学校番号	3002

令和８年度　農業科（食品加工科）

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

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

近年、「食」が関連した事故等が多く発生しており、それを未然に防ぐための知識は生活をするうえで必須となっている。食品加工科３年次においては、食品衛生に関する知識を身につけ、食品による危害を未然に防ぎ、安全な食品を提供することが出来るようになることを目指している。

具体的には、食中毒・食品添加物、また、食品衛生における法規について学び、それらを活用する能力を身につけ、食品産業や自身の生活に役立ててもらいたい。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
食品に関連する法規や行政のシステム、および衛生・品質管理に関する知識と技術を習得するとともに、安全で衛生的な食品を製造する能力と態度を身に付ける。
【思考力、判断力、表現力等】
食中毒などの具体的な事例を通して、食品による危害の要因について理解する。
【学びに向かう力、人間性等】
食中毒・食品添加物、また、食品衛生における法規について自ら学び、食品安全や倫理観など職業人として必要な人間性を育む。

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	食中毒や食品添加物の特徴を理解し、食品による事故を防ぐための食品衛生法と関係行政機関による監視体制のもとで、加工食品が提供されていることを理解している。	食中毒の原因や食品を介して発生する事故の原因にどのようなものがあるのかを理解し、食品衛生から得た基礎的知識を基に、安全な加工食品を製造する工程を検証することができる。	加工食品の製造に必須となる衛生管理に興味・関心を持ち、加工食品を製造する立場にたって消費者に安全な食品の提供が出来る実践的な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	食品と食品衛生	食品衛生とは 食品衛生と行政 食品衛生と法律	a:食品衛生における行政や法律についての知識を習得している。 b:食品衛生における行政や法律の仕組みについて理解し、考察した中で自分の考えを導き出せる。 c:食品衛生における行政・法律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	レポート ノート 学習状況 発表
2学期	食中毒	食中毒とは 食中毒の分類	a:食中毒についての知識を習得している。 b:食中毒について理解し、考察した中で自分の考えを導き出し、表現できる。 c:食中毒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	レポート ノート 学習状況 発表
3学期	食品添加物	食品添加物とは 食品添加物の規格と基準 食品添加物の安全性評価	a:食品添加物についての知識を習得している。 b:食品添加物について理解し、考察した中で自分の考えを導き出し、表現できる。 c:　食品添加物に関して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	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