

教科名	科目名	履修区分	履修条件	期別	学年
農業	食品製造	選択	なし	通年	2
単位数	定期試験	教科書	副教材		
4	4回	食品製造 (実教出版)	なし		

学習の目標と評価の方法、評価規準

目標 (評価)	知識及び技能 (知識及び技能)	思考力、判断力、表現力 (思考力・判断力・表現力等)	学びに向かう力、人間性 (主体的に学習に取り組む態度)
方法	授業 : 試験 : 課題 = 2 : 2 : 0	授業 : 試験 : 課題 = 2 : 1 : 1	授業 : 試験 : 課題 = 1 : 1 : 0
評価基準	A 自ら学習活動を通して、食品の原材料と製造について体系的・系統的に理解するとともに、商品開発やブランド化するために必要な技術を身に付けることができる。	自ら学習活動を通して、食品の原材料と製造に関する課題を発見し、科学的な根拠などに基づいて、実験・実習を行い創造的に解決することができる。	職業人として食品の原材料と製造について自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組むことができる。
	B 食品の原材料と製造について体系的・系統的に理解するとともに、製品化するために必要な技術を身に付けることができる。	食品の原材料と製造に関する課題を発見し、科学的な根拠などに基づいて、実験・実習を行い創造的に解決することができる。	食品の原材料と製造について自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組むことができる。
	C 食品の原材料や製造のについて理解や製品化するのに必要な技術を身に付けようとする。	食品の原材料と製造について実験・実習を行い、創造的に解決しようとする。	食品の原材料と製造について農業の振興や社会貢献に取り組もうとする。

※方法について・・・授業は授業内の活動や記録、試験は定期試験や実技試験、課題は授業外の活動や記録を示す

学習計画				学習評価		
	月	単元	具体的な学習内容	知 思 主		
前期	4	食品と食品衛生	食品の安全を守るための衛生管理 食品の安全性(調理と加工の違い)			
	5	食品行政と関連法規	食品衛生行政とJAS法 食品衛生に関する法律に準じた製造と加工			
	6	食品中毒	食中毒の種類と健康被害 食中毒の種類と発生状況			
	7	食品の衛生 法規及び危険分析・重要管理点方式	食中毒の予防や製造リスク GAP及びHACCPを踏まえた衛生管理			
	8	食品製造の意義	身近な加工食品 食品製造・加工の目的			
	9	食品産業の現状と動向	食品産業の歴史や特色			
後期	10	食品の保存と管理	食品の包装や保存の原則 肉製品の加工・包装実習			
	11	牛乳の加工	牛乳の成分と加工特性			
	12	乳製品の製造	牛乳の種類と販売規格 牛乳の殺菌方法と種類			
	1	乳製品の製造②	乳酸菌の種類と活用			
	2	乳製品の製造③	ヨーグルトの製造と乳飲料			
	3	乳製品の製造④	アイスクリームの種類や製造特性			

授業時数計(予定)	140
-----------	-----

※学習計画は学校行事や担当の出張などにより変更場合があります。

<キャリア教育の重点項目>

○人間関係形成・社会形成能力

地域や社会の持続的発展を担う職業人として必要な資質・能力を育む。

○自己理解・自己管理能力

○課題対応能力

○キャリアプランニング能力

食品製造に関する実践的・体験的な課題解決学習を通して産業振興や社会貢献に主体的・協働的に取り組む態度を養う。

<p><補足説明> 履修条件や必要物品、学習内容に関わる連絡など 加工服・長靴が必ず必要です。 2年次に『食品製造』を履修しなければ、『食品研究A』は履修できません。 『食品研究A』を履修しなければ、3年次の『食品研究B』『発展食品製造』を履修することができません。 3年次に『食品研究B』を履修した場合、課題研究は食品ゼミの所属となります。</p>

<p><自己評価> 学習の目標と内容の評価を参考に、自分自身がこの科目で何が身につけ何ができるようになったか</p>
--