

平成30年度 農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	食品製造	単位数	1単位	年次	1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）

食品製造にたずさわる者は、食についての加工法、貯蔵法、栄養成分、衛生、包装技術について興味を持って学んで科学的に理解し、食品を扱う基礎技術を身につけることが求められている。その第一歩として、食品製造について基礎的なことを学びます。

2 学習の到達目標

- ・身近な存在である「食」について興味関心を高め、基礎的な知識や加工技術を習得する。
- ・「食」に関して科学的理解を深め、より豊かな食生活を送り、食文化を育むための基礎的な能力を養う。

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	日常生活にかかわる、食について興味・関心を持ち、意欲的に探求しようとするとともに、食の役割や多様性を常に意識し、科学的な捉え方を身につけている	食に関するさまざまな課題を見だし、探求する過程を通して科学的に考察し、よりよい方向を導き出し、表現している	食品製造に関する基礎的な技能を理解し、その過程や結果を的確に記録し科学的に探求する力を身につけている。	食品加工に関して基本的な内容を理解し、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	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 レポート、発表	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 レポート、発表	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述
上に示す観点に基づいて、学習のまとめりごとに評価し、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。				

