

令和3年度 年間指導計画

A科:生物科学科 B科:環境科学科 C科:食農科学科

教科名	農 業	科目名	食品製造	単位数	3	履修学年・クラス	2C	
担当者	食品製造(実教出版)							
学習目標	食品製造に必要な知識と技術を習得し、食品の特性と加工の原理を理解するとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を身につける。							
学習方法	食品の加工と貯蔵に関する基本的、体系的な知識と技術を習得する。 加工食品の体験的、継続的な製造実習を通して原材料と加工食品の特性及び食品加工の原理を理解する。 食品の加工技術を習熟するために実践的な加工と貯蔵に関する実習と知識の深化を図る。							
学習評価	評価の観点		科目の評価の観点の趣旨					
	関	関心・意欲・態度	食品産業が担う社会的役割を理解するとともに、食品製造の現状や今日的な課題を認識し、意欲的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。					
	思	思考・判断・表現	製品の品質向上と衛生管理の徹底、安全性の確保、合理的な作業体系による生産性の向上などに関する課題に対し、科学的に捉えて合理的かつ組織としてコミュニケーションを図りながら解決し創造する能力を身に付けている。					
	技	技能	商品製造に関する基礎的な技術を身に付け、マーケティングの分析による消費者のニーズ及び地域の農産物の特徴を生かした製品開発のプロジェクトを計画・実行するために技術を活用している。					
	知	知識・理解	加工食品の原材料の基本的特性を理解し、それを生かした加工食品の製造に関する基礎的な知識を身に付け、徹底した品質管理や衛生管理による食品の提供の重要性を理解している。					
※定期考査については、上記の観点それぞれについて学習内容に応じて適切に配分しています。								
学 期	単元(題材)	学習内容	評価の観点				単元(題材)の評価基準	評価方法
			関	思	技	知		
前 期 中 間	食品製造の意義と動向	<ul style="list-style-type: none"> ・食品製造の意義 ・食品産業の現状と動向 	○			○	[関]食品製造の意義、食品産業の現状と動向について興味・関心をもち、食品産業の社会的な役割と暮らしとの関わりについて探求しようとしている。 [思]農産物・畜産物を原料とした加工食品の製造方法を踏まえ、地域の農産物・畜産物の特徴を生かした加工食品を製造するプランを立てられる。 [技]原材料としての農産物・畜産物の特徴を理解し、農産物・畜産物を主原料とした代表的な加工食品の製造を行うことができる。 [知]食品製造の意義、食品産業の現状と動向に関する基礎的な知識を身に付け、食品産業の社会的な役割について理解している。	小テスト レポート 授業観察 定期考査
	発酵食品の製造	<ul style="list-style-type: none"> ・みそ・しょうゆの製造 みそ製造 			○			
	畜産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳の加工 酸乳飲料製造 			○			
前 期 末	食品製造の基礎	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の分類 ・身近な食品の科学 	○	○		○	[関]食品の分類について興味・関心をもち、加工食品の栄養学的機能と加工方法により加工食品がどのように分類されているのか探求しようとしている。 [思]農産物・畜産物を原料とした加工食品の製造方法を踏まえ、地域の農産物・畜産物の特徴を生かした加工食品を製造するプランを立てられる。 [技]原材料としての農産物・畜産物の特徴を理解し、農産物・畜産物を主原料とした代表的な加工食品の製造を行うことができる。 [知]加工食品の特徴を理解し、食品の分類ができるとともに、加工食品が日常生活で果たす役割を理解している。	小テスト レポート 授業観察 定期考査
	農産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・果実類の加工 ジャム(イチゴ)製造 ジャム(ウメ)製造 ジャム(スモモ)製造 		○	○			
	畜産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・肉類の加工 ソーセージ製造 ハム製造 ベーコン製造 		○	○	○		
後 期 中 間	食品の変質と貯蔵	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の変質とその原因 ・食品の貯蔵法 	○			○	[関]加工した食品の品質を維持するために、食品の変質の仕組みについて興味・関心を持つ。 [思]農産物・畜産物を原料とした加工食品の製造方法を踏まえ、地域の農産物・畜産物の特徴を生かした加工食品を製造するプランを立てられる。 [技]原材料としての農産物・畜産物の特徴を理解し、農産物・畜産物を主原料とした代表的な加工食品の製造を行うことができる。 [知]加工した食品の品質を維持するために、食品の変質の仕組みを理解し、それを防ぐために様々な食品の種類に応じた貯蔵法が存在していることを理解している。	小テスト レポート 授業観察 定期考査
	農産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・果実類の加工 ジャム(ブルーベリー)製造 ジャム(リンゴ)製造 		○	○			
	畜産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・肉類の加工 ソーセージ製造 ハム製造 ベーコン製造 		○	○	○		
後 期 末	食品加工と食品衛生	<ul style="list-style-type: none"> ・食品と食品衛生 ・食中毒 ・食品による危害と安全確保 ・食品添加物 	○			○	[関]加工食品の製造に必須となる衛生管理に興味・関心を持ち、加工食品を製造する立場にたって安心安全な食品の提供が出来る実践的な態度を身に付けている。 [思]農産物・畜産物を原料とした加工食品の製造方法を踏まえ、地域の農産物・畜産物の特徴を生かした加工食品を製造するプランを立てられる。 [技]原材料としての農産物・畜産物の特徴を理解し、農産物・畜産物を主原料とした代表的な加工食品の製造を行うことができる。 [知]食品による事故を防ぐための食品衛生法と関係行政機関による監視体制のもとで、加工食品が提供されていることを理解している。	小テスト レポート 授業観察 発表 定期考査
	農産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・豆類・種実類の加工 豆腐製造 		○	○			
	畜産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・肉類の加工 ソーセージ製造 ハム製造 ベーコン製造 牛乳の加工 酸乳飲料製造 		○	○	○		