

食品科学科 1年『食品製造』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解	
4				2	オリエンテーション	シラバスを使用し、1年間で行う授業の内容や評価について説明する。	1年間の授業の流れを理解し、授業や食品製造に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4				2	食品と食品衛生 〔食品衛生とは〕	食品衛生の目的、飲食に起因する健康障害	食品衛生の目的や飲食に起因する健康障害について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4				2	食品製造の意義〔食品製造とその目的〕〔食生活と食品製	食品とは、食品製造の目的、食生活と加工食品	食品製造の目的や食生活と食品製造との関わりに関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
5				2	農産物の加工	食品製造に使用する主原料・副原料について、穀類加工品・豆類加工品・野菜果実加工品の概要（農業鑑定基準書解説）	食品製造に使用する主原料・副原料、穀類加工品・豆類加工品・野菜果実加工品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。				○	
5				2	農産物の加工	発酵食品・特用作物加工品の概要、食品製造実験の概要、食品製造機器の説明（農業鑑定基準書解説）	発酵食品・特用作物加工品、食品製造実験、食品製造機器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。				○	
5				2	食品産業の現状と動向 〔食品産業の分類と役割〕〔日本の食品産業の特色〕〔食品産業の動向と課	食品産業の分類、日本の食品産業、食品産業の動向、食品産業の課題	日本の食品産業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。				○	
6				2	畜：牛乳の加工	畜産加工施設・設備の説明	畜産加工実習について興味関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
					農：農産物の加工〔実習概論〕	農産加工施設の使用法・農産加工室設備説明	農産加工実習について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
6				2	畜：牛乳の加工	畜産加工施設・設備の説明	畜産加工実習について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
					農：農産物の加工〔実習概論〕	農産加工施設の使用法・農産加工室設備説明	農産加工実習について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
6				1		前期中間考査						
6				2	農 (2)	畜：牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性	牛乳の成分と加工特性について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○			
					農：穀類の加工〔穀類の種類と特徴〕〔米〕	穀類の種類、おもな穀類の特徴、米の特徴、米の加工	米の特徴や加工について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
6				2	農 (2)	畜：牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性	牛乳の成分と加工特性について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○			
					農：穀類の加工〔穀類の種類と特徴〕〔米〕	穀類の種類、おもな穀類の特徴、米の特徴、米の加工	米の特徴や加工について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
7				2	畜：牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性（クリーム）	牛乳の成分と加工特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、適切に表現している。				○	
					農：穀類の加工〔穀類の種類と特徴〕〔米〕	うるち米(上新粉)ともち米(白玉粉)の加工特性と加工法〔デンプン組成とアミロース・アミロペクチンの性質〕	デンプンの組成と特性に関する基礎的な知識と、うるち米ともち米の加工技術を身に付け、適切に活用している。				○	
7				2	畜：牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性（クリーム）	牛乳の成分と加工特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、適切に表現している。				○	
					農：穀類の加工〔穀類の種類と特徴〕〔米〕	うるち米(上新粉)ともち米(白玉粉)の加工特性と加工法〔デンプン組成とアミロース・アミロペクチンの性質〕	デンプンの組成と特性に関する基礎的な知識と、うるち米ともち米の加工技術を身に付け、適切に活用している。				○	
7				2	食品の分類〔食品の分類法〕〔植物性食品・動物性食品〕〔加工食品〕〔その他の加工食品〕	食品成分表による分類、植物性食品、動物性食品、各種加工食品、組み立て食品、保健機能食品	食品の分類と各種食品の特徴に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
8				2	畜：牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性（クリーム）	牛乳の加工特性に関する基礎的な知識と技術を身に付け、基礎的な加工技術を適切に活用している。				○	
					農：みその製造〔みそ製造の基礎〕	みその特徴、製造の基本、みその製造工程（切り返しの必要性、方法）	みそに関する基礎的な知識と技術を身に付け、みその手入れ作業技術を適切に活用している。				○	
8				2	畜：牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性（クリーム）	牛乳の加工特性に関する基礎的な知識と技術を身に付け、基礎的な加工技術を適切に活用している。				○	
					農：みその製造〔みそ製造の基礎〕	みその特徴、製造の基本、みその製造工程（切り返しの必要性、方法）	みそに関する基礎的な知識と技術を身に付け、みその手入れ作業技術を適切に活用している。				○	
9				1		前期期末考査						
9				2	畜：牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性（乳飲料）	牛乳を使用した製品について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
					農：野菜類の加工	シソ飲料製造（原料収穫）	原料に関する基礎的な知識を身に付け、シソ収穫技術を適切に活用している。				○	
9				2	畜：牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性（乳飲料）	牛乳を使用した製品について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				

食品科学科 1 年『食品製造』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
						農:野菜類の加工	シソ飲料製造(原料収穫)	原料に関する基礎的な知識を身に付け、シソ収穫技術を適切に活用している。			○		
9				2		食中毒[食中毒とは][食中毒の分類]	食中毒の概要、食中毒の発生状況、細菌性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒	食中毒の概要、各種食中毒に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
10				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(乳飲料)	乳製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。		○			
						農:野菜類の加工	シソ飲料製造(充てん)	充てんに関する基礎的な知識と技術を身に付け、適切に活用している。			○		
10				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(乳飲料)	乳製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。		○			
						農:野菜類の加工	シソ飲料製造(充てん)	充てんに関する基礎的な知識と技術を身に付け、適切に活用している。			○		
10				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(乳飲料)	乳飲料に関する基礎的な知識と技術を身に付け、加工技術を適切に活用している。			○		
						農:野菜類の加工	ミニトマトジュース製造(製造原理説明・充てん)	トマト加工に関する基礎的な知識とミニトマトジュース製造技術を身に付け、適切に活用している。			○		
10				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(乳飲料)	乳飲料に関する基礎的な知識と技術を身に付け、加工技術を適切に活用している。			○		
						農:野菜類の加工	ミニトマトジュース製造(製造原理説明・充てん)	トマト加工に関する基礎的な知識とミニトマトジュース製造技術を身に付け、適切に活用している。			○		
11				2		食品の包装[食品包装の目的と種類][食品の包装材料]	食品包装の目的、包装の分類、各種包装材料について	食品包装に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
11				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(アイスクリーム)	アイスクリーム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:野菜類の加工	ミニトマトジュース・ピューレ製造	トマト加工品に適したトマト処理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。			○		
11				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(アイスクリーム)	アイスクリーム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:野菜類の加工	ミニトマトジュース・ピューレ製造	トマト加工品に適したトマト処理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。			○		
12				1			後期中間考査						
12				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(アイスクリーム)	牛乳の加工特性に関する基礎的な知識と技術を身に付け、基礎的な加工技術を適切に活用している。			○		
						農:みその製造	みその手入れ(切り返し)、樽詰め	みその切り返しの目的と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。		○			
12				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(アイスクリーム)	牛乳の加工特性に関する基礎的な知識と技術を身に付け、基礎的な加工技術を適切に活用している。			○		
						農:みその製造	みその手入れ(切り返し)、樽詰め	みその切り返しの目的と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。		○			
				1		食品の包装[食品の包装形態と包装技術]	缶詰・びん詰・その他の包装技術	包装技術に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
1				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(発酵乳)	発酵乳について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
						農:みその製造	みそこしに使用する機器の使用法説明、みその充てん	みその仕上げに関する基礎的な知識と充てん技術を身に付け、適切に活用している。			○		
1				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(発酵乳)	発酵乳について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
						農:みその製造	みそこしに使用する機器の使用法説明、みその充てん	みその仕上げに関する基礎的な知識と充てん技術を身に付け、適切に活用している。			○		
2				1		食品の包装[容器包装リサイクル法]	容器包装リサイクル法制定の背景・目的	容器包装リサイクル法に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
2				1			学年末考査						
2				2		畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(発酵乳)	牛乳の加工特性に関する基礎的な知識と技術を身に付け、基礎的な加工技術を適切に活用している。			○		
						農:みその製造[みそ製造の基礎]	みその特徴、製造の基本、みその製造工程(原料の特性、仕込み手順)	みそ製造に関する基礎的な知識と技術を身に付け、みその仕込み技術を適切に活用している。			○		

食品科学科 1 年『食品製造』年間評価計画

実施日			授業形態と時数			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解	
月	日	曜	実習	座学	行事			①	②	③	④	
3			2			畜:牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性(発酵乳)			○		
						農:みその製造[みそ製造の基礎]	みその特徴、製造の基本、みその製造工程(原料の特性、仕込み手順)			○		
3			2			食品製造の意義	まとめ					
合計			48	22	0			14	11	24	6	

食品科学科1年『農業情報処理』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省			
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解				
4				1	コンピューターによる情報の活用	オリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、授業や農業と情報の関係性について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
4			1		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの特徴について	日本語ワードプロセッサに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
4			1	1	コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの機能について	日本語ワードプロセッサの基本機能の知識を身に付け、理解している。					○			
5			1	1	コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの機能について	ワープロの入力操作および保存方法の知識を身に付け、理解している。					○			
5			1	1	コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	ワープロの日本語入力の知識を身に付け、理解している。					○			
5			1	1	コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	ワープロの書式設定の知識を身に付け理解している。					○			
5			1	1	コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文書処理能力検定4級に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
6			2		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文章入力の基本技術の知識を身に付け、文書処理能力検定4級程度200字の文章を作成している。					○			
6			2		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文章入力の基本技術の知識を身に付け、文書処理能力検定3級程度の300字の基本的な文章を作成している。					○			
6			2		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文章入力の基本技術の知識を身に付け、文書処理能力検定2級程度の400字の基本的な文章を作成している。					○			
6			2		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	案内文の作成の基本技術の知識を身に付け、書式の設定の技術を習得している。					○			
7			2		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	案内文の作成の基本技術の知識を身に付け、文書処理能力検定4級程度の文書を作成している。					○			
7			2		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	図形作成の基本技術の知識を身に付け、基本的な図形を作成している。					○			
7			2		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	図作成の基本技術の知識を身に付け、基本的な図を作成している。					○			
7			2		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	図形と図の基本技術の知識を身に付けて、図形および図を含む文章を作成している。					○			
8			2		コンピューターによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文書処理能力検定3級に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
9			1	1	コンピューターによる情報の活用	表計算ソフトウェアの特徴について	表計算ソフトウェアに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
9			1	1	コンピューターによる情報の活用	表計算ソフトウェアの機能について	ワークシートとセルの機能を知識として身に付け適切に理解している。					○			
9			1	1	コンピューターによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	基礎的な表の作成方法を身に付け、文字と数値の入力方法を理解している。					○			
10				1	前期期末考査										
10			1	1	コンピューターによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	基礎的な表の作成方法を身に付け、簡単な計算式の入力方法を理解している。					○			
10			2		コンピューターによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	基礎的な表の作成方法を身に付け、簡単な関数の入力方法を理解している。					○			
10			2		コンピューターによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	表計算の基本技術の知識を身に付け、基礎的な表を作成している。					○			
11			2		コンピューターによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	表計算の基本技術の知識を身に付け、基礎的な折れ線グラフを作成している。					○			
11			2		コンピューターによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	表計算の基本技術の知識を身に付け、基礎的な円グラフを作成している。					○			
12			1	1	生活と農業の情報化	高度情報通信社会の仕組みについて	高度情報通信情報の情報や手段について自分で考え、それを表現している。					○			
12			1	1	生活と農業の情報化	高度情報通信社会の情報モラルについて	高度情報通信情報の情報モラルについて自分で考え、それを表現できている。					○			
1			1	1	生活と農業の情報化	インターネットの基本操作について	インターネットに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
1			1	1	コンピューターによる情報の活用	プレゼンテーションソフトについて	プレゼンテーションソフトに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
2			1	1	コンピューターによる情報の活用	プレゼンテーションソフトについて	プレゼンテーションソフトの基本操作を身に付け、適切に活用している。					○			

2		6	生活と農業の情報化	農業と情報について	発表課題に対して、インターネットなどを主体的に活用し、適切に判断し表現できている。		○			
3		4	生活と農業の情報化	農業と情報について	インターネットなど通して調べた内容をプレゼンテーションソフトで適切に表現して活用している。		○			
3		2	生活と農業の情報化	農業と情報について	発表課題を合理的に判断し、適切に表現した発表をしている。		○			
3		1	後期期末考査							
合計		53	17				7	5	12	8

食品科学科 1 年 『農業と環境』 年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省			
								① ② ③ ④	① ② ③ ④	① ② ③ ④	① ② ③ ④				
4				1	暮らしと農業	オリエンテーション	① 1年間の授業の流れを理解し、授業や農業に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
4			1		農業学習と学校農業クラブ活動	農場見学	② 学校農場の施設や圃場に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
4				1	農業学習と学校農業クラブ活動	学校農業クラブ活動について	③ 農業クラブ活動について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
4				2	農業学習と学校農業クラブ活動	クラス意見発表会	④ 聴衆者の前でしっかりと自分の原稿を読み、自分の考えを適切に表現している。		○						
4				1	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクト計画発表会	① プロジェクト班の活動内容について、興味・関心を示し、プロジェクト活動を意欲的に探究しようとしている。	○							
4				1	農業学習と学校農業クラブ活動	学校農業クラブ活動について	② 農業クラブ活動の組織や目標、行事について理解している。					○			
4				1	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクト学習について	③ プロジェクト活動の進め方、取り組み方について理解している。					○			
5				1	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクトの計画	④ スイートコーンの栽培プロジェクトに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
5			1		農業生産の基礎	採草地の除草	① 家畜に有害な雑草について興味・関心を示し、除草の方法と適切な駆除方法が理解できている。			○					
5				1	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクトの計画	② スイートコーン栽培の実践計画を理解し、適切に表現している。			○					
5				1	農業生産の基礎	播種方法について	③ スイートコーンの播種方法についての基礎的な知識を身に付け、理解している。					○			
5				2	農業学習と学校農業クラブ活動	校内意見発表大会	④ 代表者の発表に興味・関心を示し聴衆し、今後の活動を意欲的に探究しようとしている。	○							
5			2		農業生産の基礎	栽培管理（スイートコーンの播種）	① スイートコーンの播種方法についての基礎的な技術を身に付け、表現している。				○				
5			2		農業生産の基礎	栽培管理（電気牧作の設置）	② 電気牧作を設置することの目的や、その効果を学び、適切に配置することを理解している。				○				
5			1	1	農業生産の基礎	栽培管理（発芽の観察）	③ 発芽条件についての基礎的な知識を身に付け、理解している。					○			
5				1	農業生産の基礎	間引きについて	④ 間引きの方法についての基礎的な知識を身に付け、理解している。					○			
6			1		農業生産の基礎	栽培管理（スイートコーンの間引き）	① 間引きの方法についての基礎的な技術を身に付け、適切に実践している。				○				
6				1	前期中間考査										
6				1	農業生産の基礎	スイートコーンの種子の観察	② 種子の構造・はたらきについて、理解し、適切に観察し、表現している。			○					
6			1		農業生産の基礎	スイートコーンの生育調査	③ 発芽からの生育過程について理解し、適切に観察・考察し、表現している。			○					
6				1	前期中間考査返却及び解説										
6			2		農業生産の基礎	栽培管理（除草）	④ 除草の必要性について思考を深め、基礎的な知識・技術を身に付け、適切に実践している。				○				
6				1	農業生産の基礎	雑草の種類について	① 一般的な雑草について、基礎的な知識を身に付け、圃場にある雑草の種類を理解している。					○			
6			2		農業生産の基礎	牧草の収穫	② 牧草の収穫について理解を深め、その過程や結果を合理的に判断するとともに、意欲的に取り組んでいる。	○							
6				1	農業生産の基礎	スイートコーンの生育調査	③ 幼穂形成期からの生育過程について理解し、適切に観察・考察し、表現している。			○					
6				2	農業生産の基礎	雄穂・雌穂の分化について	④ 雄穂・雌穂の分化についての基礎的な知識を身に付け、理解している。					○			
7				1	農業生産の基礎	穂の分けつについて	① 分けつについての基礎的な知識を身に付け、理解している。					○			
7			2		農業生産の基礎	牧草の収穫	② 牧草の収穫について理解を深め、その過程や結果を合理的に判断するとともに、意欲的に取り組んでいる。			○					
7				1	農業生産の基礎	害虫の観察	③ スイートコーンの害虫について理解し、適切に観察・考察し、表現している。				○				
7				1	農業生産の基礎	栽培管理（除草）	④ 除草の必要性について思考を深め、基礎的な知識・技術を身に付け、適切に実践している。				○				

7		1	農業生産の基礎	開花と結実について	開花と結実についての基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
8		1	農業生産の基礎	栽培管理（スイートコーンのトッピング）	トッピングの方法について、目的や基礎的な技術を身に付け、適切に実践している。				○	
8		1	農業生産の基礎	収穫について	スイートコーンの収穫についての基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
8		1	農業生産の基礎	栽培管理（収穫）	スイートコーンの収穫についての基礎的な技術を身に付け、活用している。	○		○		
8		1	農業生産の基礎	栽培管理（収穫・食味調査）	収穫したスイートコーンの食味について深く考え、食味について適切に表現している。			○		
9		2	農業生産の基礎	収量調査について	収量調査についての基礎的な技術を身に付け、活用している。				○	
9		1	前期期末考査							
9		1	前期期末考査返却及び解説							
9		1	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクト実践の記録・整理	プロジェクト学習について思考を深め、基礎的な知識・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。				○	
9		2	農業生産の基礎	牧草の収穫	牧草の収穫について理解を深め、その過程や結果を合理的に判断するとともに、意欲的に取り組んでいる。	○				
9		1	農業生産の基礎	授業改善アンケート	1年間の授業の流れを理解し、授業や農業に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとするとしている。	○				
9		2	農業生産の基礎	栽培管理（圃場の片づけ）	収穫後の圃場整理について、基礎的な技術を身に付け、活用している。				○	
10		1	農業生産の基礎	スイートコーンの病気について	スイートコーンに発生する病気について、基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
10		2	農業生産の基礎	デントコーンの収穫	デントコーンの収穫について理解を深め、その過程や結果を合理的に判断するとともに、意欲的に取り組んでいる。	○				
10		1	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクトのまとめ（栽培経過）	プロジェクト学習について思考を深め、基礎的な知識・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。				○	
10		1	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクトのまとめ（気象経過等グラフまとめ）	プロジェクト学習について思考を深め、基礎的な知識・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。				○	
10		2	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクトのまとめ（生理生態に関する調査）	プロジェクト学習について思考を深め、基礎的な知識・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。				○	
10		1	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクトのまとめ（市場価格の推移）	プロジェクト学習について思考を深め、基礎的な知識・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。				○	
10		2	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクトのまとめ（発表スライド・原稿作成）	プロジェクト発表を理解し、興味・関心を持って意欲的に探究しようとしている。	○				
10		1	暮らしと農業	私たちの暮らしと農業	私たちの暮らしと農業についての基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
11		1	暮らしと農業	人間生活と地球規模の課題	人間生活と地球規模の課題についての情報を読み取り、適切に活用している。				○	
11		2	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクトのまとめ（発表スライド・原稿作成）	プロジェクト発表を理解し、興味・関心を持って意欲的に探究しようとしている。	○				
11		1	暮らしと農業	地球環境の成り立ちと役割	地球環境の成り立ちと役割についての基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
11		2	農業学習と学校農業クラブ活動	プロジェクトのまとめ（発表スライド・原稿作成）	プロジェクト発表を理解し、興味・関心を持って意欲的に探究しようとしている。	○				
11		1	暮らしと農業	日本農業の現状と動向	日本農業の現状と動向についての基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
11		1	暮らしと農業	農業・農村の多面的機能と地域の活性化	農業・農村の多面的機能と地域の活性化についての基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
11		2	農業学習と学校農業クラブ活動	校内実績発表大会	プロジェクト発表に興味・関心を示し聴衆し、今後の活動を意欲的に探究しようとしている。	○				
12		2	農業生産の基礎	乳牛の品種について	乳牛の品種について、興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
12		1	後期中間考査							
12		2	農業生産の基礎	飼育管理（乳牛の管理）	乳牛の管理方法についての基礎的な技術を身に付け、表現している。				○	
12		1	後期中間考査返却及び解説							
12		2	農業生産の基礎	飼育管理（乳牛の管理）	乳牛の管理について興味・関心を持って、意欲的に探究しようとしている。	○				

12			1	農業生産の基礎	家畜の飼育・利用	乳牛の飼育・利用について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○		
12			2	農業生産の基礎	飼育管理（飼料給与）	乳牛への飼料給与についての基礎的な技術を身に付け、表現している。				○		
1			1	農業生産の基礎	飼料の種類と特徴	乳牛の飼料の種類と特徴について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○		
1			1	農業生産の基礎	乳牛の繁殖について	乳牛の繁殖について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○		
1			2	農業生産の基礎	生乳の生産と利用について	生乳の生産についての基礎的な技術を身に付け、その利用方法についても的確に判断し、表現している。				○		
1			1	環境の調査・保全・創造	農業における環境問題と環境保全型	農業における環境問題と環境保全型について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○		
2			2	環境の調査・保全・創造	家畜糞尿の処理について	家畜糞尿の処理について思考を深め、基礎的な知識・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。				○		
2			2	農業学習と学校農業クラブ活動	全道実績発表大会当番校運営	プロジェクト発表運営に興味・関心を示し参加し、今後の活動を意欲的に探究しようとしている。	○					
2			2	農業学習と学校農業クラブ活動	全道実績発表大会当番校運営	プロジェクト発表運営に興味・関心を示し参加し、今後の活動を意欲的に探究しようとしている。	○					
2			2	環境の調査・保全・創造	簡易曝気法によるし尿処理（処理方法）	簡易曝気法によるし尿処理について思考を深め、基礎的な知識・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。				○		
2			1	環境の調査・保全・創造	簡易曝気法によるし尿処理（水質調査）	簡易曝気法によるし尿処理について思考を深め、基礎的な知識・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。	○					
2			2	環境の調査・保全・創造	堆肥・し尿の利用について	堆肥やし尿の利用について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○		
2			1	学年末考査								
2			1	学年末考査返却及び解説								
3			1	環境の調査・保全・創造	地域環境の保全・創造の進め方	地域環境の保全・創造の進め方について興味・関心を持って、意欲的に探究しようとしている。	○					
3			2	暮らしと農業	地域の農業・農村のすがたとあゆみ	地域の農業・農村について興味・関心を持って、意欲的に探究しようとしている。	○					
3			1	暮らしと農業	世界の食料事情と食料の安定供給	世界の食料事情と食料の安定供給について思考を深め、基礎的な知識・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。				○		
3			2	農業生産の基礎	動植物の営みと栽培・飼育	動植物の営みと栽培・飼育、興味・関心について、基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
3			1	農業学習と学校農業クラブ活動	農業と環境の学びの世界	農業と環境の学びの世界について、興味・関心を示し、意欲的に取り組んでいる。	○					
3			2	農業学習と学校農業クラブ活動	次年度のプロジェクト学習について	次年度以降のプロジェクト活動の進め方について、興味・関心を示し、意欲的に取り組んでいる。	○					
合計			50	54	9		24	17	13	21		

食品科学科1年『総合実習』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省		
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解			
4				2	農業の各分野に関する総合的な実習	オリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、授業や農業と情報の関係性について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
4				2	学校農業クラブ活動	農業鑑定競技学習	農業鑑定競技に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
4				2	学校農業クラブ活動	農業鑑定競技学習	農業鑑定競技について思考を深め、必要な器具の名称や特徴を適切に判断している。		○					
4				2	学校農業クラブ活動	農業鑑定競技学習	農業鑑定競技についての知識を身に付け、必要な器具の名称や特徴を適切に活用している。			○				
4				2	学校農業クラブ活動	農業鑑定競技学習	農業鑑定競技についての知識を身に付け、必要な器具の名称や特徴を理解している。				○			
5				2	学校農業クラブ活動	農業鑑定競技学習	農業鑑定競技に興味・関心を示し、主体的に探究しようとしている。	○						
5				2	学校農業クラブ活動	農業鑑定競技学習	農業鑑定競技について思考を深め、必要な器具の名称や特徴を適切に判断している。		○					
5				2	学校農業クラブ活動	農業鑑定競技学習	農業鑑定競技についての知識を身に付け、必要な器具の名称や特徴を適切に活用している。			○				
5				2	学校農業クラブ活動	農業鑑定競技学習	農業鑑定競技についての知識を身に付け、必要な器具の名称や特徴を理解している。				○			
5				3	農業技術競技									
5				3	意見発表									
6				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の飼養管理に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
6				2	学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の栽培管理に興味・関心をもち意欲的に探求しようとしている。	○						
6				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	乳製品について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
6				2	学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	農産加工に使用する機器類について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
7				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の飼養管理について思考を深め、それを適切に判断できている。		○					
7				2	学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の栽培特性や生育環境に対し思考を深め、それを適切に判断できている。		○					
7				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	乳製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。		○					
7				2	学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	小麦の特性と加工原理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。		○					
8				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の飼養管理についての基礎的な知識を身に付け、必要な器具の名称や特徴を適切に活用している。			○				
8				2	学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の栽培特性や生育環境などの基礎的・基本的な技術を理解し、主体的に実践・活用している。			○				
8				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	乳製品に関する基礎的な技術を身に付け、加工技術を適切に活用している。			○				
8				2	学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	ミニトマトの下処理方法に関する基礎的な知識と技術を身に付け、適切に活用している。			○				
9				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の飼養環境についての基礎的な知識を身に付け、理解している。				○			
9				2	学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の栽培特性や生育環境などの基礎的・基本的な知識を理解し身に付けている。				○			
9				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	乳製品に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○			
9				2	学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	野菜の加工特性に合わせた下処理方法に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○			
10				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の品種や特徴に興味・関心を示し、主体的に探究しようとしている。	○						
10				2	学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の生育環境や栽培特性に興味・関心をもち、積極的に課題を探究しようとしている。	○						
10				2	学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	肉製品について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						

10		2		学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	みそ加工品について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
11		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の品種や特徴について思考を深め、それを適切に判断できている。		○			
11		2		学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の経営管理などの思考を深め、それを適切に判断できている。		○			
11		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	肉製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。		○			
11		2		学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	調味みそ（なんばん黒みそ）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。		○			
12		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の品種や特徴についての基礎的な知識を身に付け、品種ごとの特徴を適切に活用している。			○		
12		2		学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の経営管理などの諸問題を理解し、その技術を適切に活用している。			○		
12		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	肉製品に関する基礎的な技術を身に付け、加工技術を適切に活用している。			○		
12		2		学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	調味みそ（うまみそ）の充てんに関する基礎的な技術を身に付け、適切に活用している。			○		
12			4	実績発表大会							
1		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の品種や特徴についての基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
1		2		学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の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。				○	
1		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	肉製品に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
1		2		学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	野菜の下処理方法に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
2		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の飼料や育成方法に興味・関心を示し、主体的に探究しようとしている。	○				
2		2		学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の経営管理に興味・関心を持ち、主体的に探究しようとしている。	○				
2		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	様々な畜産加工品について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
2		2		学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	みかんシラップ漬製造について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
3		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産実習	乳牛の飼料や育成方法について思考を深め、それを判断し適切に活用している。		○			
3		2		学校の各分野に関する総合的な学習	作物実習	作物、野菜の栽培・経営管理などの諸課題を適切に判断し活用できる。		○			
3		2		学校の各分野に関する総合的な学習	畜産加工実習	様々な畜産加工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。		○			
3		2		学校の各分野に関する総合的な学習	農産加工実習	リング加工処理を通じて包丁の使用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。		○			
合計	80	18	12				0	30	28	20	18

食品科学科 2年『食品化学』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
4				1	オリエンテーション	食品化学について	1年間の授業の流れを理解し、食品や食品化学に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
4				1	食品化学の役割	食品化学の領域	食品の特性を理解し、食品がどのような化学変化によって変化しているのか思考を深めようとしている。		○				
4				2	食品化学の役割	単位の変換・割合計算	単位(mg・g・kg)の変換について思考を深め、適切に判断し、表現している。			○			
4				1	食品化学の役割	食品化学の領域	身近な食品の変化(変質:腐敗と発酵)の違いについて思考を深め、要因を適切に判断している。			○			
4				1	食品化学の役割	食品化学の領域	身近な食品の変化(変色や熟成等)の違いについて思考を深め、要因を適切に判断している。			○			
5				1	食品化学の役割	食品化学と食品製造	身近な食品が、どのような変化をしてきたのか興味関心を持ち、意欲的に探究しようとしている。	○					
5				2	食品化学の役割	単位の変換・割合計算	食塩濃度に関する計算問題について基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。					○	
5				2	食品の成分	食品成分の分類と機能	身近な食品にはどのような成分・栄養素が含まれているか興味関心を示し、成分を理解している。	○					
5				2	食品の成分	単位の変換・割合計算	食塩濃度に関する計算問題に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。					○	
6				1	前期中間考査								
6				1	前期中間考査返却及び解説								
6				1	食品の成分	食品成分の分類と機能	身近な食品に含まれる栄養成分割合を調べ、どのような特徴があるのか思考を深めようとしている。			○			
6				2	食品の成分	食品成分の分類と機能	食品中の成分の人体に対する作用について、情報を収集し、機能別に分類して適切に活用している。					○	
6				2	食品の成分	単位の変換・割合計算	単位(ml・l)の変換について思考を深め、適切に判断し、表現している。			○			
7				2	食品の成分	水分	水分子の構造、温度の違いによる水分の状態を意欲的に探究しようとしている。	○					
7				2	食品の成分	単位の変換・割合計算	単位(mg・g・kg・ml・l)の変換に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。						○
7				1	食品の成分	水分	食品中の水分がどのような働きをしているのかについて思考を深め、身近な食品の事例を判断している。			○			
7				1	食品の成分	水分	食品中の水の存在状態について興味・関心を示し、自由水と結合水の違いについて意欲的に探究しようとしている。	○					
7				1	食品の成分	水分	食品中の水の存在状態について基本的な知識を身に付け、自由水と結合水の違いについて理解している。						○
8				2	食品の成分	単位の変換・割合計算	湿グルテン率に関する計算問題について基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。						○
8				1	食品の成分	タンパク質	生物におけるタンパク質の役割に興味・関心を示し、体を構成する上で重要な栄養成分について意欲的に探究しようとしている。	○					
9				1	食品の成分	タンパク質	タンパク質を多く含む食品を理解し、タンパク質の性質を利用した加工食品を表現できている。			○			
9				1	前期末考査								
9				1	前期末考査返却及び解説								
9				1	食品の成分	タンパク質	小麦粉に含まれるタンパク質に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。						○
9				1	食品の成分	タンパク質	小麦粉に含まれるタンパク質について思考を深め、適切に判断し、表現している。			○			
9				2	食品の成分	単位の変換・割合計算	湿グルテン率の計算問題に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。					○	
10				1	食品の成分	タンパク質	大豆に含まれるタンパク質に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。						○
10				1	食品の成分	タンパク質	大豆に含まれるタンパク質について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
10				1	食品の成分	タンパク質	卵白に含まれるタンパク質に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。						○
10				1	食品の成分	タンパク質	卵白に含まれるタンパク質について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					

10			2	食品の成分	単位の変換・割合計算	オーバーランに関する計算問題について基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。				○			
11			1	食品の成分	タンパク質	卵黄に含まれるタンパク質に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。				○			
11		1		食品の成分	タンパク質	卵黄に含まれるタンパク質について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
11			2	食品の成分	単位の変換・割合計算	オーバーランの計算に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。				○			
11			1	食品の成分	タンパク質	肉に含まれるタンパク質に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。				○			
11		1		食品の成分	タンパク質	肉に含まれるタンパク質を扱う基本的な技能を身に付け、適切に活用している。				○			
11			1	後期中間考査									
11			1	後期中間考査返却及び解説									
12			1	食品の成分	タンパク質	乳に含まれるタンパク質に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。				○			
12		1		食品の成分	タンパク質	乳に含まれるタンパク質を扱う基本的な技能を身に付け、適切に活用している。				○			
12			2	食品の成分	タンパク質	タンパク質の構造について情報を収集し、適切に選択して活用している。				○			
12			2	食品の成分	単位の変換・割合計算	配合割合の計算に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。				○			
1			1	食品の成分	脂質	生物における脂質の役割に興味・関心を示し、体を構成する上で重要な栄養成分だと理解している。	○						
1			1	食品の成分	脂質	脂質の種類を理解し、脂質の構造によって分類している。				○			
1			1	食品の成分	脂質	油脂の種類に興味・関心を示し、利用法や構造から適切に油脂を分類している。	○						
2		1		食品の成分	脂質	油脂の種類についての資料や情報を収集し、適切に選択して活用している。				○			
2			2	食品の成分	単位の変換・割合計算	配合割合の計算に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。				○			
2			1	後期期末考査									
2			1	後期期末考査返却及び解説									
3			3	食品の成分		油脂の性質について思考を深め、利用法や改質について意欲的に探究しようとしている。				○			
3			2	食品の成分	単位の変換・割合計算	単位(mg・g・kg・ml・l・cc)の変換・各種計算問題に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。					○		
合計			8	62	0					11	11	9	13

食品科学科 2年『食品流通』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省			
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解				
4				1	オリエンテーション	食品流通について	1年間の授業の流れを理解し、食品流通に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
4				1	現代生活と食品流通	流通の始まりと発展	生産者と消費者の関係を理解し、流通の役割を意欲的に探究しようとしている。	○							
4				2	現代生活と食品流通	流通の始まりと発展	自分たちの街をモデルにして、様々な流通経路があることを理解している。					○			
4				1	現代生活と食品流通	自給自足、物々交換から市へ	大昔の生活と現代の生活を比較し、生活の変化と物流の関わりについて思考を深め、表現できている。		○						
5				2	現代生活と食品流通	生産と消費へのあたり	生産から消費への流通に関わるあたりについて意欲的に探究を深めようとしている。	○							
5				1	現代生活と食品流通	物流、商流、情報流	流通の3つの働きについて興味・関心を持ち、物流・商流・情報流について思考を深められている。		○						
5			1		現代生活と食品流通	物流、商流、情報流	生産から消費までに關する資料や情報を収集し、適切に活用している。				○				
5				1	現代生活と食品流通	流通と費用	生産者と消費者の立場から、流通経路について意欲的に探究しようとしている。	○							
6			1		現代生活と食品流通	流通と費用	流通経路のシミュレーションを行い、生産者と消費者のメリットデメリットについて理解している。					○			
6				1	現代生活と食品流通	流通を支えるしくみ	流通がうまく働くために必要なしくみに関する資料を適切に活用している。				○				
6				2	現代生活と食品流通	食品流通の役割	食品流通の重要性について興味関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
6				1	前期中間考査										○
6				1	前期中間考査返却・解説										○
7				2	現代生活と食品流通	食品流通の役割	食品流通に求められる安定性・安全性・効率性について、意欲的に探究しようとしている。	○							
7				1	経済活動と食料	経済システムの基本	経済規模をはかる諸指標について思考を深め、基本的な知識を基に合理的に判断している。			○					
7				2	経済活動と食料	所得水準と食料消費	所得水準とエンゲル係数の計算に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。				○				
8				1	経済活動と食料	所得水準と食料消費	所得水準と食生活の関係性と食生活の変化に関する基礎的な知識を身に付け適切に理解している。					○			
8				2	経済活動と食料	世界の食料事情	世界の食料生産と人口の関係について探究し、世界の食糧事情がどのような状況なのか理解している。					○			
9				2	経済活動と食料	世界の食糧事情	食料の国際価格がどのように決定するのか、現在どのような状況なのか理解している。					○			
9				2	経済活動と食料	世界の食料需給	世界の食料需給について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
9				2	経済活動と食料	日本の食生活	日本の食生活の変化に興味関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
9				1	前期期末考査										○
9				1	前期期末考査返却・解説										○
10				2	経済活動と食料	日本の食生活	日本の食生活の変化について思考を深め、その要因を合理的に判断している。			○					
10				2	経済活動と食料	日本の食生活	現在の日本の食生活の問題点を理解し、どのような改善点があるのか的確に表現している。			○					
10				2	経済活動と食料	日本の食生活	世界と日本の食料生産についての資料を理解し、その資料を適切に活用している。				○				
10				2	経済活動と食料	日本の食生活	第1次産業における現在の日本の輸出入について思考を深め、合理的に判断し、表現している。			○					
11				1	経済活動と食料	日本の食生活	外国との貿易の際に関係する円相場や関税について理解している。					○			
11				1	経済活動と食料	日本の食生活	円相場や関税が貿易に与える影響に関する計算処理方法を身に付け、その技術を適切に活用している。				○				
11				2	経済活動と食料	日本の食生活	日本の貿易の歴史に興味・関心を示し、現在の貿易に至るまでの流れを意欲的に探究しようとしている。	○							
11				2	経済活動と食料	食料需給と自給率	日本の食料自給率の動向に興味・関心を持ち、現状を意欲的に探究しようとしている。	○							
11				1	後期中間考査										○
11				1	後期中間考査返却・解説										○

12			2	経済活動と食料	食料需給と自給率	日本と世界の食料自給率を比較し、日本の現状を理解している。				○			
12			1	経済活動と食料	食料需給と自給率	食料自給率の計算方法を身に付け、その技術を適切に活用している。				○			
12			2	経済活動と食料	食料需給と自給率	日本の食料自給率の低下について思考し、その原因を合理的に判断し、適切に表現している。			○				
12			2	経済活動と食料	食料需給と自給率	日本の食料自給率を上げるための方法について思考を深め、的確に表現している。			○				
1			1	経済活動と食料	私たちをとりまくフードシステム	経済全体に占める食品流通の位置づけを理解し、フードシステムのしくみを探究しようとしている。	○						
1			2	経済活動と食料	私たちをとりまくフードシステム	日本の産業構造に興味関心をもち、6次産業化について意欲的に探究しようとしている。	○						
1			1	経済活動と食料	私たちをとりまくフードシステム	フードシステムを理解し、フードシステムを構成する産業を意欲的に探究しようとしている。	○						
2			1	経済活動と食料	私たちをとりまくフードシステム	フードシステムについて興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○						
2			1	経済活動と食料	私たちをとりまくフードシステム	フードシステムについて思考を深め、適切に判断し表現している。			○				
2			1	経済活動と食料	私たちをとりまくフードシステム	フードシステムに関する情報や資料を収集し、適切に活用している。				○			
2			1	後期期末考査									○
2			1	後期中期末考査返却・解説									○
2			2	食品流通のしくみとはたらき	食品流通の特徴	商品としての食品の特徴について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○						
3			1	食品流通のしくみとはたらき	食品流通の特徴	流通からみた農業生産の特徴について思考を深め、適切に判断し表現している。			○				
3			1	食品流通のしくみとはたらき	食品流通のしくみ	食品の需要の特性に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。					○		
3			1	食品流通のしくみとはたらき	価格の形成と流通経費	価格決定のしくみに興味関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○						
3			1	食品流通のしくみとはたらき	価格の形成と流通経費	価格決定のしくみに関する情報処理能力を身に付け、その技術を適切に活用している。				○			

合計 3 67 0

16 10 8 16

食品科学科 2年『食品製造』〔農産加工部門〕年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
4				2	オリエンテーション	シラバスを使用し、1年間で行う授業の内容や評価について説明する。	1年間の授業の流れを理解し、授業や食品化学に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
4				2	食品と食品衛生 〔食品衛生と行政〕〔食品衛生と法律〕	食品衛生行政のしくみ、食品衛生行政の範囲、食品衛生法の概要	食品衛生行政と食品衛生法に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
4				2	農産物の加工	食品製造に使用する主原料・副原料について、穀類加工品・豆類加工品・野菜果実加工品の概要（農業鑑定基準書解説）	食品製造に使用する主原料・副原料、穀類加工品・豆類加工品・野菜果実加工品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。					○	
5				2	農産物の加工	発酵食品・特用作物加工品の概要、食品製造実験の概要、食品製造機器の説明（農業鑑定基準書解説）	発酵食品・特用作物加工品、食品製造実験、食品製造機器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。					○	
5				2	豆類の加工〔豆類の特徴とその加工品〕	豆類の種類と特徴、大豆の特徴、加工原理、豆腐の製造（豆腐が固まるしくみ）、豆腐の種類とその加工品	豆類の加工について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
5				2	豆類の加工〔大豆の加工〕	豆腐製造	大豆の加工特性に関する基礎的な知識と豆腐製造技術を身に付け、適切に活用している。					○	
6				2	豆類の加工〔小豆の加工〕	さらしあん製造	小豆デンプンの加工特性に関する基礎的な知識と小豆加工技術を身に付け、適切に活用している。					○	
6				2	豆類の加工〔小豆の加工〕	練りあん製造	製あんに関する基礎的な知識と技術を身に付け、適切に活用している。					○	
6				1		前期中間考査							
6				1		前期中間考査返却・解説							
6				2	豆類の加工〔小豆の加工〕	餡と寒天と水の配合割合による羊羹の食感の違いを調べる	小豆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。					○	
7				2	食品の変質とその原因 〔生物的要因による変質〕〔物理的・化学的要因による変質〕	微生物による変質、酵素による変質 水分・温度・酵素・光による変質	食品の変質に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
7				1	1	みそ加工品の製造	なんぼん黒みそ製造（製造原理説明）	調味みそについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
7				2		みそ加工品の製造	なんぼん黒みそ製造（原料処理～加工）	なんぼんの加工特性に関する基礎的な知識と原料処理技術を身に付け、適切に活用している。					○
8				2		野菜類の加工	シソ飲料製造（製造原理説明）	シソ飲料製造について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
8				2		野菜類の加工	シソ飲料製造（製造～充てん）	赤シソの加工特性と色素成分に関する基礎的な知識とシソ飲料製造技術を身に付け、適切に活用している。					○
9				1		前期末考査							
9				1		前期末考査返却・解説							
9				2		野菜類の加工	シソ飲料製造（原料収穫）	原料に関する基礎的な知識を身に付け、シソ収穫技術を適切に活用している。					○
9				2		野菜類の加工	シソ飲料製造（充てん～仕上げ）	シソ飲料製造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。					○
10				2		野菜類の加工	ミニトマトジュース製造（製造原理説明）	ミニトマトジュース製造について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
10				2		野菜類の加工	ミニトマトジュース製造（製造～充てん）	ミニトマトジュース製造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。					○
10				2		食品の貯蔵法 〔食品の各種貯蔵法の原理〕 〔乾燥による貯蔵〕〔低温による貯蔵〕	貯蔵法の原理、自然乾燥・人工乾燥法、低温と微生物、食品の低温貯蔵	貯蔵法の原理とさまざまな貯蔵法に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○
10				2		果実類の加工 〔果実の特徴とその加工品〕	果実の概要・成分（糖、酸、色素）、果実の収穫後の生理特性と加工、果実のおもな加工品	果実の特徴や成分、収穫後の生理特性に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○
11				2		野菜類の加工	ミニトマトジャム原料処理	ミニトマトの下処理に関する基礎的な技術を身に付け、適切に活用している。					○
11				2		果実類の加工 〔ジャム類〕	ジャム製造の原理（ゼリー化の三要素）	ジャム製造について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
11				1	1	果実類の加工 〔ジャム類〕	ミニトマトジャム製造（製造原理説明）	ミニトマトジャム製造に関する基礎的な知識と技術を身に付け、適切に活用している。					○

食品科学科 2 年『食品製造』〔農産加工部門〕年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解	
12				1		後期中間考査						
12				1		後期中間考査返却・解説						
12			2		果実類の加工 [ジャム類]	ミニトマトジャム原料処理	ミニトマトの下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。		○			
12			2		果実類の加工 [ジャム類]	ミニトマトジャム製造（加工～充てん）	ミニトマトジャム製造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。		○			
1			2		食品の貯蔵法 [空気組成の調節による貯蔵][殺菌による貯蔵][食塩・砂糖・酢による貯蔵][くん煙による貯蔵]	CA貯蔵・MA包装、加熱殺菌、微生物の耐熱性、微生物の耐熱性とpH、塩蔵・糖蔵、酸と微生物、くん煙法・くん煙の保存作用	さまざまな貯蔵法に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
1			2		みそ加工品の製造	なんばん黒みそ製造（加工～充てん）	調味みそ充てんに関する基礎的な知識と技術を身に付け、適切に活用している。			○		
2			2		みそ加工品の製造	なんばん黒みそ製造（加工～充てん）	調味みそ製造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。		○			
2			2		みその製造	黒大豆みその仕込み	みそ仕込み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。		○			
2			1			学年末考査						
2			1			学年末考査返却・解説						
3			2		みそ加工品の製造	うまみそ製造（製造原理説明）	調味みそ製造について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
3			2		みそ加工品の製造	うまみそ製造（製造～充てん）	うまみそ原料と配合に関する基礎的なうまみそ製造技術を身に付け、適切に活用している。			○		
合計			44	26	0				7	7	12	5

食品科学科 2年『食品製造』〔畜産加工部門〕年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省			
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解				
4				1	オリエンテーション	食品製造について	1年間の授業の流れを理解し、食品製造に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
4				1	食品の変質と貯蔵	食品の変質とその原因	食品の変質する要因を理解し、食品の状態を適切に分類し表現している。		○						
4				1	食品の変質と貯蔵	食品の貯蔵方	食品の貯蔵方法の原理に興味関心を示し、食品の貯蔵方法を意欲的に探究しようとしている。	○							
4				1	畜産物の加工	牛乳の加工	牛乳の成分に興味関心を示し、成分による特徴を意欲的に探究しようとしている。	○							
5				2	畜産物の加工	牛乳の加工	牛乳の成分に関して知識を身に付け、牛乳の加工特性を適切に理解している。					○			
5				1	畜産物の加工	牛乳の加工	牛乳の加工特性を理解し、乳製品の分類が適切に判断している。		○						
5				2	畜産物の加工	牛乳の加工（乳飲料）	牛乳の加工特性に関する知識を身に付け、乳飲料の製造工程を適切に理解している。					○			
5				2	畜産物の加工	牛乳の加工（乳飲料）	牛乳の加工特性を理解し、乳飲料の加工技術を身に付け、その技術を的確に活用している。				○				
5				2	畜産物の加工	牛乳の加工（クリーム）	牛乳の加工特性を理解し、クリームについて思考を深め、適切に判断し表現している。		○						
6				4	畜産物の加工	牛乳の加工（クリーム）	牛乳の加工特性を理解し、クリーム分離の基礎的な加工技術を身に付け、的確に活用している。				○				
6				1	前期中間考査										
6				1	前期中間考査返却及び解説										
7				4	畜産物の加工	牛乳の加工（アイスクリーム・バニラ）	牛乳の加工特性を理解し、バニラアイスクリーム製造の加工技術を身に付け的確に理解している。					○			
7				4	畜産物の加工	牛乳の加工（アイスクリーム・バニラ）	牛乳の加工特性を理解し、バニラアイスクリーム製造の加工技術を身に付け適切に活用している。				○				
8				2	畜産物の加工	牛乳の加工（アイスクリーム・さくら）	牛乳の加工特性を理解し、さくらアイスクリーム製造の加工技術を身に付け的確に理解している。					○			
9				4	畜産物の加工	牛乳の加工（アイスクリーム・さくら）	牛乳の加工特性を理解し、さくらアイスクリーム製造の加工技術を身に付け適切に活用している。				○				
9				1	前期期末考査										
9				1	前期期末考査返却及び解説										
10				2	畜産物の加工	牛乳の加工（アイスクリーム・抹茶）	牛乳の加工特性を理解し、抹茶アイスクリーム製造の加工技術を身に付け的確に理解している。					○			
10				4	畜産物の加工	牛乳の加工（アイスクリーム・抹茶）	牛乳の加工特性を理解し、抹茶アイスクリーム製造の加工技術を身に付け適切に活用している。					○			
10				1	食品加工と食品衛生	食品による危害と安全確保	食品を汚染する有害物質に興味関心をもち、食品の安全性について意欲的に探究しようとしている。	○							
10				1	食品加工と食品衛生	食品による危害と安全確保	食品を汚染する有害物質を理解し、食品の安全対策を実践する技術を身に付け活用している。				○				
11				1	食品加工と食品衛生	食品による危害と安全確保	食品による感染症・寄生虫症・アレルギーについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
11				1	食品加工と食品衛生	食品による危害と安全確保	食品の安全性の確保について興味・関心を示し、安全対策について意欲的に探究しようとしている。	○							
11				1	食品加工と食品衛生	食品による危害と安全確保	食品の安全性の確保について思考を深め、安全対策について合理的に判断し、的確に表現している。		○						
11				2	畜産物の加工	牛乳の加工（アイスクリーム・チョコ）	牛乳の加工特性を理解し、チョコアイスクリーム製造の加工技術を身に付け的確に理解している。					○			
12				1	後期中間考査										
12				1	後期中間考査返却及び解説										
12				4	畜産物の加工	牛乳の加工（アイスクリーム・チョコ）	牛乳の加工特性を理解し、チョコアイスクリーム製造の加工技術を身に付け適切に活用している。					○			
1				2	畜産物の加工	牛乳の加工（ヨーグルト）	牛乳の加工特性を理解し、ヨーグルトに関して興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○							
1				4	畜産物の加工	牛乳の加工（ヨーグルト）	牛乳の加工特性を理解し、ヨーグルトについて思考を深め、適切に判断し、表現している。		○						
2				4	畜産物の加工	牛乳の加工（ヨーグルト）	牛乳の加工特性を理解し、ヨーグルト製造の加工技術を身に付け適切に活用している。					○			
2				1	後期期末考査										
2				1	後期期末考査返却及び解説										

3		2		畜産物の加工	牛乳の加工（酸乳飲料）	牛乳の加工特性を理解し、酸乳飲料について思考を深め、適切に判断し、表現している。		○		
3		2		畜産物の加工	牛乳の加工（酸乳飲料）	牛乳の加工特性を理解し、酸乳飲料製造の加工技術を身に付け適切に活用している。				○
合計		50	20	0			7	6	8	7

食品科学科2年『農業情報処理』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省		
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解			
4				1	情報の基礎	オリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、授業や農業と情報の関係性について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
4				1	情報の基礎	コンピュータと情報処理について	コンピュータとメディアに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
4			1	1	情報の基礎	コンピュータの仕組みと利用について	コンピュータの仕組みと利用に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
5			1	1	情報の基礎	情報のセキュリティ管理について	情報のセキュリティ管理の重要性を身に付け、自分でその方法を判断し、適切な活用を表現している。		○					
5			1	1	コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	ワープロのホームキーの知識を身に付け、理解している。					○		
5			1	1	コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	ワープロのタッチタイピングの方法を身に付け、理解している。					○		
5			1	1	コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文書処理能力検定3級に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
6			2		コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文章入力の実践的な技術を身に付け、文書処理能力検定3級程度300字の実践的な文章を作成している。				○			
6			2		コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文章入力の実践的な技術を身に付け、文書処理能力検定3級程度400字の実践的な文章を作成している。				○			
6			2		コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文章入力の実践的な技術を身に付け、文書処理能力検定3級以上450字の実践的な文章を作成している。				○			
6			2		コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	案内文の作成の実践的な技術を身に付け、書式の設定の技術を習得している。				○			
7			2		コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	案内文の作成の実践的な技術を身に付け、表を含んだ文書を作成している。				○			
7			2		コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	図形作成の実践的な技術を身に付け、実践的な図形を作成している。				○			
7			2		コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	図作成の実践的な技術を身に付け、実践的な図を含んだ文書を作成している。				○			
7			2		コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	図形作成の実践的な技術を身に付け、図形を含む文章を作成している。				○			
8			2		コンピュータによる情報の活用	日本語ワードプロセッサの操作について	文書処理能力検定2級に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
9			1	1	コンピュータによる情報の活用	表計算ソフトウェアの特徴について	表計算ソフトウェアに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
9			1	1	コンピュータによる情報の活用	表計算ソフトウェアの機能について	ワークシートとセルの実践的な機能を身に付け、理解している。					○		
9			1	1	コンピュータによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	実践的な表の作成方法を身に付け、文字と数値の入力方法を理解している。					○		
10				1	前期期末考査									
10			1	1	コンピュータによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	実践的な表の作成方法を身に付け、実践的な表の編集方法を理解している。					○		
10			2		コンピュータによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	表計算の実践的な技術を身に付け、実践的な表を作成している。				○			
10			2		コンピュータによる情報の活用	表計算ソフトウェアの操作について	表計算の実践的な技術を身に付け、実践的な折れ線グラフを作成している。				○			
11			2		コンピュータによる情報の活用	インターネットの操作について	ネットサーフィンなどの実践的な操作を身に付け、理解している。					○		
11			2		コンピュータによる情報の活用	プレゼンテーションソフトについて	プレゼンテーションソフトの資料作成の実践的な機能を身に付け、理解している。					○		
12			1	1	農業学習と情報活用	農業情報および環境情報の特徴について	農業情報および環境情報に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
12			1	1	農業学習と情報活用	地域の特徴について	地域の特徴について主体的に、それを表現している。				○			
1			1	1	農業学習と情報活用	農業学習の特徴について	農業学習に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○						
1			1	1	農業学習と情報活用	農業学習とプロジェクト学習について	農業学習とプロジェクト学習について主体的に、それを表現している。				○			
2			1	1	農業学習と情報活用	プレゼンテーションソフトについて	プレゼンテーションの実践的な操作を身に付け、理解している。				○			

2		5		農業学習と情報活用	地域の特徴とプロジェクト学習について	発表課題に対して、インターネットなどを活用し、主体的に判断し表現している。		○					
2		5		農業学習と情報活用	地域の特徴とプロジェクト学習について	インターネットを通して調べた内容をプレゼンテーションソフトで合理的に判断し、表現している。		○					
3		2		農業学習と情報活用	地域の特徴とプロジェクト学習について	発表課題を合理的に判断し、適切に表現した発表をしている。		○					
3			1	後期期末考査									
合計		52	18							8	7	10	7

食品科学科2年『作物』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
4				1	人間生活と作物	「作物」のオリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、作物の授業に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
4				1	人間生活と作物	作物と作物生産の役割	作物の生産について思考を深め、作物生産の役割を合理的に判断している。		○				
4				2	人間生活と作物	作物の特徴と種類	作物の特徴や種類に興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
4				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（計画）	作物の生産に関するプロジェクト学習に興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
5				2	作物の成長と体のしくみ	作物の一生と生活史・栄養成長・生殖成長の進み方	作物の栽培や特性・技術の仕組みについて、基礎的な知識を身に付け理解している。					○	
5				2	作物の成長と体のしくみ	作物の生理的な営み・生育のよしあしの判断	作物の栽培や特性・技術を身に付け、総合的・体系的に理解している。					○	
5				2	作物の成長と体のしくみ	作物の利用部位と栽培のポイント	作物の栽培の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。					○	
5				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（ほ場の準備とたねまき）	ダイズの播種において基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している。					○	
6				1	前期中間考査								
6				1	前期中間考査返却及び解説								
6				2	豆類の種類と特徴	種類と生産・作物としての特徴・栄養と利用	豆類の種類と特徴について興味・関心をもち、意欲的に取り組む態度を身に付けている。	○					
6				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（種子と発芽）	ダイズの生理生態について基礎的な知識を身につけ、理解している。					○	
7				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（除草）	ダイズの栽培管理についての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。					○	
7				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（茎・葉・根の成長）	ダイズの生理生態について基礎的な知識を身につけ、理解している。					○	
7				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（開花と結実）	ダイズの栽培特性について思考を深め、実践的な知識と技術を基に合理的に判断している。					○	
8				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（枝豆収穫）	枝豆の収穫について思考を深め、作物生産の知識と技術を合理的に判断している。					○	
8				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（枝豆収穫）	枝豆の収穫についての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。					○	
9				1	前期期末考査								
9				1	前期期末考査返却及び解説								
9				2	豆類の栽培(ダイズ)	特徴と栄養の利用	ダイズの特徴と利用について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
9				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（作期と品種の選び方）	ダイズの生産と経営について興味・関心をもち、諸課題を合理的に解決しようとする態度を身に付けている。	○					
9				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（栽培管理）	ダイズの栽培管理についての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。					○	
10				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（栽培管理）	ダイズの栽培管理について基礎的な知識を身につけ、理解している。					○	
10				2	豆類の栽培(ダイズ)	無発酵食品・発酵食品	ダイズの用途・品質について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
10				2	豆類の栽培(ダイズ)	ダイズの経営・流通の特徴	ダイズの経営と流通について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
10				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（収穫）	ダイズの収穫についての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。					○	
11				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（調製）	ダイズの収穫後の調製について思考を深め、実践的な知識と技術を基に合理的に判断している。					○	
11				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（調製）	ダイズの収穫後の調製についての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。					○	
11				2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（収量調査）	ダイズの収穫量について思考を深め、実践的な知識と技術を適切に判断している。					○	
12				1	後期中間考査								
12				1	後期中間考査返却及び解説								
12				2	作物の栽培	施設栽培作物の管理	本校温室にて栽培している作物栽培についての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。					○	

12			2	世界の食料需要と作物生産	世界の食料需要	作物の食料需要について基礎的な知識を身につけ、理解している。				○		
1			2	世界の食料需要と作物生産	我が国の作物生産の動向	作物の生産動向について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
1			2	世界の食料需要と作物生産	我が国の作物生産の課題	作物の生産課題について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。		○				
2		2		プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（まとめ）	ダイズの栽培について思考を深め、プロジェクト学習の課程を基に合理的に判断し、適切に表現している。			○			
2			2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（まとめ）	ダイズの栽培について、プロジェクト学習の課程から生理・生態的な特性と規則性の知識を理解している。				○		
2			1	学年末考査								
2			1	学年末考査返却及び解説								
3			2	プロジェクト学習	ダイズの栽培プロジェクト（次年度の学習について）	次年度以降のプロジェクト活動の課題について、興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
合計		38	32	0				10	7	8	7	

食品科学科 2年『畜産科学』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
4					1	畜産の役割と動向	「畜産科学」のオリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、畜産科学の授業に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4					1	畜産の役割と動向	家畜の起源と種類	家畜の起源と種類について思考を深め、日本における家畜の種類を合理的に判断している。		○			
4					2	家畜飼育の実際	牛舎の施設について	牛舎内の施設や設備について、興味・関心を示し、適切な使用方法を意欲的に探究しようとしている。	○				
4					2	家畜飼育の実際	プロジェクトの計画（乳牛の飼育）	乳牛の飼育に関するプロジェクト学習に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4					2	家畜の生理・生態と飼育環境	家畜の生理・生態	家畜の生理・生態について興味・関心を示し、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。	○				
5					2	飼料の生産と利用	飼料作物の特徴と種類	飼料作物の特徴と種類に興味・関心を示し、本校で生産される飼料作物を深く探究しようとしている。	○				
5					2	飼料の生産と利用	採草地の維持・管理	採草地の維持・管理において、悪影響を及ぼす雑草を適切に選択し、取り除く技術を活用している。			○		
5					2	家畜の生理・生態と飼育環境	家畜の生理・生態	家畜の食性や行動的な特性に関する要素について、思考を深め、合理的にその結果を判断している。		○			
5					2	家畜飼育の実際	家畜審査競技（乳牛の部）	ホルスタイン種雌牛標準体型を基に、乳牛の体格について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
6					1	前期中間考査							
6					1	前期中間考査返却及び解説							
6					2	飼料の生産と利用	牧草の収穫（1番牧草）	牧草の収穫について思考を深め、収穫される牧草の過程や結果を合理的に判断している。		○			
6					2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（仔牛・育成牛の飼育管理）	仔牛・育成牛の飼育管理に関する基本的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。			○		
6					2	家畜飼育の実際	乳牛の飼育方式について	乳牛の飼育方式について、思考を深め、飼育形態と施設の構造から活用方法を合理的に判断している。		○			
7					2	家畜の生理・生態と飼育環境	家畜の飼育環境とその調節	家畜の特性と飼育環境について知識を身に付け、相互関係から、飼育の仕組みを体系的に理解している。				○	
7					2	家畜飼育の実際	乳牛の体各部の呼び方	乳牛の体各部の呼び方について、基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
7					2	家畜飼育の実際	ホルスタイン種について	ホルスタイン種について、興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
7					2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（乳牛の体格測定方法）	乳牛の体格測定方法に関する基本的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。			○		
8					2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（毛刈り）	乳牛の毛刈りについて、暑熱対策との関連性を合理的に判断し、適切に表現している。		○			
8					2	家畜飼育の実際	ジャージー種について	ジャージー種について、興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
9					1	前期期末考査							
9					1	前期期末考査返却及び解説							
9					2	飼料の生産と利用	牧草の収穫（2番牧草）	牧草の収穫について、貯蔵方法に関する技能を身に付け、適切に活用している。			○		
9					2	家畜飼育の実際	乳牛の生理的特性	乳牛の生理的特性について、思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断している。		○			
9					2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（除角）	仔牛・育成牛の除角に関する基本的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。			○		
10					2	家畜飼育の実際	ブラウンスイス種について	ブラウンスイス種について、興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
10					2	飼料の生産と利用	デントコーンの収穫	デントコーンの収穫について、貯蔵方法に関する技能を身に付け、適切に活用している。			○		
10					2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（牛体洗浄）	乳牛の牛体洗浄に関する基本的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。			○		
10					2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（ブラッシング）	乳牛のブラッシングに関する基本的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。			○		
11					2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（飼料給与）	乳牛の飼料給与に関する基礎的な知識を身に付け、適切な飼料給与を理解している。				○	
11					2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（消化器の機能と特徴）	消化器の機能と特徴について思考を深め、反すうの状況から生育状態を合理的に判断している。		○			
11					2	家畜飼育の実際	酪農業の作業機械	酪農業で利用される作業機械について、基礎的な技能を身に付け、適切に活用している。			○		

12			1	後期中間考査							
12			1	後期中間考査返却及び解説							
12			2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（哺乳と離乳）	仔牛の哺乳と離乳について、基礎的な技術を基に、飼料を適切に選択し、活用している。				○	
12			2	畜産の役割と動向	畜産のあゆみと発展	畜産のあゆみと発展について、基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
1			2	畜産の役割と動向	日本畜産の動向と畜産物の需要	日本畜産の動向と畜産物の需要について、基礎的な知識を身に付け、地域の現状を的確に理解している。				○	
1			2	家畜の生理・生態と飼育環境	家畜排せつ物の利用	資源循環バイオ室による家畜糞尿の処理について、基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
2		2		家畜の生理・生態と飼育環境	簡易曝気法によるし尿処理方法	簡易曝気法によるし尿処理について、興味・関心を示し、意欲的な態度で探究しようとしている。	○				
2		2		家畜飼育の実際	プロジェクトのまとめ	乳牛の飼育について思考を深め、プロジェクト学習の課程を基に合理的に判断し、適切に表現している。		○			
2			1	学年末考査							
2			1	学年末考査返却及び解説							
3			2	家畜飼育の実際	プロジェクトのまとめ	乳牛の飼育について、プロジェクト学習の課程から生理・生態的な特性と規則性の知識を理解している。				○	
3			2	家畜飼育の実際	次年度のプロジェクト学習について	次年度以降のプロジェクト活動の課題について、興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
合計	40	38	0					10	8	10	8

食品科学科 2 年『総合実習』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省
								① ② ③ ④	① ② ③ ④	① ② ③ ④	① ② ③ ④	
4				1	研究班活動	「課題研究」オリエンテーション	① ② ③ ④	① ② ③ ④	① ② ③ ④	① ② ③ ④		
4				1	研究班活動	プロジェクト課題の設定	1年間の授業の流れを理解し、課題研究に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4				2	研究班活動	プロジェクト計画の立案	地域課題の発見と課題の設定に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4				2	研究班活動	SP計画発表会の準備	計画の立案にあたり、課題を分析することで実践的な知識を身に付け、学習課題について理解している。				○	
4				3	各種発表・技術競技	SP計画発表会	SP計画発表会に向けて、自ら設定した課題の様々な情報や資料を収集し、適切に選択して活用している。			○		
5				4	各種発表・技術競技	クラス内意見発表会	SP計画発表会において、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。		○			
5				4	各種発表・技術競技	校内意見発表会	クラス内意見発表会において、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。		○			
5				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	校内意見発表会において、発表者の意見に興味・関心を示し、発表の課題を的確に捉えようとする基礎的な態度を身に付けている。	○				
5				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	計画に基づいて科学的に取り組むことと興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
5				3	各種発表・技術競技	校内技術競技会	計画に基づいて科学的に取り組むことについて思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。			○		
6				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	校内技術競技会において、日常の学習で身に付けた実践的な技能を適切に活用している。			○		
6				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	計画に基づいて科学的に取り組むための情報や資料を収集し、適切に選択して活用している。			○		
6				3	農業の各分野に関する総合的な実習	食品衛生責任者養成講習	計画に基づいて科学的に取り組むための基礎的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
6				2	農業の各分野に関する総合的な実習	研究班実習（放課後実習）	食品衛生責任者養成講習の資格に向けて、適切な知識を身に付け、理解している。	○				
6				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	課題の解決に向けた研究班実習に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
7				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	課題の解決に向けた調査・研究・実験について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
7				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	課題の解決に向けた調査・研究・実験について、思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。			○		
7				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	課題の解決に向けた調査・研究・実験において、基礎的な技能を身に付け、適切に活用している。				○	
7				2	農業の各分野に関する総合的な実習	研究班実習（放課後実習）	課題の解決に向けた調査・研究・実験で基礎的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。			○		
8				2	農業の各分野に関する総合的な実習	夏季実習	課題の解決に向けた研究班実習において、思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。			○		
8				2	農業の各分野に関する総合的な実習	夏季実習	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習に興味・関心を示し、意欲的に取り組む態度を身に付けている。	○				
8				2	農業の各分野に関する総合的な実習	夏季実習	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習において、思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。			○		
8				2	農業の各分野に関する総合的な実習	夏季実習	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習において、基礎的な技能を身に付け、適切に活用している。				○	
8				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習に基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
8				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	客観性のある記録・データに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
8				2	農業の各分野に関する総合的な実習	研究班実習（放課後実習）	客観性のある記録・データに思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。			○		
9				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	課題の解決に向けた研究班実習において、基礎的な技能を身に付け、適切に活用している。				○	
9				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	客観性のある記録・データから情報や資料を収集し、適切に選択して活用している。			○		
9				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	客観性のある記録・データから基礎的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
9				2	研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	自ら設定した課題の事象結果に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				

9		2		農業の各分野に関する総合的な実習	研究班実習（放課後実習）	課題の解決に向けた研究班実習で基礎的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
10		2		研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	自ら設定した課題の事象結果に思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
10		2		研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	自ら設定した課題の事象結果から基礎的な技能を身に付け、適切に活用している。			○		
10		2		研究班活動	自ら設定した課題の調査・研究・実験	自ら設定した課題の事象結果から基礎的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
10		2		研究班活動	校内実績発表会の準備	校内実績発表会に向けて、自ら設定した課題に思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
11		2		研究班活動	校内実績発表会の準備	校内実績発表会に向けて、プレゼンテーションソフトでの確にまとめる技能を身に付け、適切に選択して活用している。			○		
11		2		研究班活動	校内実績発表会の準備	校内実績発表会に向けて、結果を的確に分析し、事象の結果を正しく理解している。				○	
11			6	各種発表・技術競技	校内実績発表会	校内実績発表会において、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。		○			
11		2		農業の各分野に関する総合的な実習	研究班実習（放課後実習）	研究班実習における事象の結果から基礎的な技能を身に付け、適切に活用している。			○		
12		2		研究班活動	まとめ・自己評価	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。				○	
12		2		研究班活動	まとめ・自己評価	まとめや自己評価を行い、プレゼンテーションソフトでの確にまとめる技能を身に付けている。			○		
12		2		農業の各分野に関する総合的な実習	日本農業技術検定3級	日本農業技術検定3級の資格に向けて、適切な知識を身に付け、理解している。				○	
1		2		研究班活動	まとめ・自己評価	まとめや自己評価を行い、事象の結果を合理的に判断し、的確に表現している。		○			
1		3		研究班活動	まとめ・自己評価	まとめや自己評価を行い、事象の結果に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
2		2		農業の各分野に関する総合的な実習	研究班実習（放課後実習）	研究班実習における事象の結果から実践的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
2		2		研究班活動	プロジェクト活動の反省・改善点の確認	プロジェクト活動の反省から、改善点に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
2		2		研究班活動	プロジェクト活動の反省・改善点の確認	プロジェクト活動の反省から、改善点に思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
3		2		研究班活動	プロジェクト活動の反省・改善点の確認	プロジェクト活動の反省から、改善点を調べ、情報や資料を収集し、適切に活用している。			○		
3		2		研究班活動	プロジェクト活動の反省・改善点の確認	プロジェクト活動の反省から、改善点を調べ、適切な知識を身に付け、十分理解している。				○	
3		2		研究班活動	次年度プロジェクト学習について	次年度以降のプロジェクト活動について、興味・関心を示し、意欲的に取り組んでいる。	○				
合計	58	34	16					12	12	12	13

食品科学科3年『食品化学』年間評価計画

実施日			授業形態と時数			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
月	日	曜	実習	座学	行事			①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
								①	②	③	④		
4				1		オリエンテーション	シラバスを使用し、1年間で行う授業の内容や評価について説明する。	1年間の授業の流れを理解し、授業や食品化学に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4			1			オリエンテーション	タンパク質の特徴・性質、特性を利用した食品について（農業鑑定基準書解説）	タンパク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。		○			
4			1			オリエンテーション	脂質の特徴・性質、特性を利用した食品について（農業鑑定基準書解説）	脂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。		○			
4				1		炭水化物 〔炭水化物とは〕	炭水化物の基本的な特徴と構造による分類	炭水化物の特徴や役割について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4				1		炭水化物 〔炭水化物とその利用〕	ゲル化特性の利用（ペクチン）	ゲル化特性の利用に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
4				1		炭水化物 〔炭水化物とその利用〕	甘味料（異性化糖）	異性化糖に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
4				1		炭水化物 〔炭水化物とその利用〕	異性化糖の製造方法 食品に使用されている異性化糖	異性化糖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。				○	
5				1		炭水化物 〔炭水化物とその利用〕	酵素による糖化作用（アミラーゼ）	酵素による糖化作用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。				○	
5				1		炭水化物	食品製造に使用される主な甘味料について（農業鑑定基準書解説）	食品製造に使用される主な甘味料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。				○	
5			1			食品の成分分析	食品化学実験の概要と使用器具の説明（農業鑑定基準書解説）	水分・糖質に関する食品化学実験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。				○	
5			1			食品の成分分析	食品化学実験の概要と使用器具の説明（農業鑑定基準書解説）	タンパク質・脂質に関する食品化学実験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。				○	
5			1			食品の成分分析	食品化学実験の概要と使用器具の説明（農業鑑定基準書解説）	無機質・ビタミン・食品添加物検査等に関する食品化学実験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。				○	
5					2		農業鑑定競技〔食品科学コース〕	農業鑑定競技について思考を深め、食品化学の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。				○	
6				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	分子の大きさによる分類 単糖類の概要・単糖類の炭素数による分類	単糖類に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○
6				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	グルコースの構造と特徴	グルコースについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
6				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	フルクトース・ガラクトース・マンノースの構造と特徴	おもな単糖類に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○
6				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	オリゴ糖類の概要、単糖類同士の結合の仕方について（グリコシド結合）	オリゴ糖に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○
6				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	結合状態で性質が異なる二糖類について	結合の仕方によって性質が異なる二糖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。				○	
6				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	スクロースの構造と特徴	スクロースについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
6				1			前期中間考査						
6				1			前期中間考査返却・解説						
6				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	転化糖（はちみつ）、異性化糖と転化糖の違いについて	転化糖に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○
7				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	ラクトースの構造と特徴（乳糖不耐症について）	ラクトースの特徴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。					○
7				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	トレハロースの構造と特徴	トレハロース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。					○
7				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	身近な食品に利用されているオリゴ糖類	身近な食品に使用されているオリゴ糖類について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
7				2		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	砂糖の製造工程	食品製造で使用している各種砂糖の製造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。					○
7				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	単糖類・オリゴ糖類の構造と特徴についてのまとめ	単糖類・オリゴ糖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。					○
8				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	多糖類の概要・特徴による分類	多糖類に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○

食品科学科3年『食品化学』年間評価計画

実施日			授業形態と時数			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
月	日	曜	実習	座学	行事			①関心・意欲・態度 ②思考・判断・表現		③技能	④知識・理解		
								①	②				③
8				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	デンプンの構造と特徴 アミロースとアミロペクチンの結合の違い	アミロースとアミロペクチンの結合の違い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。		○			
8				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	セルロースの構造と特徴 セルロースとアミロースの結合の違い	セルロースとアミロースの結合の違い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。		○			
8				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	食物繊維の概要 グルコマンナン構造と特徴	食物繊維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。			○		
8				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	機能性糖類の概要 一般的な糖と機能性糖類の特徴の違い	最近注目されている機能性糖類について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
8				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	機能性糖類が三次機能に及ぼす作用について (虫歯予防効果)	機能性糖類の虫歯予防効果について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
9				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	機能性糖類が三次機能に及ぼす作用について (整腸作用)	機能性糖類の整腸作用について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
9				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	身近な食品に利用されている機能性糖類	身近な食品に利用されている機能性糖類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。			○		
9				1		炭水化物 〔炭水化物の構造と特徴〕	多糖類の構造と特徴についてのまとめ	多糖類の構造と特徴について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
9				1			前期期末考査						
9				1			前期期末考査返却・解説						
9				1		炭水化物 〔炭水化物の性質〕	還元性	糖の還元性に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
9				1		炭水化物 〔炭水化物の性質〕	デンプンの糊化と老化	デンプンの糊化と老化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。			○		
10				1		炭水化物 〔炭水化物の性質〕	調理・加工時の炭水化物の変化(メイラード反応・カラメル化)	調理・加工時に起こる炭水化物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。		○			
10				1		炭水化物	炭水化物(多糖類～性質)のまとめ	多糖類や炭水化物の性質に関するさまざまな資料や情報を収集し、適切に活用している。			○		
10				1		無機質 〔無機質とは〕	無機質の基本的な特徴 食品に含まれているおもな無機質	無機質の特徴や食品に含まれている無機質に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
10				1		無機質 〔食品の加工と無機質の作用〕	食品の色・硬化・ゲル化	食品の加工と無機質の作用について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
10				1		無機質 〔食品の加工と無機質の作用〕	食品加工に用いられるおもな無機質(塩化ナトリウム、かん水、炭酸水素ナトリウム)	食品加工に用いられるおもな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、適切に表現している。		○			
10				1		ビタミン〔ビタミンとその安定性〕	ビタミンの基本的な特徴、安定性	ビタミンの特徴について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
10				1		ビタミン〔食品の加工とビタミン〕	ビタミンC、ビタミンE	食品加工に使用されるビタミンに関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
11				1		微量成分〔色素成分〕	食品と色、色素の種類(系列)	食品と色の関係や色素の種類に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
11			1			微量成分〔色素成分〕	色素が食欲に及ぼす影響について	色素が食欲に及ぼす影響について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
11				1		微量成分〔色素成分〕	ポリフェニン系	ヘム色素とクロロフィル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。			○		
11				1		微量成分〔色素成分〕	カロテノイド系	カロテノイド系色素に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
11				1		微量成分〔色素成分〕	フラボノイド系	フラボノイド系色素に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
11				1		微量成分〔色素成分〕	アントシアニン	アントシアニ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。		○			
11				1		微量成分〔色素成分〕	身近な食品に使用されている色素	日頃口にしている加工食品に使用されている色素について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
11				1		微量成分〔色素成分〕	身近な食品に使用されている色素	日頃口にしている飲料類に使用されている色素について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
12				1			後期中間考査						

食品科学科3年『食品化学』年間評価計画

実施日			授業形態と時数			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
月	日	曜	実習	座学	行事			①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
								①	②				③
12				1			後期中間考査返却・解説						
12				1		微量成分〔香気成分〕	食品とにおい、におい（香り）を説明する言葉	食品のにおいについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
12				1		微量成分〔香気成分〕	香気成分の種類と性質	香気成分の種類と性質に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
12				1		微量成分〔呈味成分〕	食品と味、「おいしい」という感覚（五感）	食品の味と舌の感覚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。			○		
12				1		微量成分〔呈味成分〕	おいしさの要素、味覚について	おいしさの要素・味覚について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
1				1		微量成分〔呈味成分〕	味覚と呈味成分（甘味成分、酸味成分、塩味成分、苦味成分）	各種呈味成分に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
1				1		微量成分〔呈味成分〕	味覚と呈味成分（旨味成分） 味を感じるメカニズム	味を感じるメカニズム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。			○		
1				1		微量成分〔呈味成分〕	呈味成分と相互作用	呈味成分の相互作用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。		○			
1				1		微量成分	色素成分・香気成分・呈味成分のまとめ	微量成分に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
1				1		食品化学の役割	食品化学のまとめ	食品分野における食品化学の役割や食品の成分など、食品化学に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
1				1			学年末考査						
1				1			学年末考査返却・解説						
合計			8	60	2					15	14	13	18

食品科学科3年『食品流通』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
4				1	主な食品の流通	オリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、授業や食品流通に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
4				1	主な食品の流通	食品としての特性について	米の特性に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
4				1	主な食品の流通	米の種類について	米の種類についての基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
4				2	主な食品の流通	食管理法から食糧法の変遷について	食糧法へ転換する経緯から米の流通制度について、思考を深め、それを適切に表現している。		○				
4				2	主な食品の流通	米の流通制度について	食糧法に沿った米の流通制度についての情報を収集し、自分で考え、適切に活用している。				○		
5				1	主な食品の流通	米流通制度のまとめ	米流通制度の課題に対して自分で考え、課題に即した情報を適切に活用し、まとめようとしている。				○		
5				1	主な食品の流通	商品としての特性について	麦の特性に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
5				1	主な食品の流通	麦の種類と用途について	麦の種類と用途についての基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
5				2	主な食品の流通	食管理法から麦政策大綱の変遷について	麦政策大綱へ転換する経緯から麦の流通制度について、思考を深め、それを適切に表現している。		○				
5				2	主な食品の流通	麦の流通制度について	食糧法に沿った麦の流通制度についての基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
5				1	主な食品の流通	麦の流通制度にまとめ	麦流通制度の課題について思考を深め、課題に即した情報を適切に活用し、まとめようとしている。				○		
6				1	前期中間考査返却								
6				1	前期中間考査返却及び解説								
6				1	主な食品の流通	青果物の商品特性について	青果物の商品特性に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
6				1	主な食品の流通	青果物流通と卸売り市場の役割について	卸売り市場の流通経路についての基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
6				2	主な食品の流通	青果物産地、購入の変化について	青果物産地および消費者マインドの関係について、思考を深め、それを適切に表現している。		○				
6				2	主な食品の流通	輸入青果物について	輸入果物の増加について、思考を深め、それを適切に表現している。		○				
7				2	主な食品の流通	新しい市場外流通および生産変化と消費について	新たな市場外取引について、思考を深め、それを適切に表現している。		○				
7				1	主な食品の流通	青果物の流通制度のまとめ	青果物の流通制度の課題について思考を深め、課題に即した情報を適切に活用し、まとめようとしている。				○		
7				1	主な食品の流通	食肉の商品特性について	食肉の商品特性に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
7				2	主な食品の流通	食肉の流通と輸入食肉について	食肉の流通経路について基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
7				1	主な食品の流通	食肉の種類について	食肉の種類に関して情報を適切に収集し自分で考え、適切に活用している。				○		
8				2	主な食品の流通	牛乳の流通について	牛乳の流通について、思考を深め、それを適切に表現している。		○				
8				1	主な食品の流通	加工食品の商品特性について	食肉の商品特性に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
8				2	主な食品の流通	加工食品の国内外流通と技術革新について	加工食品の取引について、思考を深め、それを適切に表現している。			○			
9				1	主な食品の流通	加工食品の流通制度のまとめ	加工食品の流通制度の課題について思考を深め、課題に即した情報を適切に活用している。				○		
9				1	前期期末考査								
9				1	前期期末考査および返却								
9				1	食品の品質と規格	食品の品質と機能について	食品の品質と機能に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○					
9				1	食品の品質と規格	食品の品質要素について	食品の品質要素の基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
9				3	食品の品質と規格	食品の安全性について	腐敗と変質の原因および食中毒の特徴の基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
10				3	食品の品質と規格	食品の食中毒について	食中毒の実際例について思考を深め、それを適切に表現している。		○				

10			1	食品の品質と規格	品質保証の必要性について	品質保証の必要性に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
10			1	食品の品質と規格	品質保証の方法および監視組織について	品質保証の方法や監視組織に対する実際例を主体的に調べ、情報を収集し、活用している。			○					
10			1	食品の品質と規格	期限表示について	期限表示に基礎的な知識を身に付け、理解している。				○				
10			1	食品の品質と規格	期限表示について	期限表示の重要性をについて思考を深め、それを表現している。		○						
10			1	食品の品質と規格	食品規格について	食品の規格に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
11			1	食品の品質と規格	国際的な食品規格について	日本と海外の食品規格の共通点に興味・関心を示し、それを意欲的に探求しようとしている。	○							
11			1	食品の品質と規格	食品添加物の表示について	食品添加物の機能と種類に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
11			1	食品の品質と規格	栄養成分の表示について	栄養成分の表示の実際例の情報を収集し、適切に活用している。			○					
11			1	食品の品質と規格	食品別規格と表示について	食品別規格の表示に関する情報を収集し、適切に活用することができている。			○					
11			1	食品の品質と規格	食品流通と包装について	食品包装の意義と目的に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
11			1	食品の品質と規格	包装材の種類と方法について	包装材の種類と方法について興味・関心を示し、意欲的に探求しようとしている。	○							
12			1	食品の品質と規格	食品の品質および安全性について	食品の品質および安全性に関する情報を収集し、適切に活用している。			○					
12			1	食品マーケティング	マーケティングについて	マーケティングに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
12			2	食品マーケティング	マーケティング管理と4Pについて	マーケティング管理の基礎的な知識を身に付け、理解している。				○				
12			1	後期中間考査										
12			1	後期中間考査および返却										
12			1	食品マーケティング	マーケティング戦略の手法について	マーケティング戦略手法の内容の基礎的な知識を身に付け、理解している。				○				
12			1	食品マーケティング	製品計画について	製品計画の課題に対して自分で考え、課題に即した情報を適切に活用している。			○					
1			2	食品マーケティング	PBとNBについて	PBとNBの実際例について思考を深め、それを合理的に判断し、表現している。		○						
1			1	食品マーケティング	マーケティングのまとめ	マーケティングの課題について思考を深め、課題に即した情報を適切に活用しようとしている。			○					
1			1	後期期末考査										
1			1	後期期末考査および返却										
合計				0	70	0		14	10	12	10			

食品科学科 3年『食品製造』〔農産加工部門〕年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解	
4			1		オリエンテーション	シラバスを使用し、1年間で行う授業の内容や評価について説明する。	1年間の授業の流れを理解し、授業や食品製造に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
			1		食品の包装	食品の包装材料・包装形態の復習（農業鑑定基準書解説）	食品の包装材料・包装形態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。		○			
4			1		食品による危害と安全確保 〔有害物質による食品の汚染〕	かび毒、異物	かび毒、異物に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
			1		食品による危害と安全確保 〔有害物質による食品の汚染〕	有害性金属、環境汚染物質	有害性金属、環境汚染物質に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
4			1		食品による危害と安全確保 〔有害物質による食品の汚染〕	アレルギー様食中毒	アレルギー様食中毒に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
			1		食品による危害と安全確保 〔食品による感染症・寄生虫・アレルギー〕	経口感染症、寄生虫症、アレルギー	経口感染症、寄生虫症、アレルギーに関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
5			1		食品による危害と安全確保 〔食品の安全性の確保〕	残留農薬の規制、輸入食品の現状	残留農薬の規制、輸入食品の現状について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
			1		食品による危害と安全確保 〔食品の安全性の確保〕	安全と安心の確保をめぐる動き	安全と安心の確保をめぐる動きについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
5			1		農産物の加工	食品製造に使用する主原料について（農業鑑定基準書解説）	食品製造に使用する主原料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。			○		
			1		農産物の加工	食品製造に使用する副原料について（農業鑑定基準書解説）	食品製造に使用する副原料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。			○		
5			1		農産物の加工	穀類加工品・豆類加工品の概要（農業鑑定基準書解説）	穀類加工品・豆類加工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。			○		
			1		農産物の加工	野菜・果実加工品の概要（農業鑑定基準書解説）	野菜・果実加工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。			○		
5			1		農産物の加工	発酵食品・特用作物加工品の概要（農業鑑定基準書解説）	発酵食品・特用作物加工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。			○		
			1		農産物の加工	食品製造実験の概要、食品製造機器の説明（農業鑑定基準書解説）	食品製造実験や食品製造機器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。			○		
6			1		穀類の加工〔めん類〕	めんの種類	めんについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
			1		穀類の加工〔めん類〕	めん類における食塩やかん水の役割	めん類における食塩やかん水の役割に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
6			1	1	穀類の加工〔めん類〕	うどん製造（めん類における食塩の役割）	主原料と食塩の役割に関する基礎的な知識と製めん技術を身に付け、適切に活用している。				○	
6			1			前期中間審査						
6			2		穀類の加工〔めん類〕	パスタ製造（鶏卵を入れることによる麺の食感変化）	主原料に関する基礎的な知識と製めん技術を身に付け、適切に活用している。				○	
7			2		穀類の加工〔めん類〕	ラーメン製造（めん類におけるアルカリの役割）	かん水に関する基礎的な知識と製めん技術を身に付け、適切に活用している。				○	
7			2		みそ加工品の製造	うまみそ製造	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。			○		
7			2		みそ加工品の製造	うまみそ製造	うまみそ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。				○	
8			1		食品添加物 〔食品添加物とは〕	食品添加物の概要と分類	食品添加物について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
8			2		食品添加物 〔食品添加物とは〕〔食品添加物の規格と基準、および安全性評価〕	食品添加物の種類と用途、成分規格・使用基準、表示基準、安全性に関する試験	食品添加物の種類と用途、成分規格・使用基準、表示基準、安全性に関する試験に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	

食品科学科 3年『食品製造』〔農産加工部門〕年間評価計画

実施日			授業形態と時数			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
月	日	曜	実習	座学	行事			①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
8				1		穀類の加工〔菓子類〕	菓子の種類	菓子類について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
				1		穀類の加工〔菓子類〕	菓子の原料について、膨張剤の仕組み	菓子原料・膨張剤に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
8			1	1		穀類の加工〔菓子類〕	蒸しパン製造（ベーキングパウダーの働き）	ベーキングパウダーに関する基礎的な知識と技術を身に付け、蒸しパン製造技術を適切に活用している。			○		
9				1			前期期末考査						
				1	1	穀類の加工〔菓子類〕	パウンドケーキ製造	主原料に関する基礎的な知識とパウンドケーキ製造技術を身に付け、適切に活用している。			○		
9				2		穀類の加工〔菓子類〕	薄力粉の配合量による生地の状態変化	パウンドケーキの原料配合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。		○			
9				2		穀類の加工〔菓子類〕	スポンジケーキ製造（鶏卵の気泡性）	主原料と鶏卵の加工特性に関する基礎的な知識とスポンジケーキ製造技術を身に付け、適切に活用している。			○		
10				1		加工食品の表示制度〔食品表示の意義と制度〕	意義と目的、食品表示に関する法律、食品衛生法による表示項目	食品表示について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
				1		加工食品の表示制度〔食品とJAS法〕	JAS法、JASマーク	JAS法に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
10				2		野菜類の加工	トマトケチャップ製造	トマトケチャップについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
10				2		野菜類の加工	トマトケチャップ製造	トマトケチャップ製造に関する基礎的な技術を身に付け、適切に活用している。			○		
10				2		穀類の加工〔パン類〕	パンの種類、原材料、パンの製造法（直ごね法、中種法）	製パンについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
11				1	1	穀類の加工〔パン類〕	リーンブレッド製造（説明、生地仕込）	原料配合（ベーカーズパーセント）と製造工程に関する基礎的な知識と製パン技術を身に付け、適切に活用している。			○		
11				2		穀類の加工〔パン類〕	バターフランス製造（計量～生地仕込）	バターフランス製造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。		○			
11				2		穀類の加工〔パン類〕	ミルクパン製造（説明、生地仕込）	原料配合と製造工程に関する基礎的な知識と製パン技術を身に付け、適切に活用している。			○		
11				2		穀類の加工〔パン類〕	ミルクパン製造（計量～生地仕込）	ミルクパン製造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。		○			
12				1			後期中間考査						
12				2		穀類の加工〔パン類〕	バターロール製造（計量～生地仕込）	原料配合と製造工程に関する基礎的な知識と製パン技術を身に付け、適切に活用している。			○		
12				2		穀類の加工〔パン類〕	バターロール製造（分割まるめ～成形）	バターロール製造について思考を深め、成形に関する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。		○			
12				2		穀類の加工〔パン類〕	そうざいパン製造（計量～生地仕込）	原料配合と製造工程に関する基礎的な知識と製パン技術を身に付け、適切に活用している。			○		
1				2		穀類の加工〔パン類〕	ブリオッシュ製造（計量～生地仕込）	原料配合と製造工程に関する基礎的な知識とバター配合の多いパン生地製造技術を身に付け、適切に活用している。			○		
1				2		穀類の加工〔パン類〕	フォカッチャ製造（計量～仕込～成形）	フォカッチャ製造について思考を深め、製パンに関する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。		○			
1				1			学年末考査						
1				1			学年末考査返却・解説						
合計			42	28	0					9	13	13	8

食品科学科 3年『食品製造』〔畜産加工部門〕年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省			
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解				
4				1	オリエンテーション	食品製造について	1年間の授業の流れを理解し、食品製造に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○							
4			1		食品加工と食品衛生	食品による危害と安全確保	食品の安全性の確保について思考を深め、安全対策についての知識を意欲的に探究しようとしている。	○							
4			1		食品加工と食品衛生	食品による危害と安全確保	食品の安全性の確保に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。				○				
4			1		食品加工と食品衛生	食品添加物	食品添加物の種類と用途について興味関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○							
4			1		食品加工と食品衛生	食品添加物	食品添加物の規格、基準について基礎的な知識を身に付け、的確に表現している。				○				
4			1		食品加工と食品衛生	食品添加物	身近な食品に使用されている食品添加物について、思考を深めようとしている。				○				
5			1		食品加工と食品衛生	食品添加物	食品添加物の安全性について興味関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○							
5			1		食品加工と食品衛生	食品添加物	食品添加物の安全性に関する基礎的な知識を身の付け、的確に表現している。				○				
5			1		食品加工と食品衛生	食品添加物	食品添加物の規格、規準に関する知識を基に、食品の安全性について理解している。					○			
5			1		食品加工と食品衛生	食品添加物	食品添加物の規格、規準に関する知識を基に、食品の安全性について理解している。					○			
5			2		食品の包装と表示	食品包装の目的と種類	食品の包装について興味関心を示し、食品包装の種類について意欲的に探究しようとしている。	○							
6		2			食品の包装と表示	食品包装の目的と種類	食品の包装について基礎的知識を身に付け、食品包装の種類を的確に表現している。				○				
6			1		前期中間考査									○	
6			1		前期中間考査返却及び解説									○	
6			1		食品の包装と表示	食品の包装材料	食品の包装材料について興味関心をもち、包装材料について意欲的に探究しようとしている。	○							
6			1		食品の包装と表示	食品の包装材料	食品の包装材料について基礎的な知識を身に付け、包装材料を的確に表現している。				○				
6			1		食品の包装と表示	食品の包装材料	食品の包装材料に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。					○			
6			1		食品の包装と表示	食品の包装材料	食品の包装材料に関する知識を基に、包装材料のリサイクルについて思考を深めようとしている。				○				
7			1		食品の包装と表示	食品の包装形態と包装技術	食品の包装技術について興味関心を示し、包装技術を意欲的に探究しようとしている。	○							
7			2		食品の包装と表示	食品の包装形態と包装技術	食品の包装技術について基礎的な知識を身に付け、包装技術を的確に表現している。				○				
7			2		食品の包装と表示	食品の包装形態と包装技術	食品の包装技術について基礎的な技術を身に付けている。					○			
7			1		加工食品の表示制度	食品表示の意義と制度	加工食品の表示について興味関心を示し、表示について意欲的に探究しようとしている。	○							
7			2		加工食品の表示制度	食品表示の意義と制度	加工食品の表示について思考を深め、表示内容が的確に判断できている。				○				
8			1		加工食品の表示制度	食品表示の意義と制度	加工食品の表示について基礎的な知識を身に付け、表示すべき内容が理解できている。					○			
8			1		加工食品の表示制度	食品とJAS法	JAS法について興味関心をもち、JAS法について意欲的に探究しようとしている。	○							
8			2		食品の包装と表示	食品による危害と安全確保	JAS法について基礎的な知識を身に付け、JAS法の表示すべき内容について判断できている。				○				
8			2		畜産物の加工	肉類の加工	肉の種類とその処理方法について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○							
9			2		畜産物の加工	肉類の加工（ソーセージ）	ソーセージについて興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○							
9			2		畜産物の加工	肉類の加工（ソーセージ）	ソーセージについて思考を深め、適切に判断し、表現している。				○				
			2		畜産物の加工	肉類の加工（ソーセージ）	ソーセージに関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。					○			
9			1		前期末考査									○	
9			1		前期末考査返却及び解説									○	

10		8	畜産物の加工	肉類の加工（ソーセージ）	ソーセージ製造工程に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。			○			
11		2	畜産物の加工	肉類の加工（ベーコン）	ベーコンについて興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
11		2	畜産物の加工	肉類の加工（ベーコン）	ベーコンについて思考を深め、適切に判断し、表現している。		○				
11		2	畜産物の加工	肉類の加工（ベーコン）	ベーコンに関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。				○		
12		1	後期中間考査								○
12		1	後期中間考査返却及び解説								○
1		8	畜産物の加工	肉類の加工（ベーコン）	ベーコン製造工程に関する技能を身に付け、その技術を適切に活用している。			○			
2		2	畜産物の加工	肉類の加工（ハム）	ハムについて興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
2		2	畜産物の加工	肉類の加工（ハム）	ハムについて思考を深め、適切に判断し、表現している。		○				
2		2	畜産物の加工	肉類の加工（ハム）	ハムに関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。				○		
合計	50	20	0			13	12	5	12		

食品科学科3年『作物』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解	
4			1		作物の収量と栽培環境	「作物」のオリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、作物の授業に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4			1		作物の収量と栽培環境	作物の収量	作物の生育との相互関係など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。		○			
4			2		作物の収量と栽培環境	作物群としての光合成と収量	作物の栽培や特性・技術を身に付け、総合的・体系的に理解している。				○	
4			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（計画）	作物の生産に関するプロジェクト学習に興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○				
4			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（ほ場準備と播種）	ミニトマトの播種において基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している。			○		
4			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（種子と発芽）	ミニトマトの生理生態について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
4			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（生育条件）	ミニトマトの生育環境について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
4			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（ポット上げ）	ミニトマトの育苗管理についての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。			○		
5			2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の育苗管理	作物の育苗管理についての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。			○		
5			2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の育苗管理	作物の育苗管理について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
5			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（定植）	ミニトマトの定植についての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。			○		
5			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（茎・葉・根の成長）	ミニトマトの特性について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○				
5			2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の育苗管理についての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。			○		
5			2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の育苗管理について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
5			2		作物生産と情報の利用	作物生産と情報利用の広がり	作物の生産と情報利用について興味・関心をもち、意欲的に取り組む態度を身に付けている。	○				
5			2		作物生産と情報の利用	生育診断と情報利用	作物の生産と情報利用の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。			○		
6			1		前期中間考査							
6			1		前期中間考査返却及び解説							
6			2		作物の収量と栽培環境	作物群の光合成を高める条件	作物の栽培や特性・技術を身に付け、総合的・体系的に理解している。				○	
6			2		作物の収量と栽培環境	作物生産と資源の有効利用	作物生産と資源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。		○			
6			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（芽かき）	ミニトマトの生理生態についての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。			○		
6			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（誘引）	ミニトマトの生理生態について思考を深め、作物生産の知識と技術を合理的に判断している。		○			
6			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（品種と作型）	ミニトマトの品種と作型について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○				
6			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（栽培管理）	ミニトマトの栽培管理についての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。			○		
6			2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の栽培管理についての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。			○		
6			2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の栽培管理について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
7			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（芽かき）	ミニトマトの生理生態についての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。			○		
7			2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の栽培管理について基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
7			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（開花と結実）	ミニトマトの栽培特性について思考を深め、実践的な知識と技術を基に合理的に判断している。		○			
7			2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（芽かき）	ミニトマトの生理生態について思考を深め、作物生産の知識と技術を合理的に判断している。		○			
7			2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の栽培管理についての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。			○		

7		2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の栽培管理について基礎的な知識を身につけ、理解している。				○		
7		2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（収穫）	ミニトマトの収穫方法について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
8		2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（収穫）	ミニトマトの収穫方法について思考を深め、作物生産の知識と技術を合理的に判断している。		○				
8		2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（収穫）	ミニトマトの収穫方法についての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。			○			
8		2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（収穫）	ミニトマトの収穫方法について基礎的な知識を身につけ、理解している。				○		
8		2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（出荷調整と流通）	ミニトマトの販売・流通について思考を深め、作物生産の知識と技術を合理的に判断している。		○				
9		1		前期期末考査								
9		1		前期期末考査返却及び解説								
9		2		いも類の栽培(サツマイモ)	サツマイモの特徴と利用	サツマイモの特徴と利用について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
9		2		いも類の栽培(サツマイモ)	一生と成長	サツマイモの生育特性・環境について基礎的な知識を身につけ、理解している。				○		
9		2		いも類の栽培(サツマイモ)	栽培の実際（作型と品種）	サツマイモの品種と作型について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
9		2		いも類の栽培(サツマイモ)	栽培の実際（たねいも準備）	サツマイモの栽培特性について思考を深め、実践的な知識と技術を基に合理的に判断している。		○				
9		2		いも類の栽培(サツマイモ)	栽培の実際（育苗）	サツマイモの生育特性について基礎的な知識を身につけ、理解している。				○		
9		2		いも類の栽培(サツマイモ)	栽培の実際（ほ場準備と施肥）	サツマイモの栽培特性について思考を深め、実践的な知識と技術を基に合理的に判断している。		○				
9		2		いも類の栽培(サツマイモ)	栽培の実際（植付け）	サツマイモの栽培管理についての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。				○		
10		2		いも類の栽培(サツマイモ)	栽培の実際（生育中の管理）	サツマイモの栽培管理についての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。				○		
10		2		いも類の栽培(サツマイモ)	経営の特徴	サツマイモの経営と流通について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
10		2										
10		2		葉茎菜類の栽培(ネギ)	ネギの特徴と利用	ネギの特徴と利用について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
10		2		葉茎菜類の栽培(ネギ)	一生と成長	ネギの生育特性・環境について基礎的な知識を身につけ、理解している。				○		
10		2		葉茎菜類の栽培(ネギ)	栽培の実際（作型と品種）	ネギの品種と作型について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
10		2		葉茎菜類の栽培(ネギ)	栽培の実際（播種）	ネギの播種について思考を深め、実践的な知識と技術を基に合理的に判断している。		○				
10		2		葉茎菜類の栽培(ネギ)	栽培の実際（育苗）	ネギの生育特性について基礎的な知識を身につけ、理解している。				○		
10		2		葉茎菜類の栽培(ネギ)	栽培の実際（ほ場準備と施肥）	ネギの栽培特性について思考を深め、実践的な知識と技術を基に合理的に判断している。		○				
11		2		葉茎菜類の栽培(ネギ)	栽培の実際（定植）	ネギの定植についての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。				○		
11		2		葉茎菜類の栽培(ネギ)	栽培の実際（生育中の管理）	ネギの栽培管理についての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。				○		
11		2		葉茎菜類の栽培(ネギ)	経営の特徴	ネギの経営と流通について興味・関心をもち、意欲的に探究しようとしている。	○					
11		2		プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（経営）	ミニトマトの経営的観点について思考を深め、実践的な知識と技術を適切に判断している。		○				
11		2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の栽培管理についての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。				○		
11		2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の栽培管理についての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。				○		
11		2		作物の栽培管理	本校ほ場作物の栽培管理	作物の栽培管理について基礎的な知識を身につけ、理解している。				○		
11		2		作物の栽培管理	施設栽培作物の管理	本校温室にて栽培している作物栽培について基礎的な知識を身につけ、理解している。				○		
12		1		後期中間考査								
12		1		後期中間考査返却及び解説								
12		2		作物の栽培管理	施設栽培作物の管理	本校温室にて栽培している作物栽培についての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。				○		

12			2	地域の環境・土地利用と作物生産	地域の環境と作物生産	地域の環境と作物生産の関わりについて興味・関心を持ち、意欲的に取り組む態度を身に付けている。	○					
12			2	地域の環境・土地利用と作物生産	耕地の合理的利用	作物の栽培の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。			○			
12			2	作物の品種と収量・品質	いろいろな品種とその特性	作物の品種と特性について興味・関心を持ち、意欲的に取り組む態度を身に付けている。	○					
12			2	作物の品種と収量・品質	これからの育種の目標と可能性	作物の育種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。		○				
1			2	作物の品種と収量・品質	遺伝資源の保全と利用	作物の栽培や特性・技術の仕組みについて、基礎的な知識を身に付け理解している。				○		
1			2	プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（まとめ）	ミニトマト栽培について思考を深め、プロジェクト学習の課程を基に合理的に判断し、適切に表現している。		○				
1			2	プロジェクト学習	ミニトマト栽培プロジェクト（まとめ）	ミニトマト栽培について、プロジェクト学習の課程から生理・生態的な特性と規則性の知識を理解している。				○		
1			1	学年末考査								
1			1	学年末考査返却及び解説								
合計			78	62	0	140		14	14	20	18	

食品科学科3年『畜産科学』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解	
4			1		家畜の生理・生態と飼育環境	「畜産科学」のオリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、畜産科学の授業に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4			1		家畜の生理・生態と飼育環境	家畜の繁殖と育種	家畜の繁殖と育種に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、課程を合理的に判断している。		○			
4			2		畜産経営と情報利用	日高管内の畜産農家	日高管内にある畜産農家の現状について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4			2		家畜の生理・生態と飼育環境	育種とバイオテクノロジー	家畜の生産性を高めるバイオテクノロジーについて、基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
4			2		家畜飼育の実際	乳牛管理で用いられる道具	乳牛管理で用いられる道具の実践的な扱い方を技能として身に付け、適切に活用している。				○	
4			2		家畜飼育の実際	プロジェクトの計画（乳牛の繁殖・泌乳）	乳牛の繁殖・泌乳に関するプロジェクト学習に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4			2		家畜飼育の実際	プロジェクト学習（発情と排卵のメカニズム）	乳牛の生理的周期に関する、基本的な知識を身に付け、発情と排卵のメカニズムを理解している。				○	
4			2		家畜飼育の実際	プロジェクト学習（発情の兆候）	乳牛の発情時における兆候を的確に見極める技術を身に付け、適切に活用している。				○	
5			2		家畜飼育の実際	プロジェクト学習（乳牛の交配）	乳牛の交配方法に興味・関心を示し、人工授精の方法について意欲的に探究しようとしている。	○				
5			2		飼料の生産と利用	採草地の維持・管理	採草地の維持・管理において、悪影響を及ぼす雑草を適切に除去し、牧草を害さない技術を活用している。				○	
5			2		家畜飼育の実際	酪農業の作業機械	酪農業で利用される作業機械について、実践的な技能を身に付け、適切に活用している。				○	
5			2		家畜飼育の実際	プロジェクト学習（種雄牛の精液）	種雄牛の精液について、各種雄牛の精液の特徴を知識として身に付け、理解している。				○	
5			2		畜産経営と情報利用	血統登録書について	乳牛の血統登録書について、基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。				○	
5			2		家畜飼育の実際	乳牛の体格について	ホルスタイン種雌牛標準体型を基に、乳牛の体格について思考を深め、適切に判断し、表現している。		○			
5			2		家畜飼育の実際	家畜審査競技（乳牛の部）	ホルスタイン種雌牛標準体型を基に、乳牛の体格について専門的な知識を身に付け、適切に理解している。				○	
5			2		家畜飼育の実際	プロジェクト学習（妊娠鑑定）	妊娠の確認について、診断方法から確認することについて、思考を深め、適切に判断している。		○			
6			1		前期中間考査							
6			1		前期中間考査返却及び解説							
6			2		飼料の生産と利用	乾草牧草について	乾草牧草について、飼料の栄養価、家畜の消化吸収に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。				○	
6			2		飼料の生産と利用	ロールベラーによる収穫	牧草の収穫において、ロールベラーを用いた収穫に興味・関心を示し、意欲的に探究している。	○				
6			2		飼料の生産と利用	牧草の収穫（1番牧草）	牧草の収穫について、収穫適期を見極める技術を身に付け、適切に選択し、活用している。				○	
6			2		飼料の生産と利用	乾草牧草の水分分析	乾草牧草の水分分析について、その方法に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
6			2		飼料の生産と利用	コンパクトベラーによる収穫	牧草の収穫において、コンパクトベラーを用いた収穫に興味・関心を示し、意欲的に探究している。	○				
6			2		飼料の生産と利用	牧草の収穫（1番牧草）	牧草の収穫について、ロールの重さから牧草の水分について、思考を深め、適切に判断している。				○	
7			2		家畜飼育の実際	乳牛の毛刈り	乳牛の毛刈りについて、実践的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。				○	
7			2		家畜飼育の実際	プロジェクト学習（分べん）	乳牛の分娩に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。				○	
7			2		家畜飼育の実際	プロジェクト学習（分べん後の処置）	乳牛の分娩時の処置について、基本的な技能を身に付け、その技術を適切に活用している。				○	
7			2		家畜飼育の実際	プロジェクト学習（初乳について）	分べん直後の乳牛に初乳を与えることの重要性について思考を深め、適切に判断し表現している。		○			
7			2		家畜飼育の実際	プロジェクト学習（分べん後の飼料給与）	分べん後の乳牛に与える飼料について、基礎的な知識・技術を身に付け、適切に活用している。				○	
7			2		家畜飼育の実際	牛体洗浄	牛体洗浄に関する実践的な技術を身に付け、共進会へ出展可能な状態にするよう適切に活用している。				○	
7			2		家畜の生理・生態と飼育環境	資源循環バイオ室の活用	資源循環バイオ室の施設に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				

8		2	家畜の生理・生態と飼育環境	資源循環バイオ室の運用	資源循環バイオ室の施設を稼働させる技能を身に付け、適切に活用している。				○		
8		2	家畜飼育の実際	乳牛の削蹄	乳牛の削蹄に関する基礎的な技術を身に付け、適切に活用している。				○		
8		2	家畜飼育の実際	乳牛の衛生と病気	乳牛の疾病予防について思考を深め、日常の観察から適切に判断し、表現している。				○		
9		2	飼料の生産と利用	牧草の収穫（2番牧草）	牧草の収穫において、1番牧草との違いについて思考を深め、課程や結果を適切に判断している。				○		
9		1	前期期末考査								
9		1	前期期末考査返却及び解説								
9		2	飼料の生産と利用	牧草サイレージについて	牧草サイレージについて、飼料の栄養価、貯蔵方法に関する基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
9		2	飼料の生産と利用	牧草サイレージの調製法	牧草サイレージの調製法について、適切に調製する技能を身に付け、適切に選択し、活用している。				○		
9		2	飼料の生産と利用	デントコーンの収穫（85日：早生）	デントコーンの収穫について、良質な飼料にするための思考を深め、適切に判断し、表現している。				○		
9		2	飼料の生産と利用	デントコーンサイレージの成分分析	デントコーンサイレージの成分分析を基に思考を深め、適切に判断し、その結果を表現している。				○		
9		2	家畜飼育の実際	ボディコンディションスコア	搾乳牛のボディコンディションスコアについて、思考を深め、その特徴を適切に判断し、表現している。				○		
10		2	家畜飼育の実際	搾乳牛の飼料設計	搾乳牛の飼料設計について、適正に計算する知識を身に付け、適切に活用している。					○	
10		2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（繁殖障害）	乳牛に見られる繁殖障害について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。				○		
10		2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（乳房と泌乳のしくみ）	乳牛が泌乳を開始するしくみについて興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。				○		
10		2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（泌乳とホルモンの関係）	泌乳に関係するホルモンについて、基礎的な知識を身に付け、理解している。					○	
10		2	飼料の生産と利用	デントコーンの収穫（105日：晩生）	デントコーンの収穫について、品種による違いに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。				○		
10		2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（パイプラインによる搾乳）	乳牛のパイプラインによる搾乳について、専門的な技能を身に付け、適切に活用している。					○	
10		2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（バケットによる搾乳）	乳牛のバケットを用いた搾乳について、専門的な技能を身に付け、適切に活用している。					○	
10		2	家畜の生理・生態と飼育環境	簡易曝気法によるし尿処理方法	簡易曝気法によるし尿処理で利用される微生物の培養方法を身に付け、適切に活用している。					○	
10		2	家畜の生理・生態と飼育環境	堆肥・し尿に含まれる肥料効果について	堆肥やし尿に含まれる肥料効果について、基礎的な知識を身に付け、活用方法を理解している。					○	
11		2	家畜の生理・生態と飼育環境	し尿処理液の散布	圃場へのし尿処理液の散布が与える影響について、基本的な知識を身に付け、適切に理解している。					○	
11		2	飼料の生産と利用	デントコーンサイレージの開封作業	デントコーンサイレージを開封した際の状況について思考を深め、カビを取り除く的確な判断をしている。				○		
11		2	家畜飼育の実際	乳牛の除角	仔牛・育成牛の除角に関する実践的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。					○	
11		2	家畜飼育の実際	乳牛の疾病	乳牛の疾病について、基本的な知識を身に付け、治療方法を適切に理解している。					○	
11		2	飼料の生産と利用	土壌の分析	牧草地・デントコーン畑の土壌に興味・関心を示し、分析の結果を意欲的に探究しようとしている。				○		
11		2	家畜の生理・生態と飼育環境	堆肥の散布	圃場への堆肥の散布について、興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。				○		
11		2	家畜飼育の実際	特殊飼料について	乳牛に給与される特殊飼料に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。				○		
11		2	畜産経営と情報利用	牛群検定について	牛群の検定に関する基礎的な知識を身に付け、適切に理解している。					○	
11		2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（乳質）	生乳の乳質について、興味・関心を示し、乳質を左右する要因を意欲的に探究しようとしている。				○		
11		2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（乳成分）	生乳に含まれる乳成分について、興味・関心を示し、乳成分の改善に向けて意欲的に探究している。				○		
		2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（体細胞数・細菌数）	乳質の改善において重要な体細胞数・細菌数について思考を深め、適切に判断している。				○		
12		1	後期中間考査								
12		1	後期中間考査返却及び解説								
12		2	家畜飼育の実際	プロジェクト学習（乳房炎の治療）	乳房炎の治療方法について、基本的な知識を基に実践する技能を身に付け、適切に活用している。					○	
12		2	畜産経営と情報利用	乳牛生産管理での情報活用	乳牛生産管理で利用されるソフトについて、興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。				○		

12			2	畜産経営と情報利用	コンピュータによるシステムの利用	コンピュータによって管理されているシステムについて基礎的な知識を身に付け、理解している。				○				
12			2	家畜飼育の実際	プロジェクトのまとめ	乳牛の繁殖・泌乳について思考を深め、プロジェクト学習の課程を基に合理的に判断し、適切に表現している。			○					
12			2	家畜飼育の実際	プロジェクトのまとめ	乳牛の繁殖・泌乳について、プロジェクト学習の課程から繁殖・泌乳の特性を知識として理解している。				○				
12			2	家畜飼育の実際	肉牛の生理的な特性	肉牛の生理的特性について、思考を深め、基礎的な知識を基に合理的に判断している。			○					
1			2	家畜飼育の実際	肉牛の品種について	肉牛の品種について、基礎的な知識を身に付け、品種による特性の違いを的確に理解している。				○				
1			2	家畜飼育の実際	肉牛の飼育方式について	肉牛の飼育方式について、思考を深め、飼育形態と施設の構造から活用方法を合理的に判断している。			○					
1			2	家畜飼育の実際	肥育牛の飼育について	肥育牛の飼育について興味・関心を示し、地域で生産されるブランド牛を意欲的に探究しようとしている。	○							
1			2	家畜飼育の実際	反省・評価	プロジェクト学習の成果について思考を深め、学習の成果を合理的に判断し、適正に表現している。			○					
1			1	学年末考査										
1			1	学年末考査返却及び解説										
合計			78	64	0						18	16	17	17

食品科学科 3 年『総合実習』年間評価計画

実施日			授業形態と時数			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
月	日	曜	実習	座学	行事			①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
								①	②		③		④
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	計画に基づいて科学的に取り組むことに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	計画に基づいて科学的に取り組むことについて思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	計画に基づいて科学的に取り組むための情報や資料を収集し、適切に選択して活用している。			○		
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	計画に基づいて科学的に取り組むための実践的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	課題の解決に向けた研究班実習に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	課題の解決に向けた研究班実習において、思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	課題の解決に向けた研究班実習において、実践的な技能を身に付け、適切に活用している。			○		
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	課題の解決に向けた研究班実習で実践的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	研究班実習における事象の結果から実践的な技能を身に付け、適切に活用している。			○		
			2			研究班活動	研究班実習（放課後実習）	研究班実習における事象の結果から実践的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
			2			農業の各分野に関する総合的な実習	夏季実習	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習に興味・関心を示し、意欲的に取り組む態度を身に付けている。	○				
			2			農業の各分野に関する総合的な実習	夏季実習	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習において、思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
			2			農業の各分野に関する総合的な実習	夏季実習	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習において、実践的な技能を身に付け、適切に活用している。			○		
			2			農業の各分野に関する総合的な実習	夏季実習	栽培・飼育・食品製造の各分野の実習に実践的な知識を身に付け、理解している。				○	
						3 農業の各分野に関する総合的な実習	視察研修（札幌方面・放課後学習）	食品の製造に関わる企業の視察に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
						2	各種発表・技術競技	農業クラブ活動（放課後学習）	農業クラブ活動における各種発表や技術競技について思考を深め、合理的に判断し、表現している。		○		
						2	各種発表・技術競技	農業クラブ活動（放課後学習）	農業クラブ活動における各種発表や技術競技において実践的な技能を身に付け、適切に活用している。			○	
合計			28	4	3				4	4	5	4	

食品科学科 3 年『課題研究』年間評価計画

実施日			授業形態と時数			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
月	日	曜	実習	座学	行事			①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
								①	②	③	④		
4					1	調査・研究・実験	「課題研究」オリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、課題研究に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4					1	調査・研究・実験	プロジェクト課題の設定	地域課題の発見と課題の設定に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4					2	調査・研究・実験	プロジェクト計画の立案	計画の立案にあたり、課題を分析することで実践的な知識を身に付け、学習課題について理解している。				○	
4					2	調査・研究・実験	S P 計画発表会の準備	S P 計画発表会に向けて、自ら設定した課題の様々な情報や資料を収集し、適切に選択して活用している。			○		
4					3	学校農業クラブ活動	S P 計画発表会	S P 計画発表会において、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。		○			
5					4	学校農業クラブ活動	クラス内意見発表会	クラス内意見発表会において、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。		○			
5					4	学校農業クラブ活動	校内意見発表会	校内意見発表会において、発表者の意見に興味・関心を示し、発表の課題を的確に捉えようとする実践的な態度を身に付けている。	○				
5			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	計画に基づいて科学的に取り組むことに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
5			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	計画に基づいて科学的に取り組むことについて思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
5					3	学校農業クラブ活動	校内技術競技会	校内技術競技会において、日常の学習で身に付けた実践的な技能を適切に活用している。			○		
6			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	計画に基づいて科学的に取り組むための情報や資料を収集し、適切に選択して活用している。			○		
6			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	計画に基づいて科学的に取り組むための実践的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
6			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	課題の解決に向けた調査・研究・実験について興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
7			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	課題の解決に向けた調査・研究・実験について、思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
7			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	課題の解決に向けた調査・研究・実験において、実践的な技能を身に付け、適切に活用している。			○		
7			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	課題の解決に向けた調査・研究・実験で実践的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
8			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	客観性のある記録・データに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
8			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	客観性のある記録・データに思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
9			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	客観性のある記録・データから情報や資料を収集し、適切に選択して活用している。			○		
9			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	客観性のある記録・データから実践的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
9			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	自ら設定した課題の事象結果に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
10			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	自ら設定した課題の事象結果に思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
10			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	自ら設定した課題の事象結果から実践的な技能を身に付け、適切に活用している。			○		
10			2			調査・研究・実験	自ら設定した課題の調査・研究・実験	自ら設定した課題の事象結果から実践的な知識を身に付け、学習課題について適切に理解している。				○	
10			2			調査・研究・実験	校内実績発表会の準備	校内実績発表会に向けて、自ら設定した課題に思考を深め、合理的に判断し、適切に表現している。		○			
11			2			調査・研究・実験	校内実績発表会の準備	校内実績発表会に向けて、プレゼンテーションソフトでの確にまとめる技能を身に付け、適切に選択して活用している。			○		
11			2			調査・研究・実験	校内実績発表会の準備	校内実績発表会に向けて、結果を的確に分析し、事象の結果を正しく理解している。				○	
11					6	学校農業クラブ活動	校内実績発表会	校内実績発表会において、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。		○			

12			2	調査・研究・実験	まとめ・自己評価	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。				○	
12			2	調査・研究・実験	まとめ・自己評価	まとめや自己評価を行い、プレゼンテーションソフトでの確にまとめる技能を身に付けている。			○		
1			2	調査・研究・実験	まとめ・自己評価	まとめや自己評価を行い、事象の結果を合理的に判断し、的確に表現している。		○			
合計			38	16	16		7	9	8	7	

食品・生産科学科3年『デュアル派遣実習』年間評価計画

実施日 月 日 曜			授業形態と時数 実習 座学 行事			単元	指導内容	評価の観点				評価・反省	
								①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
4			2			事前準備	「デュアル派遣実習」オリエンテーション	1年間の授業の流れを理解し、産業現場での実習に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
4			2			事前準備	日誌作成・事前準備	産業現場での実習における諸課題を事前に探究し、課題解決に向けて適切に判断し、表現している。		○			
4			2			事前準備	日誌作成・事前準備	産業現場での実習における諸課題の解決に必要な知識を事前に身に付け、理解している。				○	
5			2			事前準備	事前準備・企業訪問	産業現場での実習に向けて、意欲的に取り組む態度を身に付けている。	○				
5			2			デュアル派遣実習	実習日1	産業現場での実習において、興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
5			2			デュアル派遣実習	実習日2	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、適切に表現している。		○			
5			2			デュアル派遣実習	実習日3	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適切に活用している。			○		
6			2			デュアル派遣実習	実習日4	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、理解している。				○	
6			2			デュアル派遣実習	実習日5	専門学習の成果をフィードバックすることで、課題の解決をしようとする実践的な態度を身に付けている。	○				
6			2			デュアル派遣実習	実習日6	専門学習の成果をフィードバックすることで、課題の解決に向けて思考を深め、適切に表現している。		○			
6			2			デュアル派遣実習	実習日7	専門学習の成果をフィードバックすることで、課題の解決に必要な技術を深化させている。			○		
7			2			デュアル派遣実習	実習日8	専門学習の成果をフィードバックすることで、課題の解決に必要な知識を身に付け、理解している。				○	
7			2			デュアル派遣実習	実習日9	産業現場での実習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。			○		
7			2			デュアル派遣実習	実習日10	実践的な知識や技術を身に付けることに興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
7			2			デュアル派遣実習	実習日11	実践的な知識や技術を身に付けるための思考を深め、適切に表現している。		○			
8			2			デュアル派遣実習	実習日12	実践的な知識や技術を身に付け、適切に選択して活用している。			○		
8			2			デュアル派遣実習	実習日13	実践的な知識や技術を身に付け、産業現場での課題について理解している。				○	
9			2			デュアル派遣実習	実習日14	双方向の人材育成に興味・関心を示し、必要な社会性や実践的な態度を身に付けている。	○				
9			2			デュアル派遣実習	実習日15	双方向の人材育成に向けて思考を深め、合理的に判断して、適切な社会性を表現している。		○			
9			2			デュアル派遣実習	実習日16	双方向の人材育成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。			○		
9			2			デュアル派遣実習	実習日17	双方向の人材育成に必要な知識や技能を身に付け、実践的な能力や社会性について理解している。				○	
9			2			デュアル派遣実習	実習日18	産業現場での実習における、農業各分野の経営管理に興味・関心を示し、意欲的に探究しようとしている。	○				
10			2			デュアル派遣実習	実習日19	産業現場での実習における農業各分野の経営管理に思考を深め、適切に表現している。		○			
10			2			デュアル派遣実習	実習日20	産業現場での実習における農業各分野の経営管理に必要な技術を選択し、適切に活用している。			○		
10			2			デュアル派遣実習	実習日21	産業現場での実習における農業各分野の経営管理に必要な知識を身に付けることの重要性を理解している。				○	
10			2			デュアル派遣実習	実習日22	産業現場での実習で身に付けた実践的な技術や社会性、経営管理能力を適切に選択して活用している。			○		
11			2			まとめ・報告会	まとめ・スライド作成	産業現場での実習の成果をまとめ、結果を的確に分析し、事象の結果を正しく理解している。				○	
11			2			まとめ・報告会	まとめ・スライド作成	産業現場での実習の成果をまとめ、結果を合理的に判断し、的確に表現している。		○			
11			2			まとめ・報告会	まとめ・スライド作成	産業現場での実習の成果をまとめ、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。			○		
11			2			まとめ・報告会	発表練習	プレゼンテーションソフトを活用し、聴衆に的確に伝えようとする思考を深め、適切に表現している。		○			

12			2	まとめ・報告会	発表練習	デュアル派遣実習報告会で聴衆に的確に伝えるプレゼンテーションを作成している。			○		
12			2	まとめ・報告会	報告会直前準備	デュアル派遣実習報告会で聴衆に的確に伝えようとする主体的な態度を身に付けている。	○				
12			2	まとめ・報告会	デュアル派遣実習報告会	デュアル派遣実習報告会で聴衆に的確に伝えるための思考を深め、合理的に表現しようとしている。		○			
1			2	まとめ・報告会	自己評価	実習日誌や報告書をまとめ、成果を基に産業現場での実習で得たことの重要性を理解している。				○	
1			2	まとめ・報告会	反省	実習日誌や報告書をまとめることで実際の現場に必要な社会性や実践的な態度を身に付けている。	○				
合計		44	26	0			9	9	9	8	