

単位数	3単位	学科・学年・学級	食品科学科 3学年 D組
教科書	食品製造 (実教出版) 農業と環境 (実教出版) 食品化学 (実教出版) 食品流通 (実教出版)	副教材等	

1 学習の到達目標

農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、社会を支え産業の発展を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 農業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに、相互に関連付けられた技術を身に付けるようにする。

(2) 農業に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として解決策を探究し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を養う。

(3) 課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、農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。

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第1学期	4	テーマ設定	・テーマ設定 ・年間計画の立案	・テーマの設定・計画立案・班編成 ・テーマに応じた情報収集	・記録簿の提出状況 ・実習態度 ・発言・発表の内容
		研究計画	・研究方法の設定	ICTの活用 (課題テーマ調査)	
	5		・テーマ発表会 中間考査 (なし)	・テーマ発表報告会の実施 ICTの活用 (プレゼンテーション)	・発表方法 ・発表態度 ・発表内容
	6		・テーマに応じた調査・実験・実習	・テーマに応じた実験・実習 ・中間報告書の提出	・記録簿の提出状況 ・実習態度 ・報告書の内容
	7		期末考査 (なし)	ICTの活用 (プレゼンテーション)	
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第2学期	9	研究内容の検討及び実施	・テーマに応じた調査・実験・実習	・テーマに応じた実験・実習 ・実験・実習と市場調査を含めた情報収集	・記録簿の提出状況 ・実習態度 ・報告書の内容
	10	研究内容の検討及び実施	・テーマに応じた調査・実験・実習	・テーマに応じた実験・実習 ・実験・実習と市場調査を含めた情報収集	・記録簿の提出状況 ・実習態度 ・報告書の内容
			中間考査 (なし)		
	11	研究内容の検討及び実施 まとめ	・テーマに応じた調査・実験・実習 ・研究成果の報告	・テーマに応じた実験・実習 ・実験・実習と市場調査を含めた情報収集 ・文化祭にて中間発表の実施	・記録簿の提出状況 ・実習態度 ・発言・発表の内容
	12		・研究成果の報告	・テーマに応じた実験・実習 ・実験・実習と市場調査を含めた情報収集 ・課題研究報告会 (プレゼンテーション)	・記録簿の提出状況 ・実習態度 ・発言・発表の内容
			期末考査 (なし)		
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第3学期	1	まとめ	まとめ 研究成果の報告	・研究報告書の提出	・記録簿の提出状況 ・実習態度 ・発言・発表の内容
			学年末考査 (なし)		

3 評価の観点

知識・技術	農業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに、相互に関連付けられた技術を身に付けている。
思考・判断・表現	農業に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として解決策を探究し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決している。
主体的に学習に取り組む態度	課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、農業の創造と発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている。

4 評価の方法

評価の材料を用いて、3観点それぞれについてA・B・Cの評価を行います。学年末には、3観点のA・B・Cの組合せによって5段階の評定を行います。

5 担当者からのメッセージ (確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など)

プロジェクト学習ですので、毎回の活動記録簿を必ず提出して記録を積み重ねてください。
自分の所属する研究班の取り組みを、プレゼンテーションし、最後に全てまとめてレポート提出します。これら全て評価の対象となります。3年間学んだことの総まとめです。自分で設定したテーマなので、途中で投げ出すことなく最後までやりきってください。この教科が最も自分の力を試すことができる教科です。卒業後もこの研究方法は生きてくるものです。継続は力なり。1年間挑戦しましょう。

単位数	2単位	学科・学年・学級	食品科学科3年D組
教科書	食品製造(実教出版) 食品化学(実教出版)	副教材等	

1 学習の到達目標

農業の各分野に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得させ、経営と管理 についての理解を深めさせるとともに、企画力や管理能力などを身に付け、農業の各分野の改善を図る実践的な能力と態度を育てる。

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第1学期	4	第6章 穀類の加工	小麦	2分割(15人×2班)体制で座学または「食品製造」 1単位との3時間加工実習を行う	(評価項目) ①授業観察 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度 ⑥農業鑑定の結果
	5		菓子類		
	6	第6章 穀類の加工	小麦	小麦粉を利用した加工食品の作り方を習得する。	
	7	菓子類	パンの加工 菓子パン・食パン バターロールの製造 小麦粉の加工原理を理解する。		
			期末考査	小麦粉を利用した加工食品の作り方を習得する。 パンの加工 菓子パン・食パン製造、販売 ピザの製造	
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第2学期	9	第6章 穀類の加工	パン	小麦粉の加工原理を理解する。 小麦粉を利用した加工食品の作り方を習得する。	①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
	10		菓子類		
		第6章 穀類の加工	ジャム類	本校で収穫された果実を中心にジャム製造について学ぶ。	
	11	第6章 穀類の加工	パン	パンの加工 菓子パンの製造 ジャム加工 ナシジャム・ブルーベリージャムの加工	
	12	菓子類	小麦粉の加工原理を理解する。		
			ジャム類	小麦粉を利用した加工食品の作り方を習得する。	(評価項目)
			第6章 穀類の加工	本校で収穫された果実を中心にジャム製造について学ぶ パンの加工 菓子パンの製造 ジャム加工 ナシジャム・ブルーベリージャムの加工	①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況
			めん類	小麦粉の加工原理を理解する。 小麦粉を利用した加工食品の作り方を習得する。 麺類の製造法を学習する。 うどんの製造 中華麺の製造 パスタの製造	④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
			期末考査		
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第3学期	1	第6章 穀類の加工	菓子類	小麦粉の加工原理を理解する。 小麦粉を利用した加工食品の作り方を習得する。 焼き菓子の製造方法を学習する。	(評価項目) ①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度

3 評価の観点

知識・技術	食品の各分野に関する基礎的・基本的な知識をみにつけ、食品製造や農業分野に関わっている意義や役割を理解する。食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理に必要な基礎的基本的な技術を身につけ、計画をたててその技術を活用できる技能を身につける
思考・判断・表現	必要な器具や機器の使用方法を学び、適切に判断し活用できるのか。ノート、プリントをきちんと整理しまとめることができるのか
主体的に学習に取り組む態度	学習に主体的かつ意欲的に取り組むとともに食品加工の方法や衛生管理に関心をもち、協働的に学習する態度がある

4 評価の方法

評価規準に従い、3観点にそれぞれついて100点満点の評価をつけ、それをA～Cに換算する。

5 担当者からのメッセージ (確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など)

実習時間は限られています、必ず遅れないよう参加してください。頭髪は極力まとめて、爪は短く、手洗いは確実に、衛生的な環境を各自作り上げましょう。(違反者は加工実習ができませんので注意してください) 学校で学習したことを家庭においても率先して行ってください。

単位数	2単位	学科・学年・学級	食品科学科3年D組
教科書	食品製造（実教出版）	副教材等	食品化学（実教出版） 食品衛生責任者テキスト（食品衛生安全協会版）

1 学習の到達目標

農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通じて、食品製造に必要な資質・能力を次のように育成することを目指す。

- ①食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につける。
- ②食品製造に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- ③食品製造について生産性や品質の工場が経営発展へとつながるように自ら学び、農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。

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第1学期	4	オリエンテーション		2分割(15人×2班)体制で座学または「食物活用	(評価項目)
		①食品製造の心得		2単位との3時間加工実習を行う	①授業観察
		②衛生法規		食品製造とその目的について学習し、食生活と	②衛生管理チェック
		第6章穀類の加工		食品製造の結びつきについて理解を深める	③授業に取り組み状況
		[パン作りの基礎(1)]		手洗い方法・消毒方法について理解する ICTを活用して理解を深める	④提出物の状況
			1.小麦の話 2.パンの歴史 3.パンの原材料	①小麦との出会い ②小麦の構造・成分・産地 ③小麦粉の種類と性状	⑤授業内容の理解度
	5			(ベーカーズパーセントによる材料計算)	
			中間考査		
	6	[パン作りの基礎(2)]		①ミキシング(直ごね法による生地仕込み)	(評価項目)
		手ごねによる生地作り	(ロールパンの整形)	②発酵(発酵のめやす)	①授業の出席
		[パン作りの基礎(3)]	(ロールパンの整形)	③仕上げ工程(分割一丸め一ベンチタイム一整形)	②衛生管理チェック
				(生地の扱い方・丸め・パンの整形)	③授業に取り組み状況
		[パン作りの基礎(4)]	(あんパンの整形)	④ホイロ(仕上げ発酵のめやす)	④提出物の状況
		機械による生地作り	(ロールパンの整形)	⑤焼成(照卵のやり方、温度・時間)	⑤授業内容の理解度
	7	(カレーパンの整形)	(カレーパンの整形)	※ロールパンづくりで「生地の扱い方」に慣れる	
			期末考査		

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第2学期	9	[菓子パン作り (1)]	①あんパン ②クリームパン ③カレーパン	リッチなパン生地で2種類の菓子パンを作り販売す	①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
	10	[菓子パン作り (2)]			
			中間考査		
	11	[パン作りの応用 (1)] ピザを作る [パン作りの応用 飾りパン(リース [学園祭パンづくり])] [菓子パン作り]	学園祭展示用 クリスマスリース作り 食パン、菓子パン、フランスパン、ピザ、ドーナツ ①三角コルネパン ②メロンパン	生地の上にトッピング材料を並べて、焼く ①パン生地でリースの台を焼く ②数日乾燥させたのち、飾りつけをする	(評価項目) ①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
12	[菓子パン作り]	①三角コルネパン ②メロンパン	コルネ型を外して、クリームを入れる クッキー生地をかぶせる	①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度	
			期末考査		
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第3学期	1	食品製造 第4章食品加工と食	1. 食品と食品衛生 2. 食中毒 3. 食品による危害と安全確保 4. 食品添加物 学年末考査	食品衛生と法律 ①食中毒の分類 ②原因と特徴 ①有害物質②感染症寄生虫症③アレルギー ①種類と用途 ②食品添加物の安全性	(評価項目) ①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度

3 評価の観点

知識・技術	食品の各分野に関する基礎的・基本的な知識をみにつけ、食品製造や農業分野に関わっている意義や役割を理解する。食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理に必要な基礎的基本的な技術を身につけ、計画をたててその技術を活用できる技能を身につける
思考・判断・表現	必要な器具や機器の使用方法を学び、適切に判断し活用できるのか。ノート、プリントをきちんと整理しまとめることができるのか
主体的に学習に取り組む態度	学習に主体的かつ意欲的に取り組むとともに食品加工の方法や衛生管理に関心をもち、協働的に学習する態度がある

4 評価の方法

評価規準に従い、3観点にそれぞれについて100点満点の評価をつけ、それをA～Cに換算する。

5 担当者からのメッセージ (確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など)

授業活動を通し、日常生活で食している食品に興味関心を持ってもらいたいと思います。また、遅刻・欠席・早退などせず授業には、自主的、積極的な態度で取り組み、その作り方と特徴などについて、理解して下さい。授業のノートをしっかり取り、家庭でも製造し、復習を行って製造方法を身につけて下さい。宿題や課題などの提出物は、必ず期限を守って下さい。この学習を元に、3年次の資格である食生活アドバイザーの取得に繋げて下さい。

単位数	2単位	学科・学年・学級	食品科学科 3学年 D組
教科書	食品流通 (実教出版)	副教材等	食生活アドバイザー 基礎&問題集 FLAネットワーク協会 編 JMAM

1 学習の到達目標

農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食品の流通とマーケティングに必要な資質・能力を次の通り育成することを目指す。

- (1) 食品流通について体的・系統的に理解するとともに、関連する技術・技能を身に付けるようにする。
- (2) 食品流通に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ想像的に解決する力を養う。
- (3) 食品流通の合理的な管理とマーケティングが経営発展へつながるよう自ら学び、農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。

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等	
第1学期	4	第4章 主な食品の流通	4 畜産物の流通 5 加工食品の流通	科目「食品流通」の学習の意義や内容、学習の進め方や評価の方法について理解します。 食品の種類ごとにそれらの流通について知り、理解します。 J A Sマークやトレーサビリティ、HACCP、食品の流通におけるリスク管理などについて理解を深めます。 日本農林規格(J A S規格)などといった、食品の規格や基準などについて知り、理解します。 また、それらを定めている機関がどのようなものか、理解します。 特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品、特別用途食品などについて理解を深めます。 P O Sシステムなど、食品の流通における様々なシステムについて知り、理解します。	ファイルの確認 単元テスト 行動観察 ファイル提出	
	5	第5章 食品の品質と規格 中間考査	1 食品の品質と安全性 2 品質と品質保証 3 規格・表示と検査 4 食品流通と包装 5 食品の変質と品質保持			中間考査 ファイル提出 復習ノートの提出(考査後)
	6	7	第6章 食品の物流			4 情報処理と物流情報システム 期末考査
第2学期	9	食品流通 第1章 現代社会と食品流通	流通の始まりと発展 流通の働き	流通のなりたちを知り、流通とは何かを理解します。 現代の生活と流通のかかわりを学びます。 生産と消費のへだたりについて理解します。 流通のおもな働きを学習します。 物流、商流、情報流の3つの働きについて、事例を通して理解します。 流通を支えるしくみを理解します。 過去の事例を通して食品流通の重要性を学びます。 食品流通に求められる安定性、安全性、効率性を理解します。 食料安保の考え方を理解します。 フードデザート(食の砂漠)問題について考えていきます。	単元テスト 行動観察 ファイル提出	
10	第2章 経済活動と食料	食品流通の役割 食品流通の特徴 中間考査 経済発展と食料消費 世界の食料事情 日本の食生活 日本の食料需給と農産物貿易	行動観察 中間考査 ファイル提出 行動観察			
第2学期				ペティの法則について学習します。 6次産業化の意味について、身近な例をあげながら学習を進めていきます。 食料と食糧の違いについて理解します。		

	11		日本の食料自給率	GDP, GNIなどの概念を理解します。 所得水準と食料消費の関連, 日本の特徴を理解します。 エンゲルの法則, エンゲル係数について考えます。 SDGs (持続可能な開発目標) について理解します。 国際分業論と比較優位の原則について対比しながら学習をします。 我が国の「食料自給率について学習をします。特に, 総合食料自給率と品目別自給率の概念を理解します。	
	12		期末考査		期末考査 ファイル提出 復習ノートの提出 (考査後)
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第3学期	1		私たちがとりまくフードシステム 期末テスト	フードシステムのしくみと6次産業化について学習をします。 ペティ・クラークの法則について理解をします。 名目と実質について理解をします。 日本農業の3大基本数字について学習をします。	行動観察 演習課題 ファイルの提出
	2				
	3		学年末考査		学年末考査

3 評価の観点

知識・技術	流通に関する基礎的な知識を身につけ、理解できている。 食品流通の関係する知識を身につけ、理解している。 食品流通について体系的・系統的に理解し、関連する知識を身につけている。
思考・判断・表現	食品流通の学習や課題、資格取得の内容を客観的に捉え分析・判断し、考察したり解決したりできる。 単元ごとに当事者意識を持ち、主体的に適切な思考・判断し、表現している。
主体的に学習に取り組む態度	検定試験の内容を理解し、関心を持って合格に向けて意欲的に取り組む態度を身につけている。 食品流通の社会的な役割や現状、課題について興味・関心を持ち、学習に意欲的に取り組んでいる。

4 評価の方法

授業・実習における取り組み態度や、レポートなどの課題、ノート、ファイル、定期考査などを通して、知識・技術、思考・判断・表現、主体的に取り組む態度の3観点を総合的に判断し、A～Cで評価する。また、1～3学期の成績を統合し、年間の成績とする。

5 担当者からのメッセージ (確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など)

「食品流通」の学習は、単独で完結するものではなく、「農業と環境」や「食品製造」、2学年次に受験した日本農業技術検定といった他科目などと内容的に重複する部分があるなど、専門教科同士でのつながりがあります。同じ事象でも見方を変えれば色々な面があります。それぞれの科目の中で学習したことを整理してリンクさせ、食品流通に関する様々な課題を見つけ、農業を学んだ者として物事を多面的に捉えて合理的かつ創造的に解決できる力を養ってください。
座学になります。実習はありません。提出物は必ず、確実に提出してください。

単位数	2単位	学科・学年・学級	食品科学科3年D組
教科書	食品製造（実教出版）	副教材等	

1 学習の到達目標

1. 食育基本法に基づき健康と豊かな食生活を育む食育教育を行う。
 2. 実験・実習など体験的な学習を通じて、食への理解を深める。
 3. 食生活アドバイザー検定の内容をもとに専門知識を身につける。
- 1年次に履修した「農業と環境」「食品化学」の内容をもとに、食品製造、実験などを通じ体験的に学習するとともに、食生活アドバイザー検定における基本的な問題を用いて学習し理解を深める。

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等	
第1学期	4	オリエンテーション		2分割(15人×2班)体制で座学または「食品製造」1単位	(評価項目) ①授業観察 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度	
		第7章 畜産物の加工		との3時間加工実習を行う		
		1. 肉類の加工	①肉の成分と加工特性	・肉の種類と、その処理方法を学ぶ。		
			②牛肉	・牛肉の加工特性を知り、製品製造を学ぶ		
		③豚肉	・豚肉の加工特性を知り、製品製造を学ぶ			
		④鶏肉	・鶏肉の加工特性を知り、製品製造を学ぶ			
	2. 牛乳の加工	①牛乳の成分と加工特性	・牛乳の成分の特徴と加工特性を知る。			
		②牛乳	・様々な乳製品の特性と加工法を学ぶ。			
		③発酵乳・乳酸菌飲料				
		④チーズ⑤アイスクリーム				
5		⑥クリーム・バター				
		⑦練乳・粉乳				
		中間考査				
第1学期	6	3. 鶏卵の加工	①鶏卵の成分と加工特性	・鶏卵の構造と加工特性を知る	(評価項目) ①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度	
			②鶏卵の加工品	・鶏卵の加工品と加工法を学ぶ		
		第8章発酵食品の製造	③マヨネーズ			
		1. 発酵食品特徴と種類	①発酵食品とは②発酵食品と微生物	・発酵食品の特徴を知る。		
	2. みそ・しょうゆの製造	①みそ・しょうゆ製造の基礎	・微生物の種類とその働きを学ぶ			
		②麴、③みそ、④しょうゆ	・味噌、醤油の特徴、製造法を学ぶ			
	7	3. 酒類の製造	①酒とは②酒類製造の基礎	・酒類の特徴を知る		
			③ワイン④ビールと清酒	・アルコール発酵の原理を学ぶ		
			期末考査			

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第2学期	9	第6章 農産物の加工 2. 豆類・種実類の加工 3. いも類の加工	①豆・種実類の特徴とその加工	<ul style="list-style-type: none"> 豆類・種実類の種類とその利用について学ぶ 大豆の特徴と加工のしくみを理解する 豆腐の製造法とその加工品について学ぶ いも類の種類と加工特性を知る 	①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
	10		②大豆の加工 ①いも類の特徴と加工品 ②こんにゃく		
			中間考査		
	11	第5章食品の包装と表示 1. 食品の包装	①食品包装の目的と目的 ②食品の包装材料 ③食品の包装形態と放送技術 ④「容器包装リサイクル法」	<ul style="list-style-type: none"> 食品包装の目的を理解し、その種類を知る 食品の包装材料の特徴を理解し、リサイクルについて考える いろいろな包装技術を学ぶ この法律制定の背景・目的を知る 	(評価項目) ①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
12	2. 加工食品の表示制度	①食品表示の意義と制度 ②食品と規格制度	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品の表示の意義や目的を理解する 加工食品の表示の意義や目的を理解する 		
			期末考査		
学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
第3学期	1	第9章 食品製造の実践と企業化	まとめ	1品質管理の必要性 2従業員の管理と教育 3施設・設備の整備と管理 4作業体系の改善 HACCP等 5. 新製品開発	(評価項目) ①授業の出席 ②衛生管理チェック ③授業に取り組み状況 ④提出物の状況 ⑤授業内容の理解度
	2				
	3				

3 評価の観点

知識・技術	食品の各分野に関する基礎的・基本的な知識をみにつけ、食品製造や農業分野に関わっている意義や役割を理解する。食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理に必要な基礎的基本的な技術を身につけ、計画をたててその技術を活用できる技能を身につける
思考・判断・表現	必要な器具や機器の使用方法を学び、適切に判断し活用できるのか。ノート、プリントをきちんと整理しまとめることができるのか
主体的に学習に取り組む態度	学習に主体的かつ意欲的に取り組むとともに食品加工の方法や衛生管理に関心をもち、協働的に学習する態度がある

4 評価の方法

評価規準に従い、3観点にそれぞれについて100点満点の評価をつけ、それをA～Cに換算する。

5 担当者からのメッセージ (確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など)

授業活動を通し、日常生活で食している食品に興味関心を持ってもらいたいと思います。また、遅刻・欠席・早退などせず授業には、自主的、積極的な態度で取り組み、その作り方と特徴などについて、理解して下さい。授業のノートをしっかり取り、家庭でも製造し、復習を行って製造方法を身につけて下さい。宿題や課題などの提出物は、必ず期限を守って下さい。この学習を元に、3年次の資格である食生活アドバイザーの取得に繋げて下さい。