

平成 29 年度シラバス（食品製造）

学番 78 新潟県立海洋高等学校

教科(科目)	水産（食品製造）	単位数	2 単位	学年(コース)	3 学年（食品科学コース）
使用教科書	食品製造（文部科学省）				
副教材等	なし				

1 学習目標

水産食品を主とした食品の製造に関する知識と技術を習得させ、安全な食品の製造と品質の向上に活用する能力と態度を育てることを目的とする。

2 指導の重点

- ①高度加工品の缶詰・レトルト食品、魚肉練り製品、機能性食品等の製造方法や種類について習得する。
- ②水産食品製造機器について理解する。特に、缶詰・サリントカッター等製造機械の知識と取扱技術を習得する。
- ③食品製造工場における排水・廃棄物の処理、経営と生産管理について理解させる。

3 学習計画

月	単元名	教材	学習活動（指導内容）	時間	評価方法
4 5 6 7	高度加工食品の製造 中間考査 期末考査	○缶詰、瓶詰、レトルト食品 ○魚肉練り製品	○缶詰、瓶詰、レトルト食品の製造法を理解する。 ○練り製品の製造方法と変敗防止法を理解する。	26	定期考査 授業の取組 課題
9 10 11 12	機能性食品 中間考査 期末考査 食品製造機器	○海藻工業製品 ○魚粉、魚油、フィッシュソリュブル ○その他水産加工品 ○食品機能 ○保健機能食品 ○水産食品の機能性 ○食品製造機器の概要	○海藻工業製品(寒天、アルギン酸)の種類や製造法を理解する。 ○魚粉、魚油、フィッシュソリュブルの製造法を理解する。 ○食品の機能について理解する。 ○保健機能食品を理解する。 ○水産食品の機能性を理解する。 ○缶詰や練り製品等製造機械の取扱技術について理解する。	23	定期考査 授業の取組 課題
12 1 2	排水・廃棄物の処理 経営と生産管理 学年末考査	○環境汚染防止と水質保全 ○廃棄物処理と悪臭・騒音対策 ○経営と生産管理	○環境汚染防止のための食品工場等の排水・廃棄物処理方法を理解する。 ○廃棄物処理と悪臭・騒音対策を理解する。 ○食品製造業を中心とした経営と生産管理、品質管理について理解する。	15	定期考査 授業の取組 レポート内容 課題

計 64 時間 (55 分授業)

4 課題・提出物等

- 各単元での内容の理解度を測る課題
- 各単元での内容に関するレポート

5 評価規準と評価方法

評価は次の4観点から行います。			
関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
高度加工食品や関連機器及び環境問題の排水、廃棄物と経営に興味・関心を持ち、意欲的に授業に取組もうとしている。	高度加工食品の製造技術、環境問題や企業経営の思考を深め、基礎的な知識と技術を適切に判断し、自らの食生活に生かそうと表現している。	水産食品の高度加工技術やその関連機器の取扱等について様々な資料や情報を適切に選択し、実際の生産管理に役立てることができる。	各加工品の種類や製造法知識及び食品製造機器等の知識が身についているか。排水・廃棄物の処理や合理的な経営・生産管理を理解している。
<p>以上の観点を踏まえ、</p> <ul style="list-style-type: none"> ○定期考査 ○課題、ノートやレポートの内容 ○授業の取組み(授業態度、学習活動への参加状況等) <p>などから、総合的に判断します。</p>			

6 担当者からの一言

<p>食品製造関連企業等への進路を考えている人には大変重要な科目である。高度加工食品製造技術や環境問題の排水・廃棄物の処理及び食品製造業の経営・生産管理について重点的に、わかりやすく学ぶことができます。</p> <p style="text-align: right;">(担当：長崎 睦夫)</p>
--