

科目	食品製造
----	------

担当者名 大西 京子 玉木 武司

教 科		農 業	単位数	4	学科・学年	食品デザイン科・3年	
使用教科書		食品製造（実教出版）			副教材等	なし	
授業 の 概 要	1 私たちの豊かな食生活は、安全・安心で安定した食料品の生産と流通によって成り立っていることを学習します。 2 生産者と消費者の立場から、加工食品の流通についても学習します。				学 習 の 目 標	1 加工品及び原材料の性質を理解し、製造実習を通じて加工の知識と技術を身に付けます。 2 加工食品の合理的な生産方法と管理能力を身に付け、そのために必要な加工方法について理解します。	
	学 習 内 容					評価の観点・評価方法等（※学期ごとに下記の項目で評価します。）	
1 学 期	第7章 畜産物の加工 2 牛乳の加工 (1) 牛乳の成分と加工特性 (2) 牛乳 (3) 発酵乳・乳酸菌飲料 (4) チーズ (5) アイスクリーム				関 心 ・ 意 欲 ・ 態 度	【趣旨】 食品製造について関心を持ち、製造方法や原理を理解し、加工技術者として取り組む実践的な態度を身に付けている。 【評価方法】 授業や実技・課題への態度を評価します。 【割合】 1学期：10% 2学期：10% 3学期：10%	
	2 学 期	3 鶏卵の加工 (1) 鶏卵の成分と加工特性 (2) 鶏卵の加工品 第6章 農産物の加工 1 穀類の加工 (1) 米の加工品 (2) 小麦の加工品 ①小麦粉を使った加工品製造(菓子) ② " (パン) ③ " (めん)				思 考 ・ 判 断 ・ 表 現	【趣旨】 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ている。 【評価方法】 発問や課題により授業の理解度を評価します。 【割合】 1学期：10% 2学期：10% 3学期：10%
3 学 期		第7章 畜産物の加工 1 肉類の加工 (1) 肉の成分と加工特性 (2) 豚肉の加工 (3) 鶏肉の加工				技 能	【趣旨】 農畜産物加工に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、流通と食品産業の各分野に関する諸活動を合理的に計画し、その知識を適切に活用している。 【評価方法】 課題・提出物の充実度により評価をします。 【割合】 1学期：20% 2学期：20% 3学期：20%
	3 学 期					知 識 ・ 理 解	【趣旨】 農畜産物加工に関する基本的な技術を身に付け、流通や技術の意義や役割を理解している。 【評価方法】 定期考査により知識・理解を評価します。 【割合】 1学期：60% 2学期：60% 3学期：60%
3 学 期						そ の 他	学年の評価は、1学期、2学期、3学期の評価を総合して行います。
	課題提出物等	① 定期的にノートを提出します。 ② 学習プリントをノートにまとめて提出します。 ③ 夏休みの課題として「乳加工品」について調べノートにまとめて提出します。 ④ 冬休みの課題として「畜肉加工食品」について調べノートにまとめて提出します。					
担当者より	① 理解をより深めるための実習に積極的に取り組む姿勢が重要です。 ② 実習ではいろいろな機器を使用しますので、安全のため指導者の指示に従い正しく使用しましょう。 ③ 食品衛生上、実習服を正しく着用し、つめを切り、手洗いを励行します。						