

食品製造

使用教科書	単位数	学年・学級・学科・選択名等
食品製造（実教出版株式会社）	4	3年（フードシステム科フードテクノロジー類型）

1 学習の到達目標

学習の到達目標	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品加工において原料処理、加工、販売までのフードシステムを理解する。 ・食の安心・安全を徹底的に認識し、正しく衛生管理を理解する。 ・食品を製造する時に必要な器具や機器の取扱方法を理解し、正しく活用できるようにする。
----------------	--

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	1	オリエンテーション・ガイダンスで学習内容を確認する。	○				ノート 課題 小テスト 授業状況
		第6章 農産物の加工		代表的な農産物について、特徴や製造方法の仕組みを理解する。	○		○	○	
		1 穀類の加工（米）	2	穀類（米）の種類と特徴を理解する。	○		○	○	
		製造（ヨーグルト・イチゴジャム）	9	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	
	5	技術競技大会学習 1 基準書学習（食品鑑定）	6	様々な実験器具や実験方法、食品知識を身につける。	○		○	○	ノート・授業 課題・小テスト
		製造（ソーセージ応用編・アイスクリーム）	12	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	レポート、実習状況
	6	1 穀類の加工（小麦・パン）	2	穀類（小麦・パン）の種類と特徴を理解する。					ノート・授業 課題・小テスト
		2 穀類の加工（菓子）	2	穀類（菓子）の種類と特徴を理解する。					
		製造（ベーコン）	6	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	レポート、実習状況
		前期中間考査						○	○
	7	3 穀類の加工（めん）	3	穀類（めん）の種類と特徴を理解する。	○	○	○	○	ノート・授業 課題・小テスト
		4 豆類・種実類の加工	3	豆類・種実類の種類と特徴を理解する。	○	○	○	○	
		製造（ヨーグルト・アイスクリーム・各種ジャム類）	6	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	レポート、実習状況
	8	5 いも類の加工	2	いも類の種類と特徴を理解する。	○	○	○	○	ノート・授業等
		製造（ソーセージ応用編）	6	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	レポート、実習状況
9	6 野菜類の加工	2	野菜類の種類と特徴の理解する。	○	○	○	○	ノート・授業等	
	製造（パン応用編）	6	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	レポート、実習状況	
	前期期末考査						○	○	
	10	7 果実類の加工	2	野菜類の種類と特徴を理解する。	○		○	○	ノート 課題 小テスト 授業状況
		第7章 畜産物の加工		原料となる肉・牛乳の特徴からその加工について理解する。	○		○	○	
	1 肉類の加工	2	豚肉・鶏肉加工品の発展的な学習から製造に関する知識・技術を理解する。	○		○	○		
	製造（どらやき・レトルト食品）	12	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	レポート、実習状況	
11	農業技術検定学習	6	農業技術検定学習を行い各級の合格を目指す。	○		○	○	ノート・授業 課題・小テスト	

後期	製造 (スモークチキン・ヨーグルト)	7	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	レポート、実習状況	
								レポート、実習状況	
	後期中間考査								
	12	3 肉類の加工 (鶏肉)	4	鶏肉加工品の発展的な学習から製造に関する知識・技術を理解する。	○	○	○	○	ノート・授業課題・小テスト
		製造 (パン応用編)	12	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	レポート、実習状況
					○	○	○	○	レポート、実習状況
1	2 牛乳の加工	2	牛乳の成分と特徴を知り、加工特性及び加工原理を理解する。	○	○	○	○	ノート・授業課題・小テスト	
	製造 (ビーフジャーキー)	3	実習を通して、製造方法・衛生管理の知識と技術を理解し、身につける。	○	○	○	○	レポート、実習状況	
				○	○	○	○	レポート、実習状況	
	後期期末考査								
					○	○			

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	学習に意欲的に取り組むとともに食品加工の方法や衛生管理に関心を持ち、積極的に学習する態度があるか。	・必要な器具や機器の使用方法を学び、適切に判断し活用できるか。 ・課題を理解し、解決に向け意欲的に取り組んでいるか。 ・ノートや記録、課題をきちんと整理しまとめることができるか。	食品製造に必要な機器の取扱を理解し、問題に対して学んだ知識と技術をもとに解決に向け取り組めるか。また、学習内容を応用し創意工夫し問題や課題に取り組めるか。	食品の製造と貯蔵に関する基本的、体系的な知識を身に付け、原材料の加工適性、食品特性と加工原理を理解しているか。
割合	20% (点)	15% (点)	15% (点)	50% (点)

4 履修にあたっての注意事項

(1) 評価内容の補足

項目	内容
関心・意欲・態度	授業に必要な道具の忘れものはないか。 基本的な心構えが出来ているか。(白衣・爪・頭髮・装飾品) 問題意識を持ち積極的に取り組んでいるか。 最後まで諦めず意欲的に取り組んでいるか。 役割を自覚し周囲と協力して取り組んでいるか。 挨拶・返事がしっかり出来ているか。 準備や片付けがしっかり出来ているか。
思考・判断	ノートやファイルなど記録はきちんと整理し、わかりやすくまとめているか。 課題を理解し、解決に向け意欲的に取り組んでいるか。 必要な器具や機器の使用方法を学び、適切に判断し活用できるか。 資料やデータの情報を適切に判断し活用できるか。 適切な手順、方法で実験実習に取り組んでいるか。
技能	学習方法を身につけているか。 基本的な技能・機器の操作等を取扱できるか。 問題解決のための技能を身につけているか。 学習内容を応用し創意工夫し問題や課題に取り組めるか。
知識・理解	農業や食品に関する基礎・基本的な知識・技術を理解しているか。 専門的な知識・技術の定着と理解が図られているか。 衛生管理について理解し徹底されているか。

(2) 忘れものがあると、その時間の授業、実習の評価が付きません。故意に忘れる、実習を拒否した場合は、履修に当たらない可能性がありますので注意して下さい。

(3) 食品を製造する者として最低限の衛生管理、身だしなみは徹底しましょう。また、白衣の洗濯等衛生管理が行き届いていない場合、授業への出席および、履修が出来ない場合がありますので注意して下さい。

(4) 実習は刃物や機械など危険を伴う作業をすることもあるため、指示に従い、まじめに取り組む。指示に従えない場合、授業への出席および、履修が出来ない場合がありますので注意して下さい。

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