

科 目 名	食品製造	単 位 数	2 単位	学科・学年	畜産総合 科 1 年																																								
使 用 教 科 書	食品製造	実教出版	副教材等																																										
学 習 目 標	農業の味方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことを通して、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つけるようにする。 (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="4">食品について正しく理解することはもちろん、食品の加工の必要性や食品衛生に関する知識を身に付けている。</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、課題意識をもち、その解決となる思考を育み、物事を判断する</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、追及するとともにその知識を生かし行動ができる。</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>自己評価</td></tr><tr><td>ノート</td><td>◎</td><td>○</td><td>○</td><td>学習ノート</td></tr><tr><td>実習ノート</td><td>○</td><td>◎</td><td>◎</td><td>実習ノート</td></tr><tr><td>定期テスト</td><td>◎</td><td>○</td><td>◎</td><td>定期テスト</td></tr></table> ※表中の◎は観点の中でより重視するところです。					①知識・技能	食品について正しく理解することはもちろん、食品の加工の必要性や食品衛生に関する知識を身に付けている。				②思考・判断・表現	食品製造に関わる諸問題に対し、課題意識をもち、その解決となる思考を育み、物事を判断する				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、追及するとともにその知識を生かし行動ができる。				評価方法\観点	①	②	③		学習状況観察	◎	○	○	自己評価	ノート	◎	○	○	学習ノート	実習ノート	○	◎	◎	実習ノート	定期テスト	◎	○	◎	定期テスト
①知識・技能	食品について正しく理解することはもちろん、食品の加工の必要性や食品衛生に関する知識を身に付けている。																																												
②思考・判断・表現	食品製造に関わる諸問題に対し、課題意識をもち、その解決となる思考を育み、物事を判断する																																												
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、追及するとともにその知識を生かし行動ができる。																																												
評価方法\観点	①	②	③																																										
学習状況観察	◎	○	○	自己評価																																									
ノート	◎	○	○	学習ノート																																									
実習ノート	○	◎	◎	実習ノート																																									
定期テスト	◎	○	◎	定期テスト																																									
履 修 上 注 意	○加工服・長靴・帽子を用意し、加工実習の際は必ず着用すること。 ○衛生管理のため年間1回（5月頃）検便を行います。 ◇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。 ◇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。																																												

学 期	学 習 内 容	時 数	学 習 の ね ら い	学 習 活 動 (評 価 方 法)
1 学 期	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	5	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。	食品製造に関わる流通から消費まで生産性や品質向上に関連させ、実践的、体験的な学習を通して食品の安全、安定製造に必要な資質と能力の育成をし、問題解決能力を育てる。 【学習状況観察】 【ワークシート】 【定期考査】 【自己評価】
	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食品産業の動向と課題	8	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 食品産業の現状と動向について学ぶ	
	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	7	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。 それぞれの食品の特徴を学ぶ 加工食品が誕生した背景を学ぶ	
	2. 身近な食品の科学 ①食べ物の働き ②身近な食品に関する疑問	4	生命を維持していく上で必要不可欠なことであることを学ぶ 食品に関する疑問を通して、食品製造を理解するうえでの基礎知識を得る。	
2 学 期	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	8	食品が変質する原因を理解し、変質した食品がどのようなように示すかを学ぶ。	1 学期同様 【学習状況観察】 【ワークシート】 【定期考査】 【自己評価】
	2. 食品の貯蔵法 ①食品の各種貯蔵法の原理 ②乾燥による貯蔵 ③低温による貯蔵 ④空気組成の調節による貯蔵 ⑤殺菌による貯蔵 ⑥食塩・砂糖・酢による貯蔵 ⑦くん煙による貯蔵	10	食品の各種貯蔵法の原理と、その特性、方法を学ぶ	
	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食品衛生と行政 ③食品衛生と法律	8	食品衛生の目的や種類また行政と法律を学ぶ。	
3 学 期	2. 食中毒 ①食中毒とは ②食中毒の分類	8	食中毒の種類、菌の名称、食中毒の症状などについて学ぶ。	1 学期同様 【学習状況観察】 【ワークシート】 【定期考査】 【自己評価】
	3. 食品による危害と安全確保 ①有害物質による食品汚染 ②食品による感染症・寄生虫・アレルギー ③食品の安全性の確保	8	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。	
	4. 食品添加物 ①食品添加物とは ②食品添加物の規準及び安全評価	4	食品添加物の種類と用途を学ぶとともに規格・基準を学ぶ	
		70		