

# 食品加工

使用教科書	単位数	学年・学級・学科・選択名等
食品製造（実教出版）	2	3年（フードシステム科フードマーケティング類型）

## 1 学習の到達目標

<b>学習の到達目標</b>	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	食品加工について	1	食品加工について、実習内容を理解する。	○			○	授業の取組
		穀類の加工							
		穀類の加工種類と特徴	4	穀類の種類とその特徴を知る。	○	○		○	授業の取組
		加工実習①	2	本校ヨーグルトの特徴と製造工程を理解し技術を身につける。	○		○	○	実習の取組
	5	米の特徴と加工	4	米の種類と特徴を理解し、加工方法を学ぶ。	○	○		○	授業の取組
		加工実習②	2	米の加工実習を通して、製法や用途を理解する。	○		○	○	実習の取組
	6	前期中間考査						○	定期考査
	7	小麦の構造と成分	3	小麦の構造を理解し、成分組成も把握する。	○	○		○	授業の取組
		小麦の加工	4	小麦の製粉方法を理解し、小麦粉の性状を学ぶ。	○	○		○	授業の取組
		加工実習③	4	小麦粉の特徴を理解し、パンの製造工程を学ぶ。	○		○	○	実習の取組
		食品衛生責任者講習	2	食品衛生責任者講習を通して、食の安全性を理解する。	○			○	授業の取組
	8	小麦粉の加工品	4	パン製造から、他の小麦粉の利用方法を学び、パン以外の製造方法を理解する。	○	○		○	授業の取組
加工実習④		2	パン以外の小麦粉の利用方法を実習を通して、製造工程から小麦粉の特徴を理解する。	○		○	○	実習の取組	
9	パンの種類と原材料	3	パンの種類と原材料を理解する。	○	○		○	授業の取組	
9	前期期末考査						○	定期考査	
後期	10	パンの製造方法	4	直ごね法と中種法の違いを理解する。	○	○		○	授業の取組
		直ごね法のパン製造	2	菓子パン製造から、直ごね法を理解する。	○	○		○	授業の取組
		加工実習⑤	2	菓子パン製造を通して、直ごね法を習得する。	○		○	○	実習の取組
		菓子類	4	小麦粉を使った菓子の分類を理解し、菓子類の製造工程を学ぶ。	○	○		○	授業の取組
	11	加工実習⑥	2	パウンドケーキ製造から、膨張剤の作用を学ぶ。	○		○	○	実習の取組
		加工実習⑦	2	スポンジケーキ製造から、鶏卵の泡立ての特徴を理解する	○		○	○	実習の取組
		後期中間考査						○	定期考査
	12	めんの種類	2	めんの種類を理解し、原料による分類を学ぶ。	○	○		○	授業の取組
		めん類における食塩やかん水の役割	3	小麦粉と食塩水の関係性を理解する。かん水の役割を学ぶ	○	○		○	授業の取組
		加工実習⑧	2	手打ちうどんの製造から、かん水の役割を学ぶ。	○		○	○	実習の鶏身
		これまでの加工実習の自己評価	1	自己の加工実習の取組を振り返り、加工の理解度を確認する。	○	○		○	授業の取組
	1	加工実習のまとめ	3	これまでの食品加工実習を通して、学んだことを理解したことをまとめる。食品加工の原理をどのくらい理解できたのかを振り返る	○	○	○	○	授業の取組
後期期末考査						○	定期考査		

### 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	15%(点)	10%(点)	15%(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) 実習を含むレポートは、必ず提出をすること。
- (3) 実習は、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