

令和5年度 シラバス

| | | | | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 教 科 | 農 業 | 学科・学年 | 食品デザイン科 第1学年 | 単位数 | 2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もちながら、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1章 食品製造の意義と動向 | ○食品の持つ機能を理解する。 ○食品製造の目的を学ぶことで、食品製造と調理の違いを理解する。 | ○ | | | ・食品製造の意義、食品産業の現状と動向に関する知識を身に付けている。 ・食品産業の社会的な役割について理解している。 ・食品製造の知識と技術を身に付けている。 | 定期考査 小テスト 製造実習 ノート |
| | 1 食品製造の意義 2 食品産業の現状と動向 | ○生活文化の変化により、消費者のニーズも変化し、加工食品の製造が進んだことを理解する。 | | ○ | ・統計資料などから情報の持つ意味を読み取ることができる。 ・統計資料を記録・整理できる。 ・食品産業の現状と諸課題の解決を目指して思考を深めることができる。 | | |
| | 第2章 食品製造の基礎 1 食品の分類 | | | | ○ | ・食品産業の社会的な役割と暮らしとの関わりについて探究しようとしている。 | |
| 二 学 期 | 2 身近な食品の科学 | ○食品の分類が、農産物・畜産物・水産物による大別のほか、食品成分表や加工法により分類されることを理解する。 | ○ | | | ・加工食品が日常生活で果たす役割を理解している。 ・実際に販売されている加工食品について、成分表示などから加工食品の特徴を読み取ることができる。 ・食品の分類や身近な食品の科学の話題に興味を持っている。 | 定期考査 小テスト ノート 長期休業中の課題 |
| | 第3章 食品の変質と貯蔵 | ○食品に含まれる栄養素の基本的事項を理解する。 ○食品に含まれる物質の特徴や生物学的な作用により、様々な加工食品が製造されていることを理解する。 | | ○ | | ・加工食品を特性ごとに分類することができる。 ・加工食品の特徴を理解し、食品の分類ができる。 ・新しい加工食品などの開発に関して意見を述べられる。 | |
| | 1 食品の変質とその原因 | | | | ○ | ・加工食品がどのように分類されているのか探究しようとしている。 | |
| 三 学 期 | 第3章 食品の変質と貯蔵 | ○食品を変質させる要因は複数の要因があり、それらの要因が複雑に絡んでいることを理解する。 | ○ | | | ・食品の変質の仕組みを理解している。 ・食品の種類に応じた貯蔵法が存在していることを理解している。 | 定期考査 ノート 授業態度 |
| | 1 食品の変質とその原因 | ○食品の貯蔵法が、様々な方法を用いて水分、温度、空気組成等の諸条件を変化させることで食品の変質要因を少なくしていることを理解する。 | | ○ | | ・加工食品に記載されている保存方法をまとめることができる。 ・保存方法の仕組みについて説明できる。 | |
| | 2 食品の貯蔵法 | | | | ○ | ・市販されている加工食品の種類による貯蔵法の違いについて探究しようとしている。 | |

