

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 | 2年・食品科学科 |
| 教科書 | 食品製造 | | 副教材 | | | | |

| | |
|------|--|
| 学習目標 | <p>○農業の見方・考え方を働かせ、食品製造の実践的・体験的な学習活動をとって食品製造に必要な知識と技術を習得します。</p> <p>○食品製造の実習を通して、原材料の特性と貯蔵原理を理解し、品質と生産性の向上をはかる態度と能力を習得します。</p> <p>○食品製造に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養います。</p> <p>○職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指してみずから学び、社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養います。</p> |
| 学習方法 | <p>○授業をとって食品製造について体系的・系統的に理解を深めます。</p> <p>○実験実習をとって実践的な技術を身につけます。</p> <p>○食品製造に関する課題を発見し、合理的かつ創造的に解決する能力を身につけます。</p> |

| 学習評価 | 評価の観点 | 評価の観点の趣旨 | 重み付け | | | | | |
|------|-------------------------|---|-----------|---------------|-----|------|-----|-----|
| | | | 100% | 50% | 50% | | | |
| 学習評価 | a 知識・技能 (専門教科は知識・技術) | 食品製造の意義や役割を理解し、食品製造に関する基礎的・基本的な知識を身につけている。 食品製造について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を適切に活用し、加工品等の製造・販売・分析ができる。 | 前期 | 知識・技能(技術) | 40% | 20% | 20% | |
| | | | 中期 | 思考・判断・表現 | 30% | 15% | 15% | |
| | | | | 主体的に学習に取り組む態度 | 30% | 15% | 15% | |
| | | | | | | 100% | 50% | 50% |
| | | | 後期末 | 知識・技能(技術) | 40% | 20% | 20% | |
| | | | | 思考・判断・表現 | 30% | 15% | 15% | |
| | 主体的に学習に取り組む態度 | 30% | | 15% | 15% | | | |
| | | | | 100% | 50% | 50% | | |
| | b 思考・判断・表現 | 食品製造に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。 | 前期 | 知識・技能(技術) | 40% | 20% | 20% | |
| | | | 中期 | 思考・判断・表現 | 30% | 15% | 15% | |
| | | | | 主体的に学習に取り組む態度 | 30% | 15% | 15% | |
| | | | | | | 100% | 50% | 50% |
| 後期中間 | | | 知識・技能(技術) | 40% | 20% | 20% | | |
| | | | 思考・判断・表現 | 30% | 20% | 10% | | |
| | 主体的に学習に取り組む態度 | 30% | 10% | 20% | | | | |
| | | | 100% | 50% | 50% | | | |
| 後期末 | 知識・技能(技術) | 40% | 20% | 20% | | | | |
| | 思考・判断・表現 | 30% | 20% | 10% | | | | |
| | 主体的に学習に取り組む態度 | 30% | 10% | 20% | | | | |

| 学期 | 単元名 (題材) | 学習内容 (小単元) | 評価の観点 | | | 単元の評価規準 | 評価方法 |
|------|--|---|-------|---|---|--|--|
| | | | a | b | c | | |
| 前期中間 | 食品製造の意義と目的 第3章 食品の変質と貯蔵 ○穀類の加工 ○大豆の加工 | <p>・食品製造の歴史的背景について学習します。</p> <p>・食品製造の意義と目的、食品の変質と原因について学習します。</p> <p>①米麴製造 ②味噌製造 ③うどん製造</p> | ○ | ○ | ○ | a: 食品の安全性の確保・維持する態度が身につけている。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。 | <p>・行動観察</p> <p>・発表、発言</p> <p>・小テスト</p> <p>・実験レポート</p> <p>・授業ノート</p> <p>・製品管理</p> <p>・定期考査</p> |
| 前期末 | 第3章 食品の変質と貯蔵 ○果実・種実の加工 | <p>・食品の貯蔵方法について学習します。</p> <p>①ジャム製造 ②果実飲料製造 ③シロップ製造</p> | ○ | ○ | ○ | a: 食品の安全性の確保・維持する態度が身につけている。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。 | <p>・行動観察</p> <p>・発表、発言</p> <p>・小テスト</p> <p>・実験レポート</p> <p>・授業ノート</p> <p>・製品管理</p> <p>・定期考査</p> |
| 後期中間 | 第6章 農産物の加工 ○果実類の加工 ○豆類の加工 ○穀類の加工 | <p>・農産物の特徴について学習します。</p> <p>・農産物の加工特性について学習します。</p> <p>①りんごジャム製造 ②豆腐製造 ③そば製造</p> | ○ | ○ | ○ | a: 食品の安全性の確保・維持する態度が身につけている。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。 | <p>・行動観察</p> <p>・発表、発言</p> <p>・小テスト</p> <p>・実験レポート</p> <p>・授業ノート</p> <p>・製品管理</p> <p>・定期考査</p> |
| 後期末 | 第7章 畜産物の加工 ○畜産加工品の製造 ○鶏卵の加工 | <p>・畜産物の原料について学習します。</p> <p>・畜産物の歴史的背景について学習します。</p> <p>・畜産物の加工特性について学習します。</p> <p>①ソーセージ・ハム・ベーコン製造 ②ケーキ類製造</p> | ○ | ○ | ○ | a: 食品の安全性の確保・維持する態度が身につけている。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。 | <p>・行動観察</p> <p>・発表、発言</p> <p>・小テスト</p> <p>・実験レポート</p> <p>・授業ノート</p> <p>・製品管理</p> <p>・定期考査</p> |