

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
教科担当者：（ ）
使用教科書：（ 実教出版 食品製造 ）
使用教材：（ ）

単元名：（ 発酵食品及び穀類の製造 ）
単元の目標 【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。

【知識・技能】		【思考・判断・表現】	【主体的に学習に取り組む態度】
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。		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。	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。

	具体的な指導目標	指導項目・内容	知	思	態	評価の方法	実績(実施日)				
							A組	B組	C組	E組	F組
第 1 時 ～ 第 22 時	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、課題を発見し、合理的かつ創造的に解決し、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	○	○	○	態度 ノート 提出物（レポート） 持ち物など	～	～	～	～	～
第 23 時 ～ 第 23 時	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、課題を発見し、合理的かつ創造的に解決し、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	考查	○	○	○	考查点	～	～	～	～	～

単元名：（ HACCP及び新製品開発 ）
単元の目標 【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。

【知識・技能】		【思考・判断・表現】	【主体的に学習に取り組む態度】
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。		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。	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。

	具体的な指導目標	指導項目・内容	知	思	態	評価の方法	実績(実施日)				
							A組	B組	C組	E組	F組
第 24 時 ～ 第 53 時	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、課題を発見し、合理的かつ創造的に解決し、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	○	○	○	態度 ノート 提出物（レポート） 持ち物など	～	～	～	～	～
第 54 時 ～ 第 55 時	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、課題を発見し、合理的かつ創造的に解決し、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	考查	○	○	○	考查点	～	～	～	～	～

単元名： (食品製造の実践と企業化

単元の目標 【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。

単元の評価規準：

【知識・技能】	【思考・判断・表現】	【主体的に学習に取り組む態度】
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。	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。	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。

	具体的な指導目標	指導項目・内容	知	思	態	評価の方法	実績(実施日)				
							A組	B組	C組	E組	F組
第 56 時 第 69 時	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、課題を発見し、合理的かつ創造的に解決し、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・品質管理 5 S運動、作業体系	○	○	○	態度 ノート 提出物（レポート） 持ち物など	～	～	～	～	～
第 70 時 ～ 第 70 時	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、課題を発見し、合理的かつ創造的に解決し、自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	考查	○	○	○	考查点	～	～	～	～	～