

令和5年(2023年)度年間授業計画表

学年	2	科・系	食料環境科	単位	2	教科	農業	科目	食品製造
----	---	-----	-------	----	---	----	----	----	------

使用教材	食品製造(実教出版)								
------	------------	--	--	--	--	--	--	--	--

学習目標	食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工方法および貯蔵の原理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育てる。 食材の持つ特性や、様々な加工方法・品質の向上方法について学び、農業の振興や地域貢献に主体的かつ共同的にとり組む態度を養う。								
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

単元と内容

1 学期	第1章 食品製造の意義と動向 1. 食品製造の意義 2. 食品産業の現状と動向 第2章 食品製造の基礎 第6章 農産物の加工 (実習)小麦粉加工・果実加工	<ul style="list-style-type: none"> 食品製造が食生活に果たす役割を理解する。 食品産業の特色と課題について理解する。 加工食品の種類や特徴を理解する。 小麦粉の分類・用途を理解する。 <ul style="list-style-type: none"> 果実(ジャム・ジュース)の原料特性、製造方法を理解し、安全に実習できるようになる。
2 学期	第3章 食品の変質と貯蔵 1. 食品の変質とその原因 2. 食品の貯蔵法 第6章 農産物の加工 (実習)果実加工・乳加工	<ul style="list-style-type: none"> 食品が変質した原因を理解し、変質した食品がどのような様子を示すか学ぶ。 食品の各貯蔵法の原理とその方法を学ぶ。 農産物の加工原理について理解する。 <ul style="list-style-type: none"> 実習が多くなるので、座学で学んだことを実習に生かす。
3 学期	(実習)小麦粉加工(パン・麺) パンの起源・種類 麺の種類・規格・日本各地の麺	<ul style="list-style-type: none"> 小麦を利用した加工食品の作り方を理解する。また、パンや麺の起源や規格、地域による特徴を知る。

評価

評価の観点		評価の趣旨
①	知識・技能	食品製造に関する基礎的な知識・技術を身に着け、製造実習において適切に実施することができる。
②	思考・判断・表現	食品に関する知識思考を深め、製造品目ごとの適切な作業方法などを的確に判断することができる。
③	主体的に学習に取り組む態度	食品製造について関心を持ち、衛生面に配慮しながら意欲的に取り組むことができる。

評価方法	①	②	③	年間時数
	授業時の観察	提出物	授業時の観察	予定
	ノート・配布プリントの点検	授業時の発言	服装検査	91
	製造物の観察	ノート・配布プリントの点検	提出物	時間
				1単位=35H

置賜農業育てる能力	①健康 ②自己肯定感 ④主体性 ⑤生命 ⑦協調性 ⑨生きる力 ⑩知識技能 ⑪地域づくり ⑫実践奉仕 ⑬社会貢献
-----------	------------------------------------------------------------