

科目名	食品製造	単位数	2単位	学科・学年	食品ビジネス科 1年																																									
使用教科書	食品製造 実教出版	副教材等	プリント																																											
学習目標	<p>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。</p> <p>(1) 食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 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。</p>																																													
学習評価	<p>○ 次の三つの観点に基づき、学習内容のまとめり（定期考査までを学習のひとつまとめりに）ごとの下の評価規準により評価を行い、学年末に5段階の評定に総括します。</p> <table border="1"> <tr> <td>①知識・技能</td> <td colspan="4">知識にとどまらず食品製造に関してはもとより食品化学、農業と環境分野との知識の共有ができる力を身に付けている。製造実習に対する確かな技術を持ち、さらに創意工夫をもって製造技術の向上を図れ、考察、課題を導き出す態度を持つ。</td> </tr> <tr> <td>②思考・判断・表現</td> <td colspan="4">食品製造に関わる諸問題に対して課題意識をもちその解決となる思考を育み、一価値観にとどまらず公平にかつ包括的に物事を判断している。</td> </tr> <tr> <td>③主体的に学習に取り組む態度</td> <td colspan="4">食品製造に対する関心と課題意識を高め、意欲的に追究するとともに、食品への応用、食品の安全性について自らがその知識を生かして行動を行える。</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td rowspan="5">  </td> <td>評価方法\観点</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> <td></td> </tr> <tr> <td>学習状況観察</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>◎</td> <td>毎時間チェックする</td> </tr> <tr> <td>ノート</td> <td>—</td> <td>○</td> <td>◎</td> <td>学期に1回実施</td> </tr> <tr> <td>実験・レポート</td> <td>○</td> <td>◎</td> <td>○</td> <td></td> </tr> <tr> <td>定期考査・小テスト</td> <td>◎</td> <td>○</td> <td>—</td> <td></td> </tr> </table> <p>※表中の◎は観点の中でより重視するところです。</p> <p>定期考査、小テスト、提出物（ノート、実験レポート）、出席状況、学習状況、実習態度から総合的に評価します。</p>					①知識・技能	知識にとどまらず食品製造に関してはもとより食品化学、農業と環境分野との知識の共有ができる力を身に付けている。製造実習に対する確かな技術を持ち、さらに創意工夫をもって製造技術の向上を図れ、考察、課題を導き出す態度を持つ。				②思考・判断・表現	食品製造に関わる諸問題に対して課題意識をもちその解決となる思考を育み、一価値観にとどまらず公平にかつ包括的に物事を判断している。				③主体的に学習に取り組む態度	食品製造に対する関心と課題意識を高め、意欲的に追究するとともに、食品への応用、食品の安全性について自らがその知識を生かして行動を行える。					評価方法\観点	①	②	③		学習状況観察	○	○	◎	毎時間チェックする	ノート	—	○	◎	学期に1回実施	実験・レポート	○	◎	○		定期考査・小テスト	◎	○	—	
①知識・技能	知識にとどまらず食品製造に関してはもとより食品化学、農業と環境分野との知識の共有ができる力を身に付けている。製造実習に対する確かな技術を持ち、さらに創意工夫をもって製造技術の向上を図れ、考察、課題を導き出す態度を持つ。																																													
②思考・判断・表現	食品製造に関わる諸問題に対して課題意識をもちその解決となる思考を育み、一価値観にとどまらず公平にかつ包括的に物事を判断している。																																													
③主体的に学習に取り組む態度	食品製造に対する関心と課題意識を高め、意欲的に追究するとともに、食品への応用、食品の安全性について自らがその知識を生かして行動を行える。																																													
	評価方法\観点	①	②	③																																										
	学習状況観察	○	○	◎	毎時間チェックする																																									
	ノート	—	○	◎	学期に1回実施																																									
	実験・レポート	○	◎	○																																										
	定期考査・小テスト	◎	○	—																																										
履修上の注意	<p>○加工服・長靴・帽子を用意し、加工実習の際は必ず着用して下さい。</p> <p>○衛生管理のため年間1回（5月頃）検便を行います。</p> <p>◇授業は必要に応じ、板書したり、プリントなどを利用するので、ノートやファイルを準備して下さい。</p> <p>◇食品製造の食品加工では、内容によって刃物を使ったり、機械を操作したりしますので、実習中は集中して取り組みましょう。</p>																																													

学期	月	学 習 内 容	時数	学 習 の ね ら い	学 習 活 動 ( 評 価 方 法 )
1	4	第1章 食品製造の意義と動向 1. 食品製造の意義 (1)食品製造とその目的 (2)食生活と食品製造 2. 食品産業の現状と動向 (1)食品産業の分類と役割 (2)日本の食品産業の特色 (3)日本の食品産業の課題	4	・食品について正しく理解する。 ・食文化と食品産業について学ぶ。 ・食品加工の必要性について学ぶ。 ・消費者のニーズに対応する必要性を知る。	・この項は、講義中心の学習となるので、ノート整理をしっかりと行うこと。 ・評価は、授業態度・発言の有無・出席状況・ノート提出を重視する。
	5	第2章 食品製造の基礎 1. 食品の分類 (1)食品の分類法 (2)植物性食品・動物性食品 (3)加工食品 (4)その他の加工食品 2. 身近な食品の科学 (1)栄養素の種類と働き (2)身近な食品に関する疑問	20	・食品成分表による分類や、加工食品の種類と特徴、働きを学ぶ。 ・身近な食品に関する疑問の解決を通して、食品製造を理解するうえでの基礎知識を得る。	・講義中心。ノート整理をしっかりと行うこと。 ・小テスト ・中間考査(5月下旬)  ・小テスト ・期末考査(7月上旬)
	6	第3章 食品の変質と貯蔵 1. 食品の変質とその原因 (1)生物的要因による変質 (2)物理的・化学的要因による変質 2. 食品の貯蔵法 (1)食品の貯蔵法の種類 (2)乾燥による貯蔵 (3)低温による貯蔵 (4)殺菌による貯蔵 (5)食塩・砂糖・酢による貯蔵 (6)空気組成の調節による貯蔵 (7)食品添加物による貯蔵	6 10	・食品が変質する原因を理解する。 ・変質した食品が、どのようなようすを示すかを学ぶ。 ・食品の各種貯蔵法の原理と、その方法を学ぶ。	・講義中心。ノート整理をしっかりと行うこと。 ・小テスト ・中間考査(10月下旬)  授業態度、出席状況、各学期ごとに提出を課すノートも評価に組み込む。
2	10	第4章 食品加工と食品衛生 1. 食品と食品衛生 ①食品衛生とは ②食品衛生行政と法律 2. 食中毒 ①食中毒とは ②食中毒の分類	4 6	食品衛生の目的や種類また行政と法律を学ぶ。  食中毒の種類、菌の名称、食中毒の症状などについて学ぶ。	・第10章生産管理の改善にも触れる。 ・小テスト ・期末考査(12月上旬)  授業態度、出席状況、各学期ごとに提出を課すノートも評価に組み込む。
	11	3. 食品による危害と安全確保 ①有害物質による食品の汚染 ②食品による感染症・寄生虫・食物アレルギー ③食品の安全性の確保 4. 食品添加物 ①食品添加物とは ②食品添加物の規格と基準、及び安全性評価	10 10	食品衛生に必要なこと、また、食品に危害を及ぼす原因物質と食品の安全を確保する基本的な方法を理解する。	実験や実習を行う。 ・小テスト ・期末考査(3月上旬)  授業態度や実習態度、提出すべきレポートなども評価に組み込む。
			70		