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	１年次
使用教科書	食品製造　（実教出版）						
副教材等	食品化学　（実教出版）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食品製造にたずさわる者は、食についての加工法、貯蔵法、栄養成分、衛生、包装技術について興味を持って学んで科学的に理解し、食品を扱う基礎技術を身につけることが求められています。その第一歩として、食品製造について基礎的なことを学びます。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
食品製造について体系的・系統的に理解するとともに，関連する基礎的な技術を身に付けるようにする。
【思考力、判断力、表現力等】
食品製造に関する課題を発見し，農業や農業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】
食品製造について生産性や品質の向上につながるよう自ら学び，農業の振興や社会貢献に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	食または食品製造に関する基礎的な知識を理解するとともに、それに関連する基礎的な技術を身につけている。また、食品の成分変化や製造工程、衛生管理に関する知識を習得し、適切に操作ができる。	食または食品製造に関するさまざまな課題を発見し、食品の品質変化やトラブルに対し、科学的根拠に基づいて解決策を考え、表現できる。	日常生活にかかわる、食または食品製造について興味・関心を持ち、食品の安全・安心を追求し、地域農業や食文化の継承・発展に意欲的に取り組もうとしている。

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	食品製造の意義と動向	・食品製造の目的 食生活と食品製造 ・食品産業の役割 食品産業の動向と課題 ・食品の分類 食品の分類法	a：食品製造の目的、食品産業の動向、食品の分類を理解している b:食品産業の現状と動向に関する課題を発見、考察することができる。 c：日本の食品産業の特色、食品製造の目的、日本の食文化に関して興味を持ち意欲的に学ぼうとしている。	小テスト 定期考査	課題 レポート 小テスト 定期考査 発表	課題 ノート 学習状況 発表
	身近な食品の科学	栄養素の種類と働き ・食品に含まれる栄養素 ・炭水化物 ・脂質 ・タンパク質 ・無機質とビタミン	a：食品の成分変化や製造工程、衛生管理に関する知識を習得し、適切に操作ができるか。 b：食品の品質変化やトラブルに対し、科学的根拠に基づいて解決策を考え、表現できるか。 c：食品の安全・安心を追求し、地域農業や食文化の継承・発展に意欲的に取り組もうとしているか。	定期考査・小テスト	定期考査・レポート	レポート・ノート
2学期	食品の変質と貯蔵	・食品の変質とその原因 生物的要因 物理・化学的要因 ・食品の貯蔵法 乾燥貯蔵 低温貯蔵 空気組成の調節による貯蔵 その他の貯蔵法	a：食品の変質の原因や食品の各々の貯蔵法について説明できる。 b：食品の変質の原因を知り、その原因を除くための適切な貯蔵方法を探し、より良い方法を考えることができる。 c：食品の変質の原因に興味を持ち、その上で、食品の貯蔵法について意欲的に学ぼうとしている。	小テスト 定期考査	課題 レポート 小テスト 定期考査 発表	課題 レポート 小テスト 発表
	身近な食品の科学	身近な食品に関する疑問 ・浸透圧 ・微生物の生育 ・デンプンの構造とその変化 ・油脂の性質と脂肪酸 ・酵素とその作用 ・色と有機酸の活用	a：食品の成分変化や製造工程、衛生管理に関する知識を習得し、適切に操作ができるか。 b：食品の品質変化やトラブルに対し、科学的根拠に基づいて解決策を考え、表現できるか。 c：食品の安全・安心を追求し、地域農業や食文化の継承・発展に意欲的に取り組もうとしているか。	定期考査・小テスト	定期考査・レポート	レポート・ノート

3学期	食品の包装	・食品包装の目的と種類 ・食品包装材料 ・食品包装形態と包装技術	a: 食品包装の原理や技術・包装材料の違いを理解している。 b: 食品包装の意義や方法について考察し、適切な食品包装材料を選択することができる。 c: 食品の包装、食品に関わる法規に関心をもち、意欲的に学ぼうとしている。	小テスト 定期考査	課題 レポート 小テスト 定期考査 発表	課題 レポート 小テスト 発表
	身近な食品の科学	身近な食品に関する疑問 ・加熱殺菌 ・免疫とアレルギー ・精米歩合 ・タンニンの不溶化	a: 食品の成分変化や製造工程、衛生管理に関する知識を習得し、適切に操作ができるか。 b: 食品の品質変化やトラブルに対し、科学的根拠に基づいて解決策を考え、表現できるか。 c: 食品の安全・安心を追求し、地域農業や食文化の継承・発展に意欲的に取り組もうとしているか。	定期考査・小テスト	定期考査・レポート	レポート・ノート

※　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