

「農業選択」（食品製造）シラバス

単位数	5 単位	学科・学年・学級	園芸科 ・ 3年 A組
教科書	食品製造（実教出版）	副教材等	教員作成プリント

1 学習の到達目標

食品製造に必要な知識と技術を習得し、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解するとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

2 重点目標

- ・食品衛生の知識や内容を理解し、食品の加工・製造に取り組む態度と姿勢を身につける。
- ・HACCPの基礎的な内容を理解し、安心・安全な加工品の製造や品質の向上を図る能力と態度を身につける。

3 学習の計画

月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
4	第5章 果実類の加工	1. ブルーベリーと圃場管理について ①ブルーベリーについて ②圃場づくり ③定植方法について	ブルーベリー園の圃場づくりや定植等の実習を通して、栽培方法や管理方法について理解する。 ブルーベリーの品種や特性等についても実習ノートにまとめ、理解を深める。 茶園管理や機械の整備等の実習を通して、茶園の管理・茶樹の管理方法について理解する。	果実の栽培や管理実習への取り組み姿勢を確認 品種や特性を的確に捉え、観察でき、記録できているか取り組みと実習手帳を確認 栽培や管理方法について、取り組み姿勢や実習手帳を確認 茶の特性の理解、観察を的確に記録できているか実習手帳を確認
5	付録 茶 (教科書 p131～p136、234、235)	2. 茶園管理について ①茶について ②茶樹の管理 ③茶樹刈り 中間考査	座学においても、茶についての実習ノートを整理し、まとめ、理解を深める。	茶園管理に使用する機械や器具を適切に取り扱うことを確認 実習内容をノートに整理し、圃場での栽培や管理方法が理解できているか実習手帳、ノートを確認
6	第6章 農産物の加工 第4章 食品加工と 食品衛生	3. 小麦について ①小麦の特性と加工について ②小麦の栽培・収穫方法について(播種:2学期) 4. 食品衛生について ①食品衛生の重要性について ②食品衛生行政について ③食品衛生に関する法律について 期末考査	小麦(夢四方・農林61号)圃場での実習を通して、小麦の特性や栽培、収穫方法について理解する。 小麦の加工原理を理解し、小麦を利用した加工食品のつくりかたを習得する。 小麦の特性とその加工について、ノートを整理し、まとめ、理解を深める。 小麦粉の加工実習を通して、食品の安全を守る食品衛生の重要性を理解する。 食品の安全を守るための食品衛生の重要性を理解する。 HACCPの基礎的な内容を理解する。 食品衛生行政のしくみを理解する。 食品衛生に関する法律には、どのようなものがあるかを理解する。	原材料(小麦)の生産実習への取り組み姿勢を確認 小麦の特性を的確に捉え、観察でき、記録できているか取り組みと実習手帳を確認 収穫実習への取り組みと実習内容を的確にまとめているか、取り組み姿勢と実習手帳、ノートを確認 食品衛生の重要性を理解し、実習に正しく取り組み、記録できているか実習手帳を確認 食品衛生と関係法規を理解でき、食品を取り扱う服装や身だしなみを適切に整えているかを確認
7	(教科書 p77～86、46～49)			
9	第5章 果実類の加工	5. 果実類の加工 ①果実の特徴とその加工品 ②ジャム類 ③果実飲料 ④シラップ漬け ⑤乾燥果実	果実の特徴とその加工原理を理解する。 ブルーベリーを利用した加工実習を通して、ブルーベリーの特徴について理解し、ジャム加工のつくりかたを習得する。 学校農産物(加工用梨)を利用した加工実習をとおして、加工用梨の特徴について理解し、ジャム加工のつくりかたを習得する。	食品衛生を理解し、的確に実習に取り組む姿勢を確認 果実の特徴が理解でき、適切にジャム加工に取り組む姿勢と実習手帳を確認 加工用果実の特徴が理解でき、適切にジャム加工に取り組む姿勢と実習手帳・ジャム加工実習を衛生的に取り組む姿勢を確認
10	第6章 農産物の加工 (教科書 p131～150、87～95)	6. 穀類の加工 ①パン 中間考査	ジャムの加工実習を通して、貯蔵の原理と貯蔵方法を理解する。 パンの製造実習を通して、原材料やパン加工のつくりかたを習得する。	安全に製品をつくることができるか、取り組み姿勢と実習記録・継続的な実習の活動記録が適切にできているか実習手帳を確認 食品衛生が理解でき、適切に製パン実習に取り組む姿勢と実習記録を確認

11	第6章 農産物の加工	ア. 食パン イ. 菓子パン (日本風) ウ. メロンパン エ. デニッシュ ②菓子類	食パンと菓子パンの製造実習を通して、日本風菓子パンを理解する。 食パンや日本風菓子パン、メロンパンのつくりかたを習得する。 デニッシュ生地の製造実習を通して、デニッシュ生地の特徴を理解する。 デニッシュ生地を扱うことで、洋風菓子パンを理解し、つくりかたを習得する。	パン加工について関心が高まり、適切に製パン実習に取り組む姿勢と実習の記録を確認 各種日本風菓子パンの特徴を理解でき、適切に取り組む姿勢と実習記録を確認 デニッシュ生地や各種洋風菓子パンの加工について関心が高まり、特徴を理解でき、適切に製パン実習に取り組む姿勢と実習記録を確認 菓子類の加工について関心が高まり、適切に各種菓子をつくらることができるかを確認
12	(教科書 p87～99、 113～114)	※小麦の播種 7. 農産物の加工 ①いも類の加工 期末考査	ビスケットやスポンジケーキの製造実習を通して、菓子類の特徴を理解する。 洋菓子系の各種菓子のつくりかたを習得する。 ※小麦の播種方法を理解し、習得する。 さつまいも（ベニハルカ）の特徴と加工特性を理解する。	
1	第6章 農産物の加工	(6. 穀類の加工) ③米の加工	さつまいもの加工実習を通して、加工品のつくりかたを習得する。 米の加工実習を通して、米の加工原理を理解する。 米の加工品を理解し、加工品のつくりかたを習得する。	さつまいも加工について関心が高まり、適切に加工実習に取り組む姿勢と実習の記録を確認 米の加工について関心が高まり、食品衛生を理解し、適切に米の加工実習に取り組む姿勢と実習の記録を確認
2	(教科書 p113～ 114、78～81)	学年末考査		
3				

4 評価の観点

関心・意欲・態度	食品（穀類、野菜、果実及び畜産物の加工品並びに発酵食品）について関心を持ち、意欲的に探究しようとするとともに、品質と生産性の向上並びに衛生管理の徹底を図る能力と態度を身に付けている。
思考・判断・表現	食品製造の現状や今日的な課題を見だし、食品製造にかかわる体験的、継続的な実習を通して、観察、実験、調査、記録などの活動をし、その経過や結果を的確に表現している。
技能	実践的な加工と貯蔵に関する実習と、知識の深化を図る課題解決的な学習活動を通して、基本的な食品の加工と貯蔵に関する基本的、体系的な技術を習得するとともに、各種食品の製造に応用できる体系的な技能を身に付けている。
知識・理解	食品産業が安全な食料を安定的に供給し、人々に豊かな食生活を提供するための社会的役割についての基本的な概念や食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解し、知識を身に付けている。

5 評価の方法

<p>考査（農業鑑定を含む）、4観点（関心・意欲・態度、思考・判断・表現、技能、知識・理解）、出席点を総合的に評価する。</p>
--

6 担当者からのメッセージ（確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるに当たって守って欲しい事項など）

<ol style="list-style-type: none"> 安全面は重要です。怪我防止の観点からも、実習服等の着用をきちんとしましょう（授業規律）。 機器類をたくさん使います。丁寧に扱い、加工室は常に清潔に保ちましょう。 出席状況を重視します（出席重視）。 自らよく考え、的確に判断しながら行動しましょう（的確な行動）。 ノートの提出を確実にしましょう（提出物はきちんと記入する）。
