

食品科学科1年「農業と環境」シラバス（5月分）

天草拓心高校

- 1 単元 第4章 栽培と飼育のプロジェクト
 【1】 トウモロコシ
 第1章 農業と環境を学ぶ
 【2】 農業と環境の学び方
 ①プロジェクト学習とは ②課題の設定 ③計画の立案
 ④実施 ⑤反省・評価

- 2 単元の目標
- ・トウモロコシの栽培や飼育を通じ、性質を知る
 - ・トウモロコシの栽培や飼育を通じ、性質を知る生育段階に応じた管理作業の手順や内容を理解する
 - ・プロジェクト学習を身につけ、観察・調査する能力と態度を身につける

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
①関心・意欲を持ち課題に取り組んでいる。	②教科書の内容を読み解き思考し、適切な判断で解答できている。。	③文章中の単語の意味や説明を理解しながら、問題を解くことができる。	④学んだことを実践できる。

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
第1回	トウモロコシ	1	教科書P116～P123を見ながら、課題に取り組む	出欠状況 課題	①②
	農業と環境の学び方	2	教科書P12～P16を見ながら、課題に取り組む	出欠状況 課題	①②

食品科学科1年「農業情報処理」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

生活を農業の情報化

2 単元の目標

高度情報化社会の仕組みを理解し、情報化の進展とその影響について理解を深めることを目的としている。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
現在の高度情報化社会のあり方を理解できるか	情報処理の活用 の考察が出来る か	単語のローマ字 入力が出来てい るか	高度情報化社 会の基礎知識を 理解できている か

4 授業計画

授業 回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価 規準
1	◎ネットワーク社会 の進展 ◎生活と情報処理	2	◎高度情報化 社会の理解 ◎ユビキタス 社会と社会の 変化 ◎情報と意思 決定 ◎情報処理に ついて ◎ワードプロ セッサのカタ カナ入力の練 習	◎高度情報化 社会、ユビキ タス社会につ いて理解でき ているかの確 認 ◎情報と意思 決定について 理解できてい るかの確認 を選択式また は記術式にて 評価	◎選択問題 にて高度情 報化社会に 関する語句 の確認 ◎記述式に よる情報処 理の活用の 考察が出来る かの確認 ◎ワードプ ロセッサの カタカナ入 力出来る か

食品科学科1年「食品製造」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

第1章 食品製造の意義と動向

（1）食品製造の意義 ①食品製造とその目的

第6章 農産物の加工

（1）穀類の加工 ⑤菓子類

2 単元の目標

- ・食品について理解し、食品を加工する意味（目的）を学ぶ。
- ・穀類（小麦）の特長や加工原理を理解する。
- ・クッキー製造の技術を身につける。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
学習内容に関心を持ち、積極的に課題に取り組んでいる。(ア)	教科書や配布資料の内容を理解し、自分の考えや質問の答えを適切に表現できている。(イ)	習得した知識を用いて、適切に実習を行うことができる。(ウ)	食品加工の目的を理解している。穀類の特長や食品製造との関わりを理解している。クッキー製造の知識を身につけている。(エ)

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
第1回	・食品衛生の意義 ・食品製造とその目的	1	教科書（p6～8）を読み、食品についての理解を高め、食品加工の意義を考える。	出欠状況 課題 確認問題	(ア) (イ) (エ)
	・穀類（小麦粉）の特長と食品との関わり	1	教科書（p82～86）を読み、小麦粉の特長や加工原理を学ぶ。	出欠状況 課題 確認問題	
第2回	・小麦粉を利用した菓子（クッキー）の製造	2	製造手順書を読み、クッキー製造を行う。	出欠状況 課題（実習含む） ※完成製品の写真	(ア) (イ) (ウ) (エ)

※「評価方法」確認問題は、プリントで別日配布

食品科学科1年「食品化学」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

食品化学の役割

(1)食品化学の領域

2 単元の目標

(1)食品の生物的・化学的特徴を理解する。

(2)食品の成分・品質変化の要因を理解する。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。(a)	学習した内容を適切に表現して、レポートを提出できる。(b)	食品化学を念頭においた基礎的な食品製造をおこなうことができる。(c)	食品化学と食品製造の関係について理解している。(d)

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
1	食品化学の領域	2	- 食品の特性 - 食品化学の領域	レポート	(a)・(b)

食品科学科1年「総合実習」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

丙種危険物取扱者試験対策

第1編 燃焼及び消火に関する基礎知識

第1章 燃焼の基礎知識

2 単元の目標

(1)燃焼の定義を理解する。

(2)燃焼の3要素を理解する。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。(a)	学習した内容を適切に表現して、レポートを提出できる。(b)	危険物操作に必要な基礎的・基本的な技術を身に付けている。(c)	燃焼の定義や三要素を理解し、静電気の発生と蓄積の防止方法を考えることができる。(d)

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
1	燃焼の基礎知識	2	・燃焼の定義 ・燃焼の三要素	レポート	(a)・(b) (d)

食品科学科2年「食品製造」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

第6章農産物の加工

【5】果実類の加工

①果実の特徴とその加工品②ジャム類

第6章農産物の加工

【1】穀類の加工

③小麦

2 単元の目標

- ・果実の特徴、加工原理を学び、加工食品のつくりかた修得する。
- ・穀類を利用した加工食品のつくりかたを修得する。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
①関心・意欲を持ち課題に取り組み、実習については創意工夫することができる。	②教科書の内容を読み解き思考し、適切な判断で解答できている。 ③映像を見てポイントを確認しながら、家庭での実習を行うことができる。	④文章中の単語の意味や説明を理解しながら、問題を解くことができる。	⑤学んだことを実践できる。

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
第1回	果実類の加工	1	教科書P131～P137を見ながら課題に取り組む	出欠状況 課題	①②
		2			
第2回	アイスボックス クッキー製造	1	アイスボックス クッキー製造の解説を見て課題に取り組む	出欠状況 課題	①③
		2			

食品科学科2年「総合実習」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

食と体を育もう

2 単元の目標

食に関する基礎知識を確認し、それを起点として、食生活アドバイザーの資格取得に興味を喚起し、その活用の目的を意識させ、学習意欲の高揚を目的とする。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食アドバイザーの資格の概要を理解でき、その活用を考察出来るか	食についてのグラフを読み解き課題を挙げる事が出来るか	食についての知識を用いて技術的に正しく活用出来るか	食についての基礎知識を現在備えているか

4 授業計画

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
1	◎食をはぐくもう ◎最初のウテだめし 食生活アドバイザーに挑戦しよう	2	◎食生活の基礎知識 ◎食生活アドバイザーの基礎知識	◎基礎知識の項目の確認 ◎食生活アドバイザー試験の基礎知識	◎選択問題による食生活の知識の確認 ◎食生活アドバイザー試験についての概要の習得
2	◎食を生活の視点で考える	2	◎近年の食生活の6つの問題点 ◎食生活アドバイザーの問題解決の役割	◎6項目でのグラフの意味を読み取れるか ◎近年の食生活の課題に対して食生活アドバイザーの資格をどのように生かせるか	◎記述式による課題の指摘が出来るか ◎記述式による食生活アドバイザー資格の活用を考察できるか

食品科学科2年「農業情報処理」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

情報化社会のモラルとセキュリティ

2 単元の目標

高度情報化社会のモラルを守るこころがまえを身に付けることを目的としている。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
情報モラルの四職を十分理解し対応が身についているか	情報機器の取り扱いマナーを理解しその正誤を理解できるか	情報機器の取り扱いマナーを理解した上で利用できているか	情報モラルの知識が十分に理解できているか

4 授業計画

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
1	◎高度情報化社会の光と影 ◎情報化への対応	2	◎情報化システム ◎情報化の問題点 ◎セキュリティ対策 ◎情報の取捨選択	選択問題・記述式による解答が正しく出来たか	選択問題・記述式による正誤評価
1	情報モラル	2	◎情報受発信と情報モラル ◎情報発信とネットケット ◎電子メールの利用心がまえ ◎電子メールのマナー	選択問題・記述式による解答が正しく出来たか	選択問題・記述式による正誤評価

食品科学科2年「微生物利用」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

人間生活と微生物

(1)微生物を学ぶにあたって

2 単元の目標

(1)微生物とは何かを学ぶ。

(2)微生物の特徴や微生物研究の歴史を学ぶ。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。(a)	学習した内容を適切に表現して、レポートを提出できる。(b)	細胞構造を正確に書くことができ、また分類することができる。(c)	微生物の進化の過程やその一般的な性質を理解している。(d)

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
1	生命の誕生と生物の進化	2	・地球の誕生から微生物の誕生まで ・生物の進化 ・原核細胞と真核細胞	レポート	(a)・(b) (d)
2	微生物とは	2	・生物界における位置づけ ・細胞の構造と働き ・一般的な性質	レポート	(a)・(b) (c)・(d)

食品科学科2年「食品化学」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

第2章 食品の成分

（5）炭水化物（教科書p44～46）

（5）脂質（教科書p36）

第3章 食品の栄養とその評価

（2）主な栄養素の代謝（教科書p64～65）

2 単元の目標

- ・炭水化物の性質や食品との関わりを学ぶ
- ・炭水化物の働きや重要性を考える。
- ・油脂の性質（乳化）について学ぶ。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
学習内容に関心を持ち、積極的に課題に取り組んでいる。(ア)	教科書や配布資料の内容を理解し、自分の考えや質問の答えを適切に表現できている。(イ)	習得した知識を用いて、適切に実習を行うことができる。(ウ)	炭水化物の性質、食品や人との関わりを理解している。脂質の乳化に関する知識を身につけている。(エ)

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
第1回	・炭水化物とその利用 ・炭水化物の性質	1	教科書（p44,46）を読み、炭水化物の性質や食品との関わりを学ぶ	出欠状況 課題 確認問題	(ア) (イ) (エ)
	・炭水化物の代謝	1	教科書（p64,65）を読み、糖尿病のメカニズムを学ぶ中で、炭水化物の働きや重要性を考える。	出欠状況 課題 確認問題	
第2回	・油脂の性質 「乳化」	2	教科書（p36）を読み、マヨネーズの製造を行う中で乳化について学ぶ。	出欠状況 課題（実習含む） ※完成製品の写真 確認問題	(ア) (イ) (ウ) (エ)

※「評価方法」確認問題は、プリントで別日配布

普通科・商業科・生活科学科2年「食品化学」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

第2章 食品の成分

（1）食品成分の分類と機能 ①食品成分 ②食品の機能

第3章 食品の栄養とその評価

（2）主な栄養素の代謝 ①私たちのからだと栄養のかかわり

第5章 食品の衛生検査

（1）食品衛生の意義 ①食品衛生とは ②食品衛生検査の必要性

2 単元の目標

- ・食品の成分を分類しその特徴を理解する。また、食品成分の働きを理解する。
- ・食品衛生の目的と必要性を学習する。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
学習内容に関心を持ち、積極的に課題に取り組んでいる。(ア)	教科書や配布資料の内容を理解し、自分の考えや質問の答えを適切に表現できている。(イ)	食品分析や食品衛生に必要な技術を身につけている。(ウ)	食品成分の種類と働きを理解している。食品衛生の重要性を理解している。(エ)

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
第1回	食品成分の分類と機能 主な栄養素の代謝	1	教科書（p12,62）を読み5大栄養素の特長を学ぶ	出欠状況 課題 確認問題	(ア) (イ) (エ)
	食品衛生の意義	1	過去の食中毒例を読み、食品衛生の意義を考える。	出欠状況 課題 確認問題	

※「評価方法」確認問題は、プリントで別日配布

食品科学科3年「食品化学」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

農業鑑定競技分野食品の食品化学についての学習

2 単元の目標

農業鑑定競技の分野食品の食品化学については多様な器具が用いられるこれら
を理解し、その実験での利用について理解を深めることを目的とする。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品化学の知識 を・実験の理解を 十分おこなえる か	実験器具の適切 な使用方法を導 くことが出来る か	食品化学実験の 実験器具の正し い使い方を行え るか	食品化学の実験 器具・食品化学実 験の知識理解が 正しく出来てい るか

4 授業計画

授業 回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価 規準
1	◎農業検定競技の分 野食品の食品化学の 理解 ◎農業鑑定競技の食 品化学の実験の理解	2	◎農業鑑定競 技の分野食品 の実験器具の 理解 ◎農業鑑定競 技の分野食品 の食品化学実 験の理解が出 来るか	選択問題・記 述式による解 答がただしし く出来きたか	選択問題・記 述式による 正誤評価

食品科科3年「微生物利用」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

微生物の種類

2 単元の目標

ウイルスの特徴を理解し、現時のコロナウイルスの対策を具体的に理解し、今後の衛生観念の醸成に活かすことを目的としている。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
ウイルスの情報を正しく得ることが出来ているか	ウイルスの知識を理解し、ウイルス対策を行っているか	ウイルスの対策を正しくできているか	ウイルスの基礎知識を理解できているか

4 授業計画

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
1	ウイルス	2	◎ウイルスの特徴と理解 ◎コロナウイルスの感染対策の理解	◎ウイルスの基礎知識を理解できているか ◎コロナウイルスを例に取り感染の予防について理解できているか	◎ウイルスについての基礎知識をもっているか ◎ウイルスの基礎知識と実社会の活用が理解した上で活用できているか

食品科学科3年「食品製造」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元

第8章 発酵食品の製造

【2】みそ・しょうゆの製造

①みそ・しょうゆの製造の基礎②麹

③みそ

第6章 農産物の加工

【5】果実類の加工

②ジャム類

2 単元の目標

- ・発酵食品の特徴を理解する
- ・微生物の種類とその働きの重要性を学ぶ
- ・果実を利用した加工食品のつくりかたを修得する

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
①関心・意欲を持ち課題に取り組み、実習については創意工夫することができる。	②教科書の内容を読み解き思考し、適切な判断で解答できている。 ③映像を見てポイントを確認しながら、家庭での実習を行うことができる。	④文章中の単語の意味や説明を理解しながら、問題を解くことができる。	⑤学んだことを実践できる。

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
第1回	みそ・しょうゆの製造	1	教科書P200～P207を見ながら課題に取り組む	出欠状況 課題	①②
		2			
第2回	いちごジャムの製造	3	いちごジャム製造の解説を見て課題に取り組む	出欠状況 課題	①③
		4			

食品科学科3年「課題研究」シラバス（5月分）

天草拓心高校

1 単元 課題の設定

- ## 2 単元の目標
- (1)課題研究の目的を理解する。
 - (2)課題を設定する。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。(a)	課題を検討した内容を適切に表現して、レポートを提出できる。(b)	実験実習に必要な基礎的・基本的な技術を身に付けている。(c)	研究内容の改善を図る実践的な能力や態度が身についている。(d)

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
1	課題の設定	2	・目的を理解 ・課題の設定	レポート	(a)・(b)

食品科学科3年「総合実習」シラバス(5月分)

天草拓心高校

1 単元

食生活アドバイザー3級検定試験対策

(2)もてなし上手になろう(食文化と食習慣に関する基礎知識)

2 単元の目標

日本の食文化や食習慣、季節と旬の食材、料理や食事マナー等について理解する。

3 評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。(a)	理解した内容を適切に表現して、レポートを提出できる。(b)	食生活に関する基礎的・基本的な知識を身に付けて、それらを実習等に活かしている。(c)	食生活アドバイザーとして重要な役割である「食の問題解決」の提案ができる能力や態度が身についている。(d)

4 授業計画

※必要な行だけ追加してください。

授業回	学習項目	時間	学習内容	評価方法	評価規準
1	行事と料理	2	・ハレの日とケの日 ・祝いの種類 ・ハレの日の料理	レポート	(a)・(b)
2	郷土料理と地産地消・土産土法	2	・郷土料理とは ・生産と消費 ・生産と流通	レポート	(a)・(b)