

令和6年度 シラバス

教 科	農 業	学科・学年	食品デザイン科 第3学年	単位数	4単位
		教科書	食品製造 (実教出版)		
科 目	食品製造	副教材	なし		
科目の目標	(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付けるようにする。 (2)食品製造に関する課題を発見し、食品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向上が経営発展へつながるよう自ら学び、食品関連産業の貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。				
評価の観点	知識・技術【知】	思考・判断・表現【思】	主体的に学習に取り組む態度【主】		
趣 旨	学習や実習を通して、食品に関する情報等をその目的や条件に合わせて活用できる知識と技術を体系的・系統的に理解している。	食品に関連する産業人に求められる倫理観や思考を深め、科学的根拠に基づいて創造的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。	食品製造の果たす意義や役割に関心を持ちながら、食品関連産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身に付けている。		

学期	学習内容	学習項目	評価の観点			評価規準 (評価方法)	評価方法
			知	思	主		
一学期	第7章 畜産物の加工 2 牛乳の加工	○牛乳の成分の特徴と加工特性および牛乳の加工品の種類を理解する。 ○ヨーグルトやチーズなど、乳製品の製造の原理を理解し、製造に必要な技術を理解する。	○			・農畜産物加工に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品製造や食品流の意義や役割を理解している。 ・農畜産物の加工に関する思考を深め、基礎的・基本的な知識を基に、農業・食品産業に携わる者として適切に判断・表現する力を身に付けることができる。 ・食品製造の各分野に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、加工技術者としてその技術を適切に活用している。	定期考査 製造実習 記録用紙 プリント ノート
				○			
					○		
二学期	3 鶏卵の加工 第6章 農産物の加工 1 穀類の加工 第7章 畜産物の加工 1 肉類の加工	○鶏卵の成分の特徴と加工特性を実験・実習を通して理解する。 ○マヨネーズの製造原理を理解し、乳化の実際について体験する。 ○小麦の代表的な加工品であるパン・菓子類・麺類の基本的な製造原理を、実習を通して理解する。 ○食肉の種類と、その処理方法及び原料肉の選択の仕方を学習し、加工特性および肉加工品との関係を理解する。	○			・農畜産物加工に関する基本的な技術を身に付け、流通や製造技術の意義や役割を理解している。 ・食品衛生の重要性を理解している。 ・実際に販売されている加工食品について、熟知している。 ・農畜産物の加工に関する思考を深め、基礎的・基本的な知識を基に、農業・食品産業に携わる者として適切に判断・表現する力を身に付けることができる。 ・食品衛生・安全性の話題に興味を持ち、自分の考えを表現できる。 ・農畜産物の加工品の合理的な生産方法と管理能力を身に付け、さらに探究しようとしている。	定期考査 製造実習 プリント ノート 長期休業中の課題
				○			
					○		
三学期	第7章 畜産物の加工 1 肉類の加工	○ハムやソーセージなどの肉加工品の実際の製造に必要な技術を習得する。	○			・農畜産物の原材料の選択と処理、製造機器の取扱い等について、体験的な学習を通して理解している。 ・農畜産物加工品の原料である畜産物について、食のありがたさや命をいただくことについて、感謝の気持ちをまとめることができる。 ・農畜産物に興味を持ち、さらに、最新の加工技術や流通技術の進歩について探究しようとしている。	定期考査 プリント ノート 長期休業中の課題 班別発表
				○			
					○		

