

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	この科目は1年で2単位、2年で2単位の分割履修科目です。1年次に教科書第1章から第4章までの主に食品製造の基礎的学習と乳加工について製造実習を行いながら学習をしましたが、2年生からの食品製造は主に肉加工製品を中心に畜産物加工に関する製造技術と食品安全衛生に関する知識の修得を目標に学習します。また、ふれあい市にも絡め、年間5～6品目の加工品の製造にも実際に取り組み、授業の約半分は実技による指導となります。さらに班別製造実習等も組まれています。そのため1年次より1ランク上の実践力が試される機会が増え、成すことによって学ぶ意味合いが強い科目になります。																																																											
学習評価	<p>○ 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つまとめり）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。</p> <table border="1"> <tr> <td>①関心・意欲・態度</td> <td colspan="5">食品製造の興味関心が強く授業への積極的な参加が見られるか。服装が正しく手洗い等を励行するなど食品衛生に努めているか。実習時等協調した取り組みができているか。</td> </tr> <tr> <td>②思考・判断</td> <td colspan="5">指示されたことがしっかりと把握して行動が取れているか。自分の役割に責任を持ち適切な行動判断ができるか。前回の反省が整理され、次の機会に活かされているか。</td> </tr> <tr> <td>③技能・表現</td> <td colspan="5">作業能率はどうか。包丁や加工器具の取り扱いが熟練しているか。また丁寧であるか。</td> </tr> <tr> <td>④知識・理解</td> <td colspan="5">学習した内容がしっかりと自分のものとなっているか。実習をとおして学習した内容が活かされているか。</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td rowspan="5">  </td> <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></td> </tr> <tr> <td>ノート</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>学期ごとに提出</td> </tr> <tr> <td>レポート</td> <td>○</td> <td>◎</td> <td>○</td> <td>◎</td> <td>実験等で提出。特に班別製造重要</td> </tr> <tr> <td>定期考査</td> <td>—</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>◎</td> <td></td> </tr> </table> <p>※表中の◎は観点の中でより重視するところです。</p>					①関心・意欲・態度	食品製造の興味関心が強く授業への積極的な参加が見られるか。服装が正しく手洗い等を励行するなど食品衛生に努めているか。実習時等協調した取り組みができているか。					②思考・判断	指示されたことがしっかりと把握して行動が取れているか。自分の役割に責任を持ち適切な行動判断ができるか。前回の反省が整理され、次の機会に活かされているか。					③技能・表現	作業能率はどうか。包丁や加工器具の取り扱いが熟練しているか。また丁寧であるか。					④知識・理解	学習した内容がしっかりと自分のものとなっているか。実習をとおして学習した内容が活かされているか。						評価方法\観点	①	②	③	④		学習状況観察	◎	○	◎	○		ノート	○	○	○	○	学期ごとに提出	レポート	○	◎	○	◎	実験等で提出。特に班別製造重要	定期考査	—	○	○	◎	
①関心・意欲・態度	食品製造の興味関心が強く授業への積極的な参加が見られるか。服装が正しく手洗い等を励行するなど食品衛生に努めているか。実習時等協調した取り組みができているか。																																																											
②思考・判断	指示されたことがしっかりと把握して行動が取れているか。自分の役割に責任を持ち適切な行動判断ができるか。前回の反省が整理され、次の機会に活かされているか。																																																											
③技能・表現	作業能率はどうか。包丁や加工器具の取り扱いが熟練しているか。また丁寧であるか。																																																											
④知識・理解	学習した内容がしっかりと自分のものとなっているか。実習をとおして学習した内容が活かされているか。																																																											
	評価方法\観点	①	②	③	④																																																							
	学習状況観察	◎	○	◎	○																																																							
	ノート	○	○	○	○	学期ごとに提出																																																						
	レポート	○	◎	○	◎	実験等で提出。特に班別製造重要																																																						
	定期考査	—	○	○	◎																																																							
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	月	学 習 内 容	時 数	学 習 の ね ら い	学 習 活 動 (評 価 方 法)
1	4	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 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	・食品包装の目的を理解し、その種類を知る。 ・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。 ・包装技術を学ぶ。	・この項は、講義中心の授業となる。
	5	第6章 農産物の加工 1. 穀類の加工 (1)穀類の種類と特徴 (2)米 (3)小麦 (4)パン (5)菓子類 (6)めん類 2. 豆類・種実類の加工 (1)豆類・種実類の特徴とその加工品	7	・食品製造を志すうえで注意する食品安全衛生への心構えを身につける。	・講義が中心だが、発色剤の効能・弊害は、実験により検証する。 ・食中毒の原因物質は何か、食品添加物の利点と欠点などを学び、食品による人体への危害について考える。また、細菌検査の方法についても学ぶ。
	6	3. いも類の加工 (1)イモ類の特徴とその加工品 (2)大豆の加工 4. 野菜類の加工 (1)野菜類の特徴とその加工品 (2)漬け物 (3)トマトの加工 5. 果実類の加工	7	・畜産物以外の農産物加工の基礎を学ぶ。	・講義中心。 ・第8章発酵食品の項目も同時に学習する。 ・1学期の評価項目は、定期テスト、授業態度、各学期提出を課すノート、出席状況に加え、加工実習の取組姿勢も評価する。
1 ～ 3	5 ～ 2	第7章 畜産物の加工 1. 肉類の加工 (1～2学期)豚肉を利用した加工品 5月：豚肉の精肉カット方法及びベーコン製造実習 6月：プレスハム製造実習 9月：ソーセージ製造実習 10月：ハム(ロス・ボルス)製造実習 11・12月プレスハム加工実習 (3学期)牛肉及び鶏肉・鶏卵の加工 1月：牛肉の加工特性 ビーフジャーキ製造実習 2月：鶏肉・鶏卵の加工特性 鶏卵の鮮度測定 マヨネーズ製造実習	35	・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。なお、授業の約半分は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。 ・第9章機械装置の利用についても触れ、加工機械の安全操作ができるようにする。 ・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。
3	2	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。	15	・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。	・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、年5回の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。
			70		