

平成 29 年度 農業科（資源動物科）

教科	農業	科目	畜産物利用	単位数	2 単位	年次	3 年次
使用教科書	なし						
副教材等	なし						

1 担当者からのメッセージ（学習方法等）

食品製造や畜産物加工における総合的な技術や知識について、体験的及び講義的に学ぶ実習主体の科目です。食品製造、畜産物加工における知識及び技術について、その役割をしっかりと理解し、繰り返し活用することにより確実に習得してください。実習のなかで自ら課題を発見し、工夫や改善を行い、仲間と協力し、解決する実践的な能力と態度を身に付けてください。

2 学習の到達目標

食品（主に肉・乳製品）の製造実習及び講義を通じて、製造方法をはじめとする食品の加工理論や衛生管理等、食品製造に関する知識・技能の習得する。

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	食品製造や畜産物加工などにおける専門技術に関心をもち、その改善・向上をめざして主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。	食品製造や畜産物加工などにおける専門技術とそれらに関する諸課題の解決をめざして思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に、課題を適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている。	食品製造や畜産物加工などに関する基本的な技術を身に付け、その技術を適切に活用している。	食品製造や畜産物加工などにおける基礎的・基本的な知識を身に付け、それらに関する知識や技術の体系を理解している。
評 価 方 法	学習状況の観察 ノートやレポートの記述 定期考査の結果 自己評価等	学習状況の観察 ノートやレポートの記述 定期考査の結果 自己評価等	学習状況の観察 ノートやレポートの記述 定期考査の結果 自己評価等	学習状況の観察 ノートやレポートの記述 定期考査の結果 自己評価等
上に示す観点に基づいて、学習のまとめりにごとに評価し、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	主な評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1 学期	・肉加工 枝肉解体 ポークハム	肉加工(豚肉)の知識、 技術	○	○	○	○	a:食品製造・加工と専門技術 に関心を持ち、意欲的に学 習に取り組もうとしている。 b:食品製造・加工と専門技術 における諸課題を発見し、 その改善を図るために思 考を深め、判断・表現して いる。 c: 食品製造・加工と専門技 術について基本的な技術 を身に付け、その技術を活 用している。 d: 食品製造・加工と専門技 術について理解し、基礎 的・基本的な知識を身に付 けている。	学習状況の 観察 ノートや レポートの 記述 定期考査の 結果 自己評価
	・乳加工 ミルクコーヒー アイスクリーム	乳加工の知識、技術	○	○	○	○		
	・講義 各種法律 豚肉製造加工 乳製品製造	食品に関する各種法 律、豚肉の製造加工の 方法、乳製品の製造理 論	○			○		
2 学期	・肉加工 枝肉解体 ソーセージ	肉加工(豚肉)の知識、 技術	○	○	○	○	a:食品製造・加工と専門技術 に関心を持ち、意欲的に学 習に取り組もうとしている。 b:食品製造・加工と専門技術 における諸課題を発見し、 その改善を図るために思 考を深め、判断・表現して いる。 c: 食品製造・加工と専門技 術について基本的な技術 を身に付け、その技術を活 用している。 d: 食品製造・加工と専門技 術について理解し、基礎 的・基本的な知識を身に付 けている。	学習状況の 観察 ノートや レポートの 記述 定期考査の 結果 自己評価
	・乳加工 ヨーグルト バター	乳加工の知識、技術	○	○	○	○		
	・講義 豚肉加工 スパイス 微生物の利用 食中毒、衛生	豚肉の製造加工の方 法、スパイスについて、 微生物の種類や性質・ 利用法、食中毒及び衛 生について	○			○		

