

科 目 名	食品製造	単 位 数	1 単位	学科・学年	食品ビジネス 科	2 年																																											
使用教科書	食品製造			副 教 材 等	プリント																																												
学 習 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。 （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。 （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。 （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。																																																
学 習 評 価	○ 次の三つの観点に基づき、学習内容のまとまり（定期考査までを学習のひとまとまり）ごとに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。 <table><tr><td>①知識・技能</td><td colspan="5">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、微生物利用分野との知識の共有ができる力を身に付けている。製造実習に対する的確な技術を持ち、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="5">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="5">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><tr><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></td></tr><tr><td>ノート</td><td>—</td><td>○</td><td>◎</td><td>学期ごとに提出</td></tr><tr><td>レポート</td><td>○</td><td>◎</td><td>○</td><td>実験等で提出。特に班別製造重要</td></tr><tr><td>定期考査・小テスト</td><td>◎</td><td>○</td><td>—</td><td></td></tr></table> ※表中の◎は観点の中でより重視するところです。 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。						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、微生物利用分野との知識の共有ができる力を身に付けている。製造実習に対する的確な技術を持ち、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	○	○	◎		ノート	—	○	◎	学期ごとに提出	レポート	○	◎	○	実験等で提出。特に班別製造重要	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、微生物利用分野との知識の共有ができる力を身に付けている。製造実習に対する的確な技術を持ち、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	○	○	◎																																														
ノート	—	○	◎	学期ごとに提出																																													
レポート	○	◎	○	実験等で提出。特に班別製造重要																																													
定期考査・小テスト	◎	○	—																																														
履 修 上 注 意	◇授業は必要に応じ、板書したり、プリント等を利用するので、ノートやファイルとじを用意してください。 ◇食品製造の食品加工では、内容によって火や高温になる機械を用いたり、刃物を使用することもありますので実習中は特に集中して取り組み、注意事項をよく守るよう心がけてください。																																																

学期	月	学 習 内 容	時 数	学 習 の ね ら い	学 習 活 動 (評 価 方 法)
1 学 期	4 5	第5章 食品の包装と表示 1. 食品の包装 ①食品包装の目的と種類 ②食品の包装材料 ③食品の包装形態と包装技術 ④容器包装リサイクル法 2. 加工食品の表示制度 ①食品表示の意義と制度 ②食品とJAS法	6	食品包装の目的を理解し、その種類を知る。 食品の包装材料の特徴を理解し、リサイクルについて考える。 包装技術を学ぶ。	教科書・学習プリントに則して、板書・図表等を活用し諸項目を系統的に学習する。 【学習状況観察】 【ワークシート】 【小テスト】 【定期考査】 【自己評価】
	6 7	第6章 農産物の加工 1. 穀類の加工 ①穀類の種類と特徴 ②米 ③小麦 ④パン ⑤菓子類 ⑥めん類	6	穀類の種類とその特徴を知ったうえで、穀類を利用した加工食品の作り方について学ぶ。	
2 学 期	9 ～ 12	2. 豆腐・種実類の加工 ①豆類・種実類の特徴と加工 ②大豆の加工 3. いも類の加工 ①いも類の特徴と加工 ②こんにゃく	8 5	私たちの生活を支えている加工食品について、その成り立ちや特徴を学ぶ。	教科書・学習プリントに則して、板書・図表等を活用し諸項目を系統的に学習する。 【学習状況観察】 【ワークシート】 【小テスト】 【定期考査】 【自己評価】
3 学 期	1 2	4. 野菜類の加工 ①野菜類の特徴と加工 ②ジャム類 ③果実飲料 ④シラップ漬け ⑤乾燥果実	10	果実の特徴、加工原理、加工食品のつくりかたを学ぶ。	教科書・学習プリントに則して、板書・図表等を活用し諸項目を系統的に学習する。 【学習状況観察】 【ワークシート】 【小テスト】 【定期考査】 【自己評価】
			35		