

| | | | | | | | |
|------------------|--|-------------|--|-----|------|---|------|
| 分類 | 3-23 | 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 | 3 | 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. 農産物の加工 2. 発酵食品の製造 | | | | | | |
| 内容の取扱い | 1. 地域の生産物や食生活の現状に応じて、題材として適切な材料を選定する。 2. 実験、実習を通して食品加工の意義と原理、食品衛生について理解させ、食品加工、技術を習得するよう留意する。 | | | | | | |
| 指 導 計 画 | 学 期 | 指 導 事 項 | 指 導 内 容 | | | | 予定時間 |
| | 1 学 期 4～6 月 | 発酵食品の製造 | 発酵食品の特徴と種類 味噌の製造 味噌製造 | | | | 30 |
| | | 〃 | 〃 | | | | |
| | | 果実類の加工 | 果実の特徴と加工品 イチゴジャムの製造 | | | | |
| | 2 学 期 7～11 月 | 〃 | 果実の特徴と加工品 アンズジャム製造 | | | | 42 |
| | | 牛乳の加工 | バター・チーズの製造 | | | | |
| | | 発酵食品の製造 | 酒類製造の基礎、ワイン用ブドウ、糖と酸のバランス ワインの製造、ワインの分析法 | | | | |
| | | 〃 | 〃 | | | | |
| | 3 学 期 12～3 月 | 〃 | 〃 | | | | 33 |
| | | 穀類の加工 | 穀類の種類と特徴 パン、ビスケット、饅頭の製造 | | | | |
| | | イモ類、きのこ類の加工 | イモ類の特徴と加工品、こんにゃくの製造 きのこ類の特徴、えのき茶漬けの製造 | | | | |
| | | まとめ | レポート作成 | | | | |
| 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 ・ 実 験 | ○ | ◎ | ○ | | |
| 定 期 考 査 | | ○ | | ◎ | |