

令和5年(2023年)度年間授業計画表									
学年	3	科・系	生物生産科	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	食品を加工することの意義と楽しさを知る。 食品加工の基礎知識・技術を習得する。 食品栄養や食品衛生など食についての基本的な考え方を身につける。								
単元と内容									
1学期	製造の意義と動向 農産食品物の加工 小麦粉加工①・果実加工① (クッキー)(ブドウ・オウトウ)				食品製造が食生活に果たす役割を学びます。 食品産業の特色と課題について学びます。 小麦粉の分類、用途を学びます。 ジャム・ジュースの特徴、製造方法について理解し製造します。				
2学期	食品の変質と貯蔵 食品の包装と表示 農産物の加工 小麦粉加工②・果実加工② (パン) (ブドウ・リンゴ)				食品が変質する原因を学びます。 食品の各種貯蔵法の原理と方法を学びます。 食品包装の目的や包装材料の特徴を学びます。 農産物の加工原理について学びます。 実習が多くなるので、座学で学んだことを実習に生かせるようにします。				
3学期	農産物の加工 小麦粉加工③ (麺)				原料・太さによる麺の違いを学びます。 全国各地の麺の名称、特徴を学びます。 手打ちうどんの製造実習を学びます				
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		107		
	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							