

分類	2-22	教科名	農業	科目名	食品科学	
対象学科 (コース)	食品科学科 (E・食品製造)		学 年	2	単位数	3
指 導 目 標	農産物の付加価値を高め、食品として利用するための知識と技術を習得させ、食品開発技術の発展に対応できる能力と態度を育てる。					
内 容	1. 食品製造の意義と基礎 2. 食品性能の基礎 3. 食品の変質と貯蔵 4. 食品の包装と表示 5. 食品加工と食品衛生 6. 加工品製造実習					
内容の取扱い	1. 地域の生産物や食生活の現状に応じて、適切な原材料を選定する。 2. 実験、実習を通して食品加工の意義と原理、食品衛生の重要性について理解させ、食品加工技術を習得させるよう留意する。					
指 導 計 画	学 期	指 導 事 項	指 導 内 容			予定時間
	1 学 期 4～6 月	食品製造の意義と動向	食品製造の意義 味噌の製造			30
		食品製造の基礎	食品産業の現状と動向 味噌の製造 食品の分類 イチゴジャム製造実習			
		食品の変質と貯蔵	身近な食品の科学 アンズジャム製造			
	2 学 期 7～11 月	食品の包装と表示	食品の変質とその原因 食品加工実験			42
		食品の包装と表示	食品の貯蔵法 食品加工実験			
		食品の包装と表示	食品の包装 リンゴジャムの製造、ワインの醸造			
		食品の包装と表示	加工食品の表示制度 レポート作成			
	3 学 期 12～3 月	食品加工と食品衛生	食品と食品衛生 リンゴジュースの製造			33
		食品の包装と表示	食中毒			
		食品の包装と表示	食品による危害 えのき茶漬の製造			
		食品の包装と表示	食品添加物			
教科書・副教材他	食品製造 (実教出版)					

評 価 規 準					
評価項目・対象	関心・意欲・態度	思考・判断	技能・表現	知識・理解	評価比重
講 義	◎	○		○	
実 験・実 習	○	○	◎	○	
定 期 考 査		○	○	◎	
レポ ー ト 作 成		○		◎	
講義、実験実習、定期考査、レポートの総合評価					