

科目名	食品製造	単位数	2 単位	学科・学年	食品ビジネス 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>食品製造は、収穫された農産物・畜産物・水産物をさまざまな手法により加工して消費者へ供給し、それが消費されるまでの過程を管理することにある。したがって、食品加工に携わる者は、単に物を作る技術を知るだけでなく、食品産業が占める位置と役割を含め、食品に関する多くの知識を身に付け、情報を収集することが求められている。</p> <p>消費者が求める、安全で高い品質の製品をつくるためには、原料を構成する成分がもつ機能や、製造工程中、および、製品となつてからの変化についても理解し、適切な技術を選択してから製造することが大切である。</p> <p>1年次では、食品製造の基礎から、食品の変質と貯蔵、包装と表示について学習し、上級学年で農産物や畜産物の加工について学ぶ、第一歩とする。</p>																																																							
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="4">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="4">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="4">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="4">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 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>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> <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																																																		
履修上の注意	<p>◇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。</p> <p>◇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。</p> <p>◇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。</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 学期	4	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	4	食品について正しく理解し、なぜ食品を加工しなければならぬかを学びます。 食品産業の種類や特色、また、食文化と食品産業について学びます。	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】
	5	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 ④その他の加工食品	21	食品成分表による分類や、加工食品の種類と特徴を学びます。	
	6				
	7	2 身近な食品の科学 ①食べ物の働き ②身近な食品に対する疑問		食品に含まれる栄養素の種類と働きを学びます。	
2 学期	9	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 ⑥食塩・砂糖・酢による貯蔵 ⑦燻煙による貯蔵	17	食品が変質する原因について学びます。 食品の各貯蔵法の原理と、その方法について学びます。	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】
	10				
	11	第4章 食品加工と食品衛生 1 食品と食品衛生 ①食品衛生とは ②食品衛生と行政 ③食品衛生と法律	20	食品衛生の目的や種類、また行政と法律を学びます。	
	12	2 食中毒 ①食中毒とは ②食中毒の分類		食中毒の種類、菌の名称、食中毒の症状などについて学びます。	
3 学期	1	3 食品による危害と安全確保 ①有害物質による食品の汚染 ②食品による感染症・寄生虫・アレルギー ③食品の安全性の確保 4 食品添加物 ①食品添加物とは ②食品添加物の規格と基準、および安全性評価		食品を汚染する有害物質や感染症・寄生虫の感染源や予防法、食品によるアレルギーについて学びます。 食品添加物の種類と用途、規格・基準、安全性に関して学びます。	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】
	2	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	8	食品を包装する目的や包装材料、リサイクルマークなどについて学びます。	