

令和6年度 シラバス

教 科	農 業	学科・学年	食品デザイン科 第2学年	単位数	2単位
		教科書	食品製造 (実教出版)		
科 目	食品製造	副教材	なし		
科目の目標	(1)食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 (2)食品製造に関する課題を発見し、食品関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、食品関連産業の貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。				
評価の観点	知識・技術【知】	思考・判断・表現【思】	主体的に学習に取り組む態度【主】		
趣 旨	学習や実習を通して、食品に関する情報等をその目的や条件に合わせて活用できる知識と技術を体系的・系統的に理解している。	食品に関連する産業人に求められる倫理観や思考を深め、科学的根拠に基づいて創造的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	食品製造の果たす意義や役割に関心をもちながら、食品関連産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。		

学期	学習内容	学習項目	評価の観点			評価規準 (評価方法)	評価方法
			知	思	主		
一 学 期	第3章 食品の変質と貯蔵 1 食品の変質とその原因	○食品を変質させる要因は複数の要因があり、それらの要因が複雑に絡んでいることを理解する。 ○食品の貯蔵法が、様々な方法を用いて水分、温度、空気組成等の諸条件を変化させることで食品の変質要因を少なくしていることを理解する。	○			・食品製造の各分野に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品製造の意義や役割を理解している。	定期考査 製造実習 記録用紙 プリント ノート
	2 食品の貯蔵法	○食品の変質させる要因を少なくしていることを理解する。		○		・統計資料などから情報の持つ意味を読み取ることができる。 ・統計資料を記録・整理できる。 ・食品の変質と貯蔵法の諸課題の解決を目指して思考を深めることができる。 ・食品製造の各分野に関する基礎的・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。	
二 学 期	第4章 食品加工と食品衛生 1 食品と食品衛生	○食品と食品衛生について、食品の安全性を守るための食品衛生の重要性を理解する。 ○食品衛生行政の仕組みを理解する。	○			・食品衛生の重要性を理解している。 ・実際に販売されている加工食品について、食品生成に関する法律などから仕組みの特徴を読み取ることができる。	定期考査 製造実習 プリント ノート 長期休業中の課題
	2 食中毒	○食品衛生に関する法律には、どのようなものがあるかを理解する。 ○食中毒について食中毒の種類や発生状況、怖さを理解する。 ○食中毒予防のための知識を理解する。		○		・食品衛生・安全性の話題に興味を持ち、自分の考えを表現できる。 ・食中毒の怖さを知り、日頃から予防に努め、さらに探究しようとしている。	
三 学 期	3 食品による危害と安全確保	○有害物質による食品の汚染について理解する。 ○食品による感染症やアレルギーについて理解する。	○			・食品による危害と汚染について、理解している。 ・食品添加物について、まとめることができる。	定期考査 プリント ノート 長期休業中の課題
	4 食品添加物	○食品添加物の種類について理解する。 ○食品添加物の効果について理解する。			○	・食品添加物に興味を持ち、その効果について探究しようとしている。	班別発表

