

高等学校 令和6年度（2学年用） 教科：工業 科目：食品製造技術Ⅰ

教科：工業 科目：食品製造技術Ⅰ 単位数：2 単位  
 対象学年組：第2学年 F1組～F2組  
 教科担当者：（F1組：川嶋 智）（F2組：新井 徹三）（組： ）（組： ）（組： ）（組： ）  
 使用教科書：（食品製造：実教出版（株））

教科 工業 の目標：食品工業の技術に興味をもち、意欲的に授業に取り組む  
 【知識及び技能】食品製造に必要な基礎的な知識と心構えを身に付ける  
 【思考力、判断力、表現力等】食品製造と人間生活との関わりを理解し、豊かな食生活の提供について考察できる  
 【学びに向かう力、人間性等】食品製造について意欲的に学ぶ態度を身に付ける

科目 食品製造技術Ⅰ の目標：

| 【知識及び技能】  | 【思考力、判断力、表現力等】   | 【学びに向かう力、人間性等】   |
|---|--|--|
| 食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する知識を身につけ、生活に役立てることができる。 | 食品製造に関する知識から課題を発見し、食品工業に携わる者として合理的かつ創造的に解決できる力を自ら養うことができる。 | 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らるように自ら学び、食品工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養うことができる。 |

|             | 単元の具体的な指導目標                  | 指導項目・内容  | 評価規準   | 知 | 思 | 態 | 配当<br>時数 |
|-------------|------------------------------|--|--|---|---|---|----------|
|             |                              |  |  |   |   |   |          |
| 1<br>学<br>期 | 第1章 食品製造の意義と動向<br>1 食品製造の意義  | ○食品の持つ機能を理解させる。<br>○食品製造の目的を学ぶことで、食品製造と調理の違いを理解させる。<br>○食生活を含めた生活文化の変化により、消費者のニーズも変化し、これに合わせた加工食品の製造が進んだことを理解させる。  | 受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価<br>関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価<br>出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。 | ○ | ○ | ○ | 4        |
|             | 第2章 食品製造の基礎<br>1 食品の分類       | ○食品産業の分類を理解させる。<br>○食品産業の発展を理解させる。<br>○食品産業が常に解決し続けなければならない問題を理解させる。<br>○食品の分類には農産物・畜産物・水産物のほか、食品成分表や加工法による分類があることを理解させる。<br>○食品加工技術の進歩により、組み立て食品が誕生し、栄養学および医学の進展に伴い保健機能食品が誕生したことを理解させる。 | 受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価<br>関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価<br>出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。 | ○ | ○ | ○ | 7        |
|             | 確認テスト①                       |  |  | ○ | ○ |   | 1        |
|             | 2 身近な食品の科学                   | ○食品に含まれる栄養素の基本的事項を理解させる。   | 受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価<br>関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価<br>出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。 | ○ | ○ | ○ | 9        |
|             | 2 身近な食品の科学(続き)               | ○食品に含まれる物質の特徴や生物学的な作用により、様々な加工食品が製造されていることを理解させる。  | 受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価<br>関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価<br>出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。 | ○ | ○ | ○ | 6        |
|             | 確認テスト②                       |  |  | ○ | ○ |   | 1        |
| 2<br>学<br>期 | 第3章 食品の変質と貯蔵<br>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させる。<br>○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させる。  | 受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価<br>関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価<br>出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。 | ○ | ○ | ○ | 9        |
|             | 2 食品の貯蔵法                     |  |  |   |   |   |          |
|             | 第4章 食品加工と食品衛生<br>1 食品と食品衛生   | ○食品衛生が、食品の安全性や品質を確保するとともに、人の生命と健康を守ることを目的としていることを理解させる。<br>○飲食による健康被害の種類を知るとともに、これを防ぐための行政機関、組織及び関係法令の概略を理解させる。  | 受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価<br>関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価<br>出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。 | ○ | ○ | ○ | 6        |
|             | 確認テスト③                       |  |  | ○ | ○ |   | 1        |

