| 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(実習) | 単位数 | ３のうち２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 | 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 | 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。 | 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。 | 菓子・パン等の食品の製造に関する知識を身に付け、食品としての特性や製造の原理を理解し、食品の製造が体系化・総合化された技術であることを理解している。 |
| 評価方法 | 実習の準備の点検<br>実習の取り組みの観察<br>プリント・レポートの記述 | 実習の取り組みの観察<br>プリント・レポートの記述<br>定期考査の結果 | 実習の取り組みの観察<br>完成品の点検 | 実習の取り組みの観察<br>プリント・レポートの記述<br>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 | 和菓子の製造 | 桜餅の製造<br>柏餅の製造<br>イチゴ大福の製造<br>水ようかんの製造<br>おはぎの製造<br>小麦まんじゅうの製造<br>蒸しパンの製造 | ○<br>○ | <br><br><br><br><br>○<br>○ | ○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○ | <br><br>○<br>○<br>○ | a:和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。<br>b:和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。<br>c:和菓子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<br>d:和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。 | 授業観察<br>プリント<br>レポート<br>完成品<br>定期考査 |
| 2学期 | 洋菓子の製造 | 絞り出しクッキーの製造<br>型抜きクッキーの製造<br>アメリカンクッキーの製造<br>アーモンドチュイルの製造<br>パウンドケーキの製造<br>マドレーヌの製造<br>マフィンの製造<br>共立てスポンジケーキの製造<br>別立てスポンジケーキの製造<br>ロールケーキの製造 | ○<br><br><br><br>○<br><br><br>○ | <br><br>○<br><br><br><br>○<br><br><br>○ | ○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○ | <br>○<br><br><br><br>○<br><br><br>○<br> | a: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。<br>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。<br>c:洋菓子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<br>d: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。 | 授業観察<br>プリント<br>レポート<br>完成品<br>定期考査 |
| 3学期 | パンの製造 | シナモンロールの製造<br>あんパンの製造<br>フランスパンの製造<br>ピザの製造 | ○ | <br><br><br>○ | ○<br>○<br>○<br>○ | <br>○<br>○<br> | a ：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。<br>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。<br>c:パン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<br>d: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。 | 授業観察<br>プリント<br>レポート<br>完成品<br>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。