

| 教 科 | 科 目 名 | 単 位 数 | 学 年 | 学科またはコース | 履 修 |
|-----|-------|-------|-----|----------|-----|
| 農 業 | 食品製造  | 2     | 2   | 食料環境科    | 選 択 |

|        |                                                                        |
|--------|------------------------------------------------------------------------|
| 科目のねらい | 食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工方法および貯蔵の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。 |
| 使用教材など | 食品製造（実教出版）                                                             |

| 期           | 月  | 時数 | 学 習 内 容                                      | 学習のポイント                                                      |
|-------------|----|----|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 一<br>学<br>期 | 4  | 17 | 第1章 食品製造の意義と動向                               | 食品製造が食生活に果たす役割を理解する。                                         |
|             | 5  |    | 1. 食品製造の意義                                   | 食品産業の特色と課題について理解する。                                          |
|             | 6  |    | 2. 食品産業の現状と動向                                | 加工食品の種類や特徴を理解する。                                             |
|             | 7  |    | 第2章 食品製造の基礎<br>第6章 農産物の加工<br>(実習) 小麦粉加工・果実加工 | 小麦粉の分類・用途を理解する。<br>果実（ジャム・ジュース）の原料特性、製造方法を理解し、安全に実習できるようになる。 |
| 二<br>学<br>期 | 8  | 32 | 第3章 食品の変質と貯蔵                                 | 食品が変質した原因を理解し、変質した食品がどのような様子を示すか学ぶ。                          |
|             | 9  |    | 1. 食品の変質とその原因                                | 食品の各貯蔵法の原理とその方法を学ぶ。                                          |
|             | 10 |    | 2. 食品の貯蔵法                                    | 農産物の加工原理について理解する。                                            |
|             | 11 |    | 第6章 農産物の加工<br>(実習) 果実加工・乳加工                  | 実習が多くなるので、座学で学んだことを実習に生かしていく。                                |
| 三<br>学<br>期 | 1  | 16 | (実習) 小麦粉加工（パン・麺）                             | 小麦を利用した加工食品の作り方を理解する。<br>また、パンや麺の起源や規格、地域による特徴を知る。           |
|             | 2  |    | パンの起源・種類                                     |                                                              |
|             | 3  |    | 麺の種類・規格・日本各地の麺                               |                                                              |

#### 評価の観点

| 観点                                                                           | a:関心・意欲・態度                     | b:思考・判断・表現                     | c:技能                                 | d:知識・理解                            |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| 観<br>点<br>の<br>趣<br>旨                                                        | ・食品製造について関心を持ち、意欲的に取り組むことができる。 | ・食品製造に関する知識思考を深め、確に判断することができる。 | ・製造実習において、関連する技術を身に付け、適切に実施することができる。 | ・食品製造に関する基礎的な知識を身に付け、理解を深めることができる。 |
| 評<br>価<br>方<br>法                                                             | ・行動の観察<br>・ノートの点検              | ・発表力の評価                        | ・行動の観察<br>・ノート及び実習日誌の点検              | ・行動の観察<br>・ノートの点検                  |
| 上に示す観点に基づいて、学習のまとめごとに評価し、学年末に5段階の評価にまとめます。<br>学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。 |                                |                                |                                      |                                    |

評価項目・評価点など

|             |                                              |     |
|-------------|----------------------------------------------|-----|
| ①定期テスト      | 毎時間の授業に集中して取り組むこと。座学・実習両方の内容を盛り込んでテストを出題します。 | 70点 |
| ②ノート・プリント提出 | 定期テスト時にノート点検を実施します。また、実習で記録したプリントもその都度点検します。 | 10点 |
| ③実 習        | 加工実習では身だしなみを特に注意し、衛生・安全面に気をつける。              | 20点 |