学校番号	３００２

令和５年度　農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	食品製造	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	食品製造　（実教出版）						
副教材等							

１ 担当者からのメッセージ（学習方法等）

農産物、畜産物の加工を学んでいきます。1 年生時に学んだ食品の基礎的な知識や加工技術を踏まえて、より具体的で専門的な食品製造を習得してもらいます。このことにより、「食品製造」という科目をより身近に感じてもらえればと思います。

２ 学習の到達目標

（１）農産物、畜産物の種類や特性を知り、加工に適した原料を選択する力や食品の製造に必要な技術を習得する。

（２）農産物、畜産物の加工過程でどのように微生物や酵素が働くか、熱を加えることで原料がどう変化するかなどの加工原理を理解する。

（３）身近な存在である「食」について興味関心を高め、発展的・応用的な知識や加工技術を習得する。

３ 評価の観点及びその趣旨

観点	a：知識・技術	b:思考・判断・表現	c：主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	原材料としての農産物、畜産物の特徴や代表的な加工食品の製造原理と製造過程を理解し、より良い食品を作るための力を身に付けている。	農産物、畜産物を原料とした加工食品の製造に関する課題を見出し、探求する過程において科学的に考察し、その解決策について表現できる。 加工食品の品質管理・製品の良否等について的確に判断することができる。	農産物、畜産物を原料とした加工食品の製造に関心を持ち、原材料の特性を生かし、衛生管理と倫理観にもとづいた食品製造を行う意欲・態度を身に付けようとしている。

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

4 学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
1学期	農産物の加工	・いも類の加工 いも類の特徴 いも類の加工品 こんにゃく ・野菜類の加工 野菜類の特徴 野菜類の加工品 漬け物 トマトの加工	a：いも類、野菜類の加工材料としての特性および加工食品についての知識や加工技術を習得している。 b：いも類、野菜類の特性に対応した加工食品の種類別の製法について考察し、導き出した考えを表現している。 c：いも類、野菜類やその加工法に関して興味を持ち、意欲的に学ぼうとする。	小テスト 定期考査 ノート	定期考査 レポート 発表	レポート ノート 学習状況 発表
2学期	農産物の加工	・果実類の加工 果実の特徴 果実の加工品 ジャム類 果実飲料 シラップ漬け 乾燥果実	a：果実類の特性、加工食品の製法や加工の原理についての知識を習得している。 特にジャムや果実飲料などの加工品に必要な糖度やpHを理解し、嗜好性・保存性を踏まえた上で品質の良い食品を作るための力を身につけている。 b：果実中の糖や酸、色素の変化の原理やその種類別の製法について考察し、導き出した考えを表現している。 c：果実類の加工食品に関して興味を持ち、意欲的に学ぼうとする。	小テスト 定期考査 ノート	定期考査 レポート 発表	レポート ノート 学習状況 発表
3学期	畜産物の加工	・肉類の加工 肉の成分 肉の加工特性 豚肉の加工 鶏肉の加工	a：肉類の製法について基礎的な内容を習得している。 特に熟成の原理や、肉類の分類、製法についての知識を習得し、良質な製品を作るための力を身につけている。 b：肉類の種類別の成分や熟成の原理について考察し、導き出した考えを表現している。 c：肉類の特性や加工に関して興味を持ち、意欲的に学ぼうとする。	小テスト 定期考査 ノート	定期考査 レポート 発表	レポート ノート 学習状況 発表

※　表中の観点について　a:知識・技術　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度