

平成 29 年度シラバス（総合実習）

学番 78 新潟県立海洋高等学校

教科（科目）	水産（総合実習）	単位数	3 単位	学科（コース）	2 学年（食品科学コース）
使用教科書	なし				
副教材等	なし				

1 学習目標

食品の調理・製造に関する各科目の内容を体験的に学び、加工原理や機器の取り扱い、生産管理、衛生管理等について理解を深めるとともに、基本的な技術を習得する。また、よりよい製品を製造しようとする中で、自分の役割や協力の大切さを認識し、責任感をもって組織的に作業する能力を養う。

2 指導の重点

- ①水産加工食品の製造原理や製造方法について理解し、調理器具や製造機器の取り扱いを習得します。
- ②原料の特長や性質について理解し、衛生的かつ合理的な調理方法を身に付けます。
- ③班単位での作業を通じて、組織的に作業を行う能力を身に付けます。

3 学習計画

月	単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
4	オリエンテーション H A C C P システム	○実習学習プリント	○実習の意義や内容について理解し、加工食品を衛生的かつ合理的に製造するための各種規則・方法を習得する。	12	レポート 授業の取組 確認テスト 自己評価票
4 5	調味乾製品	○実習学習プリント	○さんまのみりん干し、メギスの一夜干しの製造原理と方法を理解し、その製造技術を習得する。	9	レポート 授業の取組 確認テスト 自己評価票
5	密封加熱食品	○実習学習プリント	○缶詰の製造原理と製造方法を理解し、その製造技術を習得する。	8	レポート 授業の取組 確認テスト 自己評価票
6 7	外部講師による調理実習 能水商店レストランに向けた取組	○実習学習プリント	○基本的な調理技術や調味方法について理解し、実践することができる。	9	レポート 授業の取組 自己評価票
7	能水商店実習	○実習学習プリント	○「最後の一滴」などの商品の製造工程を習得する。	3	レポート 授業の取組 自己評価票
9 10	食物調理技術検定	○食物調理技術検定テキスト	○食物調理技術検定 3 級の実技内容の習得をする。	9	授業の取組 レポート 確認テスト
11	能水商店実習	○実習学習プリント	○「最後の一滴」などの商品の製造工程を習得する。	3	レポート 授業の取組 自己評価票
12	能水商店レストランに向けた取組 外部講師による調理実習	○実習学習プリント	○基本的な調理技術や調味方法について理解し、実践することができる。	13	レポート 授業の取組 自己評価票

12	塩蔵品	○実習学習プリント	○3年生の新巻鮭製造実習の仕分けを通して、来年度行う作業の概要を理解する。	3	レポート 授業の取組 確認テスト 自己評価票
1	魚肉練り製品	○実習学習プリント	○魚肉練り製品の製造原理と方法を理解し、さつまあげの製造技術を習得する。	3	授業の取組 レポート 確認テスト
1 2	食品技能検定2類	○食品技能検定2類テキスト	○缶詰の品質検査方法を理解し、その検査により品質を的確に判断する技術を習得する。 ○鶏卵のタンパク質を定性する実験方法を理解する。	12	レポート 授業の取組 自己評価票
2	瓶詰加工食品	○実習学習プリント	○リンゴジャムの製造をとおして、ペクチンの性質について理解する。	3	グループ学習 発表内容 自己評価票
3	一年間のまとめ	○総合実習ファイル	○一年間の取組についてまとめ、グループ毎に発表をする。	9	

計 96 時間 (55 分授業)

4 課題・提出物等

○実習毎にレポート提出を課します。必ず提出期限までに提出をしてください。
○この実習は産学官連携事業の活動と連動しています。各種イベントでの販売実習、能水商店レストランでの活動にも参加し、それぞれレポートを提出します。

5 評価規準と評価方法

評価は次の4観点から行ないます。

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
水産加工食品の製造原理や製造方法に興味・関心を持ち、安全、安心な食品製造を行うために意欲的に実習に取り組んでいる。 地元特産物の有効利用に興味・関心を持ち、意欲的に実習に取り組もうとしている。	効率よく作業を行うために、班内において的確な作業分担ができる。製造工程、衛生管理を理解し、適切な準備をすることができる。 一年間の学習活動から課題を見つけ解決する力を身に付けている。	調理器具や製造機器を的確に取り扱い、高品質で安全な製品を造ることができる。製造作業の内容を適切にまとめることができる。 基本的な調理技術を習得し、調味から配膳に至るまでの一連の動作を身に付けている。	水産加工食品の製造原理や製造方法について理解している。食品工場における衛生管理や生産管理について理解している。
<p>以上の観点を踏まえ</p> <p>○実習への取組状況 (授業態度、服装、出席状況など) ○実習レポート</p> <p>○食品衛生管理技能 ○各食品製造実習実技技能評価 ○自己評価票</p> <p>などから、総合的に判断します。</p>			

6 担当者から一言

いよいよ本格的に実習が始まります。2年生は主に調理を中心に学習することになっています。自分たちだけで食べるだけでなく、多くの方々に提供する料理をつくることとなります。毎回の授業には緊張感を持って参加してください。安心・安全な食品を提供するためには、身支度も重要です。頭髪(女子はまとめる)、爪、服装等毎回点検しますので、忘れずに準備してください。さまざまな意見交換をしながら、楽しい実習にしましょう。

(担当：長崎睦夫 松本将史 矢口沙保里 高鳥淳一)