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	なし						

1 担当者からのメッセージ（学習方法等）

農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いたいと思います。

2 学習の到達目標

【知識及び技術】
食品の製造についての知識を体系的・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】
食品の製造に関する課題を発見し，農業や食品関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
【学びに向かう力、人間性等】
社会から要請される安全で衛生的な食について主体的に学ぶとととともに、社会貢献等においても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	・穀類の加工 穀類の種類と特徴 米の加工 小麦の加工 パン・菓子類・麺類 ・豆類の加工 豆類の種類と特徴 大豆の加工	a：穀類・豆類の特性、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。 特に小麦の加工品について、タンパク質含量の差による特性の変化等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：穀類・豆類の特性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：穀類・豆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
2学期		・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
3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

※ 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