

食品加工

使用教科書・副教材	単位数	学年・学級・学科・選択名等
食品製造(実教出版)	2	2年(フードシステム科マーケティング類型)

1 学習の到達目標

学習の到達目標	食品製造に必要な知識と技術を習得し、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解するとともに品質と生産性の向上を図る能力と態度を身につける。
---------	--

2 学習計画

学期	月	単元の学習内容	時数	単元のねらい	評価の観点				評価方法	
					①	②	③	④		
前 期	4	食品加工とは 第1章 食品製造の意義と動向	1	リエンション・カ・ダンスで学習内容を確認する。	○	○			取り組む姿勢	
		1 食品製造の意義 製造(ヨーグルト)	2 2	食品を正しく理解し、食生活について理解する。 実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	取り組む姿勢 プリントの提出	
	5	2 食品産業の現状と動向 第2章 食品製造の基礎	1	食品産業を理解し、日本の問題点について考える。	○	○		○	取り組む姿勢 プリントの提出	
		1 食品の分類 農業鑑定競技Ⅱ(食品科学)	2	食品の分類や加工食品の種類と特徴を理解する。 農業鑑定に関する知識・技術を身につける。	○	○		○	取り組む姿勢 プリントの提出	
		1 基準書の学習 製造(ソーセージ基本編・アイスクリーム)	4 2	食品機器等の使用方法等を理解する。 実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	取り組む姿勢 プリントの提出	
	6	第2章 食品製造の基礎 2 身近な食品の科学 製造(ヨーグルト・アイスクリーム)	2 4	食べ物の栄養的な機能を理解する。 実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○ ○	○ ○		○ ○	取り組む姿勢 プリントの提出 ノートの提出	
	6	前期中間考査							○ 定期考査	
	7	第3章 食品の変質と貯蔵 1 食品の変質と原因 製造(パウンドケーキ)	3 2	生物的、物理的、化学的各種要因の理解する。 実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○ ○	○ ○		○ ○	取り組む姿勢 プリントの提出	
	8	2 食品の貯蔵法 製造(ベーコン)	2 2	食品の各種貯蔵法と原理の理解する。 実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○ ○	○ ○		○ ○	取り組む姿勢 プリントの提出	
	9	2 食品の貯蔵法 製造(パン応用編)	2 4	食品の各種貯蔵法と原理の理解する。 実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○ ○	○ ○		○ ○	取り組む姿勢 プリントの提出 ノートの提出	
	9	前期期末考査							○ 定期考査	
	後	10	4章食品の包装と表示 1 食品の包装 製造(どらやき・レトルト食品) 農業技術検定4級学習	3 4 2	食品の包装の目的・種類、包装材料の理解する。 実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。 農業技術検定3級のテキストの学習及び練習問題等で4級合格を目指す	○ ○ ○	○ ○ ○		○ ○ ○	取り組む姿勢 プリントの提出 プリントの提出 ノートの提出
		11	後期中間考査							○ 定期考査
		11	製造(パン製造応用編)	5	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○	○	○	○	取り組む姿勢 プリントの提出
12		2 加工食品の表示制度 製造(スモークチキン・ヨーグルト)	4 2	食品表示の基礎と意義を理解する。 実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○ ○	○ ○		○ ○	取り組む姿勢 プリントの提出	

期	1	1 食品と食品衛生 製造 (チーズ包装)	2	食品衛生とは、食品衛生と行政・法律の関わりを理解する。	○	○	○	取り組む姿勢 プリントの提出
			2	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○	○	○	取り組む姿勢 プリントの提出
	2	2 食品による危害 製造 (ヨーグルト)	2	有害物質や感染症、アレルギー等事例から対策を理解する。	○	○	○	取り組む姿勢 プリントの提出
			2	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を身につける。	○	○	○	プリントの提出 ノートの提出
	後期期末考査							○ 定期考査
3	第9章 機械と装置の利用	3	有害物質や感染症、アレルギー等事例から対策を理解する。				○ プリントの提出	

3 評価等について

項 目	①関心・意欲・態度	②思考・判断	③技 能	④知識・理解
内 容	食品産業や食生活の現状や課題などに関心を持ち改善できる能力や主体的に取り組む態度を身につける。	農業経営や食品産業に関する課題の解決を目指し、身につけた技術や知識を活用して適切に判断できる能力を身につける。	食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理に必要な基礎的、基本的な技術を身につけ、計画を立ててその技術を活用できる技能を身につける。	食品産業の各分野に関する基礎的、基本的な知識を身につけ、食品製造が農業分野に関わっている意義や役割を理解する。
割 合	20%(点)	10%(点)	10%(点)	60%(点)

4 履修にあたっての注意事項

- (1) 座学に際しては、教科書、ノートと筆記用具を必ず持参すること。
- (2) 実験を含むレポートは、必ず提出をすること。
- (3) 実験は、危険を伴うこともあるため、指示をよく聞き、まじめに取り組むこと。

※以上の点を守れない場合は、未履修になる可能性があるため注意すること。

評価について

評価	評価点
10	100 ~ 93
9	92 ~ 85
8	84 ~ 77
7	76 ~ 70
6	69 ~ 61
5	60 ~ 53
4	52 ~ 45
3	44 ~ 38
2	37 ~ 30
1	29 ~ 0

学年末評定について

評定	評価点
5	100 ~ 85
4	84 ~ 70
3	69 ~ 45
2	44 ~ 30
1	29 ~ 0

