岩手県立盛岡農業高等学校

令和7年度 年間指導計画

整理番号 66

A科:動物科学科　B科:植物科学科　C科:食品科学科　D科:人間科学科　E科:環境科学科

教 科	農業	科 目	食品製造	単位数	2	学年・学科	3学年・B科
教科書	食品製造（実教出版）	副教材					

学習目標	○食品製造に必要な知識と技術を習得します。 ○食品（原材料）の特性と加工方法および、貯蔵の原理を理解します。 ○加工食品の製造実習をとおして品質と生産性の向上をはかる態度と能力を習得します。
学習方法	○授業をとおして食品製造についての理解を深めることを重点に学習を進めます。 ○実験実習をとおして実践的な技術を身につけます。

学習評価		評価の観点	評価の観点の趣旨
	a	知識・技能 （専門教科は知識・技術）	食品製造に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、食品製造の意義や役割を理解している。食品製造に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、実際の製造や実験を合理的に計画し、その技術を適切に活用し、加工品等の製造、販売、分析ができる。
	b	思考・判断・表現	食品製造に関する諸問題の解決を目指して、自ら思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を活用して具体的な内容を判断し創意工夫ができる。
	c	主体的に学習に取り組む態度	食品製造に興味・関心を持ち、基本的な知識・技能を学習や実習に意欲的に活用しようとする。

		重み付け	考査	考査外
前期中間		100%	50%	50%
	知識・技能(技術)	40%	30%	10%
	思考・判断・表現	30%	20%	10%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%
前期末		100%	50%	50%
	知識・技能(技術)	40%	30%	10%
	思考・判断・表現	30%	20%	10%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%
後期中間		100%	50%	50%
	知識・技能(技術)	40%	30%	10%
	思考・判断・表現	30%	20%	10%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%
後期末		100%	50%	50%
	知識・技能(技術)	40%	30%	10%
	思考・判断・表現	30%	20%	10%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%

学期	単元名 （題材）	学習内容 （小単元）	評価の観点 a	評価の観点 b	評価の観点 c	単元の評価規準	評価方法
前期中間	第1章　食品製造の意義と動向 第2章　食品製造の基礎	・食品製造の意義と食品産業の現状と動向について学習します。 ・食品の分類について学習します。	○ ○	○ ○	○ ○	a：食品の安全性の確保・維持する態度が身についている。食品加工の製造技術を理解し、品質良好な加工品の製造ができる。 b：理解した内容を、適切に表現でき、応用できる。 c：学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。	・小テスト ・実習態度 ・実習レポート ・授業ノート ・定期考査
前期末	第2章　食品製造の基礎 第3章　食品の変質と貯蔵	・身近な食品の科学について学習します。 ・食品の変質とその原因について学習します。	○ ○	○ ○	○ ○	a：食品の安全性の確保・維持する態度が身についている。食品加工の製造技術を理解し、品質良好な加工品の製造ができる。 b：理解した内容を、適切に表現でき、応用できる。 c：学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。	・小テスト ・実習態度 ・実習レポート ・授業ノート ・定期考査
後期中間	第3章　食品の変質と貯蔵 第4章　食品加工と食品衛生	・食品の貯蔵法について学習します。 ・食品と食品衛生、食中毒について学習します。	○ ○	○ ○	○ ○	a：食品の安全性の確保・維持する態度が身についている。食品加工の製造技術を理解し、品質良好な加工品の製造ができる。 b：理解した内容を、適切に表現でき、応用できる。 c：学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。	・小テスト ・実習態度 ・実習レポート ・授業ノート ・定期考査
後期末	第4章　食品加工と食品衛生 第5章　食品の包装と表示	・食品による危害と安全確保、食品添加物について学習します。 ・食品の包装、加工食品の表示制度について学習します。	○ ○	○ ○	○ ○	a：食品の安全性の確保・維持する態度が身についている。食品加工の製造技術を理解し、品質良好な加工品の製造ができる。 b：理解した内容を、適切に表現でき、応用できる。 c：学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。	・小テスト ・実習態度 ・実習レポート ・授業ノート ・定期考査