

科目名	食品微生物	学年	類型・コース	単位数
		3年	総合選択 F2・農業(生物と環境)	2単位
学習の目標	食品微生物について体系的・系統的に理解し、関連する技術を身につけることを目指す。			
教科書 副教材	主たる教材：自主教材 副教材：自主教材			
評価法	定期考查・小テスト・教科内実習・ノート・実習での態度・授業中の態度で評価します			
評価観点の趣旨	a 知識・技術	食品微生物について基本的な知識を理解している。その内容を元に教科内実習で取り組むことができる。		
	b 思考・判断・表現	微生物を利用した農業における課題や問題を考え、提案することができる。		
	c 主体的に学習に取り組む態度	授業や実習に前向きに取り組み、行動することができる。提出すべき課題などの期日を守り取り組める。		
上に示す観点に基づいて、各観点で評価し、学期末に観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～10の10段階）にまとめます。学年末には観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～5の5段階）にまとめます。				

期	月	時数	学習項目・單元	学習内容	評価方法		
					a	b	c
1 学期	4月	6	人間生活と微生物	微生物とは何か。その分類や歴史について理解する。	定期 考査・ 小テ スト・ 実習 態度 実習 態度	定期 考査・ 小テ スト 実習 態度	ノート 提出・ 授業態 度・服 装頭髪 など
	5月	8	生活環境と微生物	私たちの生活や農業等においての微生物のかかわりを理解する。			
	6月	8	食品と微生物	実際に微生物を利用した食品の製造を学ぶ。			
	7月	4	プロジェクト学習	プロジェクト学習による商品開発を研究する			
夏休み							
2 学期	9月	8	微生物の種類	有用微生物の特徴を理解する	定期 考査・ 小テ スト・ 実習 態度 実習 態度	定期 考査・ 小テ スト 実習 態度	ノート 提出・ 授業態 度・服 装頭髪 など
	10月	8	微生物の生育環境	微生物の菌体成分と栄養要求について理解する			
	11月	8	微生物の遺伝	微生物の変異について学ぶ			
	12月	4	微生物の代謝とその利用	アルコール・有機酸、アミノ酸発酵について学ぶ			
冬休み							
3 学期	1月	6	微生物の酵素	酵素の特異性について学ぶ	定期考 査・小 テスト・ 実習態 度 実習態 度	定期 考査・ 小テ スト 実習 態度	ノート 提出・ 授業態 度・服 装頭髪 など
	2月						
	3月						

担当者からのメッセージ（学習方法など）
座学だけでなく、実習を通じた学びになればと思います。課題やノートなどの提出物も内容を充実させしっかりと出せるようにしてください。