

# 1 章 微生物とその利用

①さまざまな微生物 ➡ ②私たちの暮らしへの微生物の利用

## ■章の観点別評価規準

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>知識・技能</b></p> <p>微生物のはたらきについての基本的な概念や原理・法則などを人間生活と関連付けて理解しているとともに、科学的に探究するために必要な観察、実験などに関する基本操作や記録などの基本的な技能を身に付けている。</p> | <p><b>思考・判断・表現</b></p> <p>微生物とその利用について、問題を見だし見通しをもって観察、実験などを行い、人間生活と関連付けて、科学的に考察し表現している。</p> | <p><b>主体的に学習に取り組む態度</b></p> <p>微生物とその利用に主体的に関わり、見通しをもったり振り返ったりするなど、科学的に探究しようとしている。</p> |
|--|--|--|

(次ページへ続く)

主な学習活動	時間	教科書ページ	重点	記録	評価の観点と方法	十分満足できる生徒の評価例	努力を要する生徒への指導の手だての例
2 私たちの暮らしへの微生物の利用							
<b>A 食品と微生物</b> ・発酵や腐敗が微生物のはたらきによって起こることを理解する。 ・発酵食品にすることの利点について理解する。 ・発酵食品にはどのような物があるかを考え、微生物のはたらきによって、さまざまな発酵食品が作られることを理解する。	1	26 ～ 27	態	◎	<b>【態度②】</b> 発酵食品にはどのような物があるかを探したり、友達と対話したりしながら、それらに用いられる微生物や原材料、生成物などの共通点や相違点を見いだそうとしている。 [発言分析・行動観察]	日常生活で食べている食品を想起し、発酵食品にはどのような物があるかを粘り強く探したり、対話を基に友達の考えを参考にして自らの考えを見直し、まとめたりしながら、発酵食品に用いられる微生物や原材料、特徴、発酵食品の利点などについて説明しようとしている。	日常生活で食べている食品を例示し、そのなかのどれが発酵食品であるかを考えさせて発酵食品に興味をもたせるとともに、興味をもった発酵食品について、友達の考えも参考にしながら、用いられている微生物や原材料、特徴について考えるよう助言・指導する。
			知	◎	<b>【知技⑥】</b> 身のまわりにはさまざまな種類の発酵食品があり、それらには酵母、カビ、細菌などの微生物が関わっていることを理解している。 [発言分析・記述分析]	身のまわりにはさまざまな種類の発酵食品があり、それらには微生物が関わっていることとともに、発酵食品の利点を日常生活と関連付けて理解している。	いくつかの発酵食品を例示し、それぞれのでき方を確認して、発酵食品には微生物が関わっていることを理解することができるよう助言・指導する。
<b>B 発酵のしくみ</b> ・酵母による発酵はどのような反応で、どのような条件のときに盛んに行われるかについて、自分なりに予想し、調べる方法を考え、実際に調べる。 ・酵母による発酵の反応でつくられる物質について考察する。 ・アルコール発酵の仕組みとそれによって酒類やパンができることを理解する。 ・乳酸発酵の仕組みと乳製品や漬け物の製造に利用されていることを理解する。	3	28 ～ 31	知	◎	<b>【知技⑦】</b> 酵母による発酵の反応について、条件を制御して調べ、得られた結果と調べた条件との関係がわかりやすいように表に整理している。 [行動観察・記録分析]	それぞれの条件で何が調べられるかを理解したうえで、条件を制御して正確に実験を行い、得られた結果と調べた条件との関係がわかりやすいように表に整理している。	教科書 p.29 を基に実験方法を再確認するとともに、正しく記録することができるように、結果を記録するための表を実験前に作成しておくよう助言・指導する。
			思	◎	<b>【思考③】</b> 酵母による発酵の反応について、根拠を明確にして仮説を立てるとともに、得られた結果を基に科学的に考察し、表現している。 [発言分析・記述分析]	酵母による発酵の反応について、既習の内容を根拠にして仮説を立てるとともに、得られた結果の数値などを基に根拠を明確にして考察し、表現している。	結果を記録した表を基に、それぞれの条件での結果を比較させ、酵母による発酵の反応について考察することができるよう助言・指導する。
			態		<b>【態度③】</b> 実験を丁寧に行之、実験結果を比較したり、友達と対話したりしながら、酵母による発酵の仕組みを見いだそうとしている。 [発言分析・行動観察]	実験を丁寧に行之、結果をほかのグループと確認し合ったり、対話を基に友達の考えを参考にしたりしながら、酵母による発酵の仕組みを見いだそうとしている。	実験の目的と手順を再度説明して、実験を丁寧に行之必要性に気づかせたり、友達の考えを聞いたうえで考察させたりしながら、発酵によって二酸化炭素が発生したことを捉えることができるよう助言・指導する。
			知	◎	<b>【知技⑧】</b> 酵母によるアルコール発酵や乳酸菌による乳酸発酵の仕組みについて理解している。 [発言分析・記述分析]	酵母によるアルコール発酵や乳酸菌による乳酸発酵について人間生活と関連付けて理解し、身のまわりのアルコール発酵や乳酸発酵を利用した発酵食品について、それらのでき方を具体的に説明している。	具体例を基に、アルコール発酵や乳酸発酵について再度説明し、それらの仕組みについて理解することができるよう助言・指導する。
<b>C 微生物の発見の歴史</b> ・顕微鏡を使うことで、さまざまな微生物が発見されるようになったことを理解する。 ・自然発生説を否定した方法について考え、理解する。 ・微生物やウイルスの発見の歴史を理解する。	1	32 ～ 33	態	◎	<b>【態度④】</b> 自然発生説を否定した方法について、友達と対話しながら、根拠をもって科学的に考えようとしている。 [発言分析・行動観察]	パスツールの実験の図を見て粘り強く考えたり、友達の考えを参考にして自分の考えを見直したりしながら、自然発生説を否定した根拠を見いだし、説明しようとしている。	教科書 p.32 のパスツールの実験の図を基に、実験方法を確認しながら、なぜ自然発生説を否定できたのかを問いかけ、その根拠を考えさせるとともに、友達の考えと比較させ、自然発生説を否定した根拠を考えることに関心をもつことができるよう助言・指導する。
			知		<b>【知技⑨】</b> 顕微鏡などの発展による微生物やウイルスの発見の歴史について理解している。 [発言分析・記述分析]	顕微鏡などの発展による微生物やウイルスの発見の歴史について、それぞれの意義とともに理解している。	微生物やウイルスの発見の歴史について、具体例を挙げながら再度説明することで、それらについて理解することができるよう助言・指導する。
<b>D 医薬品と微生物</b> ・微生物によってつくられる抗生物質の発見の歴史について理解する。 ・抗生物質の開発が感染症の治療にどのように貢献してきたかを考える。 ・バイオテクノロジーを用いた、新たな医薬品の開発などが期待されていることについて考える。	1	34 ～ 35	知		<b>【知技⑩】</b> 抗生物質の発見の歴史や医薬品の開発と微生物との関わりについて理解している。 [発言分析・記述分析]	抗生物質の発見の歴史や医薬品の開発と微生物との関わりについて、それらの人間生活への影響とともに理解している。	微生物を利用した医薬品について再度説明し、医薬品の開発に微生物が関わっていることを理解することができるよう助言・指導する。
<b>章末</b> ・1編1章で学習した内容を振り返り、整理する。 ・微生物とその利用について学習した内容を、「章末確認テスト」で確かめる。	1	36 ～ 37	知	◎	<b>【知技⑪】</b> 生態系での物質循環における微生物のはたらき、発酵食品や医薬品への微生物の利用について、人間生活と関連付けて理解している。 [発言分析・記述分析]	さまざまな微生物、私たちの暮らしへの微生物の利用について、学習したことを相互に関連付けたり、人間生活と関連付けたりして理解している。	教科書の「まとめ」や p.36「学習内容の整理」を振り返らせ、微生物とその利用について理解することができるよう助言・指導する。

重点……重点的に生徒の学習状況を確認する観点
 記録……全員の生徒の学習状況を記録に残す観点