

教科	農業	科目	食品製造	単位数	2単位	学年	3年	コース	全
使用教科書	食品製造(実教出版)			使用副教材等	ワークシート、視聴覚教材、実習記録簿				

目標	農業の見方・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、食品製造に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。		
評価の観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	食品製造について体系的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食品製造に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。	食品製造に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査 農業鑑定競技 小テスト 実習技能の習得 実習記録簿 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査 ワークシート 実習状況の観察 実習記録簿 	<ul style="list-style-type: none"> ワークシート 実習・授業の様子 実習記録簿の内容 農業作文

担当者からのメッセージ	<ul style="list-style-type: none"> 座学と実習とのつながりを意識して授業に取り組んでください。 実習では、特に時間厳守を意識し、服装や身だしなみを正しく整えて授業に臨むようにしてください。 また、自ら行動し(自主性)、仲間と協力して(協働)、最後まで集中して(責任感)取り組むようにしてください。 実習で学んだ内容は、実習記録簿に詳しく記入し、期限を守って提出することを心掛けてください。 製造実習時は指定の加工服の着用を必須とする。また長髪の者はヘアピン・ヘアゴムの着用を義務付ける。実習前日までに必ず爪を切っておくこと。
-------------	--

学期	月	学習内容 学習のねらい	観点別評価規準
1	4	<ul style="list-style-type: none"> ○オリエンテーション ・授業の進め方や実習に関する諸注意、評価の仕方などを理解する。 	※(知)知識・技能、(思)思考・判断・表現、(態)主体的に学習に取り組む態度
	5	第1章 食品製造の意義と動向 <ol style="list-style-type: none"> 食品製造の意義 食品産業の現状と動向 	<ul style="list-style-type: none"> 食品製造の目的と、存在意義について理解できているか。(知) 食品産業の分類と役割について理解できているか。(知) 日本の食品産業の特色について理解できているか。(知) 食品産業の動向と課題について考察することができたか。(思・態)
	6 7	第2章 食品製造の基礎 <ol style="list-style-type: none"> 食品の分類 身近な食品の科学 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の分類について理解できているか。(知) 加工食品の概要について理解できているか。(知) 日常生活で利用している加工食品について、考察することができたか。(思・態) 食品の科学の基礎が理解できているか。(知)
2	9	第3章 食品の変質と貯蔵 <ol style="list-style-type: none"> 食品の変質とその原因 食品の貯蔵法 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の変質とその原因について理解できているか。(知) 食品の貯蔵法の種類と、その原理について理解できているか。(知) 日常的に利用している食品がそれぞれどの方法で貯蔵されているか、加工実習で製造に取り組む食品の貯蔵法について理解し考察することができたか。(知・思・態)
	10 12	第4章 食品加工と食品衛生 <ol style="list-style-type: none"> 食品と食品衛生 食中毒 食品による危害と安全確保 食品添加物 	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生の基本概念と、食品衛生行政の仕組みについて理解できているか。(知) 食中毒の原因と対策について理解できているか。(知) 食品による危害と安全確保の基本について理解し、加工実習において安全対策を実践することができているか。(知・思・態) 主な食品添加物について理解できているか。(知)
3	1 2	第7章 畜産物の加工 <ol style="list-style-type: none"> 肉類の加工 牛乳の加工 鶏卵の加工 	<ul style="list-style-type: none"> 肉の成分と加工特性について理解できているか。(知) 豚肉の加工について、主な加工製品の種類・製造方法について理解できているか。(知) 学習の成果を活用して、加工実習に意欲的に安全を意識した取り組みができているか。(知・思・態) 牛乳の加工について、主な加工製品の種類・製造方法について理解できているか。(知) 鶏卵の加工について、主な加工製品の種類・製造方法について理解できているか。(知)
		第9章 食品製造の実践と企業化 <ol style="list-style-type: none"> 食品製造における機械と装置の利用 品質管理 作業体系 食品製造の実践 	<ul style="list-style-type: none"> 食品製造で利用する主な機械と装置の利用について理解できているか。(知) 加工実習で利用した製造機器の原理と安全な利用法について、学習した内容を活用して利用ができているか。(知・思・態) 品質管理の必要性と、その方法について理解ができているか。(知) 作業体系とその改善について理解し考察することができたか。(知・思・態) 学習してきた内容を活用し、食品製造の生産性向上や新製品の開発について、考察することができたか。(知・思・態)