

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	<p>食品製造・加工についての基礎的な知識・技術について学習し、特に食品の栄養面や衛生管理の向上について考え実践する力をつけることを目標とします。</p> <p>1年での食品製造で学習する内容は、教科書範囲で第1章「食品製造の意義と動向」から第4章「食品加工と食品衛生」の食品製造を行ううえで身に付けておきたい基本的知識や心得についての学習を行います。また、畜産物加工製造については、第7章「畜産物の加工」のうち、主に乳加工分野について学習しますが、6月のプレスハム加工をはじめ、年数回、総合実習を含めた中で、畜肉加工についても学習します。</p> <p>なお、この科目は1年次に2単位、2年次に2単位(*B進学コースを除く)の分割履修科目となります。</p>																																												
学習評価	<p>○ 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。</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">①関心・意欲・態度</td> <td>・意欲的に取り組む姿勢であるか。 ・授業に対し研究心を持っているか。</td> </tr> <tr> <td>②思考・判断</td> <td>・ノートの整理、資料プリント等が整理されているか。 ・発言の有無。</td> </tr> <tr> <td>③技能・表現</td> <td>・学習（実習）態度が適切か。 ・実験、実習内容の理解度があるか。</td> </tr> <tr> <td>④知識・理解</td> <td>定期考査、レポート、資料・ノート整理。</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">  </td> <td>評価方法\観</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> <td>④</td> <td></td> </tr> <tr> <td>学習態度</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>毎時間チェックする</td> </tr> <tr> <td>ノート提出</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td></td> <td></td> <td>学期に1回実施</td> </tr> <tr> <td>定期テスト</td> <td></td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">※表中の◎は観点の中でより重視するところです。</p> <p>定期考査、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。</p>					①関心・意欲・態度	・意欲的に取り組む姿勢であるか。 ・授業に対し研究心を持っているか。	②思考・判断	・ノートの整理、資料プリント等が整理されているか。 ・発言の有無。	③技能・表現	・学習（実習）態度が適切か。 ・実験、実習内容の理解度があるか。	④知識・理解	定期考査、レポート、資料・ノート整理。		評価方法\観	①	②	③	④		学習態度	◎	◎	◎	◎	毎時間チェックする	ノート提出	◎	◎			学期に1回実施	定期テスト		◎	◎	◎								
①関心・意欲・態度	・意欲的に取り組む姿勢であるか。 ・授業に対し研究心を持っているか。																																												
②思考・判断	・ノートの整理、資料プリント等が整理されているか。 ・発言の有無。																																												
③技能・表現	・学習（実習）態度が適切か。 ・実験、実習内容の理解度があるか。																																												
④知識・理解	定期考査、レポート、資料・ノート整理。																																												
	評価方法\観	①	②	③	④																																								
	学習態度	◎	◎	◎	◎	毎時間チェックする																																							
	ノート提出	◎	◎			学期に1回実施																																							
	定期テスト		◎	◎	◎																																								
履修上の注意	<p>○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。</p> <p>○衛生管理のため年間1回（5月頃）検便を行います。</p>																																												

学期	月	学 習 内 容	時 数	学習のねらい	学習活動(評価方法)
1	4・5	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 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	・食品について正しく理解する。 ・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。	・この項は、講義中心の学習となるので、ノート整理をしっかりと行うこと。 ・評価は、授業態度・発言の有無・出席状況・ノート提出を重視する。
		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 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	8	・栄養素の種類と働きを知る。 ・身近な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。	・講義中心。ノート整理をしっかりと行うこと。 ・中間考査(5月下旬)
	6・7	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 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	8	・食品が変質する原因を理解する。 ・変質した食品が、どのようなようすを示すかを学ぶ。 ・食品の各種貯蔵法の原理と、その方法を学ぶ。	・1学期の評価は、定期考査(中間・期末考査)の他、授業態度、出席状況、各学期ごとに提出を課すノートも評価に組み込む。また、加工実習での取り組みも評価する。
2・3	9 ～ 2	第4章 食品加工と食品衛生 1. 食品と食品衛生 2. 食中毒 3. 食品による危害と安全確保 4. 食品添加物	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。	・この項は、食品製造に関わる者として身につけたい必須の項目。講義中心の学習となるので、ノート整理をしっかりと行うこと。
		第7章 畜産物の加工 2. 牛乳の加工 (1)牛乳の成分と加工特性 (2)牛乳 (3)発酵乳 (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	28	・牛乳の加工特性を理解する。 ・食品製造の基本である安全衛生の知識と自覚を持ち、加工製造に取り組めるようにする。	・牛乳の特性と利用価値を学習する。また、各種乳加工製品の製造方法も実際の製造を取り入れながら学習する。 ・第10章生産管理の改善にも触れる。 ・評価は、定期考査(2学期中間・期末考査、3学期学年末考査)の他、授業態度、出席状況、ノート提出も評価に組み込む。
1・2	6 ・ 11 ・ 12	その他 肉類の加工実習(主にプレスハム)	10	・プレスハムの加工製造を通して、肉の加工特性と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。	・肉加工製造(プレスハム)を実習形式で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、授業態度(実習に取り組む姿勢)や作業能力に重点を置き評価する。
			70		