科目番号

C食品7

令和5年度 年間指導計画

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学年・C科
教科書	実教出版「食品製造」		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	学期	重み付け	割合 考査	割合 考査以外
	a	知識・技能	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。 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。	前期中間	40 %	25	15
				前期末	40 %	25	15
				後期中間	40 %	25	15
				後期末	40 %	25	15
	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適切に表現ができる。	前期中間	30 %	20	10
				前期末	30 %	20	10
				後期中間	30 %	20	10
				後期末	30 %	20	10
	c	主体的に学習に取り組む態度(意欲)	食品製造の良さを認識し、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。	前期中間	30 %	10	20
				前期末	30 %	10	20
				後期中間	30 %	10	20
				後期末	30 %	10	20

学期	単元名（題材）	学習内容（小単元）	評価の観点 a	b	c	単元の評価規準	評価方法
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	・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。	○		○	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。	・行動観察 ・発表、発言 ・小テスト ・実験レポート ・授業ノート ・製品管理 ・定期考査
		①米麹の製造	○	○	○		
		②味噌の製造	○	○	○		

前期末	第3章　食品の変質と貯蔵 〇果実・種実の加工	・食品の貯蔵方法について学習します。	〇		〇	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。	・行動観察 ・発表、発言 ・小テスト ・実験レポート ・授業ノート ・製品管理 ・定期考査
		・イチゴ・ブルーベリージャム製造	〇	〇	〇		
		・梅・赤しそシロップ製造	〇	〇	〇		
後期中間	第6章　農産物の加工 〇果実類の加工 〇豆類の加工	・農産物の特徴について学習します。 ・農産物の歴史的背景について学習します。 ・農産物の加工特性について学習します。	〇		〇	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。	・行動観察 ・発表、発言 ・小テスト ・実験レポート ・授業ノート ・製品管理 ・定期考査
		・リンゴジャム製造	〇	〇	〇		
		・豆腐製造 ・味噌製品化	〇	〇	〇		
			〇	〇	〇		
後期末	第7章　畜産物の加工 〇鶏卵の加工	・畜産物の原料について学習します。 ・畜産物の歴史的背景について学習します。 ・畜産物の加工特性について学習します。	〇		〇	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。	・行動観察 ・発表、発言 ・小テスト ・実験レポート ・授業ノート ・製品管理 ・定期考査
		・ハム・ベーコン製造	〇	〇	〇		
		・スポンジケーキ製造	〇	〇	〇		