

作業学習 ものづくり関連 <食品加工班>

	<p>家庭の生活に関わる産業の見方・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通して、生活の質の向上と社会の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。</p>
<p>目標</p>	<p>(1) 食品の種類とその特徴、栄養と栄養素、調理における衛生管理について理解するとともに、調理の基本操作を身に付けるようにする。</p> <p>(2) 調理の工程において、よりよい調理のために必要な課題を発見し、工夫について考え、表現する力を養う。</p> <p>(3) 食品の種類とその特徴、栄養と栄養素、調理における衛生管理について自ら学び、調理の基本操作に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。</p>

将来の生活に向けて授業で付けたい力

<p><共通></p> <ul style="list-style-type: none"> 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
<p><班></p> <ul style="list-style-type: none"> 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・習慣 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

<p>外部講師による授業</p>

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 ・着衣 ・洗浄、拭き上げ ・清掃	(知)作業着、帽子、マスクを正しく着用し、爪切りや手指の洗浄・消毒が適切に行われている。	
		(知)器具の洗浄や拭き上げを洗い残しや拭き残し無くできる。	
		(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)手順表や周囲の状況を見て次の工程や準備へ進んで良いか判断している。	
	(主)作業手順表を自ら確認したり、分からないことを教員に質問・報告したりしている。		
	(主)安心・安全な製品を届けるという意識をもち、丁寧な作業に継続して取り組もうとしている。		
前期	パン製造 ・計量 ・しめ ・卵塗り ・袋詰め	(知)正しいはかりの扱い方を理解し、材料を正確に計量することができる。	
		(知)しめ工程において、適切な力加減やスピードで作業ができる。	
		(知)パンの表面に卵液を適量塗ることができる。	
		(知)製品の表裏を確認して袋へ入れ、シーラーで閉じることができる。	
	(思)焼き上がった製品の形や色が不揃いな場合、その原因を考え、次回の改善につなげようとしている。		
後期	乾燥りんご製造 ・器具の扱い ・加工 ・袋詰め	(知)皮むき器や包丁などの器具を安全に扱い、りんごを加工することができる。	
		(思)「廃棄量を抑えた芯のくり抜き方」を考えながら芯抜きの作業を行っている。	
		(思)検品の際、色や形が極端に悪いもの、種が残っているものを「不良品」として判断し取り除いている。	
		(知)ラベルを、袋の所定の位置に真っすぐ貼ることができる。	
	(知)シーラーを使い、袋の口をシワなく密閉できる。		
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基本的な挨拶や返事をしようとしている。	
		(主)作業意欲を態度等(話を聞く態度や清潔感のある身だしなみ等)で表そうとしている。	
		(主)作業に集中して取り組もうとしている。(2校時程度)	
		(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ようとしている。	
		(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もうとしている。	

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)



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している。 (思) パン製造の作業工程から、自分が担える役割を決め、周囲に伝えている。	
	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ことができる。	
		(知) 器具の洗浄や拭き上げを手早く行うことができる。	
		(思) 生地の状態や形を確認しながら、しめ作業を行っている。	
		(知) 具材の切り方を理解し、安全に作業を進めることができる。	
		(思) 適切な位置に具材を載せ、均一に成形している。	
		(思) 袋を汚さないように注意しながら、袋詰めを行っている。	
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	(知) 食品加工室の清掃や消毒方法を理解し、適切に行うことができる。	
		(主) 礼儀にかなった言葉で自分から積極的に挨拶や返事をしようとしている。	
		(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)で表そうとしている。	
		(主) 作業に集中して取り組もうとしている。(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ようとしている。	
	(主) 自分で設定した目標を意識して作業に取り組もうとしている。		

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)



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している。 (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、周囲に伝えている。	
		(思) 状況を判断しながら、正確に材料を計量している。	
	パン製造 ・計量 ・成形 ・具材準備 ・納品準備	(思) 出来上がりの形を確認しながら、均一に成形している。	
		(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ている。	
		(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している。	
		(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している。	
		(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、自主的に行うことができる。	
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しようとしている。		
	(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)で表そうとしている。		
	(主) 一日を通して作業に集中して取り組もうとしている。		
	(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ようとしている。		
	(主) 自分で設定した目標を意識して作業に取り組み、改善を図ろうとしている。		

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)

