学校番号	1016

令和８年度　農業科

教科	農業	科目	食品製造	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書	「食品製造」　（実教出版）						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食品の特性や加工方法など、食品製造に必要な基本的な知識・技術を座学と実習を通して学ぶ科目です。
特に実習では、穀類、野菜の加工及び貯蔵についての技術を繰り返し学習します。
実習の一環として、本校で栽培している植物の特性や加工方法にも注目して取り組みます。
各種食品の製造に対応できる体系的な知識と技術を身に着けることができるよう､積極的に取り組みましょう。

2　学習の到達目標

【知識及び技能】
食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を体系的、系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。
【思考力、判断力、表現力等】
学習活動などを通じて習得した、体系的な知識、技術を各種食品の製造に応用する力を養う。
【学びに向かう力、人間性等】
食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び､主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技能	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	食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解するとともに、食品の加工と貯蔵に関する基本的、体系的な知識と技術を習得している。	知識の深化を図る課題解決的な学習活動などを通して、習得した体系的な知識、技術を各種食品の製造に合理的かつ創造的に応用することができる。	安全性の確保や食味などの品質の向上、機械の有効活用と合理的な作業体系による生産性の向上並びに衛生管理の徹底を図り、それらの評価、改善をしようとしている。

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	食品製造の意義と動向	1.　食品製造の意義 2.　食品製造の現状と動向 3.　食品の分類 4.　身近な食品の科学	a:食生活における食品産業の役割を理解している b:日本の豊かな産業の特色や動向をふまえ、食品産業の課題について考えることができる。 c:食品の製造、貯蔵と食品原料の加工適正に興味、関心を持っている。	定期考査	定期考査 レポート ワークシート	レポート 授業観察
	加工実習	1.　農産物の加工実習 ・食品加工と食品衛生 ・加工器具 ・加工方法 ・製パン、野菜類(トマト)の加工	a:品質管理、生産環境管理について、また品質管理の意義について理解している。 b:食品衛生管理が生産物に与える影響を理解し、食品の衛生を考え、適切に判断している。 c:加工器具の使い方や使用目的を理解し、正しく使おうと努力している。	定期考査 実技テスト (加工品)	定期考査 レポート ワークシート	レポート 授業観察
2	食品加工の原理と方法	1.　食品の変質とその原因 2.　食品の貯蔵法	a:物理的または科学的な方法、および生物的な作用による加工の原理を理解している。 b:食品加工の方法について、身近な農産物と結び付けて考察することができている。 c:原材料の特性を利用した加熱、塩漬けや発酵などの食品加工の方法について理解を深めようとしている。	定期考査	定期考査 レポート ワークシート	レポート 授業観察
	食品の特性と加工	1.　穀類の種類と特徴 2.　米 3.　小麦 4.　農産物の加工実習 ・製パン、野菜類(漬物)の加工	a:米、小麦など穀類の加工製品の製造に関する実習を通して、製品の特性と加工の原理を理解している。 b:食品の特性と加工方法との関係を理解し、食品加工の工夫を考察している。 c:　米、小麦など穀類の加工について興味を持ち、具体的に取り組もうとしている。	定期考査 実技テスト (加工品)	定期考査 レポート ワークシート	レポート 授業観察

3	食品の特性と加工	1. パン 2. 菓子類 3. めん類 4. 農産物の加工実習 ・製菓、製麺 ・パンレシピの考案	a: パン、菓子類、めん類など穀類の加工製品の製造に関する実習を通して、製品の特性と加工の原理を理解している。 b:製パンと地域産業や食生活の関りを意識しながらパンのレシピを考察している。 c:家庭、地域、企業とパンの関りに関心を持ち、創造的なパンレシピを提案するために主体的に考えようとしている。	小テスト 実技テスト (加工品)	小テスト レポート パンレシピ	 レポート 授業観察

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