教科・科目	農業・農業と環境		単位数	2 単位	履修年次 1年		
					フードシステム科		
目 標	・農業生物の育成と環境の保全に		球的な学	習を通して	て、農業及び環境に関		
	する基礎的な知識と技術を身に	, - 0					
t to per late to t	・科学的考察力と問題解決能力を						
使用教材	【副教材】【教科書】農業と						
評価の観点・	知識・技能	思考・判断・			学習に取り組む態度		
評価の基準	農業や環境に関する基礎的な				つ役割に興味を持ち、		
	知識や技能を身につけ、農業に	業生産の持つ役害			ある生物と積極的に		
	関する諸活動を合理的に計画	く理解し、環境問	. —		ていく意欲と態度を		
	し、その技術を適切に活用して いる。食材、器具、工程など調	り組む能力を身に		身につけて	(いる。		
	理の基礎的な知識、技術を理解	実験・実習などの レポートで表現す					
	できている。	を身につけている					
	目標を踏まえ、農業と環境に対		_	判断・表理	見」「主体的に学習		
H1 IM/2 I	に取り組む態度」の3つの観点が						
	ート、実験実習レポート、プリン	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
学期	学習内容		学習のねらい				
2学期	人間生活と農業と環境		・農業の社会的な役割と環境と暮らし				
	私たちの暮らしと農業		とのかれ	かわりにつ	いて理解する。		
	農業と環境の学びの世界		・農業生物の育成に関するプロジェク				
	Well to Health all to a second			を通して科	学的な見方を身につ		
	学校農業クラブ		ける	#****	灯動の日無 中央 如		
	 観葉植物の栽培と利用			_{長乗} クフノィ いて学習す	活動の目標、内容、組		
	代ンジーの栽培と利用				る。 を通して植物栽培の		
					次の生物活用で押し		
				料として活			
	調理技術の基礎		調理技	支術の基礎を	や食材計量、包丁の使		
			い方等	を身につけ	る		
の分布はない	曲光生立り温度は入りませ		// - 1-/-/-	σ 4 \$A	このつくりとはたらき		
2 学期及び 3 学期	農業生産と環境保全の基礎 植物の営みと栽培の仕組み				などについて学習す		
9 1 79 1			る。	マン 上水丘の大で	よとに グバく子目り		
	フードシステムについて		- 0	の生産から	う販売に至る食品流 		
	六次産業化の仕組み		通の社	会的仕組み	について学習する。		
指導上の	・衛生面での自覚を持ち、服装	・頭髪を整えて授業	に臨むこ	こと。			
留意点							

			二重	道県立伊賀白鳳高等学校		
教科·科目	農業・総合実習	単位数 2単位		履修年次 1年		
				フードシステム科		
目 標	・製菓に関する体験的な学習: ・安心安全な物づくりへの意: ・農業の各分野の改善を図る?	識を養う。		さ る。		
			_	はい、壮化され、白ルスのはフ		
	・食品製造や食品化学に関す。 ・専門教科に対する理解を深 的な能力と態度を身につけ	めるとともに、農業の各分				
使用教材	【副教材】自作教材(プリン	/トなど)				
評価の観	知識・技能	思考・判断・	表現	主体的に学習に取り		
点・基準				組む態度		
	製菓材料、器具、工程など	手順や内容を十分に理解	解し、適切な判	製菓の学習に強い意		
	製菓の基本的な知識を理解	断ができる。創意工夫す	る力を身に付	欲・関心を持ち、進ん		
	する。	ける。高い衛生管理意識		で学習に取り組むこ		
	製菓技術の基礎を確実に身	安心安全な物づくり行	うことができ	とができる。		
	につける。	る。 指示された手順や内容を	「八)ティ田名ガー	食品製造実習や食品化学実験に興味を持		
	食品製造実習、食品化学実験の内容や方法を理解すると	│ 指小されに手順や内谷を │ 適切な判断ができる。実		お、意欲的に取り組		
	共に実習に関する知識・技能	の結果をレポートで表現		む。また、周囲とのコ		
	を身につける。農業鑑定の内	につける。客観的で建設		ミュニケーションを		
	容を理解する。	る。		図り、作業を円滑に進		
77 m 1 34		FITT day statistic description	F > 11.11 > 3/555	めることができる。		
評価方法	目標を踏まえ、「知識・技能 いて、授業の取り組み、実力			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
学期	学習内] 容	学 習	のねらい		
	○製菓実習			る基礎知識・技術の習		
2 学期	・スポンジ生地		得をする。	3.3 . Hulad 3.4-		
	・クッキー生地等			ゴジャム製造を行い、基		
	○ジャムの製造実習		, ,	ム製造法を学習する。		
	○実験の基本・基礎		・実験の基礎を			
	○天凞の基本・基礎			の取り扱い方の対象を		
			測容器、天和	の洗浄の注意点 平の使い方		
	○製菓実習			る基礎知識・技術の習		
3 学期	[○]		得をする。	る基礎和畝・技術の首		
0 1291	・バター牛地		, - 0	ねクッキーの製造方法		
	・クッキー生地 等		について学習	·		
			(==, (1)	7 / 30		
	○製パン実習	・簡単な手ごねパンの製造法につ				
			て学習する。			
	○実験の基本・基礎		・簡単な定性等	実験		
指導上の 留 意 点	・衛生面での自覚を持ち、肌	段装や頭髪を整えて授業に	に臨むこと。			

教科・科目	農業・総	合実習	単位数	4 単	位	履修年次 2 年 フードサイエンスコース		
目 標	・食品製造や食品化学に関する体験的探求的な学習を通して総合的な知識と技術を身につけ							
	3							
	専門教科に対する理解	翼を深めるとともに、 鳥	農業の各分	野の改善	善を	:図る実践的、自発的、創		
	造的な能力と態度を身に	こつける。						
使用教材	【副教材】自作教材(ス	プリントなど)						
評価の観点	知識・技能	思考・判断・	表現	=	主体	的に学習に取り組む態度		
• 評価規準	実験実習の内容や	指示された手順や四	内容を十分	分に カ	בחל	工実習や実験に興味を持ち		
	方法を理解すると共	理解し適切な判断が	できる創意	第二 、 意	意名	的に取り組む。また、周		
	に実習に関する知識	夫する姿勢で取り組む	』。実験や	実囲	との)コミュニケーションを図		
	技能を身につける	習などの結果をレポー	ートで表現	見すり、	. 11	F業を円滑に進めることが		
	。農業鑑定の内容を	る能力を身につける。	客観的で	で建一でき	きる	,) ₀		
		設的な考察をする。						
評価方法						で能」「考察・判断・表現		
	I =					ア価は、学習状況、提出物		
		,, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	•	-		り総合的に評価します。		
			き実習の加	1工品に~	ンレ	いても、自己評価・相互評		
	価により、総合的に評価				-1-			
学期	学習	内 容				のねらい		
1学期	イチゴジャムの製造					造を行い、基礎的なジャム		
	デュー - N II - N N - N の集	IV A		を学習す		-		
	ブルーベリージャムの 	逆道			リージャム製造を行い、基礎的な 造法を学習する。			
	カッキュの制化							
	クッキーの製造 基礎的な食品化学実験		・クツヤ・実験の			法について学習する		
						ッる。 性実験を行い、栄養素に対し		
				礎知識を				
2 学期	パンの製造					理解してパンを製造する		
_ , , , ,	マドレーヌの製造					方法について学習する		
	食品化学実験		 各種食 	品成分の)定	量実験を行い、分析方法に		
	各栄養素の定量実験					学習する。		
3 学期	マーマレードジャムの顰	小生	• フーフ	レード	シャ	ムの製造を行い、基礎的な		
0 7-791	101200	<u> </u>						
	味噌の製造					配酵について学習する。		
	微生物実験					る基礎知識について微生物		
	一般 一般 一般 一般 一般 一次			通じ学習		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
学習上の	・食品製造、食品化学事	≅験に関する実践的な▷	L 内容につい	て学習っ	する),		
留意点	・3年生の課題研究につ					-		
	・課題やレポートの提出				-	-		
	1							

			三重県	、立伊賀白鳳	高等学校
教科·科 目	農業・総合実習			女4単位	履修年次 2年
目 標	・製菓に関する体験的な学習を通し ・安心安全な物づくりへの意識を養 ・農業の各分野の改善を図る実践的	う。 な能力を基礎として		<u> </u>	パティシエコース
使 用 教 材	【副教材】自作教材(プリントなど))			
評価の観	知識・技能	思考・判	断・表現	主体的	に学習に取り組む態度
点・評価・基準	製菓材料、器具、工程など製菓の基本的な知識を理解する。 製菓技術の基礎を確実に身につける。	手順や内容を十分に理解し、適切 な判断ができる。創意工夫する力		ち、進んで	習に強い意欲・関心を持 で学習に取り組むことが
評価方法	目標を踏まえ、「知識及び技能」、「思取り組み、実技テスト、作品評価、「			し 反り組む態!	度」について、授業の
学 期	学習内容		Ē	学習のね	26い
1 学期	○製菓基礎実習 1・スポンジ生地・バター生地・クッキー生地 等		・製菓の基礎技術の習得をする。		する。
	○製パン実習		・製パンの基礎技	支術の習得	をする。
2 学期	○製菓基礎実習 2・タルト生地・シュー生地・パイ生地・工芸菓子(マジパン、シュガー)	クラフト) 等	・製菓の基礎技術	下の習得をで	する。
	○製パン実習		・製パンの基礎技	支術の習得	をする。
3学期	○製菓基礎実習 3・チョコレート菓子・チーズ菓子・果物加工	・製菓の基礎技術の習得をする			
指導上の 留 意 点	○製パン実習・衛生面での自覚を持ち、服装や頭髪	髪を整えて授業にほ	・製パンの基礎打 	支術の資 侍 を	をする。
笛 息 尽					

				日凉明寸丁区			
教科・科目	【必】農業(フードシステム科)・農	農業と情報	単位数 2 単	履修 位 年次 2年			
目標							
使用教材	【教科書】農業と情報(実教出版)						
評価の観点・評 価基準	知識・技能	思考・判断・表現		りに学習に取り 組む態度			
	学校での学習や実習、産業現場での実習を通して、農業に関する情報等をその目的や条件に合わせて活用できる知識と技術を体系的・系統的に理解している。	配慮や法令遵守などの職業/ られる倫理観をもって思考を 学的な根拠などに基づいて創 判断し、その過程や結果を適け している。	人に求め た事を	に付けています。 はいけい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はい			
評価方法	この科目の評価は、目標を踏まえ 「主体的に学習に取り組む態度」の ポート等)、小テスト、実技テスト	3つの観点から行う。評価は、	学習状況、提出物				
学 期	学習内容	学習	りのねらい				
1 学期	私たちの生活と農業の情報化 社会を支えるコンピュータ	・情報社会における私: ・情報とメディアについまでは、 ・情報社会とモラルに・ ・農業を支える情報に・ ・コンピュータのしくこ。 ・データや情報の表現に ・情報通信ネットワー	いて学習する。 ついて学習する。 ついて学習する。 みについて学習す について学習する	ナる。 る。			
2 学期	コミュニケーションと情報デザイン	・インターネットのしく ・情報セキュリティにつ	、みについて学習する。 フトウェアについ フいて学習する。 とについて学習する。 ととオープンデーク	する。 て学する。 る。 タについて学習			
3 学期	農業学習と情報活用	・プレゼンテーション(・情報発信について学・問題解決の方法につ) ・農業学習とプロジに・データの視覚化と分	について学習する 習する。 いて学習する。 ついて学習する。				
学習上の 留意点	・授業の開始時刻を厳守してくださ ・説明をよく聞き、指示に従ってく ・コンピュータは共有の教材です。	ださい。また、わからないこと	は質問しましょう				

						. 里県立伊賀日鳳局等字核
教科·科目	農業・食品	製造	単位数	4	単位	履修年次 2 年 フードシステム科
目 標	・食品製造に必要な基礎 ・食品の特性と加工の原 ・品質と生産性の向上を	理を製造実習と関連	車づけて理解	解する	-	
使用教材	【教科書】食品製造(実	教出版)				
評価の観点	知識・技能	思考・判断	斤・表現		主体的	りに学習に取り組む態度
• 評価規準	さまざまな食品の種	さまざまな食品	の種類や	製造	さまさ	ざまな食品の種類、製造
	類や製造の原理や工程	の原理や工程を理	関解した上~	で、	の原理や	や工程を理解するために
	を理解でき、食品の製	原料や目的に応じ	た加工方法	去や	、関心を	を持って積極的に取り組
	造に必要な技術を身に	保存方法を判断が	でき、考察	察を	む意欲と	と態度を身につける。
	つけている。	レポートで表現す	- る能力を与	身に		
		つける				
評価方法	この科目の評価は、目	標を踏まえ、食品加	『工に対する	る「矢	□識・技能	と」 「考察・判断・表現
	」「主体的に学習に取り	組む態度」の3つの	D観点から行	テいす	ミす。 評価	mは、学習状況、提出物 (ロップラック) できます かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かい
	(ノート、実験実習レポ	ート)、定期考査、	などにより) 総合	合的に評価	聞します。また、グルー
	プ・個人の実験的な製造	実習の加工品につい	ても、自己	己評個	五・相互語	平価により、総合的に評
	価します。		T			
学期	学習内	容				りねらい
1学期	食品製造の意義と動向					って学習する
			• 食品産	業の理	獣と動向	句について学習する。
		* 77 A.)	A 11 0 /	· \ \\\	1 \ 2	777. 1 7
	食品製造の基礎(実験実	音百む)	・食品の分			
			· 母近(3)	支山(ノ件子(こ。	ついて学習する。
2学期	食品の変質と貯蔵(実験	倹実習含む)	・食品の	変質。	とその原	因について学習する。
			食品の	貯蔵	去につい	て学習する。
	食品の加工と食品衛生	(実験実習含む)	• 食品と	食品征	新生につ	いて学習する。
			• 食中毒	につい	ハて学習	する。
			・食品に	よるク	色害と安	全確保について学習す
			る。			
						学習する。
	食品の包装と表示					学習する。
		- • • •				について学習する。
	農産物の加工(実験実習	3含む)				学習する。
			• 豆類 • ⁷	恒夫4	選の加工	について学習する。
3学期	農産物の加工(実験実習	習含む)	・いも類の	つ加コ	こについて	て学習する。
			・野菜類の	の加コ	こについて	て学習する。
			・果実類の	の加コ	こについて	て学習する。
学習上の			1			
留意点						
1						

		二里宗立伊負日爲尚寺子位
教科・科目	農業・食品化学	単位数 2 単位
目 標	・食品の分析と検査に必要な基本的な知識と ・食品の成分と栄養を理解し、食品製造及で る。	
使用教材	【副教材】食品化学(実教出版) 自作教材(プリントなど)	
評価の観点	知識・技能 思考・判断	・表現 主体的に学習に取り組む態度
• 評価規準	食品の構成成分の特徴を 食品の構成成 理解するとともに、食品製 その役割を把握	分の特徴と し、食品化学 ち、各種の食品製造及び農業の各分分の機能性 野で応用できる意欲と態度を身につ して正しく けている。 でき、考察を
評価方法	に取り組む態度」の3つの観点から行います ノート、プリント)、定期考査などにより総合 自己評価・相互評価により、総合的に評価し	
学期	学 習 内 容	学習のねらい
1学期	食品化学の役割 食品の成分 ・成分の分類と機能 ・水分 ・タンパク質	・食品化学が果たす領域と役割について学習する。 ・食品成分の変化、食品に含まれる栄養素について学習する。 ・食品中の水分の働き等を学習する。 ・タンパク質とは何か学習する。 ・アミノ酸の構造と特性などを学習する。
2学期	・脂質 ・炭水化物	・脂質とは何か学習する。 ・脂肪酸の構造その特性などを学習する。 ・炭水化物とは何か学習する。 ・糖類の構造、その利用などを学習する。
3学期	・無機質・ビタミン・微量成分	・無機質とは何か学習する。 ・ビタミンとは何か学習する。 ・各ビタミンの構造と特性などを学習する。 ・色素成分、香味成分、呈味成分などを学習 する。
学習上の 留意点	・食品成分、栄養素に関する基礎的な科目で ・実習で実際に食品の加工を行うので基礎知 ・課題やレポートの提出は期限に遅れないよ	識が身についた上で実践に役立てる。

				三重県立伊	習白鳳高等学校
教科•					履修年次
科目					2年
771 🗀	農業・農産物活用実習		単位数 3	単位	フードサイエ
					. , .
					ンスコース
目標	・生物の栽培、管理や園芸作物の活用	月に必要な知識	と技術を習得する。		
	・栄養,食品,調理に関する知識と打	技術を身につけ	る。		
	・食品の特性と加工の原理を理解する	5			
	・安全で安心な食品加工に活用出来る	-	養う		
使 用	【副教材】自作教材(プリントなど)	別記月こ紀文で	良 ノ。		
教材					
評価	知識・技能	思考・	判断・表現	主体的に学習	に取り組む態度
の観	地域食材について栄養学的、食品学	課題を改善す	⁻ るための方法を立	地域食材の活用	月を通し、地域理
点・	的、調理学的知識を身につけるとと		析することができ、		する意欲を持つ
評価	もに、活用実践するために必要な食		過程をまとめるこ	ことができる。	- 7 ②忠怀で1寸 フ
基準			/ 回住をよとめるこ	_	プローン(生) テロロナナ
	品加工・調理技術を身につけること	とができる。	# # > H = 41.H >		5月方法に興味を
	ができる。		生物活用の結果を		生を活かした活動
	生物の栽培や活用方法に関する基		現する能力を身に		つや人間生活の向
	礎的な知識や技術を習得すること	つけている。		上に向き合って	ていく意欲と態度
	ができる。			を身につけてい	る。
評価	目標を踏まえ、「知識・技能」「思考	き・判断・表現	」「主体的に学習に	取り組む態度」の	03つの観点から
方法	行います。具体的には、日々の学習り	犬況、提出物(実習レポート)、小	テスト、定期試験	食、栽培管理、製
	作品等をもとに、総合的に判断し評価	近します。			
学期	学習内容	-	学	習のねらい	١
1 学期	○地域食材の特性・栄養素のはたら	<u>き</u>	・地域食材の特性		
T 1 \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \	○食品加工・調理の基本 I	, C	解する。	. 水及水。	.9010 77 (2
	・食品加工、調理操作等		- ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑	の目的 食息加	エや調理卡注へ
	○農産物活用実習		いて理解する。	(*/ 口口)、	上、明生ガムラ
				1 + 4+17 01	ナナナギナカ江
	○園芸作物の栽培と活用		・地域食材や栽培		いしさとこれに
	・野菜・ハーブの栽培と活用		用の仕方を理解す	-	(1+55m) 4(m)-
			・園芸作物の体験		
			関する学習を通し		
			礎的・基本的な知		
2 学期	○地域食材の特性・栄養素のはたら	き	・地域食材の特性	栄養素のはた	らきについて理
	○食品加工・調理の基本Ⅱ		解する。		
	• 食品加工、調理操作 等		・食品加工や調理	!の目的、食品加	工や調理方法つ
	○農産物活用実習		いて理解する。		
	園芸作物の栽培と活用		・地域食材や栽培	した食材につい	てさまざまな活
	・草花・野菜・ハーブの栽培と活用	Ħ	用の仕方を理解す	る。	
		11	・園芸作物の体験	-	培管理と利用に
			関する学習を通し		
			礎的・基本的な知		
3 学期	○地域食材の特性・栄養素のはたら	<u>.</u> き	・地域食材の特性		
0 1 291	○農産物活用実習		解する。	· ハベガッバめん	
	. ,, , ,			こと合せにへい	アナまぞまわ江
	園芸作物の栽培と活用		・地域食材や栽培		ひょうよいだい ひょう
	・野菜・ハーブの栽培と活用		用の仕方を理解す	-	LAAMAD AUDO.
1			・園芸作物の体験		
				て 間三作物の	ツー・田ノア・ツ・町ナン甘
			関する学習を通し		
			関する学習を通し 礎的・基本的な知		
指導					
上の					

教科科目	農業・農産物製菓実習	単 位 数	パティ	ーエバエレ 負口 帰 刊 サース 年 次 2年 シエコース
		3 単位		
目	・生物の栽培、管理や園芸作物の活用	に必要な失	- 	
標	・栄養, 食品, 調理・製菓に関する知	識と技術を	と身につける。	
	・食品の特性と加工の原理を理解する。	0	-	
	・安全で安心な食品加工に活用出来る	・ 能力と態度	要を養う。	
使用 教材	【副教材】自作教材(プリントなど)			
評価	知識・技能		思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態
の観	Action 12010		70. 3 1991 3220	度
点・	地域食材について栄養学的、食品学	課題を理	解するための方法を立案、	地域食材の活用を通し、地域
評価	的、調理学的知識を身につけるととも	実践、分	析することができ、課題解	理解を深めようとする意欲
基準	に、活用実践するために必要な製菓・	決への過	過程をまとめることができ	を持つことができる。
	調理技術を身につけることができる。	る。		生物の栽培や活用方法に興
	生物の栽培や活用方法に関する基礎		して観察・記録等表現する	味を持ち、生物の特性を活用
	的な知識や技術を習得することがで きる。	能刀を身	たつけている。	した活動に意欲的に取り組 む能力を身につけている。
評価	目標を踏まえ、「知識・技能」「思考	<u> </u> ・出脈・き	- 長現」「主体的に学習に取り約	
方法	行います。具体的には、日々の学習状			
	作品等をもとに、総合的に判断し評価			, , , e, , i, e,
学期	学 習 内 容		学習の	りねらい
1学	○地域食材の特性・栄養素のはたらる	ŧ	・地域食材の特性・栄養素	長のはたらきについて理解す
期	○調理・製菓の基本Ⅰ		3.	- II smarr Louis and for the
	・基礎製菓技術、調理操作 等 ○農産物活用実習			目的、調理方法ついて理解す
	○ 展生物品用美育○ 園芸作物の栽培と活用		る。 • 地域食材や栽培した食材	才についてさまざまな活用の
	・野菜・ハーブの栽培と活用		仕方を理解する。	
	野来・バークの栽培と佰用			的な栽培管理と利用に関する
			学習を通して、園芸作物の	活用に必要な基礎的・基本的
			な知識と技術を学習する。	
2学	○地域食材の特性・栄養素のはたらる	<u> </u>	・地域食材の特性・栄養素	長のはたらきについて理解す
期	○調理・製菓の基本Ⅱ		5.	att stream to the
	• 基礎製菓技術、調理操作 等			目的、調理方法ついて理解す
	○農産物活用実習 ■芸作物のおは トチ田		る。 • 地域食材や栽培 た食ホ	†についてさまざまな活用の
	園芸作物の栽培と活用		七方を理解する。	ゴに フィ・く C よ C ま 4 伯用リー
	・草花・野菜・ハーブの栽培と活用			りな栽培管理と利用に関する
				活用に必要な基礎的・基本的
			な知識と技術を学習する。	
3学	○地域食材の特性・栄養素のはたらる	<u></u>	- // // // // // // // // // // // // //	長のはたらきについて理解す
期	〇農産物活用実習		5.	4)アニンマンよびよぶケロニ
	園芸作物の栽培と活用			才についてさまざまな活用の
	・野菜・ハーブの栽培と活用		仕方を理解する。 ・園芸作物の休騒的 継続	的な栽培管理と利用に関する
				がは秋崎皆垤と利用に関する 活用に必要な基礎的・基本的
			な知識と技術を学習する。	
指導上の 留意点		I		

			一里ホエリ	'貝口鳥同寺子仪
教科・科目	【必】農業(フードサイエンスコース) 課題研究	数 3単位	立履修年次	3年
	・食品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	て、専門的な知識	と技術の深化を図
目 標	S.			
	・問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる	00		
使用教材) // //) // // // // // // // // // //	T 10 (D 1 46 ±
評価の観点	知識・技術思考・判断・表現		主体的に学習に	
・評価規準	課題内容を理解する食品に関する課題に創意工夫			
	と共に、課題に関する姿勢が見受けられ、助言を十分			
	知識や技術が身につい 解し、適切な判断ができる。食品 ている。 する課題解決に向けての取り組			刀で作業を円滑に
	レポートにまとめる能力を身に		90cch (30	0
	る。考察をまとめる工夫が見受け	i		
	る。			
評価方法	目標を踏まえ、課題解決に向けての取り組みをレポー	トにまとめ	うろ。 最終的には	課題研究発表会を
п ш /3 ід	行い「研究のまとめ」を提出する。具体的には、日々の			
	とに総合的に判断し評価する。			
学 期	学 習 内 容		学 習	のねらい
前期	課題研究のガイダンス	• <u>च</u>		マについて説明す
111 291	INVESTIGATION OF THE PROPERTY	る。		(C) (C (D) ())
				ついて説明する。
	課題設定			
			12 17 2 11	本的な取り組みに
	(CHR) 124 4-7	-	ついて検討する。	
	年間計画を立てる	<u>.</u> ≇8	理師について 下運	べ、具体的な必要
			NBC がく下腕 勿品の準備をする	
	調査研究	12	жи — m с) о	· o
		• 	毎回授業後に振り	返りを行い、次回
			の課題を明確にす	
				や方法を検討し実
0.4444	⊒ <u>□</u> + + + + + + + + + + + + + + + + + + +		する。	NEW 3- AT 1 VALUE
2学期	調査研究		母回授業俊に振り D課題を明確にす	返りを行い、次回
				る。 や方法を検討し実
			する。	い。四と原用し大
3学期	研究内容の整理		周査研究の内容の	整理を行う。
	研究内容のまとめ			且んだ内容をまと
		める	ఫ ం	
	研究発表のプレゼンテーションを作成		プレゼンテーショ	ンを作成する
	研究発表		, , L, , , , , , , , , , , , , , , , ,	~ CITHAY '00
		• 記	果題研究の取り糺	且んだ内容を発表
		する	5.	
学習上の	・各自がテーマに向けてテーマ設定をする。			
留意点	・3年間の学習のまとめとなるので、自ら発見、分析、	工夫して記	実践する。	
	・研究発表会があるので、しっかりと記録をとる。			

						- 里木工			.,, ,	<u> </u>
教科・科目	【必】農業(パティシエコース) 課題研究		単位	数	3	単位	履3	修 年	年	次
目 標	・製菓に関する課題を設定し、その課を図る。 ・問題解決能力や自発的、創造的な学				を通し	て、専門的	な知識	哉と技	- 術の酒	架化
使用教材	【副教材】自作教材(プリントなど)									
評価の観点・評価 基準	知識・技能		思考・半	训断	・表現	1		体的! 組む態		習に
	課題内容を理解すると共に、課題 に関する知識が身についている。 実習内容を十分に理解し、適切な判 断ができる。考察をまとめる工夫が 見受けられる。	製菓に関する課題解決に向けて 身につけた技能を活かすことができる。 課題の設定が適切で作業を円滑 に進めることができる。			課ち組け関意	製題意といす工具のでは、	興味を野いいます。	を取見菓こ姿		
評価方法	目標を踏まえ、課題研究に対する「知度、レポートの提出を中心に評価する 授業の取り組みの様子を中心に評価する	。「主体								
学期	学習内容					学習の	ねら	\ \		
1 学期	○課題研究のガイダンス○課題設定(1)・計画を立てる・調査研究・研究の整理、まとめ・研究発表		① 2 3 4 5	是百名言 上抄是石材之	題取る 果一受題所お力をりこ題ム業を究こを見組とにでで明調なつ		て理解	し、計 をおこ できる ない、 こつい 容を	画を5 こない る 次回の て整ち	立、の理める
2学期	○課題設定(2)・計画を立てる・調査研究・研究の整理、まとめ・研究発表		(6) (7)	() 言	を学ぶ 課題研	ンテーシ : 究の取り約 力を身に~	狙んだ	内容を		
3学期	○発表、まとめ									
学習上の 留 意 点	・衛生面での自覚を持ち、髪型や服装	など身	だしなみ	を	整えて	授業に挑	なこと	0		

教科・科目	農業・総合実習	単位数 4	単位	履修年次 3 年 フードサイエンスコース			
目 標	・食品製造や食品化学に関する体験的探求的な学習を通して総合的な知識と技術を身につける ・専門教科に対する理解を深めるとともに、農業の各分野の改善を図る実践的、自発的、創						
	造的な能力と態度を身につける。	表 》分十万岁。	が以音で	.凶の夫戌中、日光中、周			
使用教材	【副教材】自作教材(プリントなど)						
評価の観点	知識・技能 思考・判断・			的に学習に取り組む態度			
・評価規準	実験実習の内容や 指示された手順や	内容を十分に	加工	二実習や実験に興味を持ち			
				次的に取り組む。また、周			
		-		コミュニケーションを図			
				F業を円滑に進めることが			
	。農業鑑定の内容を る能力を身につける。	各観的で建	できる	0.			
評価方法	理解する。 設的な考察をする。 目標を踏まえ、総合実習に対する「知識・技	士化」「老宛	- 木川赤亡 -	主相」「子体的に学习に			
計劃方法	国際を踏まれ、総古美貨に対する「知識・1 取り組む態度」の3つの観点から行い、学習料						
	業鑑定(定期考査)、実技試験などにより総合						
	学実験の結果や製造実習の加工品についても、						
	ます。		н —ын г пр				
学期	学 習 内 容		学習	のねらい			
1学期	各種ジャムの製造	・実習に使用	する製	造機器について学習する。			
		· 各種果実の)ジャム	を大量に製造する。			
	小麦製品の製造	各種パン集	見品の製	造方法を学習する。			
				ーヌを大量に製造する。			
	食品化学実験		え分の定	量実験を行い、分析技術の			
	様々な食品成分の定量実験	向上を図る。					
2学期	各種ジャムの製造	・実習に使用	目する集	製造機器について学習する			
	小麦製品の製造	。	カミシェノ	ムを大量に製造する。			
	/ 人名英加沙森坦			さる人里に表起する。 製造方法を学習する。			
	食品化学実験			マロガムを子首する。 ノーヌを大量に製造し販売			
	様々な食品成分の分析	実習を行う。		ハモ八重に収定し秋九			
	販売実習			三量実験を行い、分析技術			
		の向上を図る					
3学期	肉製品の製造	・簡易な方法	で肉類	の加工方法について学習す			
	All II also the WA	5.	\ ユ >マ 1×	(4:11.)\(\alpha\) \(\alpha\) \(\			
	微生物実験	• 微生物美術 	で囲し	衛生学を学習する。			
	衛生学実験						
学習上の	・食品製造、食品化学実験に関する実践的なる	L 内容について	学習する				
留意点	・課題やレポートの提出は期限を厳守する。						
L							

				二里県立伊賀日鳳局等字校	
教科・科目	農業 ・ 総合実習	単位数 4		履修年次 3 年(パティ シエコース)	
目 標	・製菓に関する体験的、招 ・専門教科に対する理解を を身につける。			战と技術を身につける。 女善を図る実践的な能力と態度	
使用教材	【副教材】自作教材(プリ	ントなど)			
評価の観点・評価	知識・技能	思考・判断	断・表現	主体的に学習に取組む態度	
基準	製菓材料、器具、工程 など製菓の基本的な知識 を応用し、活用できる力 を身につける。	実習内容を理例を徹底して、安心ができるようになってものかできるようになっています。 とができる。	公安全な物作り よる。創意工夫	製菓の学習に強い関心意 欲を持ち、進んで学習に取 組むことができる。お菓子 つくりを通して周囲とのコ ミュニケーションを図り、 作業を円滑に進めることが できる	
評価方法	目標を踏まえ、総合実習に対する「知識・理解」「思考・判断・表現」については日々の授業態度、レポートの提出を中心に評価する。「主体的に学習に取組む態度」については、日々の授業の取り組みの様子を中心に評価する。				
学 期	学習内容		学 習	のねらい	
1 学期	○販売実習の企画・運営○接客・接遇○カフェの空間の演出	どのようにすればお客工夫し、販売実習やカフ			
2学期	○販売物の製作○農場との連携	・接客や接遇について学び、実践できる力をつ ・空間作りについて考え、居心地の良さなど創			
3学期	〈おもな取り組み〉 ・白鳳 café ・校内、校外販売 ・お菓子教室の開催 ・地域イベントの参加	する力を ・社会・ コミュニ	・社会や地域の人とお菓子を通して交流の場を作り、 コミュニケーションをとることができる。		
指導上の 留 意 点	・衛生面での自覚を持ち、	頭髪や服装など身	だしなみを整え、	て授業に挑んでください。	

教科·科目	農業・食品製	造	単位数	3 1	単位	履修年次 3 年 フードシステム科	
目 標 使用教材	・食品製造に必要な基礎的・基本的な知識と技術を身につける。 ・食品の特性と加工の原理を製造実習と関連づけて理解する。 ・品質と生産性の向上を図る能力と態度を身につける。 【教科書】食品製造(実教出版)						
-					<u> </u>	6) - 2477) - TF 10 40 4 46 F	
評価の観点	知識・技能					. ,	
• 評価規準	さまざまな食品の種						
		の原理や工程を理解した上で、 の原理や工程を理解するために 原料や目的に応じた加工方法や 、関心を持って積極的に取り約					
				1			
		保存方法を判断が いポートで表現す			思似る	と態度を身につける。	
		レポートで表現す o.はァ	る 配刀を5	1 (C			
		つける					
評価方法	この科目の評価は、目標を踏まえ、食品加工に対する「知識・技能」「考察・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」の3つの観点から行います。評価は、学習状況、提出物(ノート、実験実習レポート)、定期考査、などにより総合的に評価します。また、グループ・個人の実験的な製造実習の加工品についても、自己評価・相互評価により、総合的に評価します。						
学 期	学 習 内	容	学習のねらい				
1学期	畜産物の加工		・肉類の加工について学習する。				
				・牛乳の加工について学習する。			
 2学期			鶏卵の力		ついて		
2 1 791			VIII A LA A A A	н — (С)		1 日 / 20	
	発酵食品の製造		 ・発酵食品の特徴と種類について学習する。				
	Juli Kura XE		・みそ、しょうゆの製造について学習する。				
		・酒類の製造について学習する。			学習する。		
	食品製造の実践と企業経営・食品製造における機械と装置の利用につい					械と装置の利用につい	
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		て学習する				
			• 品質管理	里につい	て学	習する。	
3学期	食品製造の実践と企業経営	•	・作業体系	(につい	て学習	望する。	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Strate 19 to A to East NEED		・食品製造の実践について学習する。				
学習上の	・食品の加工に関する基础	 整的な科目である	0				
留意点	・実習で食品の加工を行うので基礎知識を身につけ実践に役立てる。						
	・課題やレポートの提出は期限を厳守する。						

			二里県立伊賀日鳥局寺子校		
教科・科目	家庭・フードデザイン	単位数 3 単位	履修年次 3 年 フードシステム科		
目標	栄養や食品について習得した知識と技術を活用し、食生活を総合的にデザインするとともに、家庭や地域において食育の推進に主体的に取り組むことができる資質・能力を育成する				
使用教材	【教科書】 新版 フードデザイン(実教出版)				
	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度		
評価の観点 ・評価規準	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができる。	般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人と	ザインと食育の推進に主体的か		
評価方法	「知識・技術」は、考査・小テス 「思考・判断・表現」は、プリン 「態度」は、毎時間の学習態度(ト筆記、レポート作成、提出課	題を基に評価する。		
学 期	学 習 内 容	学習	習のねらい		
1学期	 ○栄養素のはたらきと食事計画 ・五大栄養素 ・消化と吸収 ・食事摂取基準 ○食品の特徴・表示・安全 ・食品の特徴と性質 ・食品の選択と表示 ○フードデザイン実習 (食物調理技術検定2級の内容) ・昼食献立の作成と実習 	・食品衛生について学び	について理解する。 いて理解する。 状について把握する。		
2学期	○食生活と健康 ・食をとりまく現状 ○料理様式とテーブルコーディネ・ ・日本料理の様式と献立 ・西洋料理の様式と献立 ・中国料理の様式と献立 ・中国料理の様式と献立 ・中国料理の様式と献立 ○フードデザイン実習 ・朝食献立、夕食献立 ・日本料理、西洋料理、中国料	りまく今日的な現状を理 ・朝食献立や夕食献立を ンする知識・技術を養う ・各国料理の様式と献立 ・各国料理における調理	について理解する。		
3学期	○食育・食育の意義と推進活動		解し、家庭や地域における食育推		
学習上の 留意点	・調理実習では、安全面と衛生面 ・実習教室の配当、検定の受検時		· ·		

#121 21		T		二里泉丛伊賀日鳳尚寺子仪		
教科・科 目	農業・農産物活用実習	農業・農産物活用実習		履修年次3年 フードサイエンスコース		
目標	生物の栽培 管理や周兰作物/	の活用に必要かる	n:部と技術を実践する	フェドリイエンスコース		
日 活	・生物の栽培、管理や園芸作物の活用に必要な知識と技術を実践する。					
	・栄養、食品、調理に関する具体的な知識と技術を身につける。					
	・食品の特性と加工の原理を理解し実習に生かす。					
使用教	・安全で安心な良品加工に店用に 【副教材】自作教材(プリント)	・安全で安心な食品加工に活用出来る能力と態度を養う。				
材材		љ С <i>)</i>				
評価の観	知識・技能	思考	・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度		
点・評価・	地域食材について栄養学的、	課題を改善する	ための方法を立案、実	地域食材の活用を通し、地域		
基準	食品学的、調理学的知識を身		とができ、課題解決へ	理解を深めようとする意欲を		
	につけるとともに、食品加工・		めることができる。	持つことができる。		
	調理技術を身につけ活用実践			生物の栽培や活用方法に興味		
	することができる。		生物活用の結果をレポ			
	生物の栽培や活用方法に関す		る能力を身につけてい	活動に取り組む能力や人間生		
	る知識や技術を実践すること	る。		活の向上に向き合っていく意		
	ができる。			欲と態度を身につけている。		
評価方法	目標を踏まえ、「知識・技能」	「思考・判断・矛	長現」「主体的に学習に	取り組む態度」の3つの観点か		
	ら行います。具体的には、日々の			小テスト、定期試験、栽培管		
	理、製作品等をもとに、総合的に	に判断し評価しる	ます。			
学期	学習内容		学	習のねらい		
1 学期	○地域食材の特性・栄養素のは	はたらき		栄養素のはたらきについて理		
	○食品加工・調理の応用 I	6-	解する。			
	・食品加工、調理操作	产	・食品加工や調理の目的、食品加工や調理方法の			
	○農産物活用実習		実践。			
		○園芸作物の栽培と活用実践		・地域食材や栽培した食材についてさまざまな活 用の仕方を実践する。		
	・野菜・ハーブの栽培と活用			る。 è的、継続的な栽培管理と利用に		
			- る。			
2 学期	○地域食材の特性・栄養素のは	はたらき		栄養素のはたらきについて理		
	○食品加工・調理の応用Ⅱ		解する。			
	・食品加工、調理操作	学		・食品加工や調理の目的、食品加工や調理方法の		
	○農産物活用実習 実践。					
	園芸作物の栽培と活用実践 ・地域食材や栽培した食材についてさまざま					
	・草花・野菜・ハーブの栽培	プの栽培と活用実践 用の仕方を実践する。 ・園芸作物の体験的、継続的な栽培管理と利用				
			・ 園云作物の体験は 関する学習を実践す			
3 学期	○地域食材の特性・栄養素のは	はたらき		栄養素のはたらきについて理		
	○農産物活用実習まとめ		解する。			
	園芸作物の栽培と活用実践のま	とめ		た食材についてさまざまな活		
			用を実践をまとめる	00		
指導上の						
留意点						
田吃加						

			<u>→</u> ±//\-	立伊賀日鳳局等字校	
教科・科目	農業・農産物製菓実習	単位数3単	履修年次3年		
				パティシエコース	
目 標	・生物の栽培、管理や園芸作物の活用に	こ必要な知識と技術	を習得する。	•	
	・栄養、食品、調理・製菓に関する知識と技術を身につける。				
	・食品の特性と加工の原理を理解する	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	- 0		
	・安全で安心な食品加工に活用出来る能力と態度を養う				
使用教	【副教材】自作教材(プリントなど)				
材 評価の観	知識・技能	田孝. 羽	断・表現	主体的に学習に取り	
点・評価基			組む態度		
準	地域食材について栄養学的、食品学		めの方法を立案、実	地域食材の活用を通	
	的、調理学的知識を身につけるととも		ができ、課題解決へ	し、地域理解を深め	
	に、活用実践するために必要な製菓・	の過程をまとめる	ることができる。	ようとする意欲を持	
	調理技術を身につけることができる。			つことができる。	
評価方法	目標を踏まえ、「知識・技能」「思考・ から行います。具体的には、日々の学習 管理、製作品等をもとに、総合的に判断	图状况、提出物(実	習レポート)、小テン	スト、定期試験、栽培	
学 期	学習内容		学習のねらい		
1 学期	○地域食材の特性・栄養素のはたらき	•			
			・地域食材の特性・栄養素のはたらきに		
	○調理・製菓の応用 I		ついて理解する。		
	・調理操作 等				
	○ 典 文件 \ □ 中 \ □			を活かし調理方法つ	
2 学期	○農産物活用実習		いて理解する。		
2 1 79 1			. 地域会社会共位	こした合けについても	
	○園芸作物の栽培と活用		・地域食材や栽培した食材についてさまざまな活用の仕方を理解する。		
	・野菜・ハーブの栽培と活用		よい かんははいい	力で生件する。	
	・農場の果樹を使用した菓子		・ 園芸作物の体験	的、継続的な栽培管理	
				習を通して、園芸作物	
	○製菓応用実習			礎的・基本的な知識と	
	伝統フランス菓子		技術を学習する。		
	伝統イタリア菓子				
3 学期					
指導上の	・衛生面での自覚を持ち、頭髪や服装な	など身だしなみを整っ	 えて授業に挑んでくか	ぎさい 。	
留意点	THE STATE OF THE S			0	