

| 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  | 3     | 3   | 生物生産科       | 必 修 |

|        |                                                                               |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 科目のねらい | 食品を加工することの意義と楽しさを知る。<br>食品加工の基礎知識・技術を習得する。<br>食品栄養や食品衛生など食についての基本的な考え方を身につける。 |
| 使用教材など | 食品製造（実教出版）                                                                    |

| 期           | 月  | 時   | 学 習 内 容           | 学 習 の ポイント                              |
|-------------|----|-----|-------------------|-----------------------------------------|
| 一<br>学<br>期 | 4  | 2 6 | 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学びます。                    |
|             | 5  |     | 農産物の加工            | 食品産業の特色と課題について学びます。                     |
|             | 6  |     | 小麦粉加工①・果実加工①      | 小麦粉の分類、用途を学びます。                         |
|             | 7  |     | (クッキー) (ブドウ・オウトウ) | ジャム・ジュースの特徴、製造方法について理解し製造します。           |
| 二<br>学<br>期 | 8  | 4 2 | 食品の変質と貯蔵          | 食品が変質する原因を学びます。                         |
|             | 9  |     | 食品の包装と表示          | 食品の各種貯蔵法の原理と方法を学びます。                    |
|             | 10 |     |                   | 食品包装の目的や包装材料の特徴を学びます。                   |
|             | 11 |     | 農産物の加工            | 農産物の加工原理について学びます。                       |
| 三<br>学<br>期 | 12 | 1 1 | 小麦粉加工②・果実加工②      | 実習が多くなるので、座学で学んだことを実習に生かせるようにします。       |
|             | 1  |     | (パン) (ブドウ・リンゴ)    |                                         |
| 三<br>学<br>期 | 1  | 1 1 | 農産物の加工            | 原料・太さによる麺の違いを学びます。                      |
|             |    |     | 小麦粉加工③<br>(麺)     | 全国各地の麺の名称、特徴を学びます。<br>手打ちうどんの製造実習を学びます。 |

| 観点      | a:関心・意欲・態度                                     | b:思考・判断・表現                                  | c:技能                                               | d:知識・理解                                     |
|---------|------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 趣 旨     | 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。 | 課題に対し、科学的に捉えてコミュニケーションを図りながら解決する能力を身に付けている。 | 製造に関する基礎的な技術を身に付け、農産物の特徴を生かした製品作りのため技術を活用することができる。 | 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知識を身に付けている。 |
| 主たる評価方法 | ・行動の観察<br>・ノート、作品の点検                           | ・行動の観察                                      | ・作品の点検                                             | ・行動の観察<br>・定期考査                             |

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。  
 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・学習にあたって・評価点 |                                    |     |
|------------------|------------------------------------|-----|
| ①定期テスト           | 毎学期末に筆記テストを行います。                   | 50点 |
| ③技能・知識・理解        | 製造実習を行うにあたり、身につけた知識が活用されているか評価します。 | 15点 |
| ③興味・関心・出席        | 毎時間に興味を持って学習、製造実習していたかを評価します。      | 15点 |
| ④提出物             | 各単元の提出物が完成して出されているか点検します。          | 20点 |