

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(環境コース)	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。選択した系列の特性も活かした食品加工の技法を理解し習得する。				
教科書 副教材	主たる教材：実教出版 食品製造 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。	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 り 組 み ・ ノ ー ト や 課 題 の 内 容	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理解する。			
	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。 トウモロコシ等の夏野菜の農産物の加工特性 を学ぶ。			
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。	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 り 組 み ・ ノ ー ト や 課 題 の 内 容	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。 夏野菜・秋野菜の貯蔵法を学ぶ。			
	11 月	8	食品の包装と表示 食品加工	食品包装の目的・種類・包装技術等について理 解する。ハクサイ・ダイコンを使った加工を学 ぶ。			
	12 月	4	食品の包装と表示 食品加工	食品表示の意義・制度について理解する。 ハクサイ・ダイコンを使った加工を学ぶ。			
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。	実 習 で の 取 り 組 み 定期 考 査 ・ 小 テ ス ト ・ 実 習 で の 取 り 組 み	実 習 で の 取 り 組 み ・ ノ ー ト や 課 題 の 内 容	授 業 態 度 ・ 服 装 頭 髪 ・ 提 出 物
	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	農産加工品における HACCP (危害要因分析・ 重要管理点) について学ぶ。			
担当者からのメッセージ (学習方法など)							
自分たちで生産した夏・冬野菜といった農産物を使って実際に製造も行います。食中毒についてもし しっかりと学び、実習に生かしてもらえればと思います。							