

「食品製造A」	単位数	2 / 4 単位
	学科・学年・学級	海洋科学科・水産食品類型・第2学年

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	水産食品の製造に関する知識と技術を習得させ、水産食品を合理的に製造する能力と態度を育てる。
使用教科書・副教材等	文部科学省 食品製造 (実教出版株式会社)・プリント・食品技能検定テキスト

2 学習計画及び評価方法等

(1) 学習計画等

学期	学習内容	月	学習のねらい	備考(学習活動の特記事項, 他教科・総合的な学習の時間・特別活動等との関連など)	考查範囲
1	第1章 食品製造の概要	4 ↓ 6	水産物の特性, 製造の意義や役割, 加工品の分類について理解する。	「食品製造」「総合実習」の授業と関連付ける。	1 中間期末
2	第2章 水産食品の貯蔵及び加工	7 ↓ 10	魚介類の味, 変敗と鮮度保持, 低温・脱水・密封加熱による貯蔵法について理解する。	食品技能検定第1類	
	第3章 簡易加工食品の加工 第1節 冷蔵品・冷凍品	11 ↓ 12	原料処理, 冷蔵法, 冷凍法, 保管及び解凍法について理解する。調理冷凍品の製造法, 食品開発の現状も取り上げる。	食品技能検定第2類	
3	第2節 乾製品	1 ↓ 3	水産物の加工品として 素干し品や煮干し品などがあり, どのような原料で作られているものがあるかを知り, 製造方法についても理解する。	「インターンシップ(就業体験)」や「課題研究」「総合実習」「食品管理」の授業と関連付ける。 食品技能検定第3類	3 学年末
<p>【課題・提出物等】</p> <p>1 ノート・授業の中で使用するプリント (定期テストのやり直しを含む)</p>					
<p>【評価方法】</p> <p>1 課題・提出物を完全に仕上げた者のみ以下の通り評点を与えることとする。(履修)</p> <p>2 定期考査の成績, 出席状況, 課題の取り組み・提出物の内容, 発表の仕方や内容, 学習活動への参加の態度などで評価する。</p> <p>3 学期全体の評価は, 概ね, 中間と期末の定期考査の成績で70%, 出席状況やノートなどの提出物, 授業態度・学習活動への参加の態度などで30%の配分として行う。</p>					
<p>【年間の学習状況の評価方法】</p> <p>「関心・意欲・態度」, 「思考・判断・表現」, 「技能」および「知識・理解」の4つの観点から評価した1学期の成績, 2学期の成績および3学期の成績を総合し, 年間の学習成績とする。</p>					

(2) 評価の観点、内容及び評価方法

評価の観点及び内容		評価方法
関心・意欲・態度	水産食品の製造について関心を持ち、その知識と技術の習得に意欲的に取り組むとともに、水産食品を合理的に製造する実践的な態度を身に付けようとしている。	・授業態度 ・課題・提出物
思考・判断・表現	水産食品の製造について自ら思考を深め、その問題の解決に向け、適切に判断し、創意工夫する能力を身に付けている。	・定期考査 ・発表の内容 ・授業態度（授業中の発言等）
技能	水産食品の製造に関する技術を習得し、課題研究や総合実習で実践できる技術を身に付けている。	・定期考査 ・授業態度（授業中の発言等）
知識・理解	水産食品の製造に関する知識を身に付け、水産食品を合理的に製造する意義や役割を理解している。	・定期考査 ・課題・提出物 ・発表の内容

3 担当者からのメッセージ

1年間の学習の中で、海洋高校、水産食品類型の総合実習における主要な生産物の製造方法を理解し身につけることができる。またその他に食品の基礎的な知識なども身に付けることができる。

講義形式で授業を進めていき、その中に意見発表などを織り交ぜていく。意見発表では自分の考えをできるだけ明確に相手に伝えようとするので、表現力などが身に付いてくる。

「食品製造B」	単 位 数	2/4 単位
	類型・学年・学級	水産食品類型 第2学年C組

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	本校の主要な実習製品である，缶詰，瓶詰の原理を理解し，缶詰・瓶詰の製造方法を習得する
使用教科書・副教材等	食品製造

2 学習計画及び評価方法等

(1) 学習計画等

学 期	学 習 内 容	月	学 習 の ね ら い	備 考 (学習活動の特記事項，他教科・総合的な学習の時間・特別活動等との関連など)	考 査 範 囲
第 1 学 期	1 缶詰・瓶詰・レトルト食品 (1)容器 ①金属缶 ②ガラス瓶 ③レトルト食品容器 (2)缶詰・瓶詰・レトルト食品の一般的製造法 ①脱気 ②密封 ③加熱殺菌・冷却 ④新しい製造技術	4	缶詰・瓶詰・レトルト食品が，開発されるに至った歴史的背景，用途，生産量などを理解する。 容器の材質，構造，用途，製造工程等について理解する。 一般的な製造方法の主要となる脱気・密封加熱殺菌の目的・意義や方法，さらに新技術について理解する。	・各自，市販されている缶詰を1個購入し，容器の材質，構造用途，製造工程等について考えたことを発表する。	1 学 期 中 間 考 査
		5 6 7			1 学 期 末 考 査
期	【課題・提出物等】 授業の中で使用したプリントおよびノートを提出する。				
期	【第1学期の評価方法】 1 定期テスト 2 知識・理解，態度（積極性・規律・出席等）を総合的に評価する。 概ね，中間と期末の定期考査の成績で70%，出席状況やレポートなどの提出物，授業態度・学習活動への参加の態度などで30%の配分として行う。				
第 2 学 期	(3)各種缶詰・瓶詰・レトルト食品の製造 ①水産缶詰の一般的製造法 ②各種水産缶詰の製造法 ③その他の缶詰の製造法 ④瓶詰の製造法 ⑤レトルト食品の製造法	9	原料別・目的別に缶詰・瓶詰・レトルト食品の製造方法について理解する	・各自課題を持ち寄り発表する ・発表内容について意見交換する。	2 学 期 中 間 考 査
		10 11 12			2 学 期 末 考 査
期	【課題・提出物等】 1 次の(1)，(2)を夏季休業中に行い2学期始業日に提出すること。 (1)スーパー，コンビニなどで売られているインスタント食品の製造工程，保存性，安全性などを今まで学んだことを参考にして，各自考えたり，感じたりしたことをA4判のレポート2枚				

	<p>程度にまとめて提出すること。</p> <p>(2) 市販されている缶詰・瓶詰・レトルト食品などの種類をスーパー、コンビニなどで調べ、それぞれの食品の種類、内容物の量、売り場の状況などを観察して、感じたこと、考えたことをA4判のレポート2枚程度にまとめて提出すること。</p> <p>2 授業の中で使用したプリントおよびノート</p>								
	<p>【第2学期の評価方法】</p> <p>1 定期テスト</p> <p>2 知識・理解、態度（積極性・規律・出席等）を総合的に評価する。 概ね、中間と期末の定期考査の成績で70%、出席状況やレポートなどの提出物、授業態度・学習活動への参加の態度などで30%の配分として行う。</p>								
第3学期	<table border="1"> <tr> <td>(4) 製造および貯蔵中に起こる変化 ① 容器の変化 ② 内容物の化学変化</td> <td>1 2</td> <td>容器の変化、内容物の化学変化についての発生原因とその防止法について理解する。 規格の意義。規格の種類とその内容、各種検査法について理解する</td> <td rowspan="2"> <ul style="list-style-type: none"> ・科目「食品管理」の学習と関連する ・各自オリジナル缶詰を創造し試作を行う。 </td> <td rowspan="2">学年末考査</td> </tr> <tr> <td>(5) 規格と検査 ① 規格 ② 検査</td> <td>3</td> <td></td> </tr> </table>	(4) 製造および貯蔵中に起こる変化 ① 容器の変化 ② 内容物の化学変化	1 2	容器の変化、内容物の化学変化についての発生原因とその防止法について理解する。 規格の意義。規格の種類とその内容、各種検査法について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・科目「食品管理」の学習と関連する ・各自オリジナル缶詰を創造し試作を行う。 	学年末考査	(5) 規格と検査 ① 規格 ② 検査	3	
(4) 製造および貯蔵中に起こる変化 ① 容器の変化 ② 内容物の化学変化	1 2	容器の変化、内容物の化学変化についての発生原因とその防止法について理解する。 規格の意義。規格の種類とその内容、各種検査法について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・科目「食品管理」の学習と関連する ・各自オリジナル缶詰を創造し試作を行う。 	学年末考査					
(5) 規格と検査 ① 規格 ② 検査	3								
	<p>【課題・提出物等】</p> <p>1 冬季休業中に各自創造した缶詰をレポート1枚程度にまとめて提出</p> <p>2 授業の中で使用したプリントおよびノート</p>								
	<p>【第3学期の評価方法】</p> <p>1 学期末考査の成績、出席状況、プリント、レポートなどの提出物の内容、発表の仕方や内容、学習活動への参加態度などで評価する。</p> <p>2 3学期全体の評価は、概ね学年末考査の成績で70%、出席状況やレポートやノートなどの提出物、授業態度・学習活動への参加態度などで30%の配分として行う。</p>								
	<p>【年間の学習状況の評価方法】</p> <p>「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「資料活用の技能・表現」、および「知識・理解」の4つの観点から評価した1学期の成績、2学期の成績および3学期の成績を総合し、年間の学習成績とする。</p>								

確かな学力を身に付けるためのアドバイス	<ul style="list-style-type: none"> ・水産食品は日常の食事に直接関わるものであり、食卓についたときなどは、食品の原材料から製造工程、流通過程、安全管理、健全な食生活など絶えず話題にするよう日頃から心がけておくことで、理解を確かなものにし、新たに湧いてくる興味・関心が知識の構築に役立たせ、自信を植え付けることとなる。 ・ノートは、板書したものをそのまま写すのではなく、自分で考えたことや感じたこと、さらに興味を持ったことなどをメモしておき、復習時に自分のわかりやすいように整理しまとめておくこと。その際、新たに調べ上げたことなども追加しておくこと、自分の知識が深まり、学習に広がりや生まれてくる。そのためにノートは十分なスペースを設けておくことと後で整理しやすい。
授業を受けるに当たって守ってほしい事項	<ul style="list-style-type: none"> ・前回までの授業での疑問点や覚えておくべき重要事項についての確認・チェック、特に専門用語には馴れておく必要がある。 ・授業はチャイムと同時に始めるので、教材・教具の準備をし、着席して静かに待つこと。 ・欠席した場合は、欠席により欠如した部分のノートを級友から借りて写しておくこと。 ・疑問点はそのままにしておかず、積極的に質問するよう努める。そのためにも質問の前に自分なりに資料等を探して研究しておくことが大切である。

(2) 評価の観点、内容及び評価方法

評価の観点及び内容	評価方法	
関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> ・水産食品の製造について関心を持ち、その知識・技術の習得に意欲的に取り組むとともに、水産食品を合理的に製造する創造的、実践的な態度を身に付けようとしているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・学習活動への参加の仕方や態度 ・レポート ・ノート
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> ・水産食品の製造について自ら思考を深め、その問題の解決に向け、適切に判断し、個 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期考査 ・発表の内容や仕方

	性豊かに創意工夫する能力を身に付けているか。	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート ・授業態度（授業中の発言等）
技 能	<ul style="list-style-type: none"> ・水産食品の製造に関する技術の習得や調査 ・研究などの実践活動について、それらを的確に表現し、新しい技術革新に対応した水産食品を合理的に製造することができるか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期考査 ・発表の内容や仕方 ・レポート ・授業態度（授業中の発言等）
知 識 ・ 理 解	<ul style="list-style-type: none"> ・水産食品の製造に関する知識を身に付け水産食品を合理的に製造する意義を理解しているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期考査 ・小テスト

3 担当者からのメッセージ

- ・ 1年間の学習の中で、海洋高校、水産食品類型の総合実習における主要な生産物のマグロ油漬缶詰の製造方法を理解し身につけることができる。またその他缶詰・瓶詰め・レトルト食品などの基礎的な知識なども身に付けることができる。
- ・ 講義形式で授業を進めていき、その中にや意見発表などを織り交ぜていく。意見発表では自分の考えをできるだけ明確に相手に伝えようとするので、表現力などが身に付いてくる。