

分類	3-21	教科名	農業	科目名	総合実習（食品製造）		
対象学科（コース）	食品科学科（D・微生物バイオ）		学 年	3	単位数	4	
指 導 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の加工技術と加工原料の良否の大切さを理解する。 ・食品の安全を守るための食品衛生の重要性を理解する。 ・原料の生産から加工までを通して、成分の変化や加工特性・食物の大切さを学ぶ。 						
内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・食品製造の意義と動向 ・食品加工と食品衛生 ・食品加工実習 						
内容の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・食品への衛生・安全管理の徹底 						
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、特徴、食品衛生管理				40
		発酵食品の加工	味噌：製麹実習、仕込み実習				
		果実類の加工	ジャム類：イチゴジャム製造実習 果実の特徴、ジャム製造の原理				
	2 学 期 7～11 月	果実類の加工	ジャム類：アンズジャム製造実習				56
		畜産産物の加工 牛乳の加工	酸乳飲料：即席酸乳飲料製造実習 牛乳成分と加工特性				
		果実類の加工 発酵食品の加工	ジャム類：桃ジャム製造実習 味噌：味噌の調整、製品詰め				
		果実類の加工	果実飲料：リンゴジュース製造実習 果汁の品質、果実の加工特性				
		果実類の加工	ジャム類：リンゴジャム製造実習 果実の収穫後の生理特性と加工				
	3 学 期 12～3 月	農産物の加工 大豆の加工	豆腐製造実習 大豆の特徴、タンパク質について				44
		農産物の加工 小麦の加工	うどん・そば・ラーメン製造実習 タンパク質（グルテン）とデンプンの性質				
		農産物の加工 菓子類	じょうよまんじゅう製造実習				
		食品の変質と貯蔵 食品の包装と表示	食品の変質とその原因、食品の貯蔵法 食品の包装、加工食品の表示制度、品質管理				
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 習	○	◎	○		
レポ ー ト	◎	○		◎	
評 価 の 重 点	実習態度・実習内容の理解				