

『食品製造』シラバス

科目名	学科	学年	必修/選択	単位数
食品製造	食品化学科	1年	必修	2単位

1. 科目目標と使用教材

科目目標	食品製造に必要な知識と技術を習得し、食品の特性と加工の原理を理解するとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を身に付けましょう。
使用教材	「食品製造」実教出版株式会社発行

2. 学習計画

学期	学習項目	学習目標
1 学 期	食品製造の意義	食材と加工食品の製造について学習し、食品製造が良質、安全で多様な食品を提供するなど豊かな食生活の実現に果たしている役割を理解し、食品の製造、貯蔵と食品原料の加工適正に興味と関心を持ちましょう。
	食品産業の現状と動向	我が国の食品産業の特色や動向及び食品技術の進展について学習し、食生活における食品産業の役割を理解し、食品産業課題について考えましょう。
2 学 期	食品加工の原理と方法	実験・実習を通して、粉碎など物理的な方法による食品加工、加水分解など化学的な方法による食品加工及び発酵など生物的な作用による食品加工に関する知識と技術を習得し、食品の特性や食品加工の原理を理解しましょう。
	原材料の処理	食品加工の目的に応じた原材料の選択及び洗浄や整形などの処理に関する知識と技術を習得し、加工食品の原材料に必要な条件について理解しましょう。
3 学 期	農産物の加工 ・穀類の加工	パン、めん類、菓子類などの穀類の加工製品に関する実験・実習を通して、製品の特性と加工の原理を理解し、加工の要点や工程など製造に必要な知識と技術を習得しましょう。

3 . 学習方法

- ・総合実習で行った製造の原理や特性を座学で学びます。
- ・農業鑑定に向けての学習にもなります。
- ・加工原理を理解するための実験も行います。

4 . 評価の観点

関心・意欲・態度	食品製造の意義や農畜産物の各種加工食品の製造や貯蔵法などに興味・関心を持ち、生産性や品質の向上をはかろうとする意欲や態度を身に付けることが出来るか。
思考・判断	農畜産物の食品加工の意義と役割を十分に把握し、実習や実験を通して、食品原料としての加工特性や機能性を有効的に利用できる実践的な判断力を身に付けることが出来るか。
技能・表現	農畜産物の処理方法とその加工法や貯蔵法に関する基礎的・基本的な技術を習得すると共に、各種加工食品の製造に利用する機器操作などの技術も習得しているか。
知識・理解	農畜産物を用いた加工食品の特性と加工原理を理解し、食品加工を行う際に必要な知識を習得しているか。

5 . 成績評価

1・2 学期	中間	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td>平 常 点</td> </tr> <tr> <td>100%</td> <td>0%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点	100%	0%
	定期考査 (素点)	平 常 点				
100%	0%					
期末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td>平 常 点</td> </tr> <tr> <td>80%</td> <td>ノート、提出物、出欠、授業態度 20%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点	80%	ノート、提出物、出欠、授業態度 20%	
定期考査 (素点)	平 常 点					
80%	ノート、提出物、出欠、授業態度 20%					
3 学期	学年末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td>平 常 点</td> </tr> <tr> <td>80%</td> <td>ノート、提出物、出欠、授業態度 20%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点	80%	ノート、提出物、出欠、授業態度 20%
定期考査 (素点)	平 常 点					
80%	ノート、提出物、出欠、授業態度 20%					

6 . 生徒の皆さんへ

1年次に学ぶ唯一の食品の専門科目です。2, 3年生で学習する微生物基礎や食品化学の基礎にもなります。授業中はしっかりと説明を聞き、黒板の板書をノートに書き、食品製造について理解出来るように取り組んで下さい。