

科目名	食品製造		学年	類型・コース	単位数
			2年	総合選択 B2・農業(生物と環境)	2単位
学習の目標	食品に関する基礎的な知識を習得する。食品加工を行うにあたっての衛生管理について理解する。食品加工の技法を理解し習得する。				
教科書	主たる教材：実教出版 食品製造				
副教材	副教材：なし				
評価	評価法	座学で学んだことを実技や実習で身につけているか確認。テストでの習得の確認。授業や実習での前向きな態度。準備・片付けなどがしっかりと行えているかを評価する。			
	評価観点の趣旨	a	知識・技術	食品や微生物などについてしっかりと理解し、授業・実技においてその知識を元に正しく取り組むことができる。	
		b	思考・判断・表現	授業や実技において、自分がすべきことを考え行動に移すことができる。提出物やノート等で学びを記録することができる。	
		c	主体的に学習に取り組む態度	授業や実技において意欲的に取り組める。提出物などの期日を守り提出することができる。	
	上に示す観点に基づいて、各観点で評価し、学期末に観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～10の10段階）にまとめます。学年末には観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～5の5段階）にまとめます。				

期	月	時数	学習項目・単元	学習内容	評価方法		
					a	b	c
1学期	4月	6	食品製造とは	食品製造の授業について理解する	り組み 定期考査・小テスト・実習での取	り組み 定期考査・小テスト・実習での取	授業態度・服装頭髪・提出物
	5月	8	食品の性質と分類について	食品の性質と分類について理解する			
	6月	8	食品製造の基礎について	食品の分類について			
	7月	4	食品製造の基礎について	身近な食品について理解する。			
夏休み							
2学期	9月	8	食品の変質と貯蔵について	食品の変質について理解する。	り組み 定期考査・小テスト・実習での取	り組み 定期考査・小テスト・実習での取	授業態度・服装頭髪・提出物
	10月	8	食品の変質と貯蔵について	食品の貯蔵法について理解する。			
	11月	8	食品の包装と表示	食品包装の目的・種類・包装技術等について理解する。			
	12月	4	食品の包装と表示	食品表示の意義・制度について理解する。			
冬休み							
3学期	1月	6	食品衛生について	食品衛生と法について理解する。	習での取り組み 定期考査・小テスト・実	習での取り組み 定期考査・小テスト・実	出物 授業態度・服装頭髪・提
	2月	6	食品衛生について	食中毒や食品による危害・添加物等について理解する。			
	3月	4	食品衛生について	食品を扱うときの衛生管理について学ぶ			

担当者からのメッセージ（学習方法など）

収穫した野菜なども使って実際に製造も行います。食中毒についてもしっかりと学び、実習に生かしてもらえればと思います。