

# 「食品製造」シラバス

科目名	食品製造	単位数	2単位
学 科・コース	生活科学科 2年生	学 年	2年
使用教科書	食品製造（実教出版）	副教材	自作プリント

## 1 科目「食品製造」の目標

農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食品の製造に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

## 2 科目「食品製造」とはこんな科目です。

食品製造から流通・消費までの食料供給の視点から食品産業を捉え、生産性や品質の向上と関連付けて考察するとともに、食品製造に関するプロジェクト学習などの実践的・体験的な課題解決学習を通して、食品の安全・安定製造に必要な資質・能力の育成をねらいとしている。

## 3 科目「食品製造」の学習の特徴

食品製造に関するプロジェクト学習を通して、体験的、継続的な生産活動と観察、実験、調査、記録などの学習活動を通して原材料の特性や製造環境及びそれらと製造過程と相互関係などの基本を理解することで食品製造の知識と技術を学びます。

## 4 評価

定期テスト、ワークシート、レポート、行動観察で評価します。

### (1) 3観点の割合について

評価の観点	知識・技能	思考・判断・表現等	主体的に学習に取り組む態度
比 重	1	1	1

### (2) 評価の観点

評 価 の 観 点	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
	食品製造について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	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身に付けている。	食品製造について基礎的な知識と技術が農業の各分野で活用できるよう自ら学び、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身に付けている。

## 5 目標

農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食品製造に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。
- (2) 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。
- (3) 食品製造について特質を理解し、農業の各分野で活用できるよう自ら学び、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。

## 6 学習計画

月	学習内容	配 当 時 間	学習のねらい・目標	備 考	考 査
4	食品製造の意義(教科書P. 6～)	4	・食品製造とその目的について学ぶとともに、プロジェクト学習法についても学ぶ ・食生活と食品製造との関わりについて学ぶ		1 学 期 考 査
5	食品製造の意義と動向(教科書P. 9～)	6	・食品産業の分類と役割について学び、食品産業全体について把握する。 ・日本の食品産業の動向と課題について理解する。		2 回 実 施
6	食品と食品衛生(教科書P. 46～)	8	・食品衛生について学ぶ ・食品衛生と法律(食品表示法)について学ぶ		2 学 期 考 査
7	食品の貯蔵法(教科書P. 35～)	6	・食品貯蔵の原理について学ぶ ・乾燥による貯蔵について学ぶ ・低温による貯蔵について学ぶ ・食塩・砂糖・酢による貯蔵について学ぶ		2 回 実 施
9	食品の包装(教科書P. 66～)	8	・食品包装の目的と種類について学ぶ ・食品の包装材料について学ぶ		2 学 期 考 査
10	穀類の種類と特徴(教科書P. 78～)	8	・米、小麦、トウモロコシ、ソバの特徴について学ぶ ・もち粉、上新粉、白玉粉の違いによる加工品の特性について学ぶ		2 回 実 施
11	豆類・種実類の特徴とその加工品(教科書P. 106～)	8	・大豆の特徴について学ぶ ・大豆の加工品(豆腐)の製造について学ぶ		学 年 末 考 査
12	野菜類の加工(教科書P. 116～)	6	・野菜類の特徴とその加工品について学ぶ ・おもな野菜加工品について学ぶ ・漬物の製造原理について学び、即席漬物の製造方法について理解する。 ・漬物の保存性について学ぶ		1 回 実 施
1	果実類の加工(教科書P. 131～)	6	・果実の特徴とその加工品について学ぶ ・果実の成分について学ぶ ・ジャム製造の原理について学び、即席ジャムの製造方法について理解する。		1 回 実 施
2	発酵食品の特徴と種類(教科書P. 196～)	6	・発酵食品について学ぶ ・発酵のしくみについて学ぶ		
3	発酵食品の特徴と種類(教科書P. 196～)	6	・麴の役割について学ぶ ・塩麴の作り方と活用学び、塩麴製造実習を通して塩麴作りについて理解する。		