

## 12 農業

学校番号

3002

## 令和2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、その解決策を探索し考察できる。	○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 ノートの記事 探究活動の記録	学習状況の観察 ノートの記事 探究活動の記録 定期考査の結果	学習状況の観察 ノートの記事 探究活動の記録 定期考査の結果	学習状況の観察 ノートの記事 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。				

#### 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	農産物の 加工	・いも類の加工 いも類の特徴 いも類の加工品 こんにゃく ・野菜類の加工 野菜類の特徴 野菜類の加工品 漬け物 トマトの加工	○	○	○	○	a: いも類、野菜類やその加工法に 関して興味を持ち意欲的に学 ぼうとする。 b: いも類、野菜類の特性に対応し た加工食品の種類別の製法に ついて、考察し導き出した考え を表現している。 c: いも類、野菜類の加工食品の製 法について基礎的な内容を習 得し、その過程や結果を的確に 記録している。 d: いも類、野菜類の特性やその加 工食品についての知識を習得 している。	学習状況 探求活動 ノート 定期考査
2 学期	農産物の 加工	・果実類の加工 果実の特徴 果実の加工品 ジャム類 果実飲料 シラップ漬け 乾燥果実	○	○	○	○	a: 果実類の加工食品に関して興 味を持ち意欲的に学ぼうとす る。 b: 果実中の糖や酸、色素の変化の 原理やその種類別の製法につ いて、考察し導き出した考えを 表現している。 c: ジャムや果実飲料などの加工 品に必要な糖度やpHを理解し、 嗜好性・保存性を踏まえた上で の品質の良い食品を作るため の力を身につけている。 d: 果実類の加工の原理や、果実類 の加工食品の分類、製法につ いての知識を習得している。	学習状況 探求活動 ノート 定期考査
3 学期	畜産物の 加工	・肉類の加工 肉の成分 肉の加工特性 豚肉の加工 鶏肉の加工	○	○	○	○	a: 肉類に関して興味を持ち意欲 的に学ぼうとする。 b: 肉類の種類別の成分や熟成の 原理について、考察し導き出 した考えを表現している。 c: 肉類の製法について基礎的な 内容を習得し、その過程や結果 を的確に記録している。 d: 熟成の原理や、肉類の分類、製 法についての知識を習得して いる。	学習状況 探求活動 ノート 定期考査

※ 表中の観点について a: 関心・意欲・態度      b: 思考・判断・表現  
 c: 技能      d: 知識・理解

※ 原則として一つの単元(題材)で全ての観点について評価することとなるが、学習内容(小単元)の各項目において重点的に評価を行う観点(もしくは重み付けを行う観点)について○を付けている。