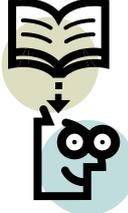


科目名	食品製造	単位数	2 単位	学科・学年	農業総合 A 専門コース 科 3 年
使用教科書	食品製造	実教出版	副教材等	特になし	
学習目標	食品製造に必要な基本的な知識と技術を習得し、食品の特性と加工の原理を体系的に理解するとともに、食の安全・安心について、事象を科学的にとらえ、問題を解決する能力を身につけます。				
学習評価	○ 次の四つの観点に基づき、学習内容のまとめり（定期考査までを学習のひとまとめり）ごとに下の評価規準により評価を行い、学年末に5段階の評定に総括します。				
	①関心・意欲・態度	講義・実験に対して興味・関心が高くし、意欲的に取り組んでいるか。授業態度・質疑応答・提出物・レポートにより評価します。			
	②思考・判断	製造計画を基に、食品の特性に応じた加工方法を計画、実施し、正確にレポートにまとめることが出来る。			
	③技能・表現	実習において基本的な技術が習得できる。			
	④知識・理解	レポート・定期考査で評価します。			
		評価方法\観点	①	②	③
学習状況観察		◎	◎	◎	◎
ノート提出		◎			
レポート提出		◎	◎		◎
ペーパーテスト		◎			◎
※表中の◎は観点の中でより重視するところです。					
履修上の注意	検便を行うこともあります。 実習時間前までに、必ず爪を切っておくこと。髪の毛の長い生徒は、ゴムでまとめること。				

学期	月	学 習 内 容	時 数	学 習 の ね ら い	学 習 活 動 (評 価 方 法)
	4	食品製造の意義と動向	6	食品・食品加工について理解し、消費者にニーズに対応する必要性を知る。 日本の食品産業の特色を知る。	学習状況観察
	5	食品加工と食品衛生	8	食品衛生行政のしくみ、法律を知る。 食中毒予防の知識を得る。 食品による害を知り、予防法を理解し、食品添加物の安全性の知識を得る。	学習状況観察
	6	農産物の加工①	9	野菜類の加工原理を理解し、加工食品の作り方を習得。	実験・実習に対する取り組み。
	7	食品製造の基礎①、定期テスト	6	食品の分類と加工食品の種類と特徴を理解する。	期末テスト
	8	食品製造の基礎②	8	栄養素の種類と働きを知り、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。	学習状況観察
	9		食品の変質する原因を理解し、変質した食品が、どのようなようすを示すか学ぶ。 発酵食品の特徴を理解し、微生物の働きの重要性を学ぶ。 味噌の製造方法を学ぶ。	学習状況観察 実験・実習に対する取り組み。	
	10	食品の変質と貯蔵①、発酵食品の加工①	9		
	11	食品の変質と貯蔵②	9	食品の各種貯蔵法の原理と、その方法を学ぶ。	学習状況観察
	12	農産物の加工②、定期テスト	7	野菜類の加工原理を理解し、加工食品の作り方を習得。	実験・実習に対する取り組み。 学習状況観察 期末テスト
	1	生産管理の改善、定期テスト	8	品質管理に必要な人の教育施設、整備を理解する。 よりよい作業方法をめざした国際的な動向を知り、安全と安心に確保に向けた社会の動向を知る。	学習状況観察 学年末テスト
合計時間数			70		