

令和6年(2024年)度年間授業計画表					
学年	3 年	学科	食料環境科	必選	食品系
教科	農業	科目	食品製造	単位	3 単位
使用教材	食品製造(実教出版)				
学習目標	① 食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 ② 食品製造に関する課題を発見し、合理的かつ創造的に解決する力を養う。 ③ 生産性・品質の向上が経営発展につながるよう学び、協働的に取り組む態度を養う。				
単元と内容					
1 学 期	第7章 農産物の加工 1. 肉類の加工 2. 牛乳の加工 3. 鶏卵の加工 (実習)チーズ製造・バター製造・ ヨーグルト製造/酸乳飲料製造		・肉類の成分と加工特性を学ぶ。		
			・牛乳の成分と加工特性を学ぶ。		
			・乳製品の製造に必要な知識と技術を習得する。		
			・鶏卵の構造と加工特性を学ぶ。		
2 学 期	第6章 農産物の加工 穀類、豆類、いも類、野菜類、果実類の加工 (実習)漬物・リンゴジュース・ジャム・豆腐の製造 第9章 食品製造の実践と企業経営		・各種農産物の特性と加工原理について学ぶ。		
			・製品を保管、輸送する際の仕組みを理解する。		
			・作業体型の改善方法の手法であるISOとHACCPについて学ぶ。		
3 学 期	第5章 食品の包装と表示 1. 食品の包装 2. 加工食品の表示制度		・食品包装の目的を学び、微生物の働きについて理解する。		
			・食品包装の種類を知り、リサイクルについて深く考え、現状の課題を見つける。		
評 価					
評価の観点		評価の趣旨			
I	知識・技能	食品製造に関する基礎的な知識・技術を身に付け、実験において適切に実施することができる。			
II	思考・判断・表現	食品製造に関する知識思考を深め、微生物ごとの特性や、実験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。			
III	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・安全面に配慮しながら実験に意欲的に取り組むことができる。			
評価方法	観点Ⅰ		観点Ⅱ		年間時数
	授業時の観察 ノート・配布プリントの点検 作業の観察		提出物 授業時の発言 ノート・配布プリントの点検		予定
					105 時間
					実施
置賜農業 育てる能力		①健康 ②自己肯定感 ③忍耐力 ④主体性 ⑤生命 ⑥他者理解 ⑦協調性 ⑧誠実 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			