

科目名	<b>食品製造</b>	単位数	2単位	学科・学年	食品ビジネス科 2年																																																							
使用教科書	食品製造	実教出版	副教材等																																																									
学習目標	<p>1年次の食品についての基礎な知識を基本とし、2年次では、これらを理解したうえで、加工食品に最も結びつきの強い農産物の加工法について学習する。</p> <p>農産物の種類は非常に多く、食品として利用する部位も、種子・根・茎・葉・花・果実など、多種・多用である。それらは、世界各地の人々によってそのまま食べるほか、粉にして様々なものに加工したり、漬物にしたり、煮詰めたり、搾ったりなど、様々なかたちで加工されて食べられている。農産物の代表的なものを取り上げて、それぞれの素材のもつ特徴を理解し、それらと密接に結びついた製造法の原理を知り、製造技術の習得につなげるようにする。</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"> <tr> <td>①関心・意欲・態度</td> <td colspan="5">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="5">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="5">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="5">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6章 農産物の加工	70	穀類の種類とその特徴を知ったうえで、穀類を利用した加工食品の作り方について学びます。	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】
		1 穀類の加工			
	5	①穀類の種類と特徴			
	6	②米			
	7	③小麦 ④パン ⑤菓子類 ⑥めん類			
2 学 期	9	2 豆類・種実類の加工		おもな豆類・種実類とその利用について学びます。	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】
		①豆類・種実類の特徴とその加工品			
		②大豆の加工			
	10	3 いも類の加工			
		①いも類の特徴とその加工 ②こんにゃく			
	4 野菜類の加工	野菜類の特徴、加工原理、加工食品のつくりかたを学びます。			
	①野菜類の特徴とその加工				
11	②漬け物				
12	③トマトの加工				
3 学 期	1	5 果実類の加工		果実の特徴、加工原理、加工食品のつくりかたを学びます。	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】
		①果実の特徴とその加工			
		②ジャム類			
	2	③果実飲料			
		④シラップ漬け			
		⑤乾燥果実			