学校番号	3001

令和５年度　バイオサイエンス科

教科	農業	科目	食品製造(座学)	単位数	３のうち１単位	年次	３年次
使用教科書	「食品製造」（実教出版）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食品の原料となる素材のもつ特性を理解し、それと密接に結びついた製造法の原理を理解し、製造の知識と技術を習得しよう。

2　学習の到達目標

・食品の製造についての興味・関心を高める。
・食品製造に必要な知識と技術を習得する。
・食品の品質と生産性の向上と衛生管理の徹底を図る能力と態度を育てる。

3　学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	食品の製造に関心を持ち、学習に意欲的に取り組み、食品の品質と食品製造の生産性の向上を図る実践的な態度を身に付けている	食品の製造について課題を見つけ、その解決のために知識と技術を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。	食品の製造に関する基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している。	食品の製造に関する知識を身に付け、食品の特性や製造の原理を理解している。
評価方法	学習状況の観察 プリントの記述 課題の記述	学習状況の観察 プリントの記述 課題の記述 定期考査の結果	学習状況の観察 プリントの記述	学習状況の観察 プリントの記述 課題の記述 定期考査の結果定期考査の結果

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

4　学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1学期	穀類と豆類の加工	穀類の種類と特徴 コメの特徴と加工 小麦の特徴と加工 豆類の種類と特徴 大豆の特徴と加工	○ ○ ○ ○ ○	○		 ○ ○ ○ ○	a:穀類と豆類の加工に関心を持ち、学習に対して意欲的に取り組もうとしている。 b:穀類と豆類の加工について課題を見つけ、その解決に向けて思考し、判断・表現する姿が見られる。 c:穀類と豆類の加工について基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している d:穀類と豆類の加工について知識を身に付けている。	授業観察 プリント 課題 定期考査
2学期	発酵食品の製造	発酵食品の特徴と種類 みその特徴と製造 しょうゆの特徴と製造 酒類の特徴と製造 食酢の特徴と製造	○ ○ ○ ○ ○	○		 ○ ○ ○ ○	a:発酵食品の製造に関心を持ち、学習に対して意欲的に取り組もうとしている。 b:発酵食品の製造について課題を見つけ、その解決に向けて思考し、判断・表現する姿が見られる。 c:発酵食品の製造について基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している d:発酵食品の製造について基礎的な技術を身に付け、製造の原理を理解している。	授業観察 プリント 課題 定期考査
3学期	牛乳の加工	牛乳の特徴と種類 牛乳の加工品 チーズの特徴と製造 ヨーグルト特徴と製造	○ ○ ○ ○	○		 ○ ○ ○	a:牛乳の加工に関心を持ち、学習に対して意欲的に取り組もうとしている。 b:牛乳の加工について課題を見つけ、その解決に向けて思考し、判断・表現する姿が見られる。 c:牛乳の加工について基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している d:牛乳の加工について基礎的な技術を身に付け、製造の原理を理解している。	授業観察 プリント 課題 定期考査

※　表中の観点について　a:関心・意欲・態度　　b:思考・判断・表現
　　c:技能　　d:知識・理解

※　年間指導計画（例）作成上の留意点

・原則として一つの単元（題材）で全ての観点について評価することとなるが、学習内容（小単元）の各項目において特に重点的に評価を行う観点（もしくは重み付けを行う観点）について〇を付けている。