

教科名 (農業) 科目名 (畜産物利用) 学年 (2) 単位数 (2) 使用教科書 (畜産)

沖縄県立北部農林高等学校 熱帯農業科

科目の目標

- ①家畜の飼育と畜産経営に必要な知識と技術を習得させ、家畜の特性や飼育環境を理解させるとともに、合理的な家畜管理と品質や生産性の向上を図る能力と態度を育てる。
- ②食品製造に必要な知識と技術を習得させ、加工食品と原材料の性質を理解させるとともに、生産原理の合理化を図る能力と態度を育てる。
- ③食品製造の社会性、経済的な意義を理解し、地域の食品加工の実態を理解させる。

評価の観点

- ①関心・意欲・態度：出席状況、授業態度、提出物状況・服装容儀等により評価。
- ②思考・判断：効率的な学習・問題解決能力・提出物により評価。
- ③技能・表現：飼育に関する基本的な管理実習。
- ④知識・理解：定期テストにより評価。

学期	月	単元名・教材名	配当 時間	指導事項			指導上の留意点	評価の観点	
				講義	時数	実験・実習			時数
学期	4	食品製造の意義と 必要性 食品の変質と貯蔵法	6	①食品製造の必要性 ②食品製造の意義 ③地域の加工食品の実態,	9			①生鮮食品と加工食品の特性を理解させる ②地域の加工食品の実態を調べる	関心・意欲 態度・技能・表現 知識・理解
	5	食品の変質と貯蔵法	6	①腐敗、変質、発酵の違いを理解させ貯蔵方法の原理を理解させる ②食品の科学・物理的変化と栄養価・衛生について理解させる	3 3			①食品の変質及び発酵の状態と貯蔵法の種類（乾燥・塩蔵・糖蔵・燻煙） ②食品の変質や貯蔵の実態と日常生活への活用を理解させる	関心・意欲 態度・技能・表現
	6 7	鶏肉の加工	14	①鶏肉の加工特性 スモークチキンの製造	2 2	スモークチキンの製造 と殺→解体→塩漬→塩抜き→整形→湯煮→乾燥→燻煙→冷却→製品	10	①整形の仕方を学ばせ製造工程を理解させる	関心・意欲・態度 技能・表現 思考・判断 知識・理解
学期	9 10	畜産物の加工 (鶏肉の加工)	30	①鶏卵の加工 ②鶏卵の成分 ③鶏卵の加工特性 ④味付け卵の製造 ⑤マヨネーズの製造	4	マヨネーズの製造	2	①市販されているマヨネーズの種類や成分の違いを理解させ製造するマヨネーズの工法を学ばせる。 ①肉の一般的性質を理解させる。 ②枝肉からハムになるまでの製造工程を理解させ、解体の仕方を学ばせる。 ③包丁を使用するため安全面に気を付ける。	関心・意欲・態度 技能・表現 思考・判断 知識・理解
	11 12	肉の加工 (豚肉の加工)		①肉の種類と特徴 ②食肉の一般成分 ③肉の熟成 ①ボンレスハム ②ロースハム ③プレスハム ④ベーコンの製造	3	と殺された豚肉の解体及びハムの製造 と殺→解体→骨抜き→整形→塩漬→塩抜き→ケーシング充填→巻き締め→乾燥→燻煙→湯煮→製品 各工程の仕方や時間などを細かく指導	21		
3 学期	1 2 3	食品添加物	14	食品製造行政の仕組み ①食品衛生法 ②添加物の使用 ③食品製造関係法規	11			①食品製造の畜産加工分野における行政の仕組みを理解させる ②食品添加物の取扱と加工の際の使用上の注意とその効用を理解させる	関心・意欲。 態度・技能・表現
計35週			70	講義時間	37	実習時数	33		

