

作業学習 ものづくり関連 <食品加工班>

目標	食品加工・管理の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどをとおして、食品加工産業を通じ、地域や社会の健全で持続的な発展に寄与する職業人として必要な資質・能力を育成することを目指す。 (1) 食品加工の種類と基本的な特徴について理解するとともに、加工を行う上での食品の管理に係る技術を身に付ける。 (2) 食品加工品の生産において、よりよい製品を作るために必要な課題を発見し、工夫について考え表現する。 (3) 食品の管理について自ら学び、食品加工に主体的かつ協働的に取り組む。
----	--

将来の生活に向けて授業で付けたい力

<共通>

- ・挨拶の慣行、礼節のある作業態度
- ・持続して作業ができる体力、持続力
- ・自分の役割を成し遂げる力(責任感)
- ・安全面、衛生面に配慮する意識
- ・コミュニケーションを図りながら協力して作業する力

<班>

- ・食品加工に関する道具・機械・材料の適切な扱い方の知識と技術・習得
- ・実習の準備から後片付けまで常に安全面、衛生面に配慮した作業習慣
- ・周囲の人の動きに気を配り、声を掛け合いながら協力して作業する態度

関連する行事等

外部講師による授業

作業学習 ものづくり関連 <食品加工班 1学年>

	学習内容	評価の観点	自己評価
前期 ／ 後期	オリエンテーション	(知) 食品加工の意義や安全に衛生的に作業するための基本的な事柄を理解している。	
	衛生	(知) 手洗いや白衣の着脱を手順通りに手早く行うことができる。	
	・着衣	(知) 洗い残しや拭き残しがないように器具の洗浄や拭き上げを行うことができる。	
	・洗浄、拭き上げ ・清掃	(知) 食品加工室の片付けや清掃、消毒方法を理解している。 (思) 手順表で確認しながら行うことができる。	
前期	パン製造	(知) 正しいはかりの扱い方を理解している。	
	・計量	(思) 報告、確認を行うことで、指示通りの分量を正確に計量する。 (主) 自ら報告しながら作業を進めることができる。	
	・しめ	(思) 表面がなめらかになるように、生地をしめる。	
	・袋詰め	(知) パンを袋に入れて、シーラーでしっかり閉じることを理解している。 (思) パンの袋詰めでは、パンを決められた向きに入れる。	
後期	乾燥りんご製造	(知) 皮むき器や包丁などの器具を正しく扱うことができる。	
	・器具の扱い	(知) りんごの加工(皮むき、芯取り、スライス等)では、商品として販売するための規格を理解している。	
	・加工	(思) 同じ規格の乾燥りんごを作ることができる。	
	・袋詰め	(思) 重さや見栄え等を確認しながら、適切に袋詰めを行う。	
各班共通	態度・意欲	(主) 礼儀にかなった言葉で基本的な挨拶や返事をする。	
	・挨拶・返事	(主) 作業意欲を態度(話を聞く態度や清潔感のある身だしなみ等)等で表す。	
	・作業意欲	(主) 作業に集中して取り組むことのできる体力がある。 (2校時程度)	
	・集中力	(主) 教師の指示に従って自分の役割を果たしながら、仲間と協力して仕事を最後までやり遂げる。	
	・体力 ・責任感 ・安全面 ・協調性 ・コミュニケーション ・作業力	(主) 教師の指示に従って、設定した目標を意識して作業に取り組む。	

自己評価欄には作業班が終わったら、自分でABCDの評価を記入してみましょう
(A:よくできた B:できた C:あまりできなかった D:できなかった)



作業学習 ものづくり関連 <食品加工班 2学年>

	学習内容	評価の観点	自己評価
前期 ／ 後期	オリエンテーション	(知) 食品加工の意義や安全で衛生的に作業するための基本的な事柄を理解する。 (思) パン製造の作業工程から、自分が担える役割を決め、周囲に伝える。	
	パン製造 ・計量 ・洗浄、拭き上げ ・しめ ・成形 ・袋詰め ・清掃	(知) 材料や分量に適した大きさのボウルを使って、はかりで正確に計量する。	
		(知) 器具の洗浄や拭き上げを手早く行う。	
		(思) 生地の状態や形を確認しながら、しめ作業を行う。	
		(知) 具材の切り方を理解し、安全に作業を進める。	
		(思) 適切な位置に具材を載せ、均一に成形する。	
		(思) 袋を汚さないように注意しながら、袋詰めを行う。	
		(知) 食品加工室の清掃や消毒方法を理解し、適切に行う。	
各班共通	態度・意欲 ・挨拶・返事 ・作業意欲 ・集中力 ・体力 ・責任感 ・安全面 ・協調性 ・コミュニケーション ・作業力	(主) 礼儀になかった言葉で自分から積極的に挨拶や返事をする。	
		(主) 作業意欲を態度（話を聞く態度や清潔感のある身だしなみ等）等で表す。	
		(主) 作業に集中して取り組むことのできる体力がある。 (半日程度)	
		(主) 自分の役割を果たしながら、周囲の人と協力して仕事を最後までやり遂げる。	
		(主) 自分で設定した目標を意識して作業に取り組む。	

自己評価欄には作業班が終わったら、自分でABCDの評価を記入してみましょう
(A:よくできた B:できた C:あまりできなかった D:できなかった)



作業学習 ものづくり関連 <食品加工班 3学年>

	学習内容	評価の観点	自己評価
前期 ／ 後期	オリエンテーション	(知)食品加工の意義や安全で衛生的に作業するための基本的な事柄を理解する。 (思)パン製造の工程から、他者の役割を考慮した上で、自分の担える役割を決め、周囲に伝える。	
	パン製造 ・計量 ・成形 ・具材準備 ・納品準備	(思)状況を判断しながら、正確に材料を計量する。	
		(思)出来上がりの形を確認しながら、均一に成形する。	
		(思)手順や調理方法を指示書で確認しながら、手際よく具材の準備を進める。	
		(思)納品時刻に間に合うように袋詰めが素早く正確に行えるよう準備する。	
		(思)作業がスムーズに進むよう確認したり言葉掛けをしたりする。	
		(知)衛生的な作業環境を保つために必要な消毒や清掃の仕方を理解し、自主的に行う。	
各班共通	態度・意欲 ・挨拶・返事 ・作業意欲 ・集中力 ・体力 ・責任感 ・安全面 ・協調性 ・コミュニケーション ・作業力	(主)礼儀にかなった言葉で状況に応じて挨拶や返事をする。	
		(主)作業意欲を態度（話を聞く態度や清潔感のある身だしなみ等）等で表す。	
		(主)一日を通して作業に集中して取り組むことのできる体力がある。	
		(主)自分の役割を果たしながら、周囲の人と協力して仕事を最後までやり遂げる。	
		(主)自分で設定した目標を意識して作業に取り組み、改善を図ろうとする。	

自己評価欄には作業班が終わったら、自分でABCDの評価を記入してみましょう
(A:よくできた B:できた C:あまりできなかった D:できなかった)

