

平成30年度 農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	食品衛生	単位数	2単位	年次	3年次
使用教科書	食品製造（実教出版）						
副教材等							

1 担当者からのメッセージ（学習方法等）

私たちにとって「食」はとても身近な存在であり、毎日の生活に密接に関わっている。近年、「食」が関連した事故等も多く発生しており、未然に防ぐための知識は生活するうえで必須となっている。本校食品加工科3年次においては、食品衛生に関する知識を身につけ、食品による危害を未然に防ぎ、安全な食品を提供することが出来るようになることを目指している。具体的には、食品添加物・食中毒、また、食品衛生における法規を学び、知識を獲得し、それらを活用する能力を身につける。これらの知識等を活かして今後の生活に役立てて欲しい。

2 学習の到達目標

- ①食中毒などの具体的な事例を通して、食品による危害の要因について理解する。
 ②法規や製造するためのシステム及び安全の確保と衛生管理に関する知識と技術を習得するとともに、安全で衛生的な食品を製造する能力と態度を身に付ける。

3 学習評価（評価規準と評価方法）

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観 点 の 趣 旨	加工食品の製造に必須となる衛生管理に興味・関心を持ち、加工食品を製造する立場にたって消費者に安全な食品の提供が出来る実践的な態度を身に付けている。	食中毒の原因や食品を介して発生する事故の原因にどのようなものがあるのかを理解し、食品衛生から得た基礎的知識を基に、安全な加工食品を製造する工程を検証することができる。	食中毒や食品を介して発生する事故にどのようなものが存在するのか、そして、それを防ぎ安全な食品を提供するためにどのような衛生管理体制が構築されているのか調査し、整理することができる。	食中毒や食品添加物の特徴を理解し、食品による事故を防ぐための食品衛生法と関係行政機関による監視体制のもとで、加工食品が提供されていることを理解している。
評 価 方 法	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録 定期考査の結果	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録 定期考査の結果 レポート課題	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 探究活動の記録 定期考査の結果

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。

