

## 年間授業計画（シラバス）

三重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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を身につける。</li> <li>・安心安全な物づくりへの意識を養う。</li> <li>・農業の各分野の改善を図る実践的な能力を基礎として身につける。</li> <li>・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</li> <li>・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。</li> </ul>			
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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	
	<p>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。</p> <p>食品製造実習、食品化学実験の内容や方法を理解すると共に実習に関する知識・技能を身につける。農業鑑定の内容を理解する。</p>	<p>手順や内容を十分に理解し、適切な判断ができる。創意工夫する力を身に付ける。高い衛生管理意識を身につけ、安心安全な物づくりを行うことができる。</p> <p>指示された手順や内容を十分に理解し適切な判断ができる。実験や実習などの結果をレポートで表現する能力を身につける。客観的で建設的な考察をする。</p>	<p>製菓の学習に強い意欲・関心を持ち、進んで学習に取り組むことができる。</p> <p>食品製造実習や食品化学実験に興味を持ち、意欲的に取り組む。また、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。</p>	
評価方法	目標を踏まえ、「知識・技能」、「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」について、授業の取り組み、実技テスト、作品評価、レポート等により評価を行います。			
学期	学習内容		学習のねらい	
2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製菓実習                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ スポンジ生地</li> <li>・ クッキー生地 等</li> </ul> </li> <li>○ジャム、クッキーの大量製造実習</li> <li>○実験の基本・基礎</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓に関する基礎知識・技術の習得をする。</li> <li>・加工食品の基礎的な大量製造法を学習する。</li> <li>・実験の基礎を学習する。</li> <li style="padding-left: 20px;">ガラス器具の取り扱い方</li> <li style="padding-left: 20px;">ガラス器具の洗浄の注意点</li> <li style="padding-left: 20px;">測容器、天秤の使い方</li> </ul>	
3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製菓実習                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ スポンジ生地</li> <li>・ バター生地</li> <li>・ クッキー生地 等</li> </ul> </li> <li>○製パン実習</li> <li>○実験の基本・基礎 及び微生物実験</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓に関する基礎知識・技術の習得をする。</li> <li>・簡単な手ごねクッキーの製造方法について学習する。</li> <li>・簡単な手ごねパンの製造法について学習する。</li> <li>・簡単な定性実験</li> <li>・基本的な微生物実験</li> </ul>	
指導上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生面での自覚を持ち、服装や頭髪を整えて授業に臨むこと。</li> </ul>			

## 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農業生物の育成と環境の保全について体験的、探求的な学習を通して、農業及び環境に関する基礎的な知識と技術を身につける。</li> <li>・科学的考察力と問題解決能力を育成し、農業の各分野で活躍する能力と態度を育てる。</li> </ul>			
使用教材	<b>【教科書】</b> 農業と環境（実教出版） <b>【副教材】</b> 自作教材（ノートとプリントなど）			
評価の観点・ 評価の基準	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	
	農業や環境に関する基礎的な知識や技能を身につけ、農業に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。食材、器具、工程など調理の基礎的な知識、技術を理解できている。	農業と環境に対する農業生産の持つ役割を正しく理解し、環境問題に取り組む能力を身につけ、実験・実習などの結果をレポートで表現する能力を身につけている。	農業の持つ役割に興味を持ち、環境や命ある生物と積極的に向き合っていく意欲と態度を身につけている。	
評価方法	目標を踏まえ、農業と環境に対する「知識・技能」「思考・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。具体的には、日々の学習状況、提出物（ノート、実験実習レポート、プリント）等をもとに総合的に判断し評価します。			
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 私たちの暮らしと農業 農業と環境の学びの世界  学校農業クラブ  観葉植物の栽培と利用 パンジーの栽培  調理技術の基礎		<ul style="list-style-type: none"> <li>・農業の社会的な役割と環境と暮らしとのかかわりについて理解する。</li> <li>・農業生物の育成に関するプロジェクト学習を通して科学的な見方を身につける</li> <li>・学校農業クラブ活動の目標、内容、組織について学習する。</li> <li>・パンジーの栽培を通して植物栽培の基礎を学ぶ。2年次の生物活用で押し花の材料として活用する。</li> <li>・調理技術の基礎や食材計量、包丁の使い方等を身につける</li> </ul>	
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  フードシステムについて 六次産業化の仕組み		<ul style="list-style-type: none"> <li>・作物の一生や体のつくりとはたらきや栽培の仕組みなどについて学習する。</li> <li>・食品の生産から販売に至る食品流通の社会的仕組みについて学習する。</li> </ul>	
指導上の 留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生面での自覚を持ち、服装・頭髪を整えて授業に臨むこと。</li> </ul>			

# 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	【必】農業（フードシステム科）・農業と情報		単位数 2 単位	履修年次 2 年
目 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農業に関する情報について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。</li> <li>・農業情報の活用に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。</li> <li>・農業に関する情報について主体的に調査・分析・活用ができるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。</li> </ul>			
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 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。	思考・判断・表現 農業情報の活用について、環境への配慮や法令遵守などの職業人に求められる倫理観をもって思考を深め、科学的な根拠などに基づいて創造的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	主体的に学習に取り組む態度 農業情報を活用した事例をもとに、環境保全や農林業の持続的発展に果たす意義や役割に関心を持ち、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。	
評価方法	この科目の評価は、目標を踏まえ、農業と情報に対する「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つの観点から行う。評価は、学習状況、提出物（ノート、レポート等）、小テスト、実技テスト、定期考査などにより総合的に評価する。			
学 期	学 習 内 容		学 習 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		<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報社会における私たちの生活について学習する。</li> <li>・情報とメディアについて学習する。</li> <li>・情報社会とモラルについて学習する。</li> <li>・農業を支える情報について学習する。</li> <li>・コンピュータのしくみについて学習する。</li> <li>・データや情報の表現について学習する。</li> <li>・情報通信ネットワークについて学習する。</li> </ul>	
2 学期	コミュニケーションと情報デザイン		<ul style="list-style-type: none"> <li>・インターネットのしくみについて学習する。</li> <li>・情報セキュリティについて学習する。</li> <li>・情報表現のためのソフトウェアについて学習する。</li> <li>・文書の作成と表現について学習する。</li> <li>・データの集計と視覚化について学習する。</li> <li>・データベースシステムとオープンデータについて学習する。</li> <li>・画像・図形処理ソフトウェアの利用について学習する。</li> </ul>	
3 学期	農業学習と情報活用		<ul style="list-style-type: none"> <li>・プレゼンテーションについて学習する。</li> <li>・情報発信について学習する。</li> <li>・問題解決の方法について学習する。</li> <li>・農業学習とプロジについて学習する。</li> <li>・データの視覚化と分析をおこなう。</li> </ul>	
学習上の 留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業の開始時刻を厳守してください。（情報処理室への移動を考えて、時間を見て行動）</li> <li>・説明をよく聞き、指示に従ってください。また、わからないことは質問しましょう。</li> <li>・コンピュータは共有の教材です。扱いには十分に注意しましょう。</li> </ul>			

# 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	農業・農産物活用実習	単位数 3 単位	履修年次 2年 フードサイエンスコース
目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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習得するとともに、栄養、食品調理に関する知識と技術を身につける。</li> <li>・ものづくりを通して、食品の特性と加工の原理を理解し、思考力を深める。</li> <li>・安全で安心な食品加工に活用できる態度を養う。</li> </ul>		
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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	<p>地域食材について栄養学的、食品学的、調理学的知識を身につけるとともに、活用実践するために必要な食品加工・調理技術を身につけることができる。</p> <p>生物の栽培や活用方法に関する基礎的な知識や技術を習得することができる。</p>	<p>課題を改善するための方法を立案、実践、分析することができる。</p> <p>課題解決への過程をまとめることができる。</p> <p>学習から得た生物活用の結果をレポートで表現する能力を身につけている。</p>	<p>地域食材の活用を通じ、地域理解を深めようとする意欲を持つことができる。</p> <p>生物の栽培や活用方法に興味を持ち、その特性を活かした活動に取り組む能力や人間生活の向上に向き合っていく意欲と態度を身につけている。</p>
評価方法	<p>目標を踏まえ、「知識・技術」「思考・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。具体的には、日々の学習状況、提出物（実習レポート）、小テスト、定期試験、栽培管理、製作品等をもとに、総合的に判断し評価します。</p>		
学期	学 習 内 容	学 習 の ね ら い	
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○食品加工・活用の基本Ⅰ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品加工、食材活用 等</li> </ul> </li> <li>○農産物活用実習</li> <li>○園芸作物の栽培と活用                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜・ハーブの栽培と活用</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・食品加工や活用の目的、食品加工や活用方法について理解する。</li> <li>・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。</li> <li>・園芸作物の体験的、継続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。</li> </ul>	
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○食品加工・活用の基本Ⅱ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品加工、食材活用 等</li> </ul> </li> <li>○農産物活用実習</li> <li>園芸作物の栽培と活用                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・草花・野菜・ハーブの栽培と活用</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・食品加工や活用の目的、食品加工や活用方法について理解する。</li> <li>・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。</li> <li>・園芸作物の体験的、継続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。</li> </ul>	
3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○農産物活用実習</li> <li>園芸作物の栽培と活用                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜・ハーブの栽培と活用</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・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。</li> <li>・園芸作物の体験的、継続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。</li> </ul>	
指導上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>		

## 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	農業・農産物製菓実習	単位数 3 単位	履修年次 2年 パティシエコース
目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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習得するとともに、栄養、食品調理に関する知識と技術を身につける。</li> <li>・ものづくりを通して、食品の特性と加工の原理を理解し、思考力を深める。</li> <li>・安全で安心な食品加工に活用できる態度を養う。</li> </ul>		
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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	<p>地域食材について栄養学的、食品学的、調理学的知識を身につけるとともに、活用実践するために必要な製菓・調理技術を身につけることができる。</p> <p>生物の栽培や活用方法に関する基礎的な知識や技術を習得することができる。</p>	<p>課題を理解するための方法を立案、実践、分析することができる。</p> <p>課題解決への過程をまとめることができる。</p> <p>栽培に関して観察・記録等表現する能力を身につけている。</p>	<p>地域食材の活用を通し、地域理解を深めようとする意欲を持つことができる。</p> <p>生物の栽培や活用方法に興味を持ち、生物の特性を活用した活動に意欲的に取り組む能力を身につけている。</p>
評価方法	<p>目標を踏まえ、「知識・技術」「思考・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。具体的には、日々の学習状況、提出物（実習レポート）、小テスト、定期試験、栽培管理、製作品等をもとに、総合的に判断し評価します。</p>		
学期	学習内容	学習のねらい	
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○調理・製菓の基本Ⅰ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎製菓技術、調理操作等</li> </ul> </li> <li>○農産物活用実習</li> <li>○園芸作物の栽培と活用                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜・ハーブの栽培と活用</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・基礎製菓技術や調理の目的、調理方法について理解する。</li> <li>・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。</li> <li>・園芸作物の体験的、継続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。</li> </ul>	
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○調理・製菓の基本Ⅱ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎製菓技術、調理操作等</li> </ul> </li> <li>○農産物活用実習</li> <li>園芸作物の栽培と活用                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・草花・野菜・ハーブの栽培と活用</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・基礎製菓技術や調理の目的、調理方法について理解する。</li> <li>・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。</li> <li>・園芸作物の体験的、継続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。</li> </ul>	
3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○農産物活用実習</li> <li>園芸作物の栽培と活用                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜・ハーブの栽培と活用</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・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。</li> <li>・園芸作物の体験的、継続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。</li> </ul>	
指導上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>		

## 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	農業・食品化学	単位数 2 単位	履修年次2年 フードシステム科
目 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の分析と検査に必要な基本的な知識と技術を身につける。</li> <li>・食品の成分と栄養を理解し、食品製造及び農業の各分野で応用する能力と態度を身につける。</li> </ul>		
使用教材	<b>【副教材】</b> 食品化学（実教出版） 自作教材（プリントなど）		
評価の観点 ・評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	食品の構成成分の特徴を 理解するとともに、食品製 造に必要な食品化学の知識 が身につけている。食品の 構成成分の分析に関する、 基本的・基礎的な技術を身 につけている。	食品の構成成分の特徴と その役割を把握し、食品化学 における各種成分の機能性 を実験などを通して正しく 判断することができ、考察を レポートで表現することが できる。	食品の構成成分に興味・関心を持 ち、各種の食品製造及び農業の各分 野で応用できる意欲と態度を身につ けている。
評価方法	目標を踏まえ、食品化学に対する「知識・技能」と「思考・判断・表現」と「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、日々の学習状況、提出物（小テスト、 ノート、プリント）、定期考査などにより総合的に評価します。また、食品化学実験について、 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	食品化学の役割  食品の成分 <ul style="list-style-type: none"> <li>・成分の分類と機能</li> <li>・水分</li> <li>・タンパク質</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品化学が果たす領域と役割について学習する。</li> <li>・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。</li> <li>・食品中の水分の働き等を学習する。</li> <li>・タンパク質とは何か学習する。</li> <li>・アミノ酸の構造と特性などを学習する。</li> </ul>	
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脂質</li> <li>・炭水化物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脂質とは何か学習する。</li> <li>・脂肪酸の構造その特性などを学習する。</li> <li>・炭水化物とは何か学習する。</li> <li>・糖類の構造、その利用などを学習する。</li> </ul>	
3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・無機質</li> <li>・ビタミン</li> <li>・微量成分</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・無機質とは何か学習する。</li> <li>・ビタミンとは何か学習する。</li> <li>・各ビタミンの構造と特性などを学習する。</li> <li>・色素成分、香味成分、呈味成分などを学習する。</li> </ul>	
学習上の 留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品成分、栄養素に関する基礎的な科目である。</li> <li>・実習で実際に食品の加工を行うので基礎知識が身についた上で実践に役立てる。</li> <li>・課題やレポートの提出は期限に遅れないように注意する。</li> </ul>		

## 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・品質と生産性の向上を図る能力と態度を身につける。</li> </ul>		
使用教材	【教科書】食品製造（実教出版）		
評価の観点 ・評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	さまざまな食品の種類や製造の原理や工程を理解でき、食品の製造に必要な技術を身につけている。	さまざまな食品の種類や製造の原理や工程を理解した上で、原料や目的に応じた加工方法や保存方法を判断ができ、考察をレポートで表現する能力を身につける	さまざまな食品の種類、製造の原理や工程を理解するために、関心を持って積極的に取り組む意欲と態度を身につける。
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「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	食品製造の意義と動向  食品製造の基礎（実験実習含む）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品製造の意義について学習する</li> <li>・食品産業の現状と動向について学習する。</li> <li>・食品の分類について学習する</li> <li>・身近な食品の科学について学習する。</li> </ul>	
2 学期	食品の変質と貯蔵（実験実習含む）  食品の加工と食品衛生（実験実習含む）  食品の包装と表示  農産物の加工（実験実習含む）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の変質とその原因について学習する。</li> <li>・食品の貯蔵法について学習する。</li> <li>・食品と食品衛生について学習する。</li> <li>・食中毒について学習する。</li> <li>・食品による危害と安全確保について学習する。</li> <li>・食品添加物について学習する。</li> <li>・食品の包装について学習する。</li> <li>・加工食品の表示制度について学習する。</li> <li>・穀類の加工について学習する。</li> <li>・豆類・種実類の加工について学習する。</li> </ul>	
3 学期	農産物の加工（実験実習含む）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いも類の加工について学習する。</li> <li>・野菜類の加工について学習する。</li> <li>・果実類の加工について学習する。</li> </ul>	
学習上の留意点			

## 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	農業・総合実習		単位数 4 単位	履修年次 2 年
				パティシエコース
目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を身につける。</li> <li>・農業の各分野の改善を図る実践的な思考力を身につける。</li> <li>・安心安全な物づくりへの態度を養う。</li> </ul>			
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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	
	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。創意工夫する力を身に付ける。高い衛生管理意識を身につけ、安心安全な物づくり行うことができる。	製菓の学習に強い意欲・関心を持ち、進んで学習に取り組むことができる。	
評価方法	目標を踏まえ、「知識・技術」、「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」について、授業の取り組み、実技テスト、作品評価、レポート等により評価を行います。			
学期	学習内容		学習のねらい	
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製菓基礎実習 1                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ スポンジ生地</li> <li>・ バター生地</li> <li>・ クッキー生地 等</li> </ul> </li> <li>○製パン実習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓の基礎技術の習得をする。</li>   <li>・製パンの基礎技術の習得をする。</li> </ul>	
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製菓基礎実習 2                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ タルト生地</li> <li>・ シュー生地</li> <li>・ パイ生地</li> <li>・ 工芸菓子（マジパン、シュガークラフト）等</li> </ul> </li> <li>○製パン実習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓の基礎技術の習得をする。</li>   <li>・製パンの基礎技術の習得をする。</li> </ul>	
3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製菓基礎実習 3                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ チョコレート菓子</li> <li>・ チーズ菓子</li> <li>・ 果物加工</li> </ul> </li> <li>○製パン実習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓の基礎技術の習得をする。</li>   <li>・製パンの基礎技術の習得をする。</li> </ul>	
指導上の留意点	・衛生面での自覚を持ち、服装や頭髪を整えて授業に臨むこと。			

## 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・ものづくりを通して、農業の各分野の改善を図る思考力を身につける。</li> <li>・専門教科に対する理解を深めるとともに、実践的、自発的態度を身につける。</li> </ul>		
使用教材	【副教材】自作教材（プリントなど）		
評価の観点 ・評価規準	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	実験実習の内容や方法を理解すると共に実習に関する知識・技能を身につける。農業鑑定の内容を理解する。	指示された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姿勢で取り組む。実験や実習などの結果をレポートで表現する能力を身につける。客観的で建設的な考察をする。	加工実習や実験に興味を持ち、意欲的に取り組む。また、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	この科目の評価は、目標を踏まえ、総合実習に対する「知識・技術」「思考・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（実験実習レポート）、農業鑑定（定期考査）、実技試験などにより総合的に評価します。また、グループ・個人の化学実験の結果や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	イチゴジャムの製造  ブルーベリージャムの製造  クッキーの製造 基礎的な食品化学実験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イチゴのジャム製造を行い、基礎的なジャム製造法を学習する。</li> <li>・ブルーベリージャム製造を行い、基礎的なジャム製造法を学習する。</li> <li>・クッキーの製造方法について学習する</li> <li>・実験の基礎を学習する。</li> <li>・各種食品成分の定性実験を行い、栄養素に対する基礎知識を学習する。</li> </ul>	
2 学期	パンの製造 マドレーヌの製造 食品化学実験 各栄養素の定量実験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パンの製造方法を理解してパンを製造する</li> <li>・マドレーヌの製造方法について学習する</li> <li>・各種食品成分の定量実験を行い、分析方法に対する基礎知識を学習する。</li> </ul>	
3 学期	マーマレードジャムの製造  味噌の製造 微生物実験 醗酵、衛生実験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マーマレードジャムの製造を行い、基礎的なジャム製造法を学習する。</li> <li>・醸造食品を製造、醗酵について学習する。</li> <li>・醗酵、衛生に関する基礎知識について微生物実験を通じ学習する。</li> </ul>	
学習上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品製造、食品化学実験に関する実践的な内容について学習する。</li> <li>・3年生の課題研究につながる授業なので自ら発見、分析、工夫する姿勢を身につける。</li> <li>・課題やレポートの提出は期限を厳守する。</li> </ul>		

# 年間授業計画(シラバス)

三重県立伊賀白鳳高等学校

<b>教科・科目</b>	家庭・フードデザイン	<b>単位数</b> 3 単位	<b>履修年次</b> 3 年 フードシステム科
<b>目 標</b>	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		
<b>使用教材</b>	【教科書】 新版 フードデザイン (実教出版)		
<b>評価の観点・評価規準</b>	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	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。	食生活の現状から食生活全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して合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。
<b>評価方法</b>	「知識・技術」は、考査・小テストの得点、実験・実習時の技術点を基に評価する。 「思考・判断・表現」は、プリント筆記、レポート作成、提出課題を基に評価する。 「態度」は、毎時間の学習態度（自己評価・教員による評価）を基に評価する。		
<b>学 期</b>	<b>学 習 内 容</b>	<b>学 習 の ね ら い</b>	
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○栄養素のはたらきと食事計画                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・五大栄養素</li> <li>・消化と吸収</li> <li>・食事摂取基準</li> </ul> </li> <li>○食品の特徴・表示・安全                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の特徴と性質</li> <li>・食品の選択と表示</li> </ul> </li> <li>○フードデザイン実習 (食物調理技術検定2級の内容)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・昼食献立の作成と実習</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五大栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・各栄養素の消化と吸収について理解する。</li> <li>・食品の特徴と性質について理解する。</li> <li>・食品の生産と流通の現状について把握する。</li> <li>・食品の安全な選択について理解し、実践する。</li> <li>・食品表示に関する知識を学び、購入時に実践する。</li> <li>・食品衛生について学び、購入・搬入時に実践する。</li> <li>・食事摂取基準に基づき、昼食献立を作成し調理する。</li> </ul>	
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食生活と健康                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食をとりまく現状</li> </ul> </li> <li>○料理様式とテーブルコーディネート                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理の様式と献立</li> <li>・西洋料理の様式と献立</li> <li>・中国料理の様式と献立</li> </ul> </li> <li>○フードデザイン実習                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食献立、夕食献立</li> <li>・日本料理、西洋料理、中国料理</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・欠食、生活習慣病、食料自給率、フードロスなど、食をとりまく今日的な現状を理解し、解決策を考案する。</li> <li>・朝食献立や夕食献立を作成し、食生活を総合的にデザインする知識・技術を養う。</li> <li>・各国料理の様式と献立について理解する。</li> <li>・各国料理における調理技術を身に付ける。</li> </ul>	
3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食育                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の意義と推進活動</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の意義について理解し、家庭や地域における食育推進活動を考える。</li> </ul>	
<b>学習上の留意点</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習では、安全面と衛生面に十分留意し、頭髪や服装を正しく整えること。</li> <li>・実習教室の配当、検定の受検時期などにより、学習順序が前後する場合がある。</li> </ul>		

# 年間授業計画(シラバス)

三重県立伊賀白鳳高等学校

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	履修年次 3 年
目 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製菓に関する課題を設定し、その課題を解決する学習を通して、専門的な知識と技術の深化を図る。</li> <li>・ 製菓に関する課題を解決する学習の中で、思考力の深化を図る。</li> <li>・ 製菓に関する課題を解決する学習の中で、自発的、創造的な学習態度を育てる。</li> </ul>		
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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	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。	製菓に関する課題に興味を持ち、意欲的に取り組む姿勢が見受けられる。製菓に関する課題に創意工夫する姿勢が見受けられる。
評価方法	目標を踏まえ、課題研究に対する「知識・技術」「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。「主体的に学習に取り組む態度」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	○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 提示されたテーマから自分たちの課題を見つける ② 取り組みについて理解し、計画を立てることができる ③ 課題について調べ試作をおこない、チームで協力することができる ④ 授業で振り返りをおこない、次回の課題を明確にする ⑤ 研究調査、試作の内容について整理をおこない取り組んだ内容をまとめる力をつける ⑥ プレゼンテーションを製作し、表現力を学ぶ ⑦ 課題研究の取り組んだ内容を発表し、伝える力を身につける	
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		
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むこと。		

## 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	【必】農業（フードサイエンスコース） 課題研究	単位数 3単位	履修年次 3年
目 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、専門的な知識と技術の深化を図る。</li> <li>・課題の解決を図る学習の中で思考力の深化を図る。</li> <li>・課題の解決を図る学習の中で自発的、創造的な学習態度を身につける。</li> </ul>		
使用教材	【副教材】自作教材（プリントなど）		
評価の観点 ・評価規準	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	課題内容を理解すると共に、課題に関する知識や技術が身につけている。	食品に関する課題に創意工夫する姿勢が見受けられ、助言を十分に理解し、適切な判断ができる。食品に関する課題解決に向けての取り組みをレポートにまとめる能力を身につける。考察をまとめる工夫が見受けられる。	食品に関する課題に興味を持ち意欲的に取り組む姿勢が見受けられる。課題の設定が適切で作業を円滑に進めることができる。
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る。最終的には課題研究発表会を行い「研究のまとめ」を提出する。具体的には、日々の研究へ取り組む態度、レポートの内容等をも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  課題設定  年間計画を立てる  調査研究	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題研究のテーマについて説明する。</li> <li>・年間の取り組みについて説明する。</li> <li>・テーマ設定と具体的な取り組みについて検討する。</li> <li>・課題について下調べ、具体的な必要物品の準備をする。</li> <li>・毎回授業後に振り返りを行い、次回の課題を明確にする。</li> <li>・問題発生時は解決方法を検討し実行する。</li> </ul>	
2学期	調査研究	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎回授業後に振り返りを行い、次回の課題を明確にする。</li> <li>・問題発生時は解決方法を検討し実行する。</li> </ul>	
3学期	研究内容の整理  研究内容のまとめ  研究発表のプレゼンテーションを作成  研究発表	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調査研究の内容の整理を行う。</li> <li>・課題研究の取り組んだ内容をまとめる。</li> <li>・プレゼンテーションを作成する。</li> <li>・課題研究の取り組んだ内容を発表する。</li> </ul>	
学習上の 留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各自がテーマに向けてテーマ設定をする。</li> <li>・3年間の学習のまとめとなるので、自ら発見、分析、工夫して実践する。</li> <li>・研究発表会があるので、しっかりと記録をとる。</li> </ul>		

## 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	農業・食品製造	単位数 3 単位	履修年次 3 年 フードシステム科
目 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・品質と生産性の向上を図る能力と態度を身につける。</li> </ul>		
使用教材	【教科書】食品製造（実教出版）		
評価の観点 ・評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	さまざまな食品の種類や製造の原理や工程を理解でき、食品の製造に必要な技術を身につけている。	さまざまな食品の種類や製造の原理や工程を理解した上で、原料や目的に応じた加工方法や保存方法を判断ができ、考察をレポートで表現する能力を身につける	さまざまな食品の種類、製造の原理や工程を理解するために、関心を持って積極的に取り組む意欲と態度を身につける。
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「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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉類の加工について学習する。</li> <li>・牛乳の加工について学習する。</li> </ul>	
2 学期	畜産物の加工  発酵食品の製造  食品製造の実践と企業経営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵の加工について学習する。</li> <li>・発酵食品の特徴と種類について学習する。</li> <li>・みそ、しょうゆの製造について学習する。</li> <li>・酒類の製造について学習する。</li> <li>・食品製造における機械と装置の利用について学習する。</li> <li>・品質管理について学習する。</li> </ul>	
3 学期	食品製造の実践と企業経営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業体系について学習する。</li> <li>・食品製造の実践について学習する。</li> </ul>	
学習上の 留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の加工に関する基礎的な科目である。</li> <li>・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。</li> <li>・課題やレポートの提出は期限を厳守する。</li> </ul>		

## 年間授業計画(シラバス)

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	農業 ・ 総合実習	単位数 4 単位	履修年次 3 年 (パティシエコース)
目 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製菓に関する体験的、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。</li> <li>・ 専門教科に対する理解を深めるとともに、ものづくりを通して、思考力を身につける。</li> <li>・ 農業の各分野の改善を図る実践的な態度を身につける。</li> </ul>		
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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	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。	実習内容を理解し、衛生管理を徹底して、安心安全なものづくりができるようになる。創意工夫をする力を身につけ表現することができる。	製菓の学習に強い関心意欲を持ち、進んで学習に取り組むことができる。お菓子づ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・技術」「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。「主体的に学習に取り組む態度」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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ どのようにすればお客様に喜んでもらえるかを考え工夫し、販売実習やカフェで実践する。</li> <li>・ 接客や接遇について学び、実践できる力をつける。</li> <li>・ 空間作りについて考え、居心地の良さなど創意・工夫する力を身につける。</li> <li>・ 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。</li> </ul>	
2 学期	○接客・接遇 ○カフェの空間の演出		
3 学期	○販売物の製作 ○農場との連携		
	<おもな取り組み> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 白鳳フェア</li> <li>・ 校内、校外販売</li> <li>・ お菓子教室の開催</li> <li>・ 地域イベントの参加 等</li> </ul>		
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。		

## 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・実験や実習を通して専門教科に対する思考力を深めるとともに、発表を通して表現力を深める。</li> <li>・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、創造的な態度を身につける。</li> </ul>		
使用教材	【副教材】自作教材（プリントなど）		
評価の観点 ・評価規準	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	実験実習の内容や方法を理解すると共に実習に関する知識・技能を身につける。農業鑑定の内容を理解する。	指示された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姿勢で取り組む。実験や実習などの結果をレポートで表現する能力を身につける。客観的で建設的な考察をする。	加工実習や実験に興味を持ち、意欲的に取り組む。また、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・技術」「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、学習状況、提出物（作文、実験実習レポート）、農業鑑定（定期考査）、実技試験などにより総合的に評価します。また、グループ・個人の化学実験の結果や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	各種ジャムの製造  小麦製品の製造  食品化学実験 様々な食品成分の定量実験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習に使用する製造機器について学習する。</li> <li>・各種果実のジャムを大量に製造する。</li> <li>・各種パン製品の製造方法を学習する。</li> <li>・クッキー、マドレーヌを大量に製造する。</li> <li>・各種食品成分の定量実験を行い、分析技術の向上を図る。</li> </ul>	
2 学期	各種ジャムの製造  小麦製品の製造  食品化学実験 様々な食品成分の分析 販売実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習に使用する製造機器について学習する。</li> <li>・各種果実のジャムを大量に製造する。</li> <li>・各種パン製品の製造方法を学習する。</li> <li>・クッキー、マドレーヌを大量に製造し販売実習を行う。</li> <li>・各種食品成分の定量実験を行い、分析技術の向上を図る。</li> </ul>	
3 学期	肉製品の製造  微生物実験・衛生学実験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易な方法で肉類の加工方法について学習する。</li> <li>・微生物実験を通じ衛生学を学習する。</li> </ul>	
学習上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品製造、食品化学実験に関する実践的な内容について学習する。</li> <li>・課題やレポートの提出は期限を厳守する。</li> </ul>		

# 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	農業・農産物活用実習	単位数 3 単位	履修年次 3 年 フードサイエンスコース
目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。また、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。</li> <li>・食品の特性と加工の原理を理解し実習に生かすことのできる思考力を身につける。</li> <li>・知識や技術を、安全で安心な食品加工に活用できる態度を養う。</li> </ul>		
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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	<p>地域食材について栄養学的、食品学的、調理学的知識を身につけるとともに、食品加工・調理技術を身につけ活用実践することができる。</p> <p>生物の栽培や活用方法に関する知識や技術を実践することができる。</p>	<p>課題を改善するための方法を立案、実践、分析することができる。</p> <p>課題解決への過程をまとめることができる。</p> <p>学習から得た生物活用の結果をレポートで表現する能力を身につけている。</p>	<p>地域食材の活用を通し、地域理解を深めようとする意欲を持つことができる。</p> <p>生物の栽培や活用方法に興味を持ち、その特性を活かした活動に取り組む能力や人間生活の向上に向き合っていく意欲と態度を身につけている。</p>
評価方法	目標を踏まえ、「知識・技能」「思考・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。具体的には、日々の学習状況、提出物（実習レポート）、小テスト、定期試験、栽培管理、製作品等をもとに、総合的に判断し評価します。		
学期	学 習 内 容	学 習 の ね ら い	
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○食品加工・調理の応用Ⅰ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品加工、調理操作 等</li> </ul> </li> <li>○農産物活用実習</li> <li>○園芸作物の栽培と活用実践                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜・ハーブの栽培と活用実践</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・食品加工や調理の目的、食品加工や調理方法の実践。</li> <li>・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。</li> <li>・園芸作物の体験的、継続的な栽培管理と利用に関する学習を実践する。</li> </ul>	
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○食品加工・調理の応用Ⅱ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品加工、調理操作 等</li> </ul> </li> <li>○農産物活用実習</li> <li>園芸作物の栽培と活用実践                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・草花・野菜・ハーブの栽培と活用実践</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・食品加工や調理の目的、食品加工や調理方法の実践。</li> <li>・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。</li> <li>・園芸作物の体験的、継続的な栽培管理と利用に関する学習を実践する。</li> </ul>	
3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○農産物活用実習まとめ</li> <li>園芸作物の栽培と活用実践のまとめ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・地域食材や栽培した食材についてさまざまな活用を実践をまとめる。</li> </ul>	
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。		

# 年間授業計画（シラバス）

三重県立伊賀白鳳高等学校

教科・科目	農業・農産物製菓実習	単位数 3 単位	履修年次 3 年 パティシエコース
目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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習得するとともに、栄養、食品、調理・製菓に関する知識と技術を身につける。</li> <li>・ものづくりを通して、食品の特性と加工の原理を理解する。</li> <li>・知識や技術を安全で安心な食品加工に活用できる態度を養う。</li> </ul>		
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・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	地域食材について栄養学的、食品学的、調理学的知識を身につけるとともに、活用実践するために必要な製菓・調理技術を身につけることができる。	課題を理解するための方法を立案、実践、分析することができる。課題解決への過程をまとめることができる。	地域食材の活用を通じ、地域理解を深めようとする意欲を持つことができる。
評価方法	目標を踏まえ、「知識・技能」「思考・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。具体的には、日々の学習状況、提出物（実習レポート）、小テスト、定期試験、栽培管理、製作品等をもとに、総合的に判断し評価します。		
学期	学習内容	学習のねらい	
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域食材の特性・栄養素のはたらき</li> <li>○調理・製菓の応用 I                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理操作 等</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材の特性・栄養素のはたらきについて理解する。</li> <li>・製菓技術の応用を活かし調理方法について理解する。</li> <li>・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。</li> <li>・園芸作物の体験的、継続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。</li> </ul>	
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○農産物活用実習</li> <li>○園芸作物の栽培と活用                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜・ハーブの栽培と活用</li> <li>・農場の果樹を使用した菓子</li> </ul> </li> <li>○製菓応用実習</li> </ul>		
3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>伝統フランス菓子</li> <li>伝統イタリア菓子</li> </ul>		
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。		