

北高シラバス「農業と環境」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・1年	履修	☑必履修・選択
教科書	農業と環境（実教）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
<p>1 農業と環境について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。</p> <p>2 農業と環境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。</p> <p>3 農業と環境について基礎的な知識と技術が農業の各分野で活用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。</p>			<p>1 講義・実験・実習形式を取り入れた授業です。</p> <p>2 講義では、重要項目の説明及びプロジェクト学習を進めます。</p> <p>3 実験・実習をより多く取り入れ、調査・観察を随時行います。</p>	<p>農業科目すべての基礎であり、全員履修します。</p>	

	学習内容	学習のポイント	学習の到達目標
1 学期	<p>中間 1 農業学習とは何か</p> <p>期末 2 農業と環境の学び方</p> <p>3 学校農業クラブ活動</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>農業と環境は人間生活の影響を受け、相互に影響し合う関係にあることを理解します。</li> <li>プロジェクト学習のねらい及び学校農業クラブの活動内容を理解します。</li> <li>ミニトマト、ダイズの栽培管理を計画し、プロジェクト学習の進め方について理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>農業と環境の学び方について、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</li> <li>プロジェクト学習の進め方と農業クラブの取組を理解する。</li> <li>栽培方法の計画を立て、各野菜の特徴について理解する。</li> </ul>
	<p>第2章 私達の暮らしと農業・農村</p> <p>1 人間と植物・動物のかかわり</p> <p>2 農業と食料供給</p> <p>3 農業・農村の役割</p> <p>4 これからの農業・農村</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>人間と植物・動物のかかわりについて理解するとともに関連する技術を身に付けます。</li> <li>農業と食料供給について理解します。</li> <li>食と農業、環境と農業、生活に関する情報や資料を収集し、活用します。</li> <li>これからの社会と農業・農村について理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>私達の暮らしと農業・農村について理解するとともに、関連する技術を身に付ける。</li> <li>農業・農村に関する課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する。</li> <li>私達の暮らしと農業・農村について自ら学び、主体的・協働的に取り組む。</li> </ul>
2 学期	<p>中間 第4章 栽培・飼育と環境のプロジェクト</p> <p>1 農業と環境のプロジェクトの実際</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ハクサイ、キャベツ、ブロッコリー、ホウレンソウ、チンゲンサイ、ニンジン)の栽培管理について理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栽培方法の計画を立て、各野菜の特徴について理解する。</li> </ul>
	<p>期末 2 ダイズの栽培と利用</p> <p>3 ハクサイの栽培と利用</p> <p>4 地域資源の調査</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栽培したダイズの調整方法を理解し、豆腐加工を行います。</li> <li>興味ある野菜について調べ、発表・展示します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆腐の加工方法を理解し、豆腐作りを行う。</li> <li>調査方法や発表・展示方法を理解する。</li> </ul>
3 学期	<p>学年 5 プロジェクト学習のまとめ</p> <p>期末 第3章 栽培・飼育の基礎</p> <p>1 作物の特性と栽培のしくみ</p> <p>2 作物をとりまく環境とその管理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ダイズの特徴や栽培管理、豆腐加工についてレポートを作成します。</li> <li>作物の特性や管理及び生育に影響を及ぼす環境要因について科学的にとらえます。</li> <li>作物栽培と生育環境を多面的・科学的に考察します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>プロジェクト学習のまとめ方を理解する。</li> <li>作物の特性や生育環境・管理に関する基礎的なことを理解する。</li> <li>作物に興味・関心を示し、生育に影響を及ぼす環境要因について理解する。</li> </ul>
取組のアドバイス	<p>○授業の取組</p> <p>1 授業・実習に積極的に取り組み、班で協力する。 2 観察記録を正確に行う。</p> <p>○家庭学習</p> <p>1 実習記録簿をまとめる。 2 レポートをまとめる。</p> <p>○定期考査の勉強</p> <p>1 教科書・ノートを見て要点を覚える。 2 実習記録簿を見て復習する。</p> <p>○その他のアドバイス</p> <p>1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。</p>		
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	農業と環境について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている(知識・技術)。農業と環境に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に関わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている(思考・判断・表現)。プロジェクト学習に主体的・協働的に取り組もうとしている(主体的に学習に取り組む態度)を考査・実習技術・レポート・プロジェクト発表・実習態度等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「農業と情報」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・1年	履修	必修・選択
教科書	農業と情報（実教出版）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1	農業と情報について、必要な農業の見方、考え方を働かせ、実践的な活動を通して、地域社会や社会の健全で持続的な発展を担う職業人としての資質・能力を身に付ける。		1 キーボードの配置を覚え、タッチメソッドを身に付けます。	必修科目で、全員が履修します。	
2	農業と情報を通して、農業に関する情報を主体的に活用する資質・能力を養う。		2 ワープロソフト、表計算ソフト、プレゼンテーションソフトの利用方法を身に付けます。		
3	検定試験の合格を目指す。		3 情報の安全意識を高めます。		
4	情報の安全な取り扱いを学ぶ。				

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  第1章 私たちの生活と農業の 情報化 1 情報社会における 私たちの生活 2 情報とメディア	<ul style="list-style-type: none"> <li>私たちの生活の中で、情報を活用した技術がどのような役割を担っているかを理解します。</li> <li>タッチメソッドを習得し、キーボードを見ないで打てるようにします。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>情報化による問題点や危険性を念頭において授業に取り組むようにする。</li> <li>タイピングソフトを使用して、指の使い方と位置を正確に覚える。</li> </ul>
	期 末 考 査  (1) パーソナルコンピュータの基本操作 (2) ワードプロセッサの活用 (ア) Wordの機能と特徴 (イ) Wordの基本操作	<ul style="list-style-type: none"> <li>文書や表を正確に作成できるようにします。</li> <li>効率的な罫線の引き方を学習します。</li> <li>過去のワープロ検定試験問題を使用して学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>コンピュータの機能を最大限に利用する。</li> <li>マウスとキーボードを効果的に使用する。</li> <li>能力にあった方法で進める。</li> </ul>
2 学 期	中間 考 査  (ウ) ワープロ検定試験演習 3 情報社会とモラル 4 農業を支える情報	<ul style="list-style-type: none"> <li>検定に向けて演習を繰り返します。</li> <li>筆記試験対策としてプリントで学習します。</li> <li>農業における情報の役割を学びます</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>休憩時間を有効に利用して、集中力を身に付ける。</li> <li>家庭での学習時間を増やす。</li> <li>農業に関する知識を増やす。</li> </ul>
	期 末 考 査  第3章 コミュニケーションと 情報デザイン (1) 情報表現のためのソフトウェア (2) 文書の作成と表現 (3) データの集計と視覚化	<ul style="list-style-type: none"> <li>ワープロ検定3級の合格を目指します。</li> <li>10分間で310字打てるように目指します。</li> <li>計算式を入力し、表を作成できるようにします。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>個別に目標をもって練習に取り組む。</li> <li>プリントを何度も繰り返して解き、筆記試験の対策を行う。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査  (4) データベースシステムとオープンデータ (5) 画像・図形処理ソフトウェアの利用 (6) プレゼンテーション 第6章 農業学習と情報活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>エクセルの用途・利用方法を理解します。</li> <li>関数を用いた計算方法を学習します。</li> <li>画像の取り込み方法や画像の効果方法を学習し、簡単なプレゼンテーションを作って発表をします。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>情報処理検定問題集を利用して学習する。</li> <li>よく使用する関数をノートにまとめ、使い方を覚える。</li> <li>自己紹介のプレゼンテーションを作成し、みんなの前で紹介する。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	<p>○授業の取組</p> <p>1 教科書・ノート等を持参する。 2 板書事項等ノートの整理をする。</p> <p>3 実技中の態度をまじめにする。</p> <p>○家庭学習</p> <p>1 授業の予習・復習をする。</p> <p>○定期考査の勉強</p> <p>1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実技試験による速度・正確性のチェックをする。</p> <p>○その他のアドバイス</p> <p>1 常に興味・関心を持って授業に臨む。 2 1つでも上級の検定試験に合格する。</p>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	農業と情報について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている(知識・技術)。農業各分野で情報を処理・活用する諸課題の解決をめざして思考を深め、基礎的な知識と技術をもとに合理的に判断し、その過程や結果を適切に表現している(思考・判断・表現)。検定試験に主体的に取り組もうとしている(主体的に学習に取り組む態度)を考査・タイピング技術・プレゼンテーション発表・資格取得状況等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「農業情報処理」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必履修・ <u>選択</u>
教科書	農業情報処理 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1	コンピュータの仕組みとその利用方法を理解する。		1	英語Ⅱとの選択科目です。	
2	情報処理に関する知識と技術を習得する。		2	2 コンピュータ関係への進学、事務関係への就職に適する科目です。	
3	検定試験の合格を目指す。				

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  第2章 情報の基礎 1 コンピュータと 情報処理 2 コンピュータの しくみと活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>文書や表を正確に作成できるようにします。</li> <li>効率的な罫線の引き方を学習します。</li> <li>過去のワープロ検定試験問題を使用して学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ワープロソフトの使用法活用方法を復習する。</li> <li>同じ作業を何度も繰り返し、体で覚えるようにする。</li> </ul>
	期 末 考 査  3 情報通信ネット ワークのしくみ 第3章 コンピュータ による情報の活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>10分間で460字打てるように目指します。</li> <li>インターネットの活用法、メールの使い方等を習得します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>個別に目標をもって練習に取り組む。</li> <li>プリントを何度も繰り返して解き、筆記試験の対策を行う。</li> </ul>
2 学 期	中 間 考 査  ・資格取得 ・情報処理検定試験	<ul style="list-style-type: none"> <li>情報処理検定3級の合格を目指します。</li> <li>問題集を使用して学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>解説と解答を繰り返して、問題をたくさんこなす。</li> <li>家庭での学習時間を増やす。</li> </ul>
	期 末 考 査  第3章 コンピュータに よる情報の活用 2 日本語ワード プロセッサの利用 ・ワープロの応用操 作	<ul style="list-style-type: none"> <li>ワープロ検定2級の合格を目指します。</li> <li>10分間で460字打てるように目指します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>休憩時間を有効に利用して、集中力を身に付ける。</li> <li>家庭での学習時間を増やす。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査  6 プレゼンテーシ ョンソフトの利 用 ・パワーポイントの応 用操作	<ul style="list-style-type: none"> <li>配色の仕方や画像の配置の仕方についての技術を学びます。</li> <li>映像の取り込み方や活用の方法についての技術を学びます。</li> <li>スライドと説明を照らし合わせて、発表の練習をします。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>プロジェクト活動でのプレゼンテーションを紹介する。</li> <li>適切な発表態度を身に付ける。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	<p>○授業の取組</p> <p>1 教科書・ノート等を持参する。 2 板書事項等ノートの整理をする。</p> <p>3 実技中の態度をまじめにする。</p> <p>○家庭学習</p> <p>1 授業の予習・復習をする。</p> <p>○定期考査の勉強</p> <p>1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実技試験による速度・正確性のチェックをする。</p> <p>○その他のアドバイス</p> <p>1 常に興味・関心を持って授業に臨む。 2 1つでも上級の検定試験に合格する。</p>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をも	
	主体的に学習に取り組む態度	とに総合的に評価する。	

北高シラバス「課題研究」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 農業に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。 2 問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。			1 個人・グループの興味・関心、進路希望等に応じ、調査・研究・実験、作品製作産業現場における実習等の中から適切な課題を設定し課題の解決に取り組みます。 2 成果発表会を実施します。	必履修科目であり、生産食品科生徒全員が履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス	
1 学 期	中間 考 査	(1)オリエンテーション (2)問題等の発見と課題の設定 (3)計画の立案 (4)調査・研究・実習等の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題研究について目標や特徴、進め方を学びます。</li> <li>・専門的な知識や過去の研究実践、報告書等を参考に、問題を発見し、課題を設定します。</li> <li>・計画に基づき、科学的・合理的に調査研究に取り組みます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安易な課題設定や困難な課題設定にならないよう留意する。</li> <li>・プロジェクト学習法を取り入れ、専門的な知識と関連づけるながら、課題を設定する。</li> </ul>
	期 末 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調査・研究・実習等の実施</li> <li>・調査・研究・実習等のまとめ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・それぞれの研究課題に基づき、考察を進めます。</li> <li>・調査・研究・実習等のまとめを行い研究の進み具合を自己評価します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題研究記録簿の作成を通して、活動の過程を分析する。</li> <li>・1学期の成果を自ら分析・まとめながら自己評価を行う。</li> </ul>
2 学 期	中間 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調査・研究・実習等の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取り組み方法に改善を加えながら、研究活動を継続します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・研究の目的や課題を常に意識しながら取り組む。</li> </ul>
	期 末 考 査	(6)まとめと自己評価 ・まとめ ・自己評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取り組みの内容や結果のまとめを行います。</li> <li>・自己評価を通して結果の分析を行い発表活動での発表方法を検討します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・研究成果を客観的に分析し、研究活動の結論を導く。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査	(7)発表活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習成果を課題研究発表会で発表する準備を行いながら、課題の理解の深化を図ります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・研究の過程や成果が正しく伝わるよう心がける。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習等に必要な服装を整える。 2 主体的に活動する姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 活動の過程や成果について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 課題研究記録簿の整理を丁寧に行う。 2 常に地域や地域農業に関心を持ち、専門科目の学習内容との関連づけを行う。 ○定期考査の勉強 定期考査は実施しない。 ○その他のアドバイス 1 設定課題に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。			
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)			
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。		
	思考・判断・表現			
	主体的に学習に取り組む態度			

北高シラバス「総合実習 作物・果樹部門」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・1年	履修	<input checked="" type="checkbox"/> 履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 生産食品科の基幹的作物を栽培する体験的な学習を通して、初歩的な技術と知識を身に付ける。 2 栽培技術や農業への理解を深め、実践的能力の基礎を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。		1 全員が履修します。 2 生産類型3部門・食品類型3部門の計6部門のローテーションで実施します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期	中間 考查 (1)オリエンテーション (2)植物栽培の基本 *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>総合実習で何をし、何を学ぶかを理解します。</li> <li>植物栽培の基本となる管理の方法と作物・果樹部門が管理する圃場の位置や作付けを理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全般に関連していることを考える。</li> <li>農業鑑定競技の出題範囲・内容を理解する。</li> </ul>
	期末 考查 ・イネの栽培 ・カキの栽培 *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>イネ・カキ栽培を行い、その手順と生育状況について、体験を通して総合的に栽培方法を理解します。</li> <li>「作物・果樹」の出題範囲を学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全般に関連していることを考える。</li> <li>農業鑑定競技の出題範囲・内容を理解する。</li> </ul>
2 学期	中間 考查 ・水田裏作作物の栽培 ・カキの栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>イネ・カキ栽培を行い、その手順と生育状況について、体験を通して総合的に栽培方法を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全般に関連していることを考える。</li> </ul>
	期末 考查 ・水田裏作作物の栽培 ・カキの栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>イネ・カキ栽培を行い、その手順と生育状況について、体験を通して総合的に栽培方法を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全般に関連していることを考える。</li> </ul>
3 学期	学 年 末 考 査 ・水田裏作作物の栽培 ・カキの栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>イネ・カキ栽培を行い、その手順と生育状況について、体験を通して総合的に栽培方法を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全般に関連していることを考える。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。 ○定期考查の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に 出題する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考查・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 作物・果樹部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 作物、果樹部門の体験的な学習を通して、総合的な技を身に付けるとともに、経営と管理についての理解を深める。 2 管理能力や企画力など農業の各分野の改善を図る実践的な能力と態度を育む。			1 実験・実習形式を中心にした授業です。 2 実験・実習をより多く取り入れ、調査・観察を随時行います。		生産類型選択者のうち、作物・果樹部門専攻生が履修します。

	学 習 内 容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  ・イネの栽培 ・カキの栽培 *農業鑑定競技の学 習	・イネ・カキ栽培培を行い、その手順と生育状況について総合的に学習します。 ・「作物・果樹」の出題範囲を学習します。	・正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全てに関連していることを考える。 ・出題範囲を正確に覚える。
	期 末 考 査  ・イネの栽培 ・カキの栽培 *農業鑑定競技の学 習	・イネ・カキ栽培を行い、その手順と生育状況について総合的に学習します。 ・「作物・果樹」の出題範囲を学習します。	・正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全てに関連していることを考える。 ・出題範囲を正確に覚える。
2 学 期	中間 考 査  ・水田裏作作物の栽培 ・カキの栽培	・イネ・カキ栽培を行い、その手順と生育状況について総合的に学習します。	・正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全てに関連していることを考える。
	期 末 考 査  ・水田裏作作物の栽培 ・カキの栽培	・イネ・カキ栽培を行い、その手順と生育状況について総合的に学習します。	・正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全てに関連していることを考える。
3 学 期	学 年 末 考 査  ・水田裏作作物の栽培 ・カキの栽培	・イネ・カキ栽培を行い、その手順と生育状況について総合的に学習します。	・正確な記録を行い、それぞれの内容が農業全てに関連していることを考える。
取 組 の ア ド バ イ ス	<p>○授業の取組</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 実習に必要な服装を整える。</li> <li>2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。</li> <li>3 観察する習慣を身に付ける。</li> <li>4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。</li> <li>5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。</li> </ol> <p>○家庭学習</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 記録簿の整理を丁寧に行う。</li> <li>2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。</li> <li>3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。</li> </ol> <p>○定期考査の勉強</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。</li> </ol> <p>○その他のアドバイス</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 農業に関する話題に関心を持つ。</li> <li>2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。</li> </ol>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 作物・果樹部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <b>選択</b>
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 作物やバイテク部門の体験的な学習を通して、総合的な技を身に付けるとともに、経営と管理についての理解を深める。 2 管理能力や企画力など農業の各分野の改善を図る実践的な能力と態度を育む。			1 実験・実習形式を中心にした授業です。 2 実験・実習を中心に行い、調査・観察を随時行います。	3年生生産類型選択者のうち、作物・果樹部門専攻生が履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  (1)プロジェクト活 動の計画 ・計画 ・立案 (2)プロジェクト活 動の実施	・研究グループごとに、研究テーマを設定します。 ・大まかな、活動計画を作成します。  ・研究計画にそって、研究活動に取り組みます。	・身近な題材からテーマを考える。 ・これまでの学習内容を参考に計画する。 ・過去の研究事例やインターネットの情報等も参考にする。
	期 末 考 査  ・活動の実施  ・発表準備	・実習内容や実験結果に基づき、考察を進めます。  ・プロジェクト発表の準備を行います。	・関係機関や専門家の意見を参考に、研究内容に客観的な評価を加える。 ・聴衆に分かりやすい発表方法を心がける。
2 学 期	中 間 考 査  ・活動の実施	・研究方法に改善を加えながら、研究活動を継続します。	・1学期の研究成果に基づき研究方法や研究計画の改善を行う。
	期 末 考 査  (3)プロジェクト活 動のまとめ ・まとめ ・発表準備 ・活動のまとめ	・1年間の研究内容のまとめを行います。 ・文化祭での研究成果発表やプロジェクト発表の準備を行います。	・実験データ等を分析し、研究活動の結論を正しく導く。 ・研究の内容が正確に伝わるよう心がける。
3 学 期	学 年 末 考 査  ・卒業論文の作成	・活動のまとめに基づき、卒業論文の作成に取り組みます。	・校内的に公開される資料となることを前提に、記載内容の正確さを心がける。
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、3年間の学習を基礎とする。 ○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出題する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をも	
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度	とに総合的に評価する。	

北高シラバス「総合実習 野菜部門」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・1年	履修	必修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 生産食品科の基幹的作物を栽培する体験的な学習を通して、初歩的な技術と知識を身に付ける。 2 生産技術への興味・関心を深め、農業を学ぶ意欲を高める。 3 野菜の栽培技術や農業への理解を深め、実践的能力の基礎を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 生産物の商品化や流通を学ぶため、地域での販売実習を行います。		1 全員が履修します。 2 生産類型3部門・食品類型3部門の計6部門のローテーションで実施します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  ・(1)オリエンテーション ・野菜栽培の基礎Ⅰ *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農場の面積や作付け体系、実習で用いる道具の名称と使用方法を理解します。</li> <li>・「野菜」の出題範囲を学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・総合実習で何を学ぶか理解し、道具の名称と使用方法を覚える。</li> <li>・野菜の種子・種類等の名前を正確に覚える。</li> </ul>
	期 末 考 査  ・野菜栽培の基礎Ⅱ *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かん水や温度管理、除草や収穫等の基礎的な栽培管理を総合的に体験し、理解します。</li> <li>・「野菜」の出題範囲を学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設栽培の特徴を、露地栽培と比較しながら学習する。</li> <li>・野菜の種子・種類等の名前を正確に覚える。</li> </ul>
2 学 期	中 間 考 査  (3)根菜類の栽培 ・大根	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大根の栽培を通して、基本的な植物の生育について理解します。</li> <li>・かん水や除草等の基礎的な栽培技術を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・植物の生育と栽培管理との関連を学習する。</li> <li>・基本的な栽培技術を身に付ける。</li> </ul>
	期 末 考 査  (4)葉菜類の栽培 ・ハクサイ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・葉菜類の栽培を通して、播種から定植、管理等の一連の流れを理解し、野菜栽培の基礎を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理作業がどのような目的で行われているか考える。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査  (5)収穫と販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫物の販売実習を通して流通について体験的に理解します。</li> <li>・野菜の流通の仕組みを理解し、野菜生産に関する基礎的な知識を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者から卸売業者、小売業者を経て消費者までの流通システムを学習する。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	<ul style="list-style-type: none"> <li>○授業の取組                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 実習に必要な服装を整える。</li> <li>2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。</li> <li>3 観察する習慣を身に付ける。</li> <li>4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。</li> <li>5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。</li> </ol> </li> <li>○家庭学習                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 記録簿の整理を丁寧に行う。</li> <li>2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。</li> <li>3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。</li> </ol> </li> <li>○定期考査の勉強                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。</li> </ol> </li> <li>○その他のアドバイス                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 農業に関する話題に関心を持つ。</li> <li>2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。</li> </ol> </li> </ul>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		



北高シラバス「総合実習 野菜部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 野菜の栽培管理を通して、野菜生産の基本的な技術と知識を身に付ける。 2 野菜栽培が生産部門だけでなく、加工・流通（市場・卸売・小売・輸送）・販売・緑化・環境保全について学び、実践的能力の基礎と応用力を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 生産物の商品化や流通を学ぶため、地域での販売実習を行います。		生産類型選択者のうち、野菜部門専攻生が履修します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期	中間 考查 (1)野菜の育苗 ・育苗技術の実際 *農業鑑定競技の学習	・春苗の管理方法、流通システムについて理解します。 ・「野菜」の出題範囲を学習します。	・実際に萎え販売を行い、体験的に学習する。 ・野菜の種子・種類等の名前を正確に覚える。
	期末 考查 (2)果菜類の栽培 ・施設栽培 *農業鑑定競技の学習	・施設を利用した果菜類の栽培方法について理解します。 ・「野菜」の出題範囲を学習します。	・施設栽培の特徴を、露地栽培と比較しながら学習する。 ・野菜の種子・種類等の名前を正確に覚える。
2 学期	中間 考查 (3)葉菜類の栽培 ・ハクサイ ・キャベツ	・ハクサイ・キャベツの栽培を通して、植物の生理生態を理解します。 ・優良な葉菜類を生産するための栽培技術を身に付けます。	・管理作業がどのような目的で行われているか考える。 ・病害虫の対策を体験的に学習する。
	期末 考查 (4)根菜類の栽培 ・ダイコン ・カブ	・直播き栽培の特徴、管理方法について理解します。 ・ダイコン、カブの加工を体験的に学習し、技術を身に付けます。	・セル成型育苗との違いを把握し、の利点を考える。 ・収穫した野菜の加工方法を学習する。
3 学期	学年 末 考查 (5)野菜の流通と経営改善	・野菜の流通の仕組みを理解し、鮮度保持の技術を学びます。 ・野菜生産の経営改善とその課題を学び、理解します。	・生産者から卸売業者、小売業者を経て消費者までの流通システムを学習する。 ・現在農家が直面している経営課題を学び、方策を考える。
取組のアドバイス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。 ○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出題する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 野菜部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <u>選択</u>
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 施設等を利用した野菜の栽培管理を通して、野菜生産の応用的な技術と専門知識を身に付ける。 2 自らが設定したプロジェクトテーマをもとに研究を行い、野菜栽培に関するより深い実践的能力を身に付ける。			1 プロジェクト学習を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介しします。	生産類型選択者のうち、野菜部門専攻生が履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査	(1)プロジェクト活動の計画 ・計画 ・立案 (2)プロジェクト活動の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身近な題材からテーマを考える。</li> <li>・これまでの学習内容を参考に計画する。</li> <li>・過去の研究事例やインターネットの情報等も参考にする。</li> </ul>
	期 末 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・活動の実施</li> <li>・発表準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・関係機関や専門家の意見を参考に、研究内容に客観的な評価を加える。</li> <li>・聴衆に分かりやすい発表方法を心がける。</li> </ul>
2 学 期	中 間 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・活動の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1学期の研究成果に基づき研究方法や研究計画の改善を行う。</li> </ul>
	期 末 考 査	(3)プロジェクト活動のまとめ ・まとめ ・発表準備 ・活動のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実験データ等を分析し、研究活動の結論を正しく導く。</li> <li>・研究の内容が正確に伝わるよう心がける。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業論文の作成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・校内的に公開される資料となることを前提に、記載内容の正確さを心がける。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	<ul style="list-style-type: none"> <li>○授業の取組                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 実習に必要な服装を整える。</li> <li>2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。</li> <li>3 観察する習慣を身に付ける。</li> <li>4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。</li> <li>5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。</li> </ol> </li> <li>○家庭学習                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 記録簿の整理を丁寧に行う。</li> <li>2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。</li> <li>3 農業鑑定競技はノートを作り、3年間の学習を基礎とする。</li> </ol> </li> <li>○定期考査の勉強                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。</li> </ol> </li> <li>○その他のアドバイス                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 農業に関する話題に関心を持つ。</li> <li>2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。</li> </ol> </li> </ul>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 草花部門」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・1年	履修	必履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 生産食品科の基幹的作物を栽培する体験的な学習を通して、初歩的な技術と知識を身に付ける。 2 栽培技術や農業への理解を深め、実践的能力の基礎を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。		1 全員が履修します。 2 生産類型3部門・食品類型3部門の計3部門のローテーションで実施します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期 中期	中間 考査 (1) オリエンテーション	・総合実習で何をし、何を学ぶかを理解します。	・道具の名称と使用法を理解し身に付ける。
	(2) 植物栽培の基本 *農業鑑定競技の学習	・植物栽培の基本となる管理の方法と草花部門が管理する圃場の位置や作付けを理解します。	・草花の種類等の名前を正確に覚える。
1 学期 期末	期末 考査 (3) 春まき1年草の栽培管理 *農業鑑定競技の学習	・春まき1年草の種類と特性、栽培方法を知り、体験を通して栽培方法を理解します。	・播種および発芽までの管理方法を覚える。  ・農業鑑定競技区分「草花」から出題される範囲・内容を理解する。
	2 学期 中期	(4) 秋まき1年草の栽培管理	・秋まき1年草の種類と特性、栽培方法を知り、体験を通して栽培方法を理解します。
2 学期 期末	期末 考査 (5) 球根類の栽培管理	・球根類の種類と特性、栽培方法を知り、体験を通して栽培方法を理解します。	・球根類の管理技術の特性を理解する。
	(6) 宿根草の栽培管理	・宿根草の種類と特性、栽培方法を知り、体験を通して栽培方法を理解します。	・宿根草の管理技術の特性を理解する。
3 学期 期末	学年 末 考査 (7) 花壇用草花の栽培管理 (8) 観葉植物の栽培管理	・花壇用草花の種類と特性、栽培方法を知り、体験を通して栽培方法を理解します。 ・観葉植物の種類と特性、栽培方法を知り、体験を通して栽培方法を理解します。	・花壇用草花の定植後の管理について理解する。  ・観葉植物の管理技術の特性を理解する。
取組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。 ○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 草花部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必履修・選択
教科書	草花 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
<p>1 草花の栽培管理を通して、草花生産の基本的な技術と知識を身に付ける。</p> <p>2 草花園芸が生産部門だけでなく、加工・流通(市場・卸売・小売・輸送)・販売・利用(アレンジメント)・緑化・環境保全について学び、実践的能力の基礎と応用力を身に付ける。</p>			<p>1 講義・実験・実習形式を取り入れた授業です。</p> <p>2 講義では、重要項目の説明及び板書・VTRを中心に進めます。</p> <p>3 実験・実習をより多く取り入れ、調査・観察を随時行います。</p>	<p>生産類型選択者のうち、草花部門専攻生が履修します。</p>	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  ・草花育苗と生産 春の花苗管理  *農業鑑定競技の学 習	・草花園芸について学習し、苗の育苗技術を身に付けます。 ・販売実習を通して消費の動向、流通の仕組みについて学習します。 ・「草花・バイテク」の出題範囲を学習します。	・記録簿を正確にまとめる。 ・販売伝票とリヤカー販売記録の作成をすることで、消費、流通について確認する。 ・出題範囲を正確に覚える。
	期 末 考 査  ・草花育苗と生産 春の花苗管理と秋 の花苗生産 *農業鑑定競技の学 習	・草花園芸について学習し、苗の育苗技術を身に付けます。 ・販売実習を通して消費の動向、流通の仕組みについて学習します。 ・「草花・バイテク」の出題範囲を学習します。	・記録簿を正確にまとめる。 ・販売伝票とリヤカー販売記録の作成をすることで、消費、流通について確認する。 ・出題範囲を正確に覚える。
2 学 期	中間 考 査  ・草花育苗と生産 秋の花苗管理 ・パンジー ・ビオラ ・ポットマム	・パンジー、ビオラ、ポットマム等の栽培、管理を行い、苗の育苗技術を総合的に身に付けます。 ・販売実習を通して消費の動向、流通の仕組みについて学習します。	・記録簿を正確にまとめる。 ・販売伝票とリヤカー販売記録の作成をすることで、消費、流通について確認する。
	期 末 考 査  ・草花育苗と生産 秋の花苗管理と冬 の花苗生産 ・パンジー ・ビオラ ・サイネリア	・パンジー、ビオラ、サイネリア等の栽培、管理を行い、苗の育苗技術を総合的に身に付けます。 ・販売実習を通して消費の動向、流通の仕組みについて学習します。	・記録簿を正確にまとめる。 ・販売伝票とリヤカー販売記録の作成をすることで、消費、流通について確認する。
3 学 期	学 年 末 考 査  ・草花育苗と生産 冬の花苗管理と春 の花苗生産 ・サイネリア ・ペチュニア ・マリーゴールド	・サイネリア、ペチュニア、マリーゴールド等の栽培、管理を行い、苗の育苗技術を総合的に身に付けます。 ・販売実習を通して消費の動向、流通の仕組みについて学習します。	・記録簿を正確にまとめる。 ・販売伝票とリヤカー販売記録の作成をすることで、消費、流通について確認する。
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。		
	○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。 ○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に 出題する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 草花部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <input type="checkbox"/> 選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 草花の栽培管理を通して、草花生産の基本的な技術と知識を身に付ける。 2 草花園芸が生産部門だけでなく、加工・流通（市場・卸売・小売・輸送）・販売・利用（アレンジメント）・緑化・環境保全について学び、実践的能力の基礎と応用力を身に付ける。			1 プロジェクト学習を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介しします。		生産類型選択者のうち、草花部門専攻生が履修します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス	
1 学 期	中間 考 査	(1)プロジェクト活動の計画 ・計画 ・立案 (2)プロジェクト活動の実施	・研究グループごとに、研究テーマを設定します。 ・大まかな、活動計画を作成します。 ・研究計画にそって、研究活動に取り組みます。	・身近な題材からテーマを考える。 ・これまでの学習内容を参考に計画する。 ・過去の研究事例やインターネットの情報等も参考にする。
	期 末 考 査	・活動の実施 ・発表準備	・実習内容や実験結果に基づき、考察を進めます。 ・プロジェクト発表の準備を行います。	・関係機関や専門家の意見を参考に、研究内容に客観的な評価を加える。 ・聴衆に分かりやすい発表方法を心がける。
2 学 期	中 間 考 査	・活動の実施	・研究方法に改善を加えながら、研究活動を継続します。	・1学期の研究成果に基づき研究方法や研究計画の改善を行う。
	期 末 考 査	(3)プロジェクト活動のまとめ ・まとめ ・発表準備 ・活動のまとめ	・1年間の研究内容のまとめを行います。 ・文化祭での研究成果発表やプロジェクト発表の準備を行います。	・実験データ等を分析し、研究活動の結論を正しく導く。 ・研究の内容が正確に伝わるよう心がける。
3 学 期	学 年 末 考 査	・卒業論文の作成	・活動のまとめに基づき、卒業論文の作成に取り組みます。	・校内的に公開される資料となることを前提に、記載内容の正確さを心がける。
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、3年間の学習を基礎とする。 ○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。			
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)			
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。		
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度			

北高シラバス「総合実習 畜産加工部門」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・1年	履修	必履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 農畜産物を利用して、食品製造の基本的な技術と知識を身に付ける。 2 農畜産物を食品に利用する視点で、食品の製造工程や技術、衛生管理について学び、食品製造の理解を深め、実践的能力の基礎を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。		1 全員が履修します。 2 生産類型3部門・食品類型3部門の計6部門のローテーションで実施します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期	中間 考查 (1)オリエンテーション (2)乳飲料の製造 *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>総合実習で何をし、何を学ぶかを理解します。</li> <li>カルミンの製造を体験し、製造技術を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>記録簿を正確にまとめる。</li> <li>他の製造方法を調べる。</li> </ul>
	期末 考查 (3)手作り乳飲料の製造 *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>カルミンを手作りし、製造技術を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>記録簿を正確にまとめる。</li> <li>他の製造方法を調べる。</li> </ul>
2 学期	中間 考查 (4)豆腐の製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆腐の製造を体験し、製造技術を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>記録簿を正確にまとめる。</li> <li>他の製造方法を調べる。</li> </ul>
	期末 考查 (5)ソーセージの製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>ソーセージの製造を体験し、製造技術を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>記録簿を正確にまとめる。</li> <li>他の製造方法を調べる。</li> </ul>
3 学期	学年 末 考查 (6)こんにゃくの製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>こんにゃくの製造を体験し製造技術を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>記録簿を正確にまとめる。</li> <li>他の製造方法を調べる。</li> </ul>
取組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。 ○定期考查の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評価 方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考查・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 畜産加工部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 農畜産物を利用して、食品製造の基本的な技術と知識を身に付ける。 2 農畜産物を食品に利用する視点で、食品の製造工程や技術、衛生管理について学び、食品製造の理解を深め、実践的能力の基礎を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。		食品類型選択者のうち、畜産加工部門専攻生が履修します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査 (1)牛乳の加工 I ・乳酸飲料の製造 *農業鑑定競技の学習	・乳酸飲料の製造を体験し、製造技術を身に付けます。	・記録簿を正確にまとめる。 ・他の製造方法を調べる。
	期 末 考 査 ・アイスクリームの製造 *農業鑑定競技の学習	・アイスクリームの製造を体験し、製造技術を身に付けます。	・記録簿を正確にまとめる。 ・他の製造方法を調べる。
2 学 期	中 間 考 査 ・プリン の製造 (2)農産物の加工 ・豆腐の製造	・プリン の製造を体験し、製造技術を身に付けます。 ・豆腐の製造を体験し、製造技術を身に付けます。	・記録簿を正確にまとめる。 ・他の製造方法を調べる。
	期 末 考 査 ・コンニャクの製造	・コンニャクの製造を体験し、製造技術を身に付けます。	・記録簿を正確にまとめる。 ・他の製造方法を調べる。
3 学 期	学 年 末 考 査 ・イモケンピの製造	・イモケンピの製造を体験し、製造技術を身に付けます。	・記録簿を正確にまとめる。 ・他の製造方法を調べる。
取組のアドバイス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。 ○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に 出題する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 畜産加工部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 微生物を利用した食品製造実習や微生物の培養を通して、食品製造の基本的な技術と知識を身に付ける。 2 微生物を食品に利用する視点で、食品の製造工程や技術、衛生管理について学び、食品製造や食品開発の理解を深め、実践的能力の基礎と応用力を身に付ける。			1 プロジェクト学習を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。		1 食品類型選択者のうち、畜産加工専攻者が履修します。

		学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査	(1)プロジェクト活動の計画 ・計画 ・立案 (2)プロジェクト活動の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>研究グループごとに、研究テーマを設定します。</li> <li>大まかな、活動計画を作成します。</li> <li>研究計画にそって、研究活動に取り組みます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>身近な題材からテーマを考える。</li> <li>これまでの学習内容を参考に計画する。</li> <li>過去の研究事例やインターネットの情報等も参考にする。</li> </ul>
	期末 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>活動の実施</li> <li>発表準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習内容や実験結果に基づき、考察を進めます。</li> <li>プロジェクト発表の準備を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>関係機関や専門家の意見を参考に、研究内容に客観的な評価を加える。</li> <li>聴衆に分かりやすい発表方法を心がける。</li> </ul>
2 学 期	中間 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>活動の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>研究方法に改善を加えながら、研究活動を継続します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1学期の研究成果に基づき研究方法や研究計画の改善を行う。</li> </ul>
	期末 考 査	(3)プロジェクト活動のまとめ ・まとめ ・発表準備 ・活動のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年間の研究内容のまとめを行います。</li> <li>文化祭での研究成果発表やプロジェクト発表の準備を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実験データ等を分析し、研究活動の結論を正しく導く。</li> <li>研究の内容が正確に伝わるよう心がける。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>卒業論文の作成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>活動のまとめに基づき、卒業論文の作成に取り組みます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>校内的に公開される資料となることを前提に、記載内容の正確さを心がける。</li> </ul>
取組のアドバイス		<ul style="list-style-type: none"> <li>○授業の取組                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1 実習に必要な服装を整える。</li> <li>2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。</li> <li>3 観察する習慣を身に付ける。</li> <li>4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。</li> <li>5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。</li> </ul> </li> <li>○家庭学習                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1 記録簿の整理を丁寧に行う。</li> <li>2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。</li> <li>3 農業鑑定競技はノートを作り、3年間の学習を基礎とする。</li> </ul> </li> <li>○定期考査の勉強                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。</li> </ul> </li> <li>○その他のアドバイス                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1 農業に関する話題に関心を持つ。</li> <li>2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。</li> </ul> </li> </ul>		
評価方法		3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
		知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
		思考・判断・表現		
		主体的に学習に取り組む態度		



北高シラバス「総合実習 農産加工部門」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・1年	履修	必履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 生産食品科の基幹的作物を栽培する体験的な学習を通して、初歩的な技術と知識を身に付ける。 2 栽培技術や農業への理解を深め、実践的能力の基礎を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。		1 全員が履修します。 2 生産類型3部門・食品類型3部門の計6部門のローテーションで実施します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期	中間 考查 (1)オリエンテーション (2)食品製造の基本 *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>総合実習で何をし、何を学ぶかを理解します。</li> <li>食品を扱う際の衛生上の問題を理解します。</li> <li>適切な服装・態度を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品製造上の留意点、販売上の問題点を確認する。</li> <li>農業鑑定競技区分「食品」から出題される範囲・内容を理解する。</li> </ul>
	期末 考查 (3)2時間パン製造 *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦の加工特性を学習します。</li> <li>グルテンの性質を理解します。</li> <li>発酵の仕組みについて理解します。</li> <li>油脂の効果について理解します。</li> <li>塩と砂糖の効果について理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生地の捏ね方や捏ね時間による生地への影響を調べる。</li> <li>グルテンを観察する。</li> <li>イーストによる発酵の様子を観察する。</li> </ul>
2 学期	中間 考查 (4)クッキー製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦の種類とその加工特性を理解します。</li> <li>機械操作の手順について理解します。</li> <li>膨張剤（ベーキングパウダー・イスパタ）の役割を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>強力粉や薄力粉の配合割合による違いを観察する。</li> <li>オーブンの利用方法と利用上の留意点を確認する。</li> <li>膨張剤の種類と性質について理解する。</li> </ul>
	期末 考查 (5)スポンジ製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏卵の加工特性（熟凝固性、起泡性、乳化性）について理解します。</li> <li>卵黄と卵白の加工特性の違いを理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>他の鶏卵加工品の特性についても考える。</li> <li>凝固する温度の違いを観察する。</li> </ul>
3 学期	学 年 末 考 査 (6)うどん製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦の種類と加工特性を確認します。</li> <li>ねかしの効果について理解します。</li> <li>塩の効果について理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦の種類を変えることでどのような違いがあるか観察する。</li> <li>他の麺類について考える。</li> <li>ねかし時間と生地の状態を観察する。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。 ○定期考查の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に 出題する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。（100点法）		
評 価 方 法	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考查・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 農産加工部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 食品の製造工程や技術、衛生管理について学び、食品製造の理解を深め、実践的能力の基礎を身に付ける。 2 食品製造実習の加工・製造工程において、様々な創意工夫を凝らし、自ら興味を持って実習に取り組む姿勢を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。	食品類型選択者のうち、農産加工部門専攻生が履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 1 小麦の加工特性 (1)パン製造 *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>直ごね法と中種法の違いについて学習します。</li> <li>リッチなパンとリーンなパンの違いを理解します。</li> <li>小麦の種類について理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製法や材料の違いにより、風味・生地の状態・所要時間などにどのような差が生じるか確認する。</li> </ul>
	期末 (2)マドレーヌ製造 *農業鑑定競技の学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>卵の気泡性を利用し、膨張剤を使用せずにマドレーヌを製造する技術を身に付けます。</li> <li>機械式マドレーヌ製造の工程を学習し、確かな技術を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>卵の混ぜ具合によって、焼き上がりにどのような違いが生じるか確認する。</li> <li>機械や器具等の名前や使用方法を覚える。</li> </ul>
2 学 期	中間 (3)クッキー製造 ・調理器具の利用法 ・機械操作の手順	<ul style="list-style-type: none"> <li>体育祭や文化祭等のイベント販売用のクッキーを製造します。型抜き機を用いて操作手順を学習し、製造工程を理解します。</li> <li>油脂や膨張剤の役割について理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般に販売されているクッキーと本校で製造しているクッキーの原材料の違いを調べる。</li> <li>油脂の種類や膨張剤の種類で製品が異なることを理解する。</li> </ul>
	期末 (4)麺の製造 (5)洋菓子の製造 ・シュークリーム ・ロールケーキ	<ul style="list-style-type: none"> <li>ラーメン、パスタなど、様々な麺類を作りながら製造技術を身に付けます。</li> <li>デンプンの糊化と卵の乳化性について理解します。</li> <li>生地の特性と製造法を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販されている麺の種類と原料について調べる。</li> <li>製造手順を十分に予習し、次に何をすればよいかということを理解しておく。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査 (6)菓子パンの製造 ・あんパン ・メロンパン	<ul style="list-style-type: none"> <li>中種法で生地を作り、パンの様々なアレンジ法について理解します。</li> <li>油脂を多く含ませることにより、生地がどのように変化するかを学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>パン屋さんなどで、どのようなパンの種類があるかを調べておく。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組		
	1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。		
評 価 方 法	○家庭学習		
	1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。		
評 価 方 法	○定期考査の勉強		
	1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出題する。		
評 価 方 法	○その他のアドバイス		
	1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 農産加工部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 これまでに体験してきた実習や食品に関する知識を活かし、工夫を凝らした食品開発への取り組みを行う。 2 学習成果を発表する力を身に付け、校内だけでなく、校外へも発信して活動の幅を広げ、積極性や協調性を身に付ける。			1 プロジェクト学習を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介しします。		食品類型選択者のうち、農産加工部門専攻者が履修します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  (1)プロジェクト活動の計画 ・計画 ・立案 (2)プロジェクト活動の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>研究グループごとに、研究テーマを設定します。</li> <li>大まかな活動計画を作成します。</li> <li>研究計画にそって、研究活動に取り組みます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>身近な題材からテーマを考える。</li> <li>これまでの学習内容を参考に計画する。</li> <li>過去の研究事例やインターネットの情報等も参考にする。</li> </ul>
	期末 考 査  ・活動の実施  ・発表準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習内容や実験結果に基づき、考察を進めます。</li> <li>プロジェクト発表の準備を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>関係機関や専門家の意見を参考に、研究内容に客観的な評価を加える。</li> <li>聴衆に分かりやすい発表方法を心がける。</li> </ul>
2 学 期	中間 考 査  ・活動の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>研究方法に改善を加えながら、研究活動を継続します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1学期の研究成果に基づき研究方法や研究計画の改善を行う。</li> </ul>
	期末 考 査  (3)プロジェクト活動のまとめ ・まとめ ・発表準備 ・活動のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年間の研究内容のまとめを行います。</li> <li>文化祭での研究成果発表やプロジェクト発表の準備を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実験データ等を分析し、研究活動の結論を正しく導く。</li> <li>研究の内容が正確に伝わるよう心がける。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査  ・卒業論文の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>活動のまとめに基づき、卒業論文の作成に取り組みます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>校内的に公開される資料となることを前提に、記載内容の正確さを心がける。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	<ul style="list-style-type: none"> <li>○授業の取組                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 実習に必要な服装を整える。</li> <li>2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。</li> <li>3 観察する習慣を身に付ける。</li> <li>4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。</li> <li>5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。</li> </ol> </li> <li>○家庭学習                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 記録簿の整理を丁寧に行う。</li> <li>2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。</li> <li>3 農業鑑定競技はノートを作り、3年間の学習を基礎とする。</li> </ol> </li> <li>○定期考査の勉強                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出題する。</li> </ol> </li> <li>○その他のアドバイス                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1 農業に関する話題に関心を持つ。</li> <li>2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。</li> </ol> </li> </ul>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 商品開発部門」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・1年	履修	必修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 商品開発の流れを的確に把握しつつ、専門的知識を持たせる。 2 食品の製造工程や技術、衛生管理について学び、食品製造の理解を深め、実践的能力の基礎を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。		1 全員が履修します。 2 生産類型3部門・食品類型3部門の計6部門のローテーションで実施します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期	中間 考查 (1)商品開発の基礎 *農業鑑定競技の学習	・食品開発の流れについて身に付けます。	・記録簿を正確にまとめる。 ・商品開発の方法を調べる。
	期末 考查 (2)商品開発目的と開発戦略 *農業鑑定競技の学習	・商品開発に必要な創造力の育て方にチャレンジする。	・記録簿を正確にまとめる。 ・製造器具等の名前を正確に覚える。
2 学期	中間 考查 (3)食品開発の実践	・①発想②事業化③多角化展開について計画する。	・記録簿を正確にまとめる。 ・開発商品の製造に関わる内容を調べる。
	期末 考查 食品開発の実践	・研究開発と多角化展開による事業拡大を考える。	・記録簿を正確にまとめる。 ・市販されている商品の種類と原料について調べる。
3 学期	学 年 末 考 査 食品開発の実践	・原価計算と価格の検討について考える。	・記録簿を正確にまとめる。 ・商品開発の実例をもとに独自の商品を計画していく。
取組のアドバイス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習を基礎とする。 ○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「総合実習 商品開発部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 商品開発の流れを的確に把握しつつ、専門的知識を持たせる。 2 食品の製造工程や技術、衛生管理について学び、食品製造の理解を深め、実践的能力の基礎を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介しします。		食品類型選択者のうち、商品開発部門専攻生が履修します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期 中期	中間 考査 (1) 商品開発の基礎 * 農業鑑定競技の学習	・ 食品開発の流れについて身に付けます。	・ 記録簿を正確にまとめる。 ・ 商品開発の方法を調べる。
	期末 考査 (2) 商品開発目的と開発戦略 * 農業鑑定競技の学習	・ 商品開発に必要な創造力の育て方にチャレンジする。	・ 記録簿を正確にまとめる。 ・ 製造器具等の名前を正確に覚える。
2 学期 中期	中間 考査 (3) 食品開発の実践	・ ①発想②事業化③多角化展開について計画する。	・ 記録簿を正確にまとめる。 ・ 開発商品の製造に関わる内容を調べる。
	期末 考査 食品開発の実践 HACCPと 食品表示	・ 研究開発と多角化展開による事業拡大を考える。 ・ HACCPについて学習するとともに、危害をあらかじめ予測・分析して、被害を未然に防ぐ方法を学ぶ。	・ 記録簿を正確にまとめる。 ・ 市販されている商品の種類と原料について調べる。 ・ HACCPを導入するメリットを調べる。
3 学期 期末	学 年 末 考 査 食品開発の実践	・ 原価計算と価格の検討について考える。	・ 記録簿を正確にまとめる。 ・ 商品開発の実例をもとに独自の商品を計画していく。

取組の アド バイ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。
	○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習を基礎とする。
評価 方法	○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に 出題する。
	○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。

評価 方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)	
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。
	思考・判断・表現	
	主体的に学習に取り組む態度	

北高シラバス「総合実習 商品開発部門」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・選択
教科書	なし		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 和菓子製造実習を通して、食品製造の基本的な技術と知識を身に付ける。 2 食品の製造工程や技術、衛生管理について学び、食品造や食品開発の理解を深め、実践的能力の基礎と応用力を身に付ける。			1 プロジェクト学習を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。		1 食品類型選択者のうち、応用微生物専攻者が履修します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス	
1 学 期	中間 考 査	(1)プロジェクト活動の計画 ・計画 ・立案 (2)プロジェクト活動の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>研究グループごとに、研究テーマを設定します。</li> <li>大まかな、活動計画を作成します。</li> <li>研究計画にそって、研究活動に取り組みます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>身近な題材からテーマを考える。</li> <li>これまでの学習内容を参考に計画する。</li> <li>過去の研究事例やインターネットの情報等も参考にする。</li> </ul>
	期 末 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>活動の実施</li> <li>発表準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習内容や実験結果に基づき、考察を進めます。</li> <li>プロジェクト発表の準備を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>関係機関や専門家の意見を参考に、研究内容に客観的な評価を加える。</li> <li>聴衆に分かりやすい発表方法を心がける。</li> </ul>
2 学 期	中 間 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>活動の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>研究方法に改善を加えながら、研究活動を継続します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1学期の研究成果に基づき研究方法や研究計画の改善を考える。</li> </ul>
	期 末 考 査	(3)プロジェクト活動のまとめ ・まとめ ・発表準備 ・活動のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年間の研究内容のまとめを行います。</li> <li>文化祭での研究成果発表やプロジェクト発表の準備を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実験データ等を分析し、研究活動の結論を正しく導く。</li> <li>研究の内容が正確に伝わるよう心がける</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>卒業論文の作成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>活動のまとめに基づき、卒業論文の作成に取り組みます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>校内的に公開される資料となることを前提に、記載内容の正確さを心がける。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、3年間の学習を基礎とする。 ○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。			
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)			
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。		
	思考・判断・表現			
	主体的に学習に取り組む態度			

北高シラバス「作物」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必履修・ <input checked="" type="checkbox"/> 選択
教科書	作物 (農文協)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 作物の栽培と経営に必要な知識と技術を習得する。 2 作物の特性や栽培に適した環境を理解するとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付ける。 3 実験・実習では、機器・器具の正しい取り扱い方を身に付ける。			1 講義・実験・実習形式を取り入れた授業です。 2 講義では、重要項目の説明及び板書・VTRを中心に進めます。 3 実験・実習をより多く取り入れ、調査・観察を随時行います。	1 生産類型選択者が履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  1 作物の生産と利用 ・人間生活と作物 ・世界の食糧需給と作物生産 ・イネの栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>・人間生活と作物の関わりについて学習します。</li> <li>・世界の食糧需給と我が国の動向について学習します。</li> <li>・イネの移植栽培を行い、その手順とイネの生育状況について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食料自給率について調べる。</li> <li>・生育調査を行う。</li> </ul>
	期末 考 査  3 イネ ・稲作と米の利用 ・イネの一生と成長 ・栽培の実際 ・イネの栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>・稲作の歴史やイネの一生について学習します。</li> <li>・イネの移植栽培を行い、イネの特性や生育に関係する要因について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生育調査を行う。</li> <li>・イネの栽培レポートを作成する。</li> </ul>
2 学 期	中間 考 査  6 いも類 ・ジャガイモ ・水田裏作物の栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジャガイモについての学習を行います。</li> <li>・水田の裏作物としてジャガイモの栽培を行い、ジャガイモの栽培手順や特性を学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジャガイモの利用方法を調べる。</li> <li>・生育調査を行う。</li> </ul>
	期末 考 査  2 作物の特性と作物生産 ・作物の成長と体のしくみ ・水田裏作物の栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作物の成長のしかたや体のしくみ、作物の生理等、栽培のポイントの学習を行います。</li> <li>・水田の裏作物としてジャガイモの栽培を行い、ジャガイモの栽培手順や特性を学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生育調査を行う。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査  ・作物の収量と栽培環境 ・作物の品種と収量 ・品質 ・地域と作物生産  ・水田準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作物の収量に影響を与える条件について学習します。</li> <li>・作物の品種による収量・品質の違いについて学習します。</li> <li>・地域の環境特性を活かした作物生産について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジャガイモの栽培レポートを作成する。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 講義・実験・実習に必要な服装を整える。 2 教科書・ノートを持参する。 3 観察・記録する習慣を身に付ける。 4 学習内容を正確に記録する習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 授業の復習・記録の整理をする。 2 実験レポートを作成する。 ○定期考査の勉強 1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実験・実習の内容を整理する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査」「課題やノートの提出状況」「実習	
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度	や授業への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	

北高シラバス「野菜」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必履修・選択
教科書	野菜 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
<p>1 野菜の栽培と経営に必要な知識と技術を習得させ、野菜の特性や栽培に適した環境を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付ける。</p> <p>2 野菜の各器官の形成・発達・生育の特徴と規則性、生理作用の特徴など、野菜の生育と整理について理解する。</p>			<p>1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。</p> <p>2 生産物の商品化や流通を学ぶため、地域での販売実習を行います。</p>	生産類型選択者全員が履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期	中間 考查  ・夏野菜の栽培  ・スイカの栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本で栽培される野菜の概要について学び、理解します。</li> <li>夏野菜の栽培をとおして、圃場準備から定植までの流れを理解します。</li> <li>スイカ栽培の知識と技術を習得します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜とは何か。その概要について理解を深める。</li> <li>様々な夏野菜の栽培を体験し、理解を深める。</li> <li>1苗1果なりの栽培方法で、高価なスイカ作りを行います。</li> </ul>
	期末 考查  ・夏野菜の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜の流通システムの現状について理解します。</li> <li>夏野菜の管理をとおして、防除、追肥、収穫等の方法と技術を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>町売りや市場売りを体験し、野菜の流通について理解を深める。</li> <li>夏野菜特有の害虫について知る。</li> </ul>
2 学期	中間 考查  ・冬野菜の栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜を植物として見たときの生育特性や栽培に関わる環境について理解します。</li> <li>冬野菜の栽培をとおして、圃場準備から定植までの流れを理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜の出荷調整から、商品価値を高める技術を知る。</li> </ul>
	期末 考查  ・冬野菜の栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設を利用した野菜栽培の方法と技術を身に付けます。</li> <li>冬野菜の管理をとおして、防除、追肥、収穫等の方法と技術を身に付ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ハウスの仕組みや利点を考える。</li> </ul>
3 学期	学 年 末 考 査  ・春苗の栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜の育苗方法を理解します。</li> <li>野菜の育苗の技術を身に付けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域が求める春苗の作目を知る。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	<p>○授業の取組</p> <p>1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。</p> <p>3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。</p> <p>○家庭学習</p> <p>1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。</p> <p>○定期考查の勉強</p> <p>1 実習内容を中心に出題する。</p> <p>○その他のアドバイス</p> <p>1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。</p>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考查・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		



北高シラバス「野菜」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <input checked="" type="checkbox"/> 選択
教科書	野菜 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 野菜の栽培特性と経営的特性について具体的な事例を通して学習させ、野菜の生理・生態や栽培環境に対する適応性などの栽培的な特性を理解する。 2 野菜の生育診断や品質検査の方法を身に付け、経営的な野菜栽培の方法を身に付ける。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 生産物の商品化や流通を学ぶため、地域での販売実習を行います。	生産類型選択者が選択履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考查 (1) 野菜の生産と経営診断 ・春苗の管理と販売	・野菜を生産するに当たって、農家的立場から野菜の植え付け数や経営方法について理解します。 ・春苗の管理と販売実習を行い、地域の農業の現状を理解します。	・春苗の販売実習をとおして、地域の農家の方々との触れ合いを大切にする。
	期末 考查 ・夏野菜の栽培管理	・夏野菜の管理をとおして、防除、追肥、収穫等の方法と技術を身に付けるとともに、収穫物の出荷調整について理解します。 ・メロン栽培の知識と技術を習得します。	・町売りや市場売りなどを体験し、野菜の市場価格、店頭価格の変動を知る。 ・プランターによる栽培方法を理解する。
2 学 期	中間 考查 (3) 施設を利用した野菜栽培 ・秋ナスの栽培管理	・ハウスや温室を利用した促成栽培、抑制栽培の方法を理解します。 ・施設を利用したピーマンの抑制栽培の技術を身に付けます。	・露地栽培との比較をして、施設栽培の利点を知る。
	期末 考查 ・タマネギ苗の栽培	・タマネギ苗の促成栽培の技術を身に付けます。	・タマネギ苗の販売実習をとおして、地域の農家の方々との触れ合いを大切にする。
3 学 期	学 年 末 考 査 (5) 学習のまとめ ・まとめ ・活動のまとめ	・1年間、野菜を学んだ内容を経営的に診断し、活動のまとめをします。	・1年間の収支を確認し、経営診断をする。
取組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 ○定期考査の勉強 1 実習内容を中心に出題する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「果樹」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必履修・選択
教科書	果 樹 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 果樹の栽培と経営に必要な知識と技術を習得する。 2 果樹の特性や栽培に適した環境を理解するとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付ける。 3 実験・実習では、機器・器具の正しい取り扱い方を身に付ける。			1 講義・実験・実習形式を取り入れた授業です。 2 講義では、重要項目の説明及び板書・VTRを中心に進めます。 3 実験・実習をより多く取り入れ、調査・観察を随時行います。	生産類型選択者が選択履修します。	

	学 習 内 容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	1 果樹の種類と果樹生産の動向 (1)種類と利用 (2)果樹栽培の動向 7 ブドウ栽培 (通年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>果樹の種類と生産の動向についてさまざまな角度から学習します。</li> <li>根域制限によるブドウの新短梢栽培方法を学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>世界の気候や文化について調べる。</li> <li>生育調査を行う。</li> <li>新栽培技術について理解を深めます。</li> </ul>
	2 果樹の生育と栽培環境 (1)生育と生理 (2)栽培と環境 9 カキ栽培 (通年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>果樹の生育と栽培環境について、学習します。</li> <li>カキの栽培方法や出荷について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>身近にある果樹の観察を行う。</li> <li>生育調査を行う。</li> <li>カキの結果母枝の見分け方を理解します。</li> </ul>
2 学 期	3 果樹の栽培管理 (1)苗木の育成 (2)開園と更新 (3)土壌管理 (4)栄養と施肥 (5)水分管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>果樹の栽培管理について、カキを中心に学習します。</li> <li>カキ栽培を行い、その手順とカキの生育状況について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生育調査を行う。</li> <li>地域農業で実施されている果樹栽培について調べる。</li> </ul>
	(6)結実管理 (7)摘花・摘果 (8)結果習性と整枝 (9)気象災害の防止 (10)病害虫の防除 ・連携学習 (県果試)	<ul style="list-style-type: none"> <li>果樹の栽培管理について、カキを中心に学習します。</li> <li>県果樹試験場との連携学習として、県果樹試験場で学習を行います。</li> <li>カキ栽培を行い、その手順とカキの生育状況について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生育調査を行う。</li> <li>地域農業で実施されている果樹について調べる。</li> <li>カキの栽培レポートを作成する。</li> </ul>
3 学 期	(11)植物成長調節物質の利用	<ul style="list-style-type: none"> <li>果樹の栽培管理について、カキを中心に学習します。</li> <li>これまで学習してきた内容を整理し、学習レポートの作成を行います。</li> <li>カキ栽培を行い、その手順とカキの生育状況について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>観察・記録をもとに実験レポートの作成を行う。</li> </ul>
取組のアドバイス	○授業の取組 1 講義・実験・実習に必要な服装を整える。 2 教科書・ノートを持参する。 3 観察・記録する習慣を身に付ける。 4 学習内容を正確に記録する習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 授業の復習・記録の整理をする。 2 実験レポートを作成する。 ○定期考査の勉強 1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実験・実習の内容を整理する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査」「課題やノートの提出状況」「実習	
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度	や授業への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	

北高シラバス「果樹」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <b>選択</b>
教科書	果 樹 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1	果樹の栽培と経営に必要な知識と技術を習得する。		1 講義・実験・実習形式を取り入れた授業です。	生産類型選択者が選択履修します。	
2	果樹の特性や栽培に適した環境を理解するとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付ける。		2 講義では、重要項目の説明及び板書・VTRを中心に進めます。		
3	実験・実習では、機器・器具の正しい取り扱い方を身に付ける。		3 実験・実習をより多く取り入れ、調査・観察を随時行います。		

	学 習 内 容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査 1 果樹の種類と果樹生産の動向 (1)種類と利用 (2)果樹栽培の動向 7 ブドウ栽培 (通年)	・果樹の種類と生産の動向についてさまざまな角度から学習します。 ・根域制限によるブドウの新短梢栽培方法を学習します。	・世界の気候や文化について調べる。 ・生育調査を行う。 ・新栽培技術について理解を深めます。
	期 末 考 査 2 果樹の生育と栽培環境 (1)生育と生理 (2)栽培と環境 9 カキ栽培 (通年)	・果樹の生育と栽培環境について、学習します。 ・カキの栽培方法や出荷について学習します。	・身近にある果樹の観察を行う。 ・生育調査を行う。 ・カキの結果母枝の見分け方を理解します。
2 学 期	中間 考 査 3 果樹の栽培管理 (1)苗木の育成 (2)開園と更新 (3)土壌管理 (4)栄養と施肥 (5)水分管理	・果樹の栽培管理について、カキを中心に学習します。 ・カキ栽培を行い、その手順とカキの生育状況について学習します。	・生育調査を行う。 ・地域農業で実施されている果樹栽培について調べる。
	期 末 考 査 (6)結実管理 (7)摘花・摘果 (8)結果習性と整枝 (9)気象災害の防止 (10)病害虫の防除 ・連携学習 (県果試)	・果樹の栽培管理について、カキを中心に学習します。 ・県果樹試験場との連携学習として、県果樹試験場で学習を行います。 ・カキ栽培を行い、その手順とカキの生育状況について学習します。	・生育調査を行う。 ・地域農業で実施されている果樹について調べる。 ・カキの栽培レポートを作成する。
3 学 期	学 年 末 考 査 (11)植物成長調節物質の利用	・果樹の栽培管理について、カキを中心に学習します。 ・これまで学習してきた内容を整理し、学習レポートの作成を行います。 ・カキ栽培を行い、その手順とカキの生育状況について学習します。	・観察・記録をもとに実験レポートの作成を行う。
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 講義・実験・実習に必要な服装を整える。 2 教科書・ノートを持参する。 3 観察・記録する習慣を身に付ける。 4 学習内容を正確に記録する習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 授業の復習・記録の整理をする。 2 実験レポートを作成する。 ○定期考査の勉強 1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実験・実習の内容を整理する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録	
	思考・判断・表現	簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をも	
	主体的に学習に取り組む態度	とに総合的に評価する。	

北高シラバス「草花」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必修・選択
教科書	草花 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 草花の栽培管理を通して、草花生産の基本的な技術と知識を身に付ける。 2 草花園芸が生産部門だけでなく、加工・流通(市場・卸売・小売・輸送)・販売・利用(アレンジメント)・緑化・環境保全について学び、実践的能力の基礎と応用力を身に付ける。			1 講義・実験・実習形式を取り入れた授業です。 2 講義では、重要項目の説明及び板書・VTRを中心に進めます。 3 実験・実習をより多く取り入れ、調査・観察を随時行います。	生産類型選択者全員が履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期	中間 考查	(1) 草花生産と消費の動向 ・草花園芸の特徴(種類・生産形態)について学習します。 ・草花生産の消費の動向、流通の仕組みについて学習します。	・草花の分類方法を正しく理解する。
	期末 考查	(2) 生活と草花の利用・栄養繁殖 ・草花利用の意義について学習します。 ・草花の装飾的特性と、園芸デザインの基本と実際について学習します。	・草花が生活の中にどのように生かされているか調べる。
2 学期	中間 考查	(3) 草花の特性と栽培技術 ・草花の生育と環境要因について学習します。 ・草花の生育と栽培技術について学習します。 ・生産施設と栽培環境の調節について学習します。	・草花生産において大切な環境要因(日長・温度)を調べる。 ・草花の生育にとっての土・肥料・かん水の重要性を調べる。
	期末 考查	(4) 繁殖と育種 ・草花の繁殖の方法(種子繁殖・栄養繁殖・組織培養)について学習します。 ・育種の目的と方法、バイオテクノロジーへの利用について学習します。	・種子繁殖のポイントを調べる。 ・栄養繁殖(挿し木・接ぎ木・取り木・株分け)のポイントを調べる。
3 学期	学年 末 考查	(5) 切り花生産 ・切り花生産の特色と品質保持について学習します。 ・切り花の種類とその特性について学習します。	・切り花の品質保持技術を理解する。 ・切り花の種類を調べる。
取組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。 ○定期考査の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出题する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評価 方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査」「課題やノートの提出状況」「実習	
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度	や授業への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	

北高シラバス「草花」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <b>選択</b>
教科書	草花（実教出版）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 草花の栽培管理を通して、草花生産の基本的な技術と知識を身に付ける。 2 草花園芸が生産部門だけでなく、加工・流通（市場・卸売・小売・輸送）・販売・利用（アレンジメント）・緑化・環境保全について学び、実践的能力の基礎と応用力を身に付ける。			1 講義・実験・実習形式を取り入れた授業です。 2 講義では、重要項目の説明及び板書・VTRを中心に進めます。 3 実験・実習をより多く取り入れ、調査・観察を随時行います。	生産類型選択者が選択履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期	中間 考查 (6)鉢物生産Ⅰ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鉢物生産の特色について学習します。</li> <li>・鉢物の生産資材と商品化技術について学習します。</li> </ul>	・鉢花の種類について調べる。
	期末 考查 (7)鉢物生産Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鉢花の種類と栽培上の特性について学習します。</li> <li>・観葉植物の種類と栽培上の特性について学習します。</li> </ul>	・鉢花の種類によって違う栽培技術・管理作業について調べる。
2 学期	中間 考查 (8)花壇用草花Ⅰ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・花壇用草花の特性について学習します。</li> <li>・花壇用草花の生産の動向と今後の課題について学習します。</li> </ul>	・花壇用草花の種類について調べる。
	期末 考查 (9)花壇用草花Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・花壇用草花の種類について学習します。</li> <li>・花壇用草花の栽培管理について学習します。</li> </ul>	・花壇用草花の種類によって違う栽培技術・管理作業について調べる。
3 学期	学 年 末 考 査 (10)草花経営の改善	<ul style="list-style-type: none"> <li>・草花生産の課題について学習します。</li> <li>・草花流通の課題について学習します。</li> </ul>	・資料をもとに近年の草花の生産と流通について調べる。
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。 ○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。 3 農業鑑定競技はノートを作り、2年間の学習の基礎とする。 ○定期考查の勉強 1 1学期は農業鑑定競技の内容から出題、2・3学期は、実習内容を中心に出題する。 ○その他のアドバイス 1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。（100点法）		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考查・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「農業機械」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <input checked="" type="checkbox"/> 選択
教科書	農業機械（実教出版）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 機械の構造と作業特性の相互関係から機械の点検方法を理解し、機械の維持管理の実践力を身に付ける。 2 機械の構造を理解し、地域農業に応じた適切な農業機械の選定や機械及び燃料を安全に利用できる能力と態度を育てる。			1 講義・実験・実習形式を取り入れた授業です。 2 講義では、重要項目の説明及び板書・VTRを中心に進めます。 3 運転操作技術の向上のため、適宜実技試験を行います。	生産類型選択者が選択履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査 1 農業機械の役割 (1) 農業機械の意義 (2) 農業機械の利用とその現状	・農業機械とほかの機械とを比較し、どのような特徴を備えていなければならないか学習します。 ・農業機械にはどのような種類があるか学習します。 ・将来の機械化で何が重要かを学習します。	・農業機械（乗用トラクタやコンバイン、田植え機等）の構造や特徴を調べます。
	期 末 考 査 2 原動機 (1) 内燃機関 (2) 電動機 3 トラクタ (1) 乗用トラクタ (2) 歩行用トラクタ	・エンジンの原理と作用および種類について、ガソリンエンジンとディーゼルエンジンの違いを学習します。 ・誘導電動機の種類と特徴、および回転原理を学習します。 ・乗用トラクタの分類法と特徴を学習します。	・実際に農業機械を運転します。コースを設定し、実技試験も行います。 ・田植え機を使用し、田植えを体験します。
2 学 期	中間 考 査 4 作業機 (1) 耕うん・整地用機械 (2) 育成・管理用機械	・耕うん・整地の方法を身に付けます。 ・ハロー類の種類やロータリ耕うんの構造を理解し、正しい作業法を身に付けます。	・稲刈り後の水田で耕うんや整地方法を学びます。
	期 末 考 査 (3) 稲作用収穫・調整用機械 (4) 畑作用収穫・調整用機械 5 飼料作用収穫・調整用機械 (6) 運搬用機械	・田植え機の構造と、田植え機を用いた田植え作業の注意点を学習します。 ・イネの収穫・調整作業の流れと、使用される機械を理解します。 ・コンバインの構造と働きについて学習します。	・農業機械の点検や整備技術を身に付けます。
3 学 期	学 年 末 考 査 (7) 環境調節用機械	・動力運搬車のおもな種類と構造・機能を学習します。 ・施設園芸のなかで、どのような制御機器が利用されているかを学習します。	・運搬車の運転を行い、構造や機能を学習します。
取 組 の ア ド バ イ ス	<p>○授業の取組</p> <p>1 講義・実験・実習に必要な服装を整える。 2 教科書・ノートを持参する。 3 観察・記録する習慣を身に付ける。 4 学習内容を正確に記録する習慣を身に付ける。</p> <p>○家庭学習</p> <p>1 授業の復習・記録の整理をする。 2 実験レポートを作成する。</p> <p>○定期考査の勉強</p> <p>1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実験・実習の内容を整理する。</p> <p>○その他のアドバイス</p> <p>1 農業に関する話題に関心を持つ。 2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。</p>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。（100点法）		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「生物活用」

単位数	3	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">選択</span>
教科書	生物活用（農文協）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 身近な暮らしの場における生物の活用による生活の質の向上と、健康の改善を図ることを理解する。 2 野菜栽培を通して、興味・関心を高めるとともに、園芸療法についても理解する。			1 実習形式を中心とした授業で、調べ学習なども取り入れます。 2 野菜栽培を中心とした学習に取り組めます。	生産類型選択者が選択履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  1 園芸の活用と効果 (1)暮らしと園芸  (2)園芸の効果 2 野菜栽培と活用 (2)夏野菜栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>暮らしと園芸のかかわり、効果について学習します。</li> <li>園芸の持つ多様な効果や働きについて学習します。</li> <li>野菜作りの楽しみ方について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>園芸の活用や効果について調査します。</li> <li>ミニトマトやパプリカ栽培を通して学びます。</li> </ul>
	期 末 考 査  1 園芸の活用と効果 (4)園芸の効果を生かす活用場面 3 野菜栽培と活用 (2)夏野菜の栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>多様な園芸活用の場面と取り組みや、療法的活用について学習します。</li> <li>野菜作りの楽しみ方について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>創作活動や交流活動を通して理解を深めます。</li> <li>ミニトマトやパプリカ栽培を通して学びます。</li> </ul>
2 学 期	中 間 考 査  2 野菜栽培と活用 (1)暮らしと野菜の活用  (3)秋野菜の栽培	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜作りの楽しみや活用方法について学びます。</li> <li>野菜の栄養と機能性について学習します。</li> <li>野菜作りの楽しみ方について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>育てて、見て、食べて楽しむ野菜栽培を行います。</li> <li>レタス、ダイコン、ブロッコリーを通して学びます。</li> </ul>
	期 末 考 査  (4)容器栽培 (5)ベジタブルガーデン (6)ハーブの活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>容器栽培の特徴と活用場面について学習します。</li> <li>ベジタブルガーデンの特徴とポイントについて学習します。</li> <li>暮らしとハーブの活用について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>容器栽培のポイントを理解します。</li> <li>ベジタブルガーデンにむく野菜と設計について理解します。</li> <li>ハーブの種類と栽培方法を理解します。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査  3 交流活動プログラムの作り方  4 動物の活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>交流活動の広がりやプログラム作成の基本について学習します。</li> <li>ネコの活用と効果について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>交流活動プログラムの事例と作成のポイントを理解します。</li> <li>ネコの種類や行動、飼い方について理解を深めます。</li> </ul>
	取組のアドバイス	<ul style="list-style-type: none"> <li>○授業の取組                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1 実習に必要な服装を整える。</li> <li>2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。</li> <li>3 観察する習慣を身に付ける。</li> <li>4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。</li> <li>5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。</li> </ul> </li> <li>○家庭学習                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1 記録簿の整理を丁寧に行う。</li> <li>2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。</li> </ul> </li> <li>○定期考査の勉強                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1 実習内容を中心に出題する。</li> </ul> </li> <li>○その他のアドバイス                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1 農業に関する話題に関心を持つ。</li> <li>2 疑問に思ったことや分からないことは質問する。</li> </ul> </li> </ul>	
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「食品製造」

単位数	4	対象学科・学年	生産食品科 2年	履修	必履修・選択
教科書	食品製造 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 食品製造に関する基本的な知識を身に付ける。 2 食品製造の衛生管理に関する、基本的な知識と技術を身に付ける。			1 重要事項の説明及び板書を中心に進めます。 2 身の回りの加工食品について、常に興味を持ってください。	1 食品類型選択者が全員履修します。 2 2・3年で継続履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査	(1) 食品製造の意義と動向 ・食品製造の意義と動向を学習します。	・自分の生活のなかにある加工食品と照らし合わせてみる。
	期 末 考 査	(2) 食品製造の基礎 ・食品の分類 ・身近な食品の科学 ・食品の分類方法を学習します。 ・身近な食品に関する疑問を解決します。	・身近な食品について疑問点を探し、調べる。
2 学 期	中 間 考 査	(3) 食品の変質と貯蔵 ・食品の変質と、その原因 ・食品の貯蔵法 ・生物学的変質と物理的・科学的要因による分類を学習します。 ・各種食品の貯蔵法を学習します。	・身近な食材について考える。
	期 末 考 査	(4) 食品の包装と表示 ・食品の包装 ・加工食品の表示制度 ・包装の目的と種類、包装材料、包装形態を学習します。 ・加工表示の制度を学習します。	・商店・スーパー等で実際の包装、表示を確認する。
3 学 期	学 年 末 考 査	(5) 食品加工と食品衛生 ・食品と食品衛生 ・食中毒 ・食品による危害 ・食品添加物 ・食品衛生について学習します。 ・食中毒、食品による危害、食品添加物について学習します。	・新聞などで関連記事を探して調べる。

取組のアドバイス	○授業の取組 1 教科書・ノートを持参する。 3 大きな声で返事・発言をする。 2 板書事項等ノートの整理をする。 ○家庭学習 1 授業の予習・復習をする。 2 生活の中で学習した内容を見つける。 ○定期考査の勉強 1 ノート、教科書をまとめる。 ○その他のアドバイス 1 興味関心を持つ。
----------	---

評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)	
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。
	思考・判断・表現	
	主体的に学習に取り組む態度	



北高シラバス「食品製造」

単位数	4	対象学科・学年	生産食品科3年	履修	必履修・ <input type="checkbox"/> 選択
教科書	食品製造（実教出版）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 食品製造の、基本的な技術と知識を身に付ける。 2 食品製造の衛生管理に関する、知識と技術を身に付ける。			1 実習と座学を組み合わせ、学習を深めます。	1 食品類型選択者は全員履修します。 2 2・3年で継続履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学期	中間 考査 ・(6)農産物の加工 ・穀類の加工 ・豆類・種実類の加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穀類、豆類・種実類の加工方法を学習します。</li> <li>・うどん、麺、パン、クッキーの製造を学習します。</li> <li>・豆腐の製造を学習します。</li> </ul>	・自分でも工夫して作ってみる。
	期末 考査 ・いも類の加工 ・野菜類の加工 ・果実類の加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いも類・野菜類・果実類の加工方法を学習します。</li> <li>・干しいも、漬け物、ジャムの製造を学習します。</li> </ul>	・自分でも工夫して作ってみる。
2 学期	中間 考査 ・(7)畜産物の加工 ・肉類の加工 ・牛乳の加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉類の加工を学習します。</li> <li>・ソーセージ・ベーコンの製造を学習します。</li> <li>・牛乳の加工を学習します。</li> <li>・乳酸飲料・アイスクリームの製造を学習します。</li> </ul>	・自分でも工夫して作ってみる。
	期末 考査 ・鶏卵の加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵の加工を学習します。</li> <li>・マヨネーズの製造を学習します。</li> </ul>	・自分でも工夫して作ってみる。
3 学期	学年 末 考査 ・(8)発酵食品の製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発酵食品を学習します。</li> </ul>	・身近な発酵食品を調べる。
	・(9)機械と装置の利用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・機械・装置の原理と利用方法を学習します。</li> </ul>	・食品製造機器を調べる。
取組 の ア ド バ イ ス	<ul style="list-style-type: none"> <li>○授業の取組 1 教科書・ノート等教材を持参する。 2 清潔な実習服を準備する。 3 ていねいに記録する。</li> <li>○家庭学習 1 授業の予習・復習をする。 2 記録簿を整理する。</li> <li>○定期考査の勉強 1 教科書・ノートと記録簿をまとめる。</li> <li>○その他のアドバイス 1 身近な加工品に興味を持つ。</li> </ul>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「食品化学」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必修・選択
教科書	食品化学 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 食品をおいしく、安全に供給するために、基礎知識を身に付ける。 2 食品成分の性質や人体に対する作用(機能)を把握するために、食品中の個々の性質や機能の理解を深める。 3 食品成分とからだとのかわりである代謝と栄養、食品のもつ栄養的価値と、その評価についての知識を身に付ける。			1 食品化学に関する基本的な知識については、座学で学習します。 2 実験器具の取り扱い方法や実験など、実習を通して体験的に学習します。		食品類型選択者全員が履修します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  第1章 食品化学の役割 1 食品化学の領域  2 食品化学と食品製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の生物的・科学的特徴を学習します。</li> <li>食品化学と食生活の関係を理解します。</li> <li>食品製造における食品化学の役割を学びます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の成分・品質変化の要因を調べる。</li> <li>バイオテクノロジーと食品製造・食品検査との関係を結びつける。</li> </ul>
	期 末 考 査  第2章 食品の成分 1 食品成分の分類と機能 2 水分 3 タンパク質	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品成分を分類し、その特徴や働きに対する理解を深めます。</li> <li>水の性質を理解します。</li> <li>水分と保存の関係を理解します。</li> <li>タンパク質の構造と、それに基づく酵素の性質を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品のもつ栄養機能、感覚応答機能、生体調節機能を具体例を用いて学習する。</li> <li>水を分子レベルで考える。</li> <li>アミノ酸の名称と構造をしっかりと覚える。</li> </ul>
2 学 期	中 間 考 査  4 脂質 5 炭水化物 6 無機質 7 ビタミン	<ul style="list-style-type: none"> <li>脂質の特徴と構造を理解し、油脂と食品加工との関係を学習します。</li> <li>炭水化物の特徴と構造を理解し、食品加工との関係を学習します。</li> <li>無機質の性質を理解します。</li> <li>ビタミンの種類、性質を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>脂質の分類を明確にする。</li> <li>油脂の種類と性質を覚える。</li> <li>糖の加工特性を理解し、実験を通して特徴を理解する。</li> <li>ビタミンの種類とその働きを覚える。</li> </ul>
	期 末 考 査  8 微量成分 第3章 食品の栄養とその評価 1 食品成分の消化と吸収	<ul style="list-style-type: none"> <li>色素成分、香気成分、呈味成分についての理解を深めます。</li> <li>からだの消化器系と消化酵素の働きを学習し、栄養素の消化と吸収の課程を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品中に含まれる微量要素と人体への影響について考える。</li> <li>消化酵素の種類と働き、名称を覚える。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査  2 おもな栄養素の代謝 3 食品の栄養的価値とその評価 4 食品群別の成分と栄養	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養素の役割と健康の関連性について理解します。</li> <li>食品の栄養的価値と摂取方法を関連させて理解します。</li> <li>食品群ごとの栄養的共通性を理解し、栄養成分を基礎に、食品の組み合わせを考えます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養素のおもな代謝経路を理解する。</li> <li>三大栄養素と微量要素のバランスを考える。</li> <li>食品成分表を用いて食品の分類を明確にする。</li> </ul>
取組のアドバイス	○授業の取組 1 教科書・ノート等を持参する。 2 板書事項等ノートの整理をする。 3 大きな声で返事をする。 ○家庭学習 1 授業の予習・復習をする。 ○定期考査の勉強 1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実施した実験や実習について、その手順等を確認する。 ○その他のアドバイス 1 常に興味・関心を持って授業に臨む。		
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「食品化学」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <b>選択</b>
教科書	食品化学（実教出版）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 食品をおいしく、安全に供給するために、基礎知識を身に付ける。 2 食品成分の性質や人体に対する作用（機能）を把握するために、食品中の個々の性質や機能の理解を深める。 3 食品成分とからだとのかわりである代謝と栄養、食品のもつ栄養的価値と、その評価についての知識を身に付ける。			1 食品化学に関する基本的な知識については、座学で学習します。 2 実験器具の取り扱い方法や実験など、実習を通して体験的に学習します。		1 食品類型選択者が選択履修します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス		
1 学 期	中間 考 査	第4章 食品の成分分析 1 食品の成分分析の意義 2 資料の採取・調整・保存	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の成分分析の目的と必要性について理解します。</li> <li>試料の採取や調整・保存方法を理解します。</li> <li>それぞれの試料の調整に適した機器について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>水分、タンパク質、脂質、炭水化物、灰分、ビタミンとに分類して考える。</li> <li>試料の保存方法を類ごとに分類して覚える。</li> </ul>	
	期 末 考 査	3 水分 4 タンパク質 5 脂質 6 炭水化物	<ul style="list-style-type: none"> <li>水分の定量法を学習します。</li> <li>セミマイクロゲルダール法、ホルモル滴定法を覚えます。</li> <li>脂質成分の抽出法を学習します。</li> <li>還元糖やデンプンの定量原理を理解し、その方法を学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>水分活性の測定原理を理解し、測定法を学習する。</li> <li>試薬・実験器具の使用法を覚える。</li> <li>酸価、ヨウ素価、ケン化価について調べる。</li> </ul>	
	2 学 期	中 間 考 査	7 無機質 8 ビタミン 9 その他の分析	<ul style="list-style-type: none"> <li>灰分について理解し、その定量法を学習します。</li> <li>微量要素の定量法として、比色計や吸光度計を用いた定量法を学習します。</li> <li>感覚的な評価方法を学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>直接灰化法により、無機質の重量を求める。</li> <li>ビタミンの種類による定量法の違いを明確にする。</li> <li>官能検査を体験する。</li> </ul>
		期 末 考 査	第5章 食品の衛生検査 1 食品衛生検査の意義 2 異物の検査 3 細菌の検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生の目的と必要性について理解します。</li> <li>異物の種類を学び、混入防止策を学習します。</li> <li>細菌の形態による分類、増殖・発育条件を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生検査の項目と検査法の条件をおさえる。</li> <li>異物の混入要因を具体的に考える。</li> <li>大腸菌群、生菌数の検査法を学ぶ。</li> </ul>
		3 学 期	学 年 末 考 査	4 水質の検査 5 食品添加物の検査 6 農薬	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲料水の水質基準と排水基準について理解を深めます。</li> <li>食品添加物の役割、使用目的およびその種類について学習します。</li> <li>農薬の使用目的、分類、安全性について理解を深めます。</li> </ul>
	取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 教科書・ノート等を持参する。 2 板書事項等ノートの整理をする。 3 ・大きな声で返事をする。 ○家庭学習 1 授業の予習・復習 ○定期考査の勉強 1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実施した実験や実習について、その手順等を確認する。 ○その他のアドバイス 1 常に興味・関心を持って授業に臨む。			
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。（100点法）				
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。			
	思考・判断・表現				
	主体的に学習に取り組む態度				

北高シラバス「食品流通」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・2年	履修	必履修・ <b>選択</b>
教科書	食品流通（実教出版）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 農業における流通の役割、重要性を学ぶことにより、生産者と消費者の立場となって理解を深める。 2 日本における食料消費の変化や特徴を掴み、経済全体に占める食品流通の位置づけを理解する。 3 各農産物の流通について深く学習を進める。			1 流通に関する基本的な知識について、座学を中心として学習します。 2 毎時間、農業に関する時事的なニュースを紹介します。		食品類型選択者全員が履修します。

		学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査	第1章 現代社会と食品流通 1 流通のはじまりと発展 2 流通の働き 3 食品流通の役割	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通のなりたちを知り、流通とは何かを理解します。</li> <li>・現代の生活と流通の係わりや生産と消費の隔たりについて学習します。</li> <li>・食品流通における安定性、安全性、効率性を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・時代の流れと人々の暮らしぶりを把握する。</li> <li>・物流、商流、情報流について理解する。</li> <li>・BSE問題について考える。</li> </ul>
	期末 考 査	第2章 経済活動と食料 1 経済発展と食料消費 2 世界の食料事情 3 日本の食生活	<ul style="list-style-type: none"> <li>・所得水準と食料消費の関係を理解します。</li> <li>・外国と比較して、日本の食料消費の特徴を調べます。</li> <li>・食料生産と食料輸入の動向を理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界の国々の生活状況をデータを元に考える。</li> <li>・人口問題と照らし合わせて食糧問題を考える。</li> <li>・日本の食料需給について理解する。</li> </ul>
2 学 期	中間 考 査	4 私たちをとりまくフードシステム 5 食品流通と環境問題 第3章 食品流通のしくみと働き	<ul style="list-style-type: none"> <li>・経済全体に占める食品流通の位置づけを理解します。</li> <li>・食品がかかわる環境問題について理解を深め、持続可能な社会、循環型社会という概念について考えます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本経済における農業・食料関連産業について考える。</li> <li>・スーパーやコンビニエンスストアなど、流通経路の変化を理解する。</li> </ul>
	期末 考 査	1 食品流通の特徴 2 食品流通のしくみ 3 価格の形成と流通経路	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品としての食品の特徴を理解し、農業と他産業の違いを考えます。</li> <li>・流通経路の概要、卸売業者や小売業者の役割を学習します。</li> <li>・価格決定の仕組みを理解します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者の立場で流通のしくみについて考えてみる。</li> <li>・需要と供給の関係について整理する。</li> <li>・卸売・小売価格を理解する。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査	第4章 おもな食品の流通 1 米の流通 2 麦の流通 3 青果物の流通 4 畜産物の流通 5 加工食品の流通	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米、麦、青果物、畜産物、加工食品の商品特性と流通について学習する。</li> <li>・主食としての米の地位の変化を考える。</li> <li>・加工食品の多様性と消費形態から流通の違いを考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食糧法について理解する。</li> <li>・米と小麦のバランスについて考える。</li> <li>・輸入青果物について考える。</li> <li>・畜産物の消費形態について考える。</li> <li>・加工食品の特性を理解する。</li> </ul>
取組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 教科書・ノート等を持参する。2 板書事項等ノートの整理をする。3 大きな声で返事をする。 ○家庭学習 1 授業の予習・復習 ○定期考査の勉強 1 ノートを参考に教科書を読む。2 実施した実験や実習について、その手順等を確認する。 ○その他のアドバイス 1 常に興味・関心を持って授業に臨む。			
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。（100点法）			
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。		
	思考・判断・表現			
	主体的に学習に取り組む態度			

北高シラバス「食品微生物」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科・3年	履修	必履修・ <b>選択</b>
教科書	食品微生物 (実教出版)		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方		履修の条件・進路
1 私たちの生活環境と微生物の関係について理解を深めます。 2 私たちの身のまわりで利用されている食品や医薬品の製造と微生物の関係について理解を深めます。 3 2年次の学習を深め、微生物の性質や個々の微生物の特性について、より専門的な知識と技術を身に付けます。			1 微生物に関する基本的な知識については、座学で学習します。 2 微生物を取り扱う方法や技術については、実習をとおして体験的に学習します。		1 食品類型選択者が選択履修します。

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査  (1)微生物と遺伝 ・DNAの複製 ・突然変異・情報保存・伝達 (2)微生物の代謝とその利用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・DNAの構造、複製のしくみについて学びます。</li> <li>・遺伝情報の変異について学びます。</li> <li>・物質代謝とエネルギー代謝について理解を深めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・図解をとおして、DNAの二重らせん構造と複製のしくみについて、理解を深める。</li> <li>・RNAの役割を調べる。</li> <li>・物質の合成反応と分解反応について調べる。</li> </ul>
	期 末 考 査  ・微生物の代謝 ・アルコール発酵 ・有機酸発酵 ・アミノ酸発酵 (3)微生物と酵素 ・酵素の性質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブドウ糖の代謝と発酵産物について詳しく学習します。</li> <li>・アルコール発酵の理論やグルタミン酸の製造手順を理解します。</li> <li>・生物の代謝効率と触媒作用について学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブドウ糖の分解経路を図解し、理解する。</li> <li>・アルコール発酵の反応式を記憶する。</li> <li>・酵素と活性化エネルギーの関係を理解する。</li> </ul>
2 学 期	中間 考 査  (4)微生物の改良による物質生産 ・微生物の改良 ・突然変異種の利用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アミラーゼやプロテアーゼの働きを中心に学習します。</li> <li>・野生株の改良と工業的物質生産について学びます。</li> <li>・紫外線照射による微生物の変異株製造法を実験により学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主な酵素名とその働きを記憶する。</li> <li>・バイオリアクターの製造をとおして、その生産効率や経済性について考える。</li> <li>・変異株の選定法を考える。</li> </ul>
	期 末 考 査  ・細胞融合 ・遺伝子操作と生産 (5)バイオマスの有効利用 ・バイオマスとは ・バイオマスの利用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プロトプラストの製造実験を中心に理解を深めます。</li> <li>・生物現存量について学習します。</li> <li>・微生物を利用した有機系廃棄物の再資源化システムについて理解を深めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・細胞壁の溶解と融合体の細胞壁の再生を中心に細胞融合の流れを理解する。</li> <li>・日常生活に見られる、バイオマスの流れを理解する。</li> </ul>
3 学 期	学 年 末 考 査  (6)地球環境保全における微生物の利用・環境浄化と微生物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バイオレメディエーションについて学習します。</li> <li>・バイオプリベンションについて学習します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メタン分解微生物の浄化例を中心に、微生物による環境浄化機能について考える。</li> </ul>
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 教科書・ノート等の持参 2 板書事項等ノートの整理 3 大きな声での返事 ○家庭学習 1 授業の予習・復習 ○定期考査の勉強 1 ノートを参考に教科書を読む 2 実施した実験や実習について、その手順等を確認する ○その他のアドバイス 1 常に興味・関心を持って授業に臨む。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現		
	主体的に学習に取り組む態度		

北高シラバス「特産品開発」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科 2年	履修	<span style="border: 1px solid black;">必履修</span> ・選択
教科書	商品開発（実教出版）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
6次産業化学習を通して、特産品開発のために必要な生産・加工・流通に関する知識と技術を習得させ、品質と生産性向上を図る能力と態度を育てる。			1 加工などの実習や6次産業化についての座学などを中心に進めます。 2 地域の特産品や加工食品について、常に興味を持ってください。	1 食品類型選択者が全員履修します。 2 2・3年で継続履修します。	

		学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査	(1) 6次産業化とは	・6次産業化の目標や考え方について学習します。	○生産から加工まで一貫している食品を調べてみる。
	期 末 考 査	(2) 6次産業化の事例 (3) 農業高校における6次産業化への取組	・愛媛県内外での特色ある取組について学習します。 ・愛媛県内外の農業高校での取組について学習します。	○地元の特産品がどのように加工して販売しているか調べてみる。
2 学 期	中間 考 査	(4) 6次産業化の学習モデルの構築	・商品開発と流通販売の流れについて学習します。	○さまざまな食品の加工方法について調べてみる。
	期 末 考 査	(5) 6次産業化学習の実践	・企画書と年間計画の作成をします。 ・市場調査と調査内容の検証をします。 ・和菓子の製造をします。	○和菓子の製造方法について理解する。
3 学 期	学 年 末 考 査	(5) 6次産業化学習の実践  (6) 6次産業化法	・包装材料の検討をします。 ・食品表示とラベルの作成をします。 ・価格設定の方法を学習します。 ・販売と損益計算を学習します。 ・今後の課題及び改善策の検討をします。 ・6次産業化法について学習します。	○消費者ニーズを満たす商品の特徴を調べてみる。
取組のアドバイス		<p>○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。</p> <p>○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。</p> <p>○定期考査の勉強 1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実施した実験や実習について、その手順等を確認する。</p> <p>○その他のアドバイス 1 常に興味・関心を持って授業に臨む。</p>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)			
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。		
	思考・判断・表現			
	主体的に学習に取り組む態度			

北高シラバス「特産品開発」

単位数	2	対象学科・学年	生産食品科 3年	履修	必修・選択
教科書	商品開発（実教出版）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
6次産業化学習を通して、特産品開発のために必要な生産・加工・流通に関する知識と技術を習得させ、品質と生産性向上を図る能力と態度を育てる。			1 加工などの実習や6次産業化についての座学などを中心に進めます。 2 地域の特産品や加工食品について、常に興味を持ってください。	1 食品類型選択者が全員履修します。 2 2・3年で継続履修します。	

	学習内容	学習のポイント及び到達目標	学習を深めるアドバイス
1 学 期	中間 考 査	(1) 6次産業化とは  (2) 6次産業化の事例	○生産から加工まで一貫している食品を調べてみる。  ○地元の特産品がどのように加工して販売しているか調べてみる。
	期 末 考 査	(3) 農業高校における6次産業化への取組	
2 学 期	中間 考 査	(4) 6次産業化の学習モデルの構築	○さまざまな食品の加工方法について調べてみる。  ○和菓子の製造方法について考える。
	期 末 考 査	(5) 6次産業化学習の実践	
3 学 期	学 年 末 考 査	(5) 6次産業化学習の実践  (6) 6次産業化法	○消費者ニーズを満たす商品の特徴を調べてみる。
取組の アド バイ ス	<p>○授業の取組 1 実習に必要な服装を整える。 2 積極的に体を動かす姿勢を身に付ける。 3 観察する習慣を身に付ける。 4 学習内容について正確に記録する習慣を身に付ける。 5 提出物等の期限を守る習慣を身に付ける。</p> <p>○家庭学習 1 記録簿の整理を丁寧に行う。 2 農業に関心を持ち、学習した内容を家庭でも実践する。</p> <p>○定期考査の勉強 1 ノートを参考に教科書を読む。 2 実施した実験や実習について、その手順等を確認する。</p> <p>○その他のアドバイス 1 常に興味・関心を持って授業に臨む。</p>		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。（100点法）		
	知識及び技術	三つの評価の観点の達成度を「定期考査・農業鑑定競技」「研修報告書・記録簿の内容や提出状況」「農業クラブ活動・実習への取組」「出席状況」等をもとに総合的に評価する。	
	思考・判断・表現  主体的に学習に取り組む態度		