

科 目 名	食品製造	単 位 数	2 単位	学科・学年	食品ビジネス 科 3 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	○ 次の四つの観点に基づき、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 border="1"> <tr> <td>①関心・意欲・態度</td><td colspan="5">食品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、食品製造への応用、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> <tr> <td>②思考・判断・表現</td><td colspan="5">食品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技能</td><td colspan="5">食品加工に対する積極的かつ的確な技術をもち、さらに創意工夫を持って実験技術の向上を図り、結果に対しても適切な考察、課題を導き出す態度を持つ。</td></tr> <tr> <td>④知識・理解</td><td colspan="5">一元的な知識にとどまらず食品製造に関してはもとより微生物基礎、食品衛生、食品化学分野との知識の共有ができ、それを理解するとともに関連付けられた知識を身に付けている。</td></tr> </table>  <table border="1"> <tr> <td>評価方法\観点</td><td>①</td><td>②</td><td>③</td><td>④</td><td></td></tr> <tr> <td>学習状況観察</td><td>◎</td><td>—</td><td>—</td><td>—</td><td>自己評価の実施</td></tr> <tr> <td>ノート</td><td>◎</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>学習ノート</td></tr> <tr> <td>実験・実験レポート</td><td>○</td><td>◎</td><td>○</td><td>—</td><td>実験・レポート</td></tr> <tr> <td>ペーパーテスト</td><td>—</td><td>—</td><td>◎</td><td>◎</td><td>定期考査</td></tr> </table> ※表中の◎は観点の中でより重視するところです。					①関心・意欲・態度	食品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、食品製造への応用、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。					②思考・判断・表現	食品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技能	食品加工に対する積極的かつ的確な技術をもち、さらに創意工夫を持って実験技術の向上を図り、結果に対しても適切な考察、課題を導き出す態度を持つ。					④知識・理解	一元的な知識にとどまらず食品製造に関してはもとより微生物基礎、食品衛生、食品化学分野との知識の共有ができ、それを理解するとともに関連付けられた知識を身に付けている。					評価方法\観点	①	②	③	④		学習状況観察	◎	—	—	—	自己評価の実施	ノート	◎	○	○	○	学習ノート	実験・実験レポート	○	◎	○	—	実験・レポート	ペーパーテスト	—	—	◎	◎	定期考査
①関心・意欲・態度	食品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、食品製造への応用、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。																																																										
②思考・判断・表現	食品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技能	食品加工に対する積極的かつ的確な技術をもち、さらに創意工夫を持って実験技術の向上を図り、結果に対しても適切な考察、課題を導き出す態度を持つ。																																																										
④知識・理解	一元的な知識にとどまらず食品製造に関してはもとより微生物基礎、食品衛生、食品化学分野との知識の共有ができ、それを理解するとともに関連付けられた知識を身に付けている。																																																										
評価方法\観点	①	②	③	④																																																							
学習状況観察	◎	—	—	—	自己評価の実施																																																						
ノート	◎	○	○	○	学習ノート																																																						
実験・実験レポート	○	◎	○	—	実験・レポート																																																						
ペーパーテスト	—	—	◎	◎	定期考査																																																						
履 修 上 意 の 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。 ◇食品製造を学ぶうえでは、日ごろから身の回りにある食品に何が含まれているか、また、食中毒や食品関連のニュースなど、最新の話題に関心を持つよう心がけてください。 ◇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	第 7 章 畜産物の加工	35	肉の種類とその処理方法、および、原料肉の選び方、また、加工特性や各種肉製品の製造法を学びます。 牛乳の成分の特徴と加工特性から、乳製品の特性と加工原理、製造方法などを学びます。	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します 【学習状況観察】 【ワークシート】 【定期考査】 【自己評価】
	5	1 肉類の加工 ①肉の成分と加工特性 ②豚肉の加工 ③鶏肉の加工			
	6	2 牛乳の加工 ①牛乳の成分と加工特性 ②牛乳 ③発酵乳・乳酸菌飲料 ④チーズ ⑤アイスクリーム ⑥クリーム・バター ⑦練乳・粉乳			
	7				
2 学期	9	3 鶏卵の加工 ①鶏卵の成分と加工特性 ②鶏卵の加工品 ③マヨネーズ	28	鶏卵の構造と加工特性、加工品の種類などを学びます。 発酵食品の特性や、微生物の種類とその働き的重要性について学びます。 みそ・しょうゆの特性や、麴の性質と働き的重要性、製造法を学びます。 酒類の特徴やアルコール発酵の原理、酒類の製造法を学びます。	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します 【学習状況観察】 【ワークシート】 【定期考査】 【自己評価】
	10	第 8 章 発酵食品の製造			
	11	1 発酵食品の特徴と種類 ①発酵食品とは ②発酵食品と微生物 2 みそ・しょうゆの製造 ①みそ・しょうゆの製造の基礎 ②麴 ③みそ ④しょうゆ			
	12	3 酒類の製造 ①酒とは ②酒類製造の基礎 ③ワイン ④ビールと清酒			
3 学期	1	第 9 章 食品の実践と企業化	7	加工処理の熱源として利用されるボーラーのしくみや、製品を保管・輸送する冷蔵、冷凍装置を学びます。 品質管理の意義や必要な人、設備などを学びます。 企業における作業体系などについて学びます。 食品産業の企業での取り組みについて学びます。	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します 【学習状況観察】 【ワークシート】 【定期考査】 【自己評価】
		1 食品製造における機械と装置の利用 ①加熱装置とその利用 ②加熱殺菌と冷却 ③冷却装置とその利用			
		2 品質管理 ①品質管理の必要性 ②従業員の管理と教育 ③施設・設備の整備と管理			
		3 作業体系 ①作業体系とは ②作業体系の改善			
3 学期		4 食品製造の実践 ①食品企業の経営 ②新商品開発 ③生産性向上	8		
		付録			
		1 香辛料の種類とその特性			
		2 茶			
3 学期		3 甘味料			
		4 砂糖			