※令和４年度以降入学生用

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	単位数	２単位	年次	２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）

パンや菓子などの製品製造に向けて基礎的な知識や技術の習得をめざす科目です。3 年生で販売実習ができるよう頑張りましょう。

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。
・生地や菓子の状態を見極めて適切な行動をとることができる。
・行った作業について記録をとることができ、分析する能力を育てる。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	菓子・パン等の食品の製造に関する知識を身に付け、菓子・パン等の食品の製造に関する技術を身に付け、安全と衛生に留意して製造実習ができる。 普段の実習で得られたことについて正確に記録をとることができる。	菓子・パン等の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。 記録を基に主体的に分析を行い、製造技術の向上に努めることができる。	菓子・パン等の食品の製造に関心を持ち、食品の製造実習に対して意欲的に取り組むとともに、品質と生産性の向上並びに衛生管理の徹底を図る実践的な態度を身に付けている。 記録を基に主体的に分析、自己評価を行い、課題発見力を身につけている。

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。

※令和４年度以降入学生用

４　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
1学期	クッキーの製造	・ドロップクッキーの製造	a：洋菓子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 b：洋菓子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：洋菓子の製造に関心を持ち製造実習に対して意欲的に取り組もうとしている。	・学習状況の観察 ・ノートや記録簿、課題の記述 ・習得技術の確認 ・定期考査	・学習状況の観察 ・ノートや記録簿、課題の記述 ・定期考査	・学習状況の観察 ・ノートや記録簿の記述 ・目標と現状による自己評価
2学期	パンの製造	・バターロールの製造 ・あんぱんの製造	a：パン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 b：パン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：パンの製造に関心を持ち製造実習に対して意欲的に取り組もうとしている。	・学習状況の観察 ・ノートや記録簿、課題の記述 ・習得技術の確認 ・定期考査	・学習状況の観察 ・ノートや記録簿、課題の記述 ・定期考査	学習状況の観察 ・ノートや記録簿の記述 ・目標と現状による自己評価
3学期	味噌の製造	・米麹の製造 ・味噌の製造	a：味噌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 b：味噌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：味噌の製造に関心を持ち製造実習に対して意欲的に取り組もうとしている。	・学習状況の観察 ・ノートや記録簿、課題の記述 ・習得技術の確認 ・定期考査	学習状況の観察 ・ノートや記録簿、課題の記述 ・定期考査	学習状況の観察 ・ノートや記録簿の記述 ・目標と現状による自己評価

※　表中の観点について　a:知識・技術　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度