

「食品製造 畜産加工（3年）」シラバス（令和5年）

科目名	食品製造	単位数	3
学 科	食品科学科	学年・組	3年5組
使用教科書	食品製造（実教出版）	副教材	自作プリント

「食品製造 畜産加工」とはこんな科目です（科目の概要と到達目標）

この科目は、食品加工の原理と方法、主な食品の加工と貯蔵など、食品の製造について学習する科目であり、主として食料に関する分野の科目です。

この科目は食品科学科の生徒全員が2年生で4単位と3年生で3単位、計7単位履修します。

「食品製造」では、農産加工と畜産加工の各分野をそれぞれ学習する。

「食品製造 畜産加工」の学習に当たっては、2年生では乳・鶏卵の加工を3年生では肉の加工を中心に学習します。畜産加工食品の体験的・継続的な製造実習と、観察・実験・調査・記録などの学習活動を通して原料となる肉・牛乳・鶏卵の成分の特徴と加工特性及び原理を理解させ、畜産物の加工と貯蔵に関する基本的・体系的な知識と技術の習得を目指しています。

また、畜産加工のおもしろさを体験し、食品製造に対する関心や意欲を醸成します。

「食品製造 畜産加工（3年）」の学習の特徴

1. 農産生産物の貯蔵方法や加工方法などに関する知識と技術を習得します。
2. 実習は、複数の教員によるチームティーチングで、きめ細やかな指導を行います。
3. 反復学習を取り入れ、加工食品の製造原理を理解し、製造方法や製造工程を習得します。

「食品製造 畜産加工（3年）」の評価

1. 各学期における定期テスト
 2. ノート・ファイルのまとめ、レポートの提出状況
 3. 実習における積極性、態度
 4. 勤怠状況、授業態度
- 以上の事項を総合的に判断し評価します。

実習で大切なこと

1. 全員で協力して実習に取り組んでください。
2. 実習ではいろいろな食品製造用の機械や器具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、服装は清潔に保つように心がけてください。
4. 安全及び食品衛生上、実習服・エプロン・実習帽・長靴は必ず正しく着用してください。
5. 食品衛生上、つめが長い場合は、切ってください。また、実習前には必ず手洗いを励行してください。
6. 実習をするにあたって5S活動（整理・整頓・清潔・清掃・躰）を積極的に取り組んでください。

科目の目標
食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

学習の計画(どのような内容をどの時期に学ぶのか)

学 習 の ね ら い	期	月	学 習 内 容
①原料肉及びその加工品について学習します。	1 学 期	4	・肉加工品の目的・必要性
②原料肉のと殺・解体について学習します。		5	・肉加工品の種類・特徴について
③ロースハム・ベーコンについて学習します。		6 7	・原料肉のと殺・解体について ・塩漬・乾燥・燻煙について ・ロースハムの製造について ・ベーコンの製造について
夏 期 休 業			
①ポークソーセージについて学習します。	2 学 期	9	・ソーセージ加工の意義について
②プレスハムについて学習します。		10	・ソーセージの種類と特徴について
③鶏の特性及び品種鶏の消化器について学習します。		11	・ソーセージ製造について
④鶏肉・鶏肉の加工品について学習します。		12	・プレスハムの製造について ・鶏の特性及び品種鶏の消化器について ・燻鶏・ローストチキンの製造について ・チキンソーセージの製造について（廃鶏）
①食品製造の衛生管理について学習します。	3 学 期	1	・施設設備の衛生について
②食品製造行政のしくみについて学習します。		2	・食品取扱者における衛生について
		3	・食品衛生法について ・食品製造関連法規について

評価の観点・方法
<ul style="list-style-type: none"> ・評価は「知識・技能」「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」の観点で行います。 ・評価の方法は、学習状況、提出物（プリント、ファイル、レポート）、定期テストなど、実習における積極性、実習態度を総合的に評価します。

特色のある学習方法
<ul style="list-style-type: none"> ①実習は、複数の教員によるチームティーチングにより、きめ細やかな指導を行います。 ②畜産加工食品の製造原理や原料の講義を行い、製造実習の補完をします。 ③畜産加工食品の製造方法や製造工程を習熟するため、反復習得を行います。

使用教材など	教科書・プリント・各種実習器具など
---------------	-------------------

定期テスト レポート 提出物など	1学期	中間テスト：肉加工の種類・特徴、と殺・解体、乾燥・燻煙について 期末テスト：ロースハム・ベーコンについて 提 出 物：実習記録簿・プリントファイル、肉加工品のレポート
	2学期	中間テスト：ソーセージ・プレスハムについて 期末テスト：鶏の特性・鶏肉の加工品について 提 出 物：実習記録簿・プリントファイル
	3学期	卒業テスト：衛生管理・食品衛生法について 提 出 物：実習記録簿、プリントファイル