

「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3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2章食品の貯蔵及び加工 第2節食品の貯蔵と加工の原理	4 ↓ 6	「食品製造」の3学年次の学習内容とその意義, 学習の評価方法について理解する。	「課題研究」, 「食品製造」 「総合実習」の授業と関連付ける。	1 中間期末
2	第3章簡易加工食品の製造	7 ↓ 10	原料処理, 冷蔵法, 冷凍法, 貯蔵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1類・第2類	2 中間期末
3	第2節 乾製品 第3節 くん製品 第4節 塩蔵品 第5節 発酵食品 第6節 調味加工品 水産食品製造の復習	11 ↓ 12 1 ↓ 3	水産物の加工品として 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。 発酵の原理について理解しそれは微生物の酵素によって起こることを理解する。 主な水産食品の種類, 生産状況及び製造法を地域の特産品や水産資源の有効利用と関連付けて取扱い, 水産食品の製造に関する知識と技術を習得する。		3 学年末
<p>【課題・提出物等】 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】 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) 2 定期考查の成績, 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。 3 学期全体の評価は, 概ね, 中間と期末の定期考查の成績で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】 「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3学年C組

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	各種魚肉ねり製品の特徴を理解するとともに製造方法を習得する。また、新しい魚肉ねり製品を開発する能力を身につける。
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 魚肉ねり製品 (1)製造法の概要 ①魚肉ねり製品と弾力 ②タンパク質の水和 ③すり身の調整 ④すり身のゲル化 (2)原料・副資材 ①生鮮原料魚 ②冷凍すり身 ③副資材	4	かまぼこが作られた背景、歴史的な事項を認識すると伴にどのようにしてかまぼこを作ることができるか製造法の概要を理解する。 また、どのような原材料が魚肉ねり製品に適しているかを認識する。	・科目「食品管理」の学習と関連する	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)かまぼこ類の製造 ①一般的製造法 ②各種かまぼこ類の製造 ③かまぼこ製造工場における衛生管理 (4)魚肉ソーセージの製造 (5)変敗とその防止法 ①かまぼこ類の変敗 ②魚肉ハム・ソーセージの変敗 ③変敗防止法	9	一般的製造法を理解し、新しい魚肉ねり製品を創造する。 また、変敗の防止法を正しく理解する。		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魚肉ねり製品の製造工程、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枚程度				

<p>にまとめて提出すること。 (2) 市販されている魚肉ね練り製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>2 海藻工業製品 (1)寒天 ①製造法 ②性質と利用 (2)アルギン酸 ①製造法 ②性質と里語 (3)カラゲナン ①製造法 ②性質と利用</td> <td>1 2 3</td> <td>海藻からどのような製品が製造されているかを理解し、海藻の新しい利用法を創造する。</td> <td>学年末考査</td> </tr> </table>	2 海藻工業製品 (1)寒天 ①製造法 ②性質と利用 (2)アルギン酸 ①製造法 ②性質と里語 (3)カラゲナン ①製造法 ②性質と利用	1 2 3	海藻からどのような製品が製造されているかを理解し、海藻の新しい利用法を創造する。	学年末考査
2 海藻工業製品 (1)寒天 ①製造法 ②性質と利用 (2)アルギン酸 ①製造法 ②性質と里語 (3)カラゲナン ①製造法 ②性質と利用	1 2 3	海藻からどのような製品が製造されているかを理解し、海藻の新しい利用法を創造する。	学年末考査		
<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、食卓についてるときなどは、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
	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査

思考・判断・表現	その問題の解決に向け、適切に判断し、個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"> 発表の内容や仕方 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を行い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、水産食品類型の総合実習におけるねり製品の原理や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。