

高等学校 令和7年度（1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 1組～2組

教科担当者：（1組：橋本 利彦）（2組：安松 拓洋）（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発展へつなげるように自ら学び、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 時 数
1 学 期	第1章 食品製造の意義と動向 1 食品製造の意義	○食品の持つ機能を理解させる。 ○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。 ○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 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 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
	2 食品産業の現状と動向	○食品産業の分類を理解させる。 ○食品産業の発展を理解させる。 ○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。	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 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 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
	第2章 食品製造の基礎 1 食品の分類	○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。 ○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 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 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
	定期考査			○	○		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 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 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 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 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
	定期考査			○	○		1
2 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 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 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	○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 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 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
	第4章 食品加工と食品衛生 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。 ○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 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 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
	定期考査			○	○		1

3 学 期	4 食品添加物	○食品添加物の分類、用途及び種類を理解させる。 ○食品添加物の使用基準や安全基準、規制等の国際的な基準との整合性について理解させる。	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 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 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。	○	○	○	5
	第5章 食品の包装と表示 1 食品の包装	○食品の包装が、商品の貯蔵性を高めるだけでなく、輸送性の向上、商品性の向上に役立つことを理解させる。 ○加工食品に適切な包装素材を理解するとともに、包装容器が素材別にリサイクル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 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 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。	○	○	○	5
	定期考査			○	○		1
	2 加工食品の表示制度	○食品の表示が、消費者へ食品の製造場所、原材料、消費及び賞味期限など必要な情報を伝える役割を持つことを理解させる。 ○特色のある原材料を使用した加工食品にJASマークが使わ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 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 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
	第6章 農産物の加工 1 穀類の加工	○加工食品の原料としての穀類の種類と特徴を理解させるとともに、米および小麦が加工食品の原料となるまでに、どのように加工されるのか理解させる。 ○小麦粉の加工の原理と、パン類、菓子類およびめん類の製造工程を理解させる。	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 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 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。	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1
							合計 70