

高等学校 令和6年度（3学年用）教科 工業 科目 食品製造技術Ⅱ

教科：工業 科目：食品製造技術Ⅱ 単位数：2 単位

対象学年組：第3学年 F1組～ F2組

教科担当者：(F1組) 菊池孝典 (F2組) 近藤 安彦 (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Ⅱ 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付け、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姿勢へつながるように自ら学び、食品工業の発展や社会貢献に主体的かつ積極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	評価基準	知	思	態	配 時 数
第5章 畜産物の加工 1 穀類の加工 ①小麦類 【知識及び技能】 ○小麦類の加工特性について理解する ○小麦の成分と加工特性について理解する 【思考・判断・表現等】 ○小麦の加工特性について理解し、その利点について説明できる 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○穀類の加工特性について取り返る ○小麦類の加工特性について理解する ○小麦の成分と加工特性について理解する ○グルテンの形成について理解する ○グルテンの形成による製造での違いについて	【知識・技能】 ○穀類の種類とグルテンの形成、特徴について理解している 【思考・判断・表現】 ○穀類と水を混ぜておいた際の機械加工と手作りによる違いについて食感の違いがなぜ起こるかを理解している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自ら小麦類の種類の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	5
確認テスト①			○	○		1
第5章 畜産物の加工 2 豆類の加工 ①大豆の加工 【知識及び技能】 ○大豆の種類とその成分が大きい成分の性質、品質が異なる種類と加工方法が異なるものについて理解する ○大豆がどのような原理で凝固するかを理解する 【思考・判断・表現等】 ○思考・判断力と加工特性について理解し、その利点について説明できるようにする 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○豆類の種類とその成分構成について学ぶ ○大豆の加工食品について製造法と加工工程を学ぶ ○豆類の凝固原理について学ぶ	【知識・技能】 ○豆類の種類と成分の違い、特徴について理解している。 ○豆類の凝固原理について理解している。 【思考・判断・表現】 ○大豆の加工食品の特性を理解し、その利点について説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自ら大豆の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	4
第5章 畜産物の加工 3 肉類の加工 ①肉類の加工 【知識及び技能】 ○肉類の種類と成分が大きい成分の性質、品質が異なる種類と加工方法が異なるものについて理解する 【思考・判断・表現等】 ○肉類の加工特性について理解し、その利点について説明できるようにする 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○肉類の種類とその成分構成について学ぶ ○肉類の加工食品について製造法と加工工程を学ぶ	【知識・技能】 ○肉類の種類と成分、特徴について理解している。 ○肉類の加工食品の特性を理解し、その利点について説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自ら肉類の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	4
確認テスト②			○	○		1
第5章 畜産物の加工 4 野菜類の加工 ①野菜類の加工 【知識及び技能】 ○野菜類の種類とその成分構成について理解する ○野菜類の加工特性について理解する 【思考・判断・表現等】 ○野菜類の加工特性について理解し、その利点について説明できるようにする 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○野菜類の種類とその成分構成について学ぶ ○野菜類の加工食品について製造法と加工工程を学ぶ	【知識・技能】 ○野菜類の種類と成分、特徴について理解している。 ○野菜類の加工食品の特性を理解し、その利点について説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自ら野菜類の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	6
第5章 畜産物の加工 5 果実類の加工 ①果実類の加工 【知識及び技能】 ○果実類の種類とその成分構成について理解する ○果実類の加工特性について理解する 【思考・判断・表現等】 ○果実類の加工特性について理解し、その利点について説明できるようにする 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○果実類の種類とその成分構成について学ぶ ○果実類の加工食品について製造法と加工工程を学ぶ	【知識・技能】 ○果実類の種類と成分、特徴について理解している。 ○果実類の加工食品の特性を理解し、その利点について説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自ら果実類の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	4
確認テスト③			○	○		1
第6章 畜産物の加工 1 ジャム類の加工 ①ジャム類の加工 【知識及び技能】 ○ジャム類の加工特性について理解する ○ジャム類の成分構成について理解する 【思考・判断・表現等】 ○ジャム類の加工特性について理解し、その利点について説明できるようにする 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○ジャム類の加工特性とその成分構成について学ぶ ○ジャム類の加工食品について製造法と加工工程を学ぶ	【知識・技能】 ○ジャム類の加工特性について理解している。 【思考・判断・表現】 ○ジャム類の加工食品の特性を理解し、その利点について説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自らジャム類の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	5
第6章 畜産物の加工 2 肉類の加工 ①肉類の加工 【知識及び技能】 ○肉類の種類とその成分構成について理解する ○肉類の加工特性について理解する 【思考・判断・表現等】 ○肉類の加工特性について理解し、その利点について説明できるようにする 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○肉類の種類とその成分、加工特性について学ぶ ○肉類の加工食品について製造法と加工工程を学ぶ	【知識・技能】 ○肉類の成分、特徴について理解している。 ○肉類の加工食品の特性を理解し、その利点について説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自ら肉類の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	5
確認テスト④			○	○		1
第6章 畜産物の加工 3 肉類の加工 ②肉類の加工 【知識及び技能】 ○肉類の種類とその成分構成について理解する ○肉類の加工特性について理解する 【思考・判断・表現等】 ○肉類の加工特性について理解し、その利点について説明できるようにする 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○肉類の種類とその成分、加工特性について学ぶ ○肉類の加工食品について製造法と加工工程を学ぶ	【知識・技能】 ○肉類の成分、特徴について理解している。 ○肉類の加工食品の特性を理解し、その利点について説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自ら肉類の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	4
第6章 畜産物の加工 4 肉類の加工 ③肉類の加工 【知識及び技能】 ○肉類の種類とその成分構成について理解する ○肉類の加工特性について理解する 【思考・判断・表現等】 ○肉類の加工特性について理解し、その利点について説明できるようにする 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○肉類の種類とその成分、加工特性について学ぶ ○肉類の加工食品について製造法と加工工程を学ぶ	【知識・技能】 ○肉類の成分、特徴について理解している。 ○肉類の加工食品の特性を理解し、その利点について説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自ら肉類の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	6
確認テスト⑤			○	○		1
第7章 畜産物の加工 1 牛乳類の加工 ①牛乳類の加工 【知識及び技能】 ○牛乳類の種類とその成分構成について理解する ○牛乳類の加工特性について理解する 【思考・判断・表現等】 ○牛乳類の加工特性について理解し、その利点について説明できるようにする 【学びに向かう力、人間性等】 ○自主的に具体的な加工品について調べ、その特徴について話し合う	○牛乳類の種類とその成分構成について学ぶ ○牛乳類の加工食品について製造法と加工工程を学ぶ	【知識・技能】 ○牛乳類の成分、特徴について理解している。 ○牛乳類の加工食品の特性を理解し、その利点について説明できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ○自ら牛乳類の加工食品を調べその特徴について考えることができる。	○	○	○	6
確認テスト⑥			○	○		1
					合計	48