

「食品製造 農産加工」シラバス（令和5年）

科目名	食品製造	単位数	4
学科	食品科学科	学年・組	2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 農産加工」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 農産加工」の学習に当たっては、2年生では穀類の加工を3年生では穀類・野菜類・果実類の加工を中心に学習します。農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穀類の成分の特徴と加工特性及び原理を理解させ、農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、農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 農産加工」の学習の特徴

1. 農業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 農産加工」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食品製造で扱う原料の特性、基礎について学習します。	1 学 期	4	<ul style="list-style-type: none"> ・製品開発に向けてのプロジェクト学習 ・食品の生物的・物理的・化学的要因による変質 ・加熱殺菌・冷凍・冷蔵その他の貯蔵方法 ・食品製造加工技術（絞り出しクッキー、パウンドケーキ） ・食中毒、食品による危害、衛生検査について
②食品の変質する原因や食品に応じた貯蔵法について学習します。		5	
③食品衛生について学習します。		6 7	
夏 期 休 業			
①穀類（小麦）の成分特徴と加工特性について学習します。	2 学 期	9	<ul style="list-style-type: none"> ・穀類（小麦）の成分の特徴と加工特性について ・小麦の種類、グルテンの検査 ・小麦と大豆の利用 <ul style="list-style-type: none"> ・スポンジケーキの製造 ・チーズケーキの製造 ・各種パンの製造
②小麦について学習します。		10	
③ケーキ・パンについて学習し、大量生産をおこないます。		11	
④その他加工品について学習します。		12	
①食品製造の機械と装置の扱いについて学習します。	3 学 期	1	<ul style="list-style-type: none"> ・品質管理の必要性について ・従業員の管理と教育について ・食品の包装形態と包装技術について
②農産加工品の生産工程と管理について学習します。		2	
		3	

評価の観点・方法 <ul style="list-style-type: none"> ・評価は「知識・技術」「思考・判断・表現」「主体的に学習に向かう態度」の3つの観点から行います。 ・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農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農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：食品の変質・貯蔵法・栄養・働きについて 期末テスト：食中毒・製造の加工技術について 提 出 物：プリントファイル、プロジェクト学習についてのレポート
	2学期	中間テスト：穀類（小麦）の成分特徴・加工特性について 期末テスト：小麦の利用、スポンジケーキの製造技術について 提 出 物：実習記録簿・プリントファイル
	3学期	期末テスト：食品の品質管理と従業員教育について 提 出 物：実習記録簿、プリントファイル