

12 農業

学校番号

3002

平成 29 年度 農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	食品製造	単位数	2 単位	年次	2 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）

農産物、畜産物の加工を学んでいきます。1 年生時に学んだ食品の基礎的な知識や加工技術を踏まえて、より具体的で専門的な食品製造を習得してもらいます。このことにより、「食品製造」という科目をより身近に感じてもらえればと思います。

2 学習の到達目標

- ・農産物、畜産物の種類や特性を知り、加工に適した原料の選択する力や食品の製造に必要な技術を習得する。
- ・農産物、畜産物の加工過程でどのように微生物や酵素が働くか、熱を加えることで原料がどう変化するかなどの加工原理を理解する。
- ・身近な存在である「食」について興味関心を高め、発展的・応用的な知識や加工技術を習得する。

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	○農産物、畜産物を原料とした加工食品の製造に関心を持ち、原材料の特性を生かし、衛生管理と倫理観にもとづいた食品製造を行う意欲・態度を身に付けている。	○農産物、畜産物を原料とした加工食品の製造に関する問題点を見出し、その解決策を探求し考察できる。	○原材料としての農産物、畜産物の特徴や代表的な加工食品の製造原理を理解した上で、食品の良し悪しを判断し、より良い食品を作るための力を身に付けている。	原材料としての農産物、畜産物の特徴、それらの基本的な製造過程と原理を理解し、知識を身につけている。
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	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。				

