

科目	農産物加工
----	-------

担当者名 菅原 武彦 玉木 武司

教科	農業	単位数	2	学科・学年	食品デザイン科 (生活デザインコース)・3年
使用教科書	農産物加工マニュアル (北海道協同組合通信社)			副教材等	なし
授業の概要	① 私たちの豊かな食生活が安全・安心・安定な食品生産と流通によって成り立っていることを学習していきます。 ② 農産物を使った加工品製造実習と通じて、加工の楽しさと知識、技術を学習します。			学習の目標	① 加工品及び原材料の性質を理解させ、食品加工に必要な知識と技術を身に付けます。 ② 実際に製造実習を行うことで、食の安心、安全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	1 穀類の加工 (1) 菓子類の製造の基本 ・ スポンジケーキ ・ シフォンケーキ ・ マドレーヌ ・ ロールケーキ ・ シュークリーム ・ 団子 他			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	(2) パンの製造の基本 ・ バターロール ・ あんパン ・ メロンパン ・ カレーパン ・ 食パン 他			思考・判断・表現
3学期		2 果実類の加工 (1) ジャム類の製造の基本 ・ イチゴジャム ・ マーマレード			技
					知識・理解
				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「小麦粉を使ったお菓子」を製作してもらいます。 ④ 冬休みの課題として「果物を使ったお菓子」を製作してもらいます。				
担当者より	① 実習中心に授業を展開します。お菓子作りなどのポイントを楽しく学習します。 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てください。 ③ 食品衛生上、実習服を正しく着用し、つめは切り、実習前には必ず手洗いを励行してください。				