

総合実習（3単位）

必修

3年食品流通科

授業の概要	（内容） 乾製品、塩蔵品、練り製品等の製造、缶詰・瓶詰・レトルト食品の製造、その他の水産加工品の製造に関して実習を行います。また、それらにともなう品質、衛生、生産の管理や副産物について基本的な内容を取り扱います。		到達目標	水産食品製造分野の関係科目で習得した食品製造や流通に関する知識と技術をもとにして、水産食品に関する知識と技術を習得しよう。 また、実習においての食品の安全や衛生的な取り扱いを習得し、関連法規を遵守する態度を身につけよう。	
	（形態） 実習・講義				
年間の授業計画		項目	内容		
	一学期	4	オリエンテーション	危険防止と安全確保のための意識を定着	
		5	アジの開き、マグロの油漬け	水産物を使った簡単な実習製品の製造	
		6	ワカメの佃煮、コンブの佃煮	多学科と連携した実習製品の製造	
		7	あんずジャム	地域の特産物を使った実習製品の製造	
	二学期	9	水産物を使ったパン	水産物の有効利用を考えた実習製品の製造	
		10	てんぷら	練り製品の具材を考えた実習製品の製造	
		11	畜肉ハム	農畜産物を使った実習製品の製造	
		12	ミカン缶詰	農畜産物を使った実習製品の製造	
三学期	1	品質検査	実習製品の品質検査について		
	2	在庫管理	実習製品の在庫管理について		
	3				
学習方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習は3時間連続ですが、場合によっては1日実習になります。</li> <li>・食品衛生上、帽子、ネット、実習服、長靴、爪および体調管理については、きちんと準備しましょう。</li> <li>・包丁や食品加工機材を使用しますので、安全面には十分気をつけましょう。</li> <li>・実習前には先生から説明があり、実習後にはレポート提出があります。</li> <li>・実習中は自ら進んで仕事を見つけ、積極的に取り組みましょう。</li> <li>・欠席の場合は、長期休業中に補講があります。</li> </ul>				
評価方法	実習中の評価点 40%	レポート点 30%	平常点 30%		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・担当教員全てで評価</li> <li>・集合、解散、実習態度</li> <li>・協力姿勢</li> <li>・意欲的に行動し、協力して作業ができているか。</li> <li>・科会議で協議の上評価。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・提出日の遵守</li> <li>・レポート内容</li> <li>・期日が守られているか。</li> <li>・図表を使い、わかりやすくまとめられているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席状況</li> <li>・忘れ物</li> <li>・積極的に授業に参加しているか。</li> <li>・準備が整っているか。</li> </ul>		
教材	実習ごとのプリント		アドバイス	君達が製造した実習品は一般消費者に販売されます。衛生面はもちろん消費者の気持ちに立って、取り組んでいきましょう。 毎週実習品を作ることで、調理・加工の腕は上達するはずですよ。	