

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)	3 学年 (食品科学科)
使用教科書	なし				
副教材等	なし				

1 学習目標

食品製造に関する各科目の内容を体験的に学びとり、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、高品質な製品を製造しようとするなかで、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に習熟させる。
- ②安全な製品製造に必要な危害分析重要管理点管理 (HACCP) の運用を理解し実践できる能力を身に付けさせる。
- ③班単位での作業を通じて、安全に組織的に作業を行う能力を身に付けさせる。

3 学習計画

月	単元名	教材	指導内容	時間	評価方法
4 5 6	缶詰の製造	○サバ缶詰 (水煮・味噌煮) の HACCP に基づく製造	○缶詰の製造原理や品質管理について理解し、その製造方法を習得する。 ○HACCP プランについて理解するとともに、衛生標準作業手順書 (SSOP) と連動した衛生管理システムを体系づけて考えられる。 ○重要管理点 (CCP) のモニタリング方法について理解し実践できる。 ○抜き取り検査や測定機器の校正を行い、HACCP 検証活動について理解する。	21	実習の取組 レポート 筆記テスト
6 7 9	発酵食品の製造	○魚醤の製造	○魚醤の製造原理や品質管理について理解し、開発商品「最後の一滴」の製造方法を習得する。	21	実習の取組 レポート 技術テスト
10 11	冷くん品製造	○ヒラメ生ハムの HACCP に基づく製造	○冷燻品の製造原理や品質管理について理解し、その製造方法を習得する。 ○重要管理点 (CCP) のモニタリング方法について理解し実践できる。 ○抜き取り検査や測定機器の校正を行い、HACCP 検証活動について理解する。	12	実習の取組 レポート 技術テスト
		○スモークサーモンの HACCP に基づく製造	○冷燻品の製造原理や品質管理について理解し、その製造方法を習得する。 ○重要管理点 (CCP) のモニタリング方法について理解し実践できる。 ○抜き取り検査や測定機器の校正を行い、HACCP 検証活動について理解する。	12	実習の取組 レポート 技術テスト

12	塩蔵品製造	○新巻鮭の製造	○塩蔵品の製造原理や品質管理について理解し、その製造方法を習得する。	12	実習の取組 レポート 筆記テスト
1	そうざいの製造	○刺身パックの製造	○店頭における調理販売を想定した刺身パック製造方法を習得する。	9	実習の取組 レポート 技術テスト
2	食品安全システム	○HACCP プランの作成	○総合実習の集大成として、各自自由に選択した水産加工品の HACCP プランを作成し、HACCP システムの理解を深める。	9	授業の取組 レポート

計 96 時間 (55 分授業)

4 課題・提出物等

- 実習毎の製造工程一覧図
- HACCP プラン及び原価計算を記載したレポート

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方法や品質管理方法に興味・関心を持ち、意欲的に実習に取組もうとしている。	衛生管理システムを体系づけて理解し、現場で衛生的な取り組みが履行できる。製造方法および衛生管理方法や HACCP プランを適切にまとめられる。	調理器具や製造機器を的確に取り扱い、安全性の高い製品を造ることができる。	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。

以上の観点を踏まえ

- 実習への取組状況 (授業態度、出席状況など)
 - レポート
 - 筆記テスト
 - 技術テスト
- などから、総合的に判断します。

6 担当者からの一言

最終学年の実習として、食品製造現場に即した内容を設定しています。特に座学で学んだ HACCP システムが、実際の製造過程でどのように運用されているかを現場に携わりながら理解しましょう。また、HACCP システムの前提条件となる一般的衛生プログラムと 5S の重要性についても身をもって学ぶことができますと思います。安全・安心な食品製造の実際を体系的に学び取るように努力してください。(担当：長崎睦夫、松本将史、矢口沙保里、高鳥淳一)