

『総合実習』シラバス

科目名	学科	学年	必修/選択	単位数
総合実習	食品化学科	3年	必修	4(2)単位

1. 科目目標と使用教材

科目目標	食品製造における体験的な学習を通じて、加工の原理や技術を総合的に身につけるとともに、衛生管理を実践する能力を養いましょう。
使用教材	なし

2. 学習計画

学期	学習項目	学習目標
1 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・ふきの佃煮 ・原料収穫(イチゴ) ・イチゴジャム ・ビスケット ・日向夏マーマレード ・マドレーヌ ・酸乳飲料 ・校外販売 	<ul style="list-style-type: none"> ・正しい服装で臨みましょう。 ・製造工程を理解しましょう。 ・配合割合を理解しましょう。
2 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・校外販売 ・ヨーグルト ・米みそ ・リンゴジャム ・食パン ・あんパン ・ロースハム ・燻鶏 ・ベーコン 	<ul style="list-style-type: none"> ・原料の特性を理解しましょう。 ・器具や機械の用途、特徴を理解しましょう。 ・微生物の働きを理解しましょう。 ・包装方法を身につけましょう。 ・清掃、片付けを確実に行いましょう。 ・製品の保管方法を理解しましょう。 ・協力して作業しましょう。
3 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・小豆の缶詰 ・ミカンの缶詰 ・ピーナツバター ・ようかん 	

3. 学習方法

- ・しっかりと実習日誌を作成してください。
- ・安全、衛生的に活動し、品質向上に心がけてください。

4. 評価の観点

関心・意欲・態度	様々な食品の製造実習に関心を持ち、安全で合理的に製品を作ろうとする意欲や態度が身に付いているか。
思考・判断	製造工程を十分に把握し、温度管理や時間管理、仕上げ点などのポイントを判断できるか。
技能・表現	製造工程を把握し、器具の準備や片付けなど、手際よく作業ができるとともに、安全管理や衛生管理の実践的な能力が身に付いているか。
知識・理解	原料の特性、配合の目的や割合、器具や機器の特性や用途などに関して理解しているか。

5. 成績評価

1・2 学期	中間	実施しません。農業鑑定のみ行います。			
	期末	定期考査 (素点)	平 常 点		
		技術・態度	農業鑑定		
		50%	30%	20%	% %
3 学期	学年末	定期考査 (素点)	平 常 点		
		技術・態度	農業鑑定		
		50%	30%	20%	% %

6. 生徒の皆さんへ

6班に分かれ、内容をローテーションして行います。
 実習内容を記入した日誌を毎回提出します。
 合計点から下記の事項について減点します。
 欠席1時間につき1点 服装の不備1カ所につき1点 日誌1回未提出につき1点
 夏季休業中に当番実習を行います。
 1年、3年は5日 2年は職場体験実習を当番実習にかえる
 放課後は当番実習を行います。
 各学年2人ずつ(出席番号順)1週間交代。