

教科(科目)	農業 (食品製造)	単位数	2 単位	学年(学科・コース)	2年果樹・動物コース、 食品技術科、生物工学科
使用教科書	食品製造(実教出版)			授業形態	選択
副教材	なし				

1 科目目標

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

2 学習計画

月	学習項目	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4 5 6 7	第6章農産物の加工 5 果実類の加工 第3章食品の貯蔵 2 食品の貯蔵法 ★加工品生産実習	*年間を通して、その季節にあった果実を用いた製造実習を行い、製造原理や製造方法を理解させる。また、食品としての価値をできるだけ維持するための貯蔵方法を習得させる。機械や道具などの用語、使い方等も覚え、理解させる。 ★主な加工品(ジャム類、洋菓子等)	22 8	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
9 10 11 12	(1学期の続き) 第6章農産物の加工 1 穀類の加工 ③小麦 ★加工品生産実習	(1学期の続き) *小麦の種類や加工特性を理解させ、小麦粉を使用した加工品製造実習を行い、基本的な製造原理や製造方法を理解させ、技術を習得させる。 *小麦を利用した加工品実習。 ★主な加工品(洋菓子、ジャム類、麺類等)	22 12	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
1 2 3	(1学期の続き) 第7章畜産物の加工 2 牛乳の加工 3 鶏卵の加工	(1学期の続き) *乳脂肪を原料としたアイスクリーム、バター製造を実施。 *マヨネーズ製造を実施し、乳化について学習する。	4 2	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。

3 評価規準と評価方法

項目	内 容	評価方法
関心・意欲・態度	食品加工の原理や役割など食品製造に関心を持ち、食品製造や貯蔵に意欲的に取り組むとともに、品質と生産性の向上を図ろうとする態度を身に付けているか。	各学期の定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況、等。 上記を総合して、100点満点で評価する。
思考判断	原材料の加工適性や食品特産に応じた食品加工の方法を考察し、機械の利用や品質管理を科学的に判断するとともに、品質と生産性の向上を図る能力を身に付けているか。	
技能表現	食品の製造と貯蔵に関する基本的な技術を身に付け、食品の製造工程を適切に実施するとともに、食品の製造や貯蔵の状況を的確に表現できるか。	
知識理解	食品の製造と貯蔵に関する基本的な知識を身に付け、原材料の加工適性、食品特産と加工原理を理解しているか。	

教科(科目)	農業 (食品製造)	単位数	3 単位	学年(学科・コース)	3年食品技術科 食品製造コース
使用教科書	食品製造(実教出版)			授業形態	必修
副教材	なし				

1 科目目標

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

2 学習計画

月	学習項目	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4	第8章 発酵食品の製造	*味噌の主な種類、食品としての特徴および製造方法の概要を理解させる。	12	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
5	2みその製造 ★加工品生産実習	★実際の加工品生産実習 味噌仕込み実習は春季休業中に行う。		
6	第6章農産物の加工	★主な加工品(洋菓子、食パン、ジャム等)	30	
7	1穀類の加工 5果実類の加工	・2年次から継続したジャム類等の製造も行なう。		
9	第6章 農産物の加工	*漬物製造実習を行い、漬物の種類、製造原理等を理解させる。	10	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
10	4野菜類の加工		6	
11	第4章	*食品の包装の働きや目的を理解させ、それに伴う包装の種類や分類について学習させる。		38
12	食品の包装と表示 ★加工品生産実習	★主な加工品(洋菓子、食パン、漬物、ジャム類、等)		
1	(2学期の続き)	(2学期の続き)	4	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
2	第7章畜産物の加工	*ベーコン製造を実施する。	5	
3	1肉類の加工 ★加工品生産実習	★主な加工品(ベーコン、等)		

3 評価規準と評価方法

項目	内 容	評価方法
関心・意欲・態度	食品加工の原理や役割など食品製造に関心を持ち、食品製造や貯蔵に意欲的に取り組むとともに、品質と生産性の向上を図ろうとする態度を身に付けているか。	各学期の定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況、等。 上記を総合して100点満点で評価する。
思考判断	原材料の加工適性や食品特産に応じた食品加工の方法を考察し、機械の利用や品質管理を科学的に判断するとともに、品質と生産性の向上を図る能力を身に付けているか。	
技能表現	食品の製造と貯蔵に関する基本的な技術を身に付け、食品の製造工程を適切に実施するとともに、食品の製造や貯蔵の状況を的確に表現できるか。	
知識理解	食品の製造と貯蔵に関する基本的な知識を身に付け、原材料の加工適性、食品特産と加工原理を理解しているか。	

教科(科目)	農業 (食品製造)	単位数	3 単位	学年(学科・コース)	3年食品技術科 食品製造コース
使用教科書	食品製造(実教出版)			授業形態	必修
副教材	なし				

1 科目目標

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

2 学習計画

月	学習項目	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4	第8章 発酵食品の製造	*味噌の主な種類、食品としての特徴および製造方法の概要を理解させる。	12	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
5	2みその製造 ★加工品生産実習	★実際の加工品生産実習 味噌仕込み実習は春季休業中に行う。		
6	第6章農産物の加工	★主な加工品(洋菓子、食パン、ジャム等)	30	
7	1穀類の加工 5果実類の加工	・2年次から継続したジャム類等の製造も行なう。		
9	第6章 農産物の加工	*漬物製造実習を行い、漬物の種類、製造原理等を理解させる。	10	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
10	4野菜類の加工		6	
11	第4章	*食品の包装の働きや目的を理解させ、それに伴う包装の種類や分類について学習させる。		38
12	食品の包装と表示 ★加工品生産実習	★主な加工品(洋菓子、食パン、漬物、ジャム類、等)		
1	(2学期の続き)	(2学期の続き)	4	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
2	第7章畜産物の加工	*ソーセージ製造を実施する。	5	
3	1肉類の加工 ★加工品生産実習	★主な加工品(ソーセージ、等)		

3 評価規準と評価方法

項目	内 容	評価方法
関心・意欲・態度	食品加工の原理や役割など食品製造に関心を持ち、食品製造や貯蔵に意欲的に取り組むとともに、品質と生産性の向上を図ろうとする態度を身に付けているか。	各学期の定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況、等。 上記を総合して100点満点で評価する。
思考判断	原材料の加工適性や食品特産に応じた食品加工の方法を考察し、機械の利用や品質管理を科学的に判断するとともに、品質と生産性の向上を図る能力を身に付けているか。	
技能表現	食品の製造と貯蔵に関する基本的な技術を身に付け、食品の製造工程を適切に実施するとともに、食品の製造や貯蔵の状況を的確に表現できるか。	
知識理解	食品の製造と貯蔵に関する基本的な知識を身に付け、原材料の加工適性、食品特産と加工原理を理解しているか。	

教科(科目)	農業 (食品製造)	単位数	3 単位	学年(学科・コース)	3年食品技術科 食品流通コース
使用教科書	食品製造(実教出版)			授業形態	必修
副教材	なし				

1 科目目標

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

2 学習計画

月	学習項目	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4 5 6 7	第6章農産物の加工 1 穀類の加工 ③小麦 ★実習	*小麦の種類や加工特性を理解させ、小麦粉を使用した加工品製造実習を行い、基本的な製造原理や製造方法を理解させ、技術を習得させる。 ★洋菓子、パン等	45	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
9 10 11 12	第4章 食品の包装と表示 第6章 農産物の加工 1 穀類の加工 ③小麦 ★実習	*食品の包装の働きや目的を理解させ、それに伴う包装の種類や分類について学習させる。 *小麦の種類や加工特性を理解させ、小麦粉を使用した加工品製造実習を行い、基本的な製造原理や製造方法を理解させ、技術を習得させる。 ★パン、洋菓子、麺等	45	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。
1 2 3	(2学期の続き) 第4章 食品の包装と表示	(2学期の続き) *食品表示の意義と制度について、その目的を理解させる	15	定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況で評価。

3 評価規準と評価方法

項目	内容	評価方法
関心・意欲・態度	食品加工の原理や役割など食品製造に関心を持ち、食品製造や貯蔵に意欲的に取り組むとともに、品質と生産性の向上を図ろうとする態度を身に付けているか。	各学期の定期考査、授業態度、提出物、実習態度・意欲、出席状況、等。 上記を総合して100点満点で評価する。
思考判断	原材料の加工適性や食品特産に応じた食品加工の方法を考察し、機械の利用や品質管理を科学的に判断するとともに、品質と生産性の向上を図る能力を身に付けているか。	
技能表現	食品の製造と貯蔵に関する基本的な技術を身に付け、食品の製造工程を適切に実施するとともに、食品の製造や貯蔵の状況を的確に表現できるか。	
知識理解	食品の製造と貯蔵に関する基本的な知識を身に付け、原材料の加工適性、食品特産と加工原理を理解しているか。	

