

科目	地域食材活用
----	--------

担当者名 有間 安子

教科	農業	単位数	4	学科・学年	食品デザイン科・3年
使用教科書	よくわかる加工特産品の作り方、売り方			副教材等	なし
授業の概要	<p>地元の大洲市で生産されている農産物の有効利用について学習をする。6次産業化について学び、高校生の発想で地域の食材を使った加工品開発を実施し、流通や経営についての知識も深める。製造や販売の実習を通じて体験的に学習する。</p>			学習の目標	<p>大洲の食文化に根ざした大洲ブランド農産物の生産・加工品の開発を図る知識と技術を習得する。</p> <p>地域食材の活用を通して、食農教育、地産地消活動を行うとともに、農業の6次産業化を学習し、職業人としての能力と態度を身に付ける。</p>
学習内容				評価の観点・評価方法等（※学期ごとに下記の項目で評価します。）	
1学期	<p>序章 食と農の時代がやってきた</p> <p>(1) 地域農産物の利用</p> <p>(2) 農産物直売所と道の駅</p> <p>(3) 農商工連携と6次産業化</p> <p>1 魅力ある加工特産品の作り方</p> <p>(1) 特産品と商品ストーリー</p> <p>(2) 地域の特産品を使った加工品開発</p> <p>(3) 特産品開発のポイント</p>			関心・意欲・態度	<p>【趣旨】</p> <p>大洲・喜多地域の地元の食材について興味・関心を持ち、加工品の開発に向けて興味を持っているか。</p> <p>加工品の製造に向けてアイデアを出すことができるか。</p> <p>市場調査に意欲的に取り組めるか。</p> <p>【評価方法】</p> <p>出席、授業態度、集中して問題に取り組めるかについて評価します。</p> <p>【割合】</p> <p>30%</p>
	2学期	<p>2 加工特産品開発の基本</p> <p>(1) 原料の確保について</p> <p>(2) 加工特産品の開発</p> <p>(3) 販売に向けての加工品のPR方法</p> <p>(4) 商品のデザインづくり</p> <p>まとめ</p> <p>(1) 大洲の特産品を使った加工品づくりの計画</p>			思考・判断・表現
3学期		<p>(2) レポート作成</p> <p>(3) 大洲の特産品を使った加工品づくり</p>			技能
				知識・理解	<p>【趣旨】</p> <p>新たな特産加工品作りに必要な施設や設備、加工品の製造に必要な法律などについて正しく理解できたか。</p> <p>各地の取組から、加工特産品の作り方、売り方を正しく理解でき、実践できるか。</p> <p>【評価方法】</p> <p>定期考査やレポート、各学期のノートにより判断します。</p> <p>【割合】</p> <p>30%</p>
				その他	学年の評価は、1学期、2学期、3学期の評価を総合して行います。
課題提出物等	<p>①市場調査や栄養成分調査についてレポートを提出します。</p> <p>②地域農業の特徴を調べ、6次産業化についてアイデアを出します。それにそって加工品の商品開発に取り組み、レポートにまとめます。</p> <p>③販売実習や見学学習へ参加したレポートを提出します。</p>				
担当者より	<p>①6次産業化について自分の考えたアイデアを実際の加工品として作り上げるまでの過程を大切にします。</p> <p>②地域の抱える課題や地域農業、文化について調べるので地域についての理解が深まります。</p> <p>③販売実習などに積極的に参加することでコミュニケーション能力が向上し、将来の進路に役立ちます。</p>				

