

# 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	3C	
担当者	使用教材		食品製造(実教出版)					
<b>学習目標</b>	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。							
<b>学習方法</b>	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。							
<b>学習評価</b>	<b>評価の観点</b>		<b>科目の評価の観点の趣旨</b>					
	<b>関</b>	<b>関心・意欲・態度</b>	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。					
	<b>思</b>	<b>思考・判断・表現</b>	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。					
	<b>技</b>	<b>技能</b>	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。					
	<b>知</b>	<b>知識・理解</b>	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)の評価規準	評価方法
			関	思	技	知		
前期中間	食品の包装と表示 発酵食品の製造 畜産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の包装</li> <li>・加工食品の表示製造</li> <li>・みそ・しょうゆの製造</li> <li>みそ製造</li> <li>・牛乳の加工</li> <li>酸乳飲料製造</li> </ul>	○	○	○	○	〔関〕食品の包装や表示が、商品のイメージや品質を保証するなど重要な機能を持つということに興味・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〕食品の包装素材が商品だけでなく環境に重視したものが使われ、表示が法令に遵守したものを使い、商品の品質が保証され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 畜産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農産物の加工の基礎知識</li> <li>・果実類の加工</li> <li>ジャム(イチゴ)製造</li> <li>ジャム(ウメ)製造</li> <li>ジャム(スモモ)製造</li> <li>トマトジュース製造</li> <li>・肉類の加工</li> <li>ソーセージ製造</li> <li>ハム製造</li> <li>ベーコン製造</li> </ul>	○	○	○	○	〔関〕原材料を農産物とした加工食品の製造に関心を持ち、原材料の特徴を生かし、衛生管理と倫理観にもとづいた食品製造を行う意欲・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〕原材料としての農産物の特徴、及び農産物の加工食品の基本的な製造過程と原理を知識として習得し、農産物に付加価値をつけて流通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
後期中間	畜産物の加工 農産物の加工 畜産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・畜産物の加工の基礎知識</li> <li>・果実類の加工</li> <li>ジャム(ブルーベリー)製造</li> <li>ジャム(リンゴ)製造</li> <li>・肉類の加工</li> <li>ソーセージ製造</li> <li>ハム製造</li> <li>ベーコン製造</li> </ul>	○	○	○	○	〔関〕原材料を畜産物とした加工食品の製造に関心を持ち、原材料の特徴を生かし、衛生管理と倫理観にもとづいた食品製造を行う意欲・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〕原材料としての畜産物の特徴、及び畜産物の加工食品の基本的な製造過程と原理を知識として習得し、畜産物に付加価値をつけて流通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
	商品製造の実践と企業化 農産物の加工 畜産物の加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品製造における機械と装置の利用</li> <li>・品質管理</li> <li>・作業体系</li> <li>・食品製造の実践</li> <li>・豆類・種実類の加工</li> <li>豆腐製造</li> <li>・肉類の加工</li> <li>ソーセージ製造</li> <li>ハム製造</li> <li>ベーコン製造</li> <li>・牛乳の加工</li> <li>酸乳飲料製造</li> </ul>	○	○	○	○	〔関〕加工食品を効率よく、かつ安定した製品を製造するための作業体系及び品質管理の確立について興味・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〕食品の製造や保存に使われる機械の用途や特徴を理解している。加工食品を衛生的かつ効率よく安定して製造するための検証・確立方法を理解している。	小テスト レポート 授業観察 発表 定期考査