年間授業計画　新様式

瑞穂農芸高等学校 新カリキュラム用　　教科　農業　　科目　食品製造

教　科：　農業　　科　目：　食品製造　　単位数：　2　単位

対象学年組：第　3 学年　C　組～　　組

教科担当者：（　　）

使用教科書：（ 実教出版　食品製造　　）

教科　　農業 の目標：

【 知　識　及　び　技　能 】農業の各分野について体系的・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。

【思考力、判断力、表現力等】農業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目　食品製造　　の目標：

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
農業を総合的に捉え体系的・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。	農業に関する総合的な課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当時数
1学期	食品製造 【知識及び技能】 発酵食品及び穀類の製造について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 発酵食品及び穀類の製造について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 発酵食品及び穀類の製造について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・発酵食品の製造 みそ、醤油、酒類 ・穀類の製造 和菓子、洋菓子	【知識及び技能】 発酵食品及び穀類の製造について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 発酵食品及び穀類の製造について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 発酵食品及び穀類の製造について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	22
	定期考査			○	○	○	1
2学期	食品製造 【知識及び技能】 HACCP及び新製品開発について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 HACCP及び新製品開発について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 HACCP及び新製品開発について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・HACCP 食品衛生法、PL法 ・学校祭に向けた新製品開発 クッキー、ジャム、パン	【知識及び技能】 HACCP及び新製品開発について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 HACCP及び新製品開発について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 HACCP及び新製品開発について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	30
	定期考査			○	○	○	2
3学期	食品製造 【知識及び技能】 食品製造の実践と企業化について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 食品製造の実践と企業化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造の実践と企業化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・品質管理 ５Ｓ運動、作業体系	【知識及び技能】 食品製造の実践と企業化について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 食品製造の実践と企業化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 食品製造の実践と企業化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	14
	定期考査			○	○	○	1
							合計 70