛の繁殖生理、交配、分娩の出産管理に必要な能力を育成し、課題解決に向けた思考を深めさせる。
- ③ 衛生管理の観点から乳牛の法定伝染病や人畜共通の病気などの関係性について興味と関心を持たせ、未然に防ぐための飼養管理の重要性を理解させる。
- ④ 乳牛の繁殖についてプロジェクト学習を通じて繁殖生理に関する知識や技能を学び、発情など交配適期を示す特性を指摘する能力を育成させる。
- ⑤ 乳牛の繁殖についてプロジェクト学習の調査・観察結果のまとめ方、分析方法とその活用について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
乳牛の畜産物生産について興味・関心を持ち、重要性などについて深く探究しようとしている。	乳牛の畜産物生産に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	乳牛の畜産物生産に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、畜産に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	乳牛の畜産物生産に関する基礎的な知識を身に付け、生理・生態的な特性と生育の規則性を理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

3 家畜飼育の実際（肉牛）

学習指導要領（４）家畜の飼育（７）畜産の実践

（１）単元の目標

- ① 肉牛の飼育に関する基礎的な知識や技術を身に付けさせる。
- ② 肉牛の生理的特性と健康管理について理解し、疾病家畜の早期発見や適切な対応に必要な能力を育成し、課題解決に向けた思考を深めさせる。
- ③ 肉牛の飼育方式、施設や設備について学び、飼育形態と施設の構造との関係性について興味と関心を持たせる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
肉牛の飼育について興味・関心をもち、重要性などについて深く探究しようとしている。	肉牛の飼育に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	肉牛の飼育に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、畜産に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	肉牛の飼育に関する基礎的な知識を身に付け、生理・生態的な特性と生育の規則性を理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート	・ワークシート ・定期考査

2 畜産経営と情報利用

学習指導要領（6）畜産経営の改善

（1）単元の目標

- ① 畜産物の生産と消費、流通の手段や経費について基礎的な知識を理解させる。
- ② 作業体系や生産と流通、施設利用が生産規模で変わることを理解させ、生産、流通と作業体系を改善していく課題解決に向けた思考を深めさせる。
- ③ 畜産物がもつ情報と管理するシステムについて興味と関心を持たせる。

（2）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
畜産経営と情報利用について興味・関心をもち、重要性などについて深く探究しようとしている。	畜産経営と情報利用に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	畜産経営と情報利用に関する様々な資料や情報を収集し、適切に選択して活用している。	畜産経営と情報利用に関する基礎的な知識を身に付け、重要性などを理解している。
主な評価方法			
・ワークシート	・ワークシート ・実習レポート	・実習レポート ・パフォーマンステスト	・ワークシート ・定期考査

食品科学科 3 年『食品化学』 単元別評価規準

【科目の目標】

食品の成分分析と検査に必要な知識と技術を習得させ、食品の成分と栄養的価値を理解させるとともに、食品製造及び農業の各分野で応用する能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の成分分析と検査に興味・関心を持ち、食品分析や衛生検査の現状や今日的な課題を解決しようとする実践的な能力と態度を身に付けている。	食品の成分と栄養的価値並びに成分分析と衛生検査に関して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、各種の食品製造及び農業の各分野で適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている。	食品の成分分析と検査に関する基礎的な技術を身に付け、成分分析と衛生検査に必要な技術を適切に活用している。	食品の成分分析と検査に関する基礎的な知識を身に付け、食品の成分と栄養的価値並びに成分分析と衛生検査の原理を理解している。

1 炭水化物

【学習指導要領の内容】(2) 食品の成分

(1) 単元の目標

- ①炭水化物の特徴について理解させる。
- ②炭水化物の構造と性質について理解させる。
- ③炭水化物と食品加工との関係について理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
炭水化物について興味・関心を持ち、身近な食品と原材料に含まれている炭水化物について探究しようとしている。	身近な食品と原材料に含まれている炭水化物について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	身近な食品と原材料に含まれている炭水化物に関するさまざまな資料や情報を収集し、適切に活用している。	炭水化物に関する基礎的な知識を身に付け、身近な食品中に含まれている成分の性質や機能について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

2 無機質

【学習指導要領の内容】(2) 食品の成分

(1) 単元の目標

- ①無機質の性質について理解させる。
- ②食品加工における無機質の働きについて理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品加工に用いられる無機質について興味・関心を持ち、身近な食品と原材料に含まれている無機質	身近な食品と原材料に含まれている無機質について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適	身近な食品と原材料に含まれている無機質に関するさまざまな資料や情報を収集し、適切に活用してい	食品加工に用いられる無機質に関する基礎的な知識を身に付け、身近な食品中に含まれている成分の性

について探究しようとしている。	切に表現している。	る。	質や機能について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

3 ビタミン

【学習指導要領の内容】(2) 食品の成分

(1) 単元の目標

①ビタミンの種類と性質について理解させる。

②食品加工におけるビタミンの働きについて理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
ビタミンについて興味・関心を持ち、身近な食品と原材料に含まれているビタミンについて探究しようとしている。	身近な食品と原材料に含まれているビタミンについて思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	身近な食品と原材料に含まれているビタミンに関するさまざまな資料や情報を収集し、適切に活用している。	ビタミンに関する基礎的な知識を身に付け、身近な食品中に含まれている成分の性質や機能について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

4 微量成分

【学習指導要領の内容】(2) 食品の成分

(1) 単元の目標

①食品中に存在する色素成分や香気成分・呈味成分の種類や作用について理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
微量成分について興味・関心を持ち、身近な食品と原材料に含まれている微量成分について探究しようとしている。	身近な食品と原材料に含まれている微量成分の種類と性質について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	身近な食品と原材料に含まれている微量成分に関するさまざまな資料や情報を収集し、適切に活用している。	微量成分に関する基礎的な知識を身に付け、身近な食品中に含まれている成分の性質や機能について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

5 食品の成分分析

【学習指導要領の内容】（４）食品の成分分析

（１）単元の目標

①成分分析の意義と原理について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の成分分析について興味・関心を持ち、食品成分の分析とその必要性について探究しようとしている。	食品成分の特性とその分析方法について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品成分の特性とその分析方法に関するさまざまな資料や情報を収集し、適切に活用している。	成分分析に関する基礎的な知識を身に付け、身近な食品中に含まれている成分の分析方法について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

食品科学科 3 年『食品製造』（畜産加工部門）

単元別評価基準

【科目の目標】

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価基準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知能・理解
食品製造に必要な知識と技術に関して興味・関心をもち、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を科学的に捉えて品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付けている。	食品製造に必要な知識と技術に関して思考を深め、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を科学的に捉え、食品にあった加工方法を適切に判断する能力を身に付けている。	食品製造に必要な知識・食品の特性や加工方法及び貯蔵の原理を理解し、食糧品製造に必要な基礎的な技術を身に付けている。	食品製造に必要な知識、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解している。

1 食品による危害と安全確保

【学習指導要領の内容】（４）食品加工と衛生管理

（１）単元の目標

- ①食品を汚染する有害物質について理解させる。
- ②感染症・寄生虫症の感染源や予防法を理解させる。
- ③食品によるアレルギー反応について理解させる。

（２）単元の評価基準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の安全確保について興味・関心を持ち、食品の安全と安心の確保をめぐる動きについて探求しようとしている。	食品の安全を確保する対策方法について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品による危害の要因と安全確保に関する基礎的な技術を身に付け、食品の安全を確保する対策技術を適切に活用している。	食品による危害と安全確保に関する基礎的な知識を身に付け、食品の安全を確保する対策について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

2 食品添加物

【学習指導要領の内容】（４）食品加工と衛生管理

（１）単元の目標

- ①食品添加物の種類と用途、規格・基準について理解させる。
- ②食品添加物の安全性について理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品添加物について興味・関心を持ち、身近な食品にどのような添加物がどのような目的で使用されているのか探求しようとしている。	加工食品の特徴を活かすためにどのような食品添加物が適しているかについて思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品添加物に関する基礎的な技術を身に付け、加工食品の特徴を生かす食品添加物の利用技術を適切に活用している。	食品添加物に関する基礎的な知識を身に付け、様々な食品で利用されている食品添加物の用途を理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

3 加工食品の表示制度

【学習指導要領の内容】 (5) 食品の変質と貯蔵

(1) 単元の目標

- ①加工食品の表示の意義や目的を理解させる。
- ②法律による食品表示について理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
加工食品の表示制度について興味・関心を持ち、身近な食品にどのような表示がしてあるのか探求しようとしている。	食品表示の意義と目的について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品表示に関する基礎的な技術を身に付け、加工食品の種類によって適した食品表示技術を適切に活用している。	食品表示に関する基礎的な知識を身に付け、加工食品の表示の意義と目的を理解し、食品表示が法律によってどのように義務付けられているかを理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

4 肉類の加工

【学習指導要領の内容】 (3) 食品の特性と加工 (8) 食品製造の実践

(1) 単元の目標

- ① 肉の種類とその処理方法、および原料肉の選び方を理解させる。
- ② 肉の加工特性を知り、肉加工品との関係性を理解させる。
- ③ 肉製品の製造に必要な技術を習得させ、体験的に理解させる。

(2) 単元の評価基準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
肉加工について興味・関心を持ち、肉の加工特性から適した原料肉の選別方法や加工方法について探究しようとしている。	肉の加工特性によって適した原料肉の処理方法について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	原料肉の処理方法と肉製品の製造に関する基礎的な技術を身に付け、肉製品の製造に必要な基礎技術を適切に活用している。	肉製品の製造に関する基礎的な知識を身に付け、肉の種類と処理方法と原料肉の加工特性を理解している。

主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

食品科学科 3 年『食品製造』〔農産加工部門〕

単元別評価規準

【科目の目標】

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品製造に必要な知識と技術に関して興味・関心を持ち、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を科学的に捉えて品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付けている。	食品製造に必要な知識と技術に関して思考を深め、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を科学的に捉え、食品にあった加工方法を適切に判断する能力を身に付けている。	食品製造に必要な知識・食品の特性や加工方法及び貯蔵の原理に関する基礎的な技術を身に付け、食品製造に必要な技術を適切に活用している。	食品製造に関する基礎的な知識を身に付け、食品の特性や加工方法及び貯蔵の原理を理解している。

1 食品による危害と安全確保

【学習指導要領の内容】（４）食品加工と衛生管理

（１）単元の目標

- ①食品を汚染する有害物質について理解させる。
- ②感染症・寄生虫症の感染源や予防法を理解させる。
- ③食品によるアレルギー反応について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の安全確保について興味・関心を持ち、食品の安全と安心の確保をめぐる動きについて探究しようとしている。	食品の安全を確保する対策方法について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品による危害の要因と安全確保に関する基礎的な技術を身に付け、食品の安全を確保する対策技術を適切に活用している。	食品による危害と安全確保に関する基礎的な知識を身に付け、食品の安全を確保する対策について理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

2 食品添加物

【学習指導要領の内容】（４）食品加工と衛生管理

（１）単元の目標

- ①食品添加物の種類と用途、規格・基準について理解させる。
- ②食品添加物の安全性について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品添加物について興味・関心を持ち、身近な食品にどのような添加物がどのような	加工食品の特徴を活かすためにどのような食品添加物が適しているかについて思	食品添加物に関する基礎的な技術を身に付け、加工食品の特徴を生かす食品添加物	食品添加物に関する基礎的な知識を身に付け、様々な食品で利用されている食品添

な目的で使用されているのか探究しようとしている。	考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	の利用技術を適切に活用している。	加物の用途を理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

3 加工食品の表示制度

【学習指導要領の内容】（５）食品の変質と貯蔵

（１）単元の見目標

①加工食品の表示の意義や目的を理解させる。

②法律による食品表示について理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
加工食品の表示制度について興味・関心を持ち、身近な食品にどのような表示がしているのか探究しようとしている。	食品表示の意義と目的について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品表示に関する基礎的な技術を身に付け、加工食品の種類によって適した食品表示技術を適切に活用している。	食品表示に関する基礎的な知識を身に付け、加工食品の表示の意義と目的を理解し、食品表示が法律によってどのように義務付けられているかを理解している。
主な評価方法			
・授業プリント ・ノート提出	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査	・授業プリント ・ノート提出 ・定期考査

4 穀類の加工

【学習指導要領の内容】（３）食品の特性と加工 （８）食品製造の実践

（１）単元の見目標

①パン類・菓子類・めん類における原材料の特徴と役割を理解させる。

②パン製造・菓子製造・めん類製造に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
パンについて興味・関心を持ち、パンの種類や原材料の特性、加工原理について探究しようとしている。	パンの種類による原材料の特性と加工原理について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	パン製造に関する基礎的な技術を身に付け、パンの種類や使用する原材料の特徴を生かした製造技術を適切に活用している。	パン製造に関する基礎的な知識を身に付け、原材料の特性や加工原理を理解している。
菓子について興味・関心を持ち、菓子の種類や原材料の特性、加工原理について探究しようとしている。	菓子の種類による原材料の特性と加工原理について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	菓子製造に関する基礎的な技術を身に付け、菓子の種類や使用する原材料の特徴を生かした製造技術を適切に活用している。	菓子製造に関する基礎的な知識を身に付け、原材料の特性や加工原理を理解している。

めん類について興味・関心を持ち、めんの種類や原材料の特性、加工原理について探究しようとしている。	めんの種類による原材料の特性と加工原理について思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	めん類製造に関する基礎的な技術を身に付け、めんの種類や使用する原材料の特徴を生かした製造技術を適切に活用している。	めん類製造に関する基礎的な知識を身に付け、原材料の特性や加工原理を理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

5 野菜類の加工

【学習指導要領の内容】(3) 食品の特性と加工 (8) 食品製造の実践

(1) 単元の目標

① トマトの加工特性と加工原理を理解させる。

② トマトケチャップ製造に関する基礎的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
野菜類について興味・関心を持ち、トマトを利用した加工について探究しようとしている。	トマト加工について思考を深め、基礎的・実践的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	トマト加工に関する基礎的・実践的な技術を身に付け、原材料処理から充てんまで、一連の加工技術を適切に活用している。	トマト加工に関する基礎的・実践的な知識を身に付け、トマトケチャップの原材料の特性と加工原理を理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

6 みそ加工品の製造

【学習指導要領の内容】(3) 食品の特性と加工 (8) 食品製造の実践

(1) 単元の目標

① みそ加工品製造に関する実践的な知識と技術を習得させ、体験的に理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
みそ加工品について興味・関心を持ち、みそを原料とした加工品について探究しようとしている。	みそ加工品の種類と加工方法について思考を深め、基礎的・実践的な知識と技術を基に合理的に判断し、適切に表現している。	みそ加工品の製造に関する実践的な技術を身に付け、原料処理から充てんまで、一連の加工技術を適切に活用している。	みそ加工品に関する実践的な知識を身に付け、みそを原料とした加工品の原材料の特性や加工原理について理解している。
主な評価方法			
・実習レポート	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査	・実習レポート ・定期考査

食品科学科 3 年『食品流通』 単元別評価規準

【科目の目標】

農産物や農産物を原料とする食品の流通に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と流通構造を理解させるとともに、食品の流通と管理の合理化を図る能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品流通について興味・関心をもち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉える実践的な態度を身に付けている。	食品流通に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する能力を身に付けている。	食品流通に関する基礎的な技術を身に付け、食品流通の実践的な課題に対して、その技能を適切に活用している。	食品流通に関する基礎的な知識を身に付け、食品流通の特性と流通構造などを理解している。

1 主な食品の流通

学習指導要領 (3) 主な食品の流通

(1) 単元の目標

- ① 米の食品流通特性と流通について学び、主食として米の地位の変化を理解させる。
- ② 麦の商品特性と流通を学び、小麦の原料としての特性とその製品について理解させる。
- ③ 青果物の商品特性と流通について学び、青果物の消費・購入の変化と流通変化との関係を理解させる。
- ④ 畜産物の商品特性と流通を学び、畜産物の消費の変化によって流通がどのように変わってきたかを理解させる。
- ⑤ 加工食品の商品特性と流通について学び、加工食品の多様性と消費形態から流通の違いを理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の特性及び流通の手段、経路と機能について興味・関心をもち、学習の課題について探究しようとしている。	食品の特性及び流通の手段、経路と機能について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品の特性および流通の手段、経路と機能に関する実践的な課題に対して、日常の学習から資料や情報を収集し、適切に活用している。	食品の特性及び流通の手段、経路と機能に関する基礎的な知識を身に付け、商品特性と流通経路との関係や食品の安全性を理解している。
主な評価方法			
・ノート ・ワークシート ・課題	・ノート ・ワークシート ・課題	・ノート ・ワークシート ・課題	・ノート ・ワークシート ・課題 ・定期考査

2 食品の品質と規格

学習指導要領 (4) 食品の品質と規格

(1) 単元の目標

- ① 食品にはどのような役割があるのかを学び、食品の品質と安全性について理解させる。
- ② 食品の品質保証の内容について学び、食品の品質を保証する法制度について理解させる。
- ③ どのような規格で表示されているかを理解し、どのような機関で決められているかを学び、食品表示と安全性・信頼性の関係について理解させる。
- ④ 食品がどのようなもので包装されているかについて理解し、包装の方法や食品の包装材と環境との関係を理解させる。
- ⑤ 食品が変質する原因について学び、食品の品質を保持するための条件を理解するとともに、食中毒予防の観点について理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品のもつ栄養などの機能や安全性、品質保持と品質保証について興味・関心を持ち、学習課題について深く探求しようとしている。	食品のもつ栄養などの機能や安全性、品質保持と品質保証について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	食品のもつ栄養などの機能や安全性、品質保持と品質保証に関する実践的な課題に対して、日常の学習から資料や情報を収集し、適切に活用している。	食品のもつ栄養などの機能や安全性、品質保持と品質保証に関する基礎的な知識を身に付け、食品の特性や環境条件と食品の変質との関係性を理解させる。
主な評価方法			
・ノート ・ワークシート ・課題	・ノート ・ワークシート ・課題	・ノート ・ワークシート ・課題	・ノート ・ワークシート ・課題 ・定期考査

(1) 単元の目標

- ① マーケティングの始まりを理解し、マーケティングが生まれた背景を理解させる。
- ② 現在のマーケティングの特徴を理解し、基本的な課題を理解させる。
- ③ マーケティング戦略の手法を理解し、市場調査を計画し実施することができる能力を身に付けさせる。
- ④ 製品計画、販売計画、仕入れ計画の考え方を学び、それらの計画を実践的に立てる能力を身に付けさせる。
- ⑤ 食品マーケティングの実態を理解するとともにその技術を身に付けさせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
マーケティングについて興味・関心を持ち、食品市場との関わりについて意欲的に探究しようとしている。	マーケティングに関する思考を深め、基礎的な知識と技術を基に合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	マーケティングに関する様々な資料や情報を収集し、適切に選択して活用している。	マーケティングの基礎的な知識を身に付け、社会的な役割について理解している。
主な評価方法			
・ノート ・ワークシート ・課題	・ノート ・ワークシート ・課題	・ノート ・ワークシート ・課題	・ノート ・ワークシート ・課題 ・定期考査

食品科学科 3 年『課題研究』 単元別評価規準

【科目の目標】

農業に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
自ら設定した農業に関する課題について興味・関心をもち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	自ら設定した農業に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	自ら設定した農業に関する課題の基礎的な技術を身に付け、自ら設定した農業に関する課題のプロジェクトを合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	自ら設定した農業に関する課題の基礎的な知識を身に付け、農業生物の特性と栽培・飼育環境や環境保全・創造の重要性を理解している。

1 調査・研究・実験

学習指導要領 (1) 調査・研究・実験

(1) 単元の目標

- ① 問題の発見と課題の設定から成果発表までのプロジェクト学習の形態を通して、自己学習力の伸長と自発性、創造性や問題解決の能力を育成させる。
- ② 計画の立案を通して、課題の解決方法を理解させる。
- ③ 計画に基づいて、科学的、合理的に調査、研究、実験に取り組ませ、客観性のある記録を取ることができる科学的な見方と実践力を身に付けさせる。
- ④ 結果の分析やまとめ方及び報告書の作成方法などを習得し、まとめ上げる力や自己評価を行う能力と態度を育成させる。
- ⑤ 校内実績発表会で発表することで、課題の理解の深化を図るとともに、プレゼンテーション能力の身に付けさせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
自ら課題設定するにあたり、意欲的に探究しようとしている。	自ら課題設定するにあたり、解決を目指して思考を深め、合理的に判断し、関心が持てる問題を適切に選択している。	自ら課題設定するにあたり、統計資料などから情報の持つ意味を読み取り、課題を選択、設定している。	自ら課題設定するにあたり、具体的な事例などを知識として身に付け、設定した課題が適切であるか理解している。
計画の立案にあたり、方法・手段、調査・実験の時期を主体的に定めて取り組もうとしている。	計画の立案にあたり、課題解決を目指して思考を深め、合理的に判断し、計画を立案している。	計画の立案にあたり、課題解決が計画的に実践できる計画を立案している。	計画の立案にあたり、課題を分析し、自律的な学習の仕方や調べ学習の知識が身に付いている。
自ら設定した課題について、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	自ら設定した課題の解決を目指して思考を深め、調査・研究・実験の取り組みを適切に判断するとともに、科学的に捉えて表現する能力を身に付けている。	自ら設定した課題の基礎的な技術を身に付け、課題のプロジェクト学習を合理的に行い、その技術を適切に活用している。	自ら設定した課題の基礎的な知識を身に付け、結果を正確に理解するとともにプロジェクト学習の重要性を把握している。
まとめや自己評価を行い、結果の分析を通して、自発的・創造的な見解を示す態度が身に付いている。	まとめや自己評価を行い、結果を合理的に判断し、的確に表現している。	まとめや自己評価を行い、結果をプレゼンテーションソフトで的確にまとめる技能を身に付けている。	まとめや自己評価を行い、結果を的確に分析し、事象の結果を正しく理解している。
校内実績発表会で主体的に発表しようとしている。	校内実績発表会で、聴衆に的確に伝えるよう思考を深め、合理的に判断し、的確に表現している。	校内実績発表会で、聴衆に的確に伝わる発表を作成している。	校内実績発表会で、聴衆に的確に伝えるための知識を身に付け、内容を正確に伝えるよう理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション	・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション	・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション	・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション

2 学校農業クラブ活動

学習指導要領（４）学校農業クラブ活動

（１）単元の目標

- ① 農業におけるプロジェクト学習について興味・関心を高めるとともに、プロジェクト活動の実践過程について理解させる。
- ② 学校農業クラブ活動について興味・関心を高めるとともに、主体的、自律的に学習する態度を育成する学習活動であることを理解させる。
- ③ 学校農業クラブ活動に参加することで、興味・関心を高め、意欲的に活動する態度を育成させる。

（２）単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
学校農業クラブ活動について興味・関心をもち、プロジェクト学習及び学校農業クラブ活動の学習の課題について探究しようとしている。	プロジェクト学習及び学校農業クラブ活動について思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断し、適切に表現している。	農業クラブ活動に積極的に参加し、日常の学習から資料や情報を収集し、適切に活用している。	学校農業クラブ活動に関する基礎的な知識を身に付け、プロジェクト学習及び学校農業クラブ活動について学習の特徴を理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・意見発表	・ワークシート ・意見発表 ・実績発表	・意見発表 ・鑑定競技 ・実績発表	・ワークシート ・鑑定競技

食品科学科 3 年『総合実習』 単元別評価規準

【科目の目標】

農業の各分野に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得させ、経営と管理についての理解を深めさせるとともに、企画力や管理能力などを身に付け、農業の各分野の改善を図る実践的な能力と態度を育てる。

【科目の評価規準】

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
農業の各分野における総合的な技術について興味・関心を持ち、課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	農業の各分野における総合的な技術の習得を目指して思考を深め、基礎的な知識と課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	農業の各分野における総合的な技術を体系的に身に付け、農業の各分野の改善を図る実践的な能力や技術として適切に活用している。	農業の各分野における総合的な技術や知識を身に付け、農業生物の特性と栽培・飼育環境や環境保全・創造の重要性を理解している。

1 農業の各分野に関する総合的な実習

学習指導要領 (1) 農業の各分野に関する総合的な実習

(1) 単元の目標

- ① 栽培・飼育・食品製造の各分野の実習を通して、各分野の作業内容に応じた実践的、体系的、総合的な知識と技術を習得させる。
- ② 栽培・飼育・食品製造の各分野の実習を通して、技術を活用する実践的な能力と態度を育成させる。
- ③ 栽培・飼育・食品製造の各分野の実習を通して、施設管理、情報管理、労働管理など経営管理に関する仕組みを理解させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
栽培・飼育・食品製造の各分野の実習について興味・関心を持ち、課題の探求に意欲的に取り組む実践的な態度を身に付けている。	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習で改善を図る思考を深め、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現している。	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習で総合的な技術を身に付け、農業の各分野の改善を図る実践的な能力や技術として適切に活用している。	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習で総合的な技術や知識を身に付け、各場面で活用することの重要性を理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート	・ワークシート ・実習レポート

2 研究班活動

(1) 単元の目標

- ① 問題の発見と課題の設定から成果発表までのプロジェクト学習の形態を通して、農業各分野の改善を図るための実践的な能力を育成させる。
- ② 計画の立案を通して、課題の解決方法を理解させる。
- ③ 計画に基づいて、科学的、合理的に調査、研究、実験に取り組ませ、客観性のある記録を取ることができる科学的な見方と実践力を身に付けさせる。
- ④ 結果の分析やまとめ方及び報告書の作成方法などを習得し、まとめ上げる力や自己評価を行う能力と態度を育成させる。
- ⑤ 校内実績発表会で発表することで、課題の理解の深化を図るとともに、プレゼンテーション能力の身に付けさせる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
自ら課題設定するにあたり、意欲的に探究しようとしている。	自ら課題設定するにあたり、解決を目指して思考を深め、合理的に判断し、関心が持てる問題を適切に選択している。	自ら課題設定するにあたり、統計資料などから情報の持つ意味を読み取り、課題を選択、設定している。	自ら課題設定するにあたり、具体的な事例などを知識として身に付け、設定した課題が適切であるか理解している。
計画の立案にあたり、方法・手段、調査・実験の時期を主体的に定めて取り組もうとしている。	計画の立案にあたり、課題解決を目指して思考を深め、合理的に判断し、計画を立案している。	計画の立案にあたり、課題解決が計画的に実践できる計画を立案している。	計画の立案にあたり、課題を分析し、自律的な学習の仕方や調べ学習の知識が身に付いている。
自ら設定した課題について、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	自ら設定した課題の解決を目指して思考を深め、調査・研究・実験の取り組みを適切に判断するとともに、科学的に捉えて表現する能力を身に付けている。	自ら設定した課題の基礎的な技術を身に付け、課題のプロジェクト学習を合理的に行い、その技術を適切に活用している。	自ら設定した課題の基礎的な知識を身に付け、結果を正確に理解するとともにプロジェクト学習の重要性を把握している。
まとめや自己評価を行い、結果の分析を通して、自発的・創造的な見解を示す態度が身に付いている。	まとめや自己評価を行い、結果を合理的に判断し、的確に表現している。	まとめや自己評価を行い、結果をプレゼンテーションソフトで的確にまとめる技能を身に付けている。	まとめや自己評価を行い、結果を的確に分析し、事象の結果を正しく理解している。
校内実績発表会で主体的に発表しようとしている。	校内実績発表会で、聴衆に的確に伝えるよう思考を深め、合理的に判断し、的確に表現している。	校内実績発表会で、聴衆に的確に伝わる発表を作成している。	校内実績発表会で、聴衆に的確に伝えるための知識を身に付け、内容を正確に伝えるよう理解している。

主な評価方法			
・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション	・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション	・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション	・ワークシート ・調べ学習 ・プレゼンテーション

3 各種発表・技術競技

学習指導要領 (3) 学校農業クラブ活動

(1) 単元の目標

- ① 各種発表や技術競技を通して、技術の習熟や表現力の向上など実践的な能力や態度を育成させる。

(2) 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
各種発表や技術競技において、自主的に研究、発表、競技活動を行い、意欲的な態度を身に付けている。	各種発表や技術競技において、解決を目指して思考を深め、合理的に判断し、解決できるよう適切に表現している。	各種発表や技術競技において、実践的な能力や技術を身に付け、適切に活用している。	各種発表や技術競技において、技術の習熟や表現力の向上を図るとともに、知識や技術の重要性を理解している。
主な評価方法			
・ワークシート ・意見発表 ・実績発表	・ワークシート ・意見発表 ・実績発表	・ワークシート ・技術競技 ・実績発表	・ワークシート ・技術競技 ・実績発表