

科 目 名	食品製造	単 位 数	2 単位	学 科 ・ 学 年	畜産総合 科	2 年																																												
使 用 教 科 書	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。 科目 「総合実習」の食品製造分野の実習と関連させて学習をすすめる。																																																	
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">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="5">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="5">食品製造に対する関心と課題意識を高め、迫及するとともにその知識を生かし行動ができる。</td></tr><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>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>実習レポート</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、迫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	実習レポート	○	○	◎	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、迫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																																													
	実習レポート	○	○	◎	実習ノート																																													
	定期テスト	—	○	◎	定期テスト																																													
履 修 上 の 注 意	ふれあい市やアンテナショップに絡め、授業の中で各種肉加工品の製造を実際に行います。そのため食品衛生管理への注意を払った行動と製造実習等での自主性を重視します。また学年末には班別に、各種肉製品の製造を自らの考えで行ってもらいます。計画から実践・結果・販売までをまとめたレポートも提出してもらいますが、定期考査同様にこれも重視します。																																																	

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	10	食品包装の目的を理解し、その種類を知り、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。また、包装技術を学ぶ。	食品製造に関わる流通から消費まで生産性や品質向上を関連させ、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. 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	法律による食品表示について学び加工食品の表示の意義や目的を理解する。	
	第6章 農産物の加工 ①穀類の加工 ②豆種実類の加工 ③いも類の加工 ④野菜の加工 ⑤果実類の加工	8	実際に加工品を調査したり、ジャムづくりなどにも取り組みます。1年次で学んだ衛生管理の実践にもつながります。	
2 学期	第7章 畜産物の加工 ①肉類の加工 豚肉を利用した加工品 9月：豚肉の精肉カット方法及びベーコン製造実習 10月：ソーセージ製造実習 11・12月プレスハム加工実習	26	各種畜産物加工製品を製造することで肉の加工特性を理解する。また、身をもって体験することで食品安全衛生の重要性を理解し、食品加工に携わる者としての心構えを身につける。	各種肉加工品目の製造を学習する。各種肉加工製造を実際に行いながら学習する。加工製造を行う際は畜産加工実習室で行う。 評価は、定期テスト及び授業態度（実習の態度や作業能力）にも重点を置き評価する。 なお、学習内容に示した肉加工品の製造予定は、ふれあい市に絡めて行う場合が多いので、製造月は前後する可能性がある。 【学習状況観察】 【ワークシート】 【定期考査】 【自己評価】
3 学期	まとめ ①班別製造実習 ＊ソーセージ、ハム等の製造を4～5名で構成した班で行う。 ②製造レポートの作成 ＊各自が製造レポートを作成。	20	これまで学習した成果を自らの責任において実践することで学習への理解を深めるとともに実践力を身につける。 また、協力する姿勢や製品に対する検討をするなど、自ら考えて行動する姿勢を育む取り組みをする。	各班ごとに製造品目を決定し、計画から製造(仕上げまで)、結果までを班で話し合い実践する。レポートを提出し、自己評価を行う。 評価は、定期考査と授業態度、各学期ごと提出を課すノート、出席状況に加え、班別製造のレポートの評価も重視する。 【学習状況観察】 【ワークシート】 【定期考査】 【自己評価】
		70		