

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	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及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 学 期	4 5 6 7	25	第7章 農産物の加工 1. 肉類の加工 2. 牛乳の加工 3. 鶏卵の加工 (実習) チーズ製造・バター製造・ ヨーグルト製造/酸乳飲料製造	・肉の種類と、その処理方法、および原料肉の選び方を学ぶ。肉の加工特性を知り、肉加工品との関係を理解する。肉製品の製造に必要な技術を習得する。 ・牛乳の成分と加工特性を知る。乳製品の特性と加工原理を理解する。乳製品の製造に必要な知識と技術を習得する。 ・鶏卵の構造と加工特性を理解する。鶏卵の加工品の種類を学ぶ。マヨネーズの製造原理と作り方を学ぶ。
二 学 期	8.9 10 11 12	49	第5章 食品加工と食品衛生 第6章 農産物の加工 穀類、豆類、いも類、野菜類、果実類の加工 (実習) 漬物・リンゴジュース・ジャム・ 豆腐の製造 第9章 食品製造の実践と企業化	・食品が変質する原因を理解し、変質した食品がどのような様子を示すか学ぶ ・食品の各種貯蔵法の原理とその方法を学ぶ ・農産物の加工原理について理解する ・製品を保管・輸送する冷蔵・冷凍装置のしくみを理解する。 ・作業体系の改善手法で代表的な手法である ISO と HACCP について理解する。
三 学 期	1	14	第8章 発酵食品の製造 1. 発酵食品の特徴と種類 2. みそ・しょうゆ製造 3. 酒類の製造 第5章 食品の包装と表示	・発酵食品の特徴や種類を理解し、製造の基本である微生物の働きを学ぶ。 ・食品包装の目的を理解し、その種類を知る。食品の包装材料の特徴を理解し、リサイクルについて考える。包装技術を学ぶ。

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 点 の 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。
評 価 方 法 主 た る	・行動の観察 ・ノート、作品の点検	・行動の観察	・作品の点検	・行動の観察 ・定期考査

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、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