

令和4年度 年間指導計画

A科:動物科学科 B科:植物科学科 C科:食品科学科 D科:人間科学科 E科:環境科学科

教科	農業	科目	食品製造	単位数	2	学年・学科	3学年・A科
教科書	食品製造(実教出版)			副教材			

学習目標	<p>○食品製造に必要な知識と技術を習得します。</p> <p>○食品(原材料)の特性と加工方法および、貯蔵の原理を理解します。</p> <p>○加工食品の製造実習をとおして品質と生産性の向上をはかる態度と能力を習得します。</p>
学習方法	<p>○授業をとおして食品製造についての理解を深めることを重点に学習を進めます。</p> <p>○実験実習をとおして実践的な技術を身につけます。</p>

学習評価	評価の観点		評価の観点の趣旨	学期	重み付け	割合	
						考査	考査以外
	a	関心・意欲・態度	食品製造の良さを認識し、基本的な知識・技能を学習や実習に意欲的に活用しようとする。	前期中間	25 %	10	15
学習評価	a	関心・意欲・態度	食品製造の良さを認識し、基本的な知識・技能を学習や実習に意欲的に活用しようとする。	前期末	25 %	10	15
				後期中間	25 %	10	15
				後期末	25 %	10	15
				後期末	25 %	10	15
	b	思考・判断	食品製造に関する諸問題の解決を目指して、自ら思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を活用して具体的な内容进行判断し創意工夫ができる。	前期中間	25 %	15	10
				前期末	25 %	15	10
				後期中間	25 %	15	10
				後期末	25 %	15	10
	c	技能	食品製造に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、実際の製造や実験を合理的に計画し、その技術を適切に活用し、加工品等の製造、販売、分析ができる。	前期中間	25 %	5	20
				前期末	25 %	5	20
				後期中間	25 %	5	20
				後期末	25 %	5	20
	d	知識・理解	食品製造に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、食品製造の意義や役割を理解している。	前期中間	25 %	15	10
				前期末	25 %	15	10
				後期中間	25 %	15	10
				後期末	25 %	15	10

学期	単元名 (題材)	学習内容 (小単元)	評価の観点				単元の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
前期中間	第1章 食品製造の意義と動向	・食品製造とその目的について学習します。	○	○		○	a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。 b:理解した内容を、適切に表現でき、応用できる。 c:食品加工の製造技術を理解し、品質良好な加工品の製造ができる。 d:食品の安全性を確保・維持する態度が身についている。	・行動観察 ・発表、発言 ・小テスト ・実習記録 ・加工品製造 ・製品管理 ・定期考査
		・食生活と食品製造について学習します。	○	○		○		
		・食品製造の現状と動向について学習します。	○	○		○		
		・味噌の製造をします。	○	○	○	○		
	第7章 畜産物の加工 2 牛乳の加工	・牛乳の成分と加工特性を学習します。	○	○		○		
前期末	第7章 畜産物の加工 2 牛乳の加工	・乳製品の特徴と加工原理を学習します。	○	○		○	a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。 b:理解した内容を、適切に表現でき、応用できる。 c:食品加工の製造技術を理解し、品質良好な加工品の製造ができる。 d:食品の安全性を確保・維持する態度が身についている。	・行動観察 ・発表、発言 ・小テスト ・実習記録 ・加工品製造 ・製品管理 ・定期考査
		・牛乳の製造・検査を学習します。	○	○		○		
		・発酵乳・乳酸菌飲料を学習します。	○	○		○		
		・チーズの製造をします。	○	○	○	○		

後 期 中 間	第7章 畜産物の加工 3鶏卵の加工	・鶏卵の成分と加工特性について学習します。	○	○		○	a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。 b:理解した内容を、適切に表現でき、応用できる。 c:食品加工の製造技術を理解し、品質良好な加工品の製造ができる。 d:食品の安全性を確保・維持する態度が身についている。	・行動観察 ・発表、発言 ・小テスト ・実習記録 ・加工品製造 ・製品管理 ・定期考査
		・マヨネーズの製造をします。	○	○	○	○		
		・鶏卵の加工品の種類を学習します。	○	○		○		
		・スポンジケーキの製造をします。	○	○	○	○		
後 期 末	第7章 畜産物の加工 1 肉類の加工	・肉の加工特性について学習します。	○	○		○	a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。 b:理解した内容を、適切に表現でき、応用できる。 c:食品加工の製造技術を理解し、品質良好な加工品の製造ができる。 d:食品の安全性を確保・維持する態度が身についている。	・行動観察 ・発表、発言 ・小テスト ・実習記録 ・加工品製造 ・製品管理 ・定期考査
		・豚肉の加工について学習します。	○	○		○		
		・鶏肉の加工について学習します。	○	○		○		
		・ソーセージの製造をします。	○	○	○	○		