

『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	2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養いましょう。
使用教材	教科書：食品製造（実教出版）

2. 学習計画

学期	学習項目	学習目標
1 学 期	食品の包装と表示 ・食品の包装 ・加工食品の表示制度 農産物の加工 ・穀類の加工 ・豆類・種実類の加工 ・いも類の加工 ・野菜類の加工 ・果実類の加工	・食品の包装と表示の目的を理解しましょう。 ・包装の種類・表示制度を理解しましょう。 ・農産物の加工の原理について理解しましょう。 ・実習の工程を思い出しながら、その原理を理解しましょう。
2 学 期	畜産物の加工 ・肉類の加工 ・牛乳の加工 発酵食品の製造 ・発酵食品の特徴と種類 ・みその製造 ・酒類の製造	・実習・座学を通して肉類の加工の原理を身につけましょう。 ・牛乳の特徴及び加工品の種類・製造法を理解しましょう。 ・発酵食品の製造に必要な基本的な知識を習得しましょう。
3 学 期	生産管理の改善 ・品質管理 ・作業体系 ・安全と安心	・品質管理・工程管理・衛生検査について理解しましょう。 ・事故を防ぐための知識・技術を身につけ、実習に生かしましょう。

3. 学習方法

- ・授業は毎回プリントを使います。ファイルにしっかり保管してください。
- ・ファイルはテストごとに提出します。
- ・テストはプリントからすべて出題します。

4. 評価の観点

関心・意欲・態度	・さまざまな食品の種類、製造の原理や工程を理解するために、関心を持って積極的に取り組むことができるか。
思考・判断	・さまざまな食品の種類、製造の原理や工程を理解した上で、原料や目的に応じた加工方法や保存方法を判断し、選択できるか。
技能・表現	・さまざまな食品の製造に必要な技術を習得できるか。
知識・理解	・さまざまな食品の種類、製造の原理や工程を理解できるか。

5. 成績評価

1・2 学期	中間	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平 常 点</td> </tr> <tr> <td>100%</td> <td>%</td> <td>%</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点				100%	%	%	%	%					
	定期考査 (素点)	平 常 点															
100%	%	%	%	%													
3 学期	期末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平 常 点</td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>出席</td> <td>ファイル</td> <td>提出物</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点				70%	出席	ファイル	提出物			10%	10%	10%	%
	定期考査 (素点)	平 常 点															
70%	出席	ファイル	提出物														
	10%	10%	10%	%													
	学年末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平 常 点</td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>出席</td> <td>ファイル</td> <td>提出物</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点				70%	出席	ファイル	提出物			10%	10%	10%	%
定期考査 (素点)	平 常 点																
70%	出席	ファイル	提出物														
	10%	10%	10%	%													

6. 生徒の皆さんへ

- ・食品化学科の専門教科の中で特に重要な科目です。すべての実習の基本になる知識を身につけてください。
- ・食品関係の就職を希望している生徒には特に役立つ学習になります。