

総合実習（3単位）

必修

2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総合的に習得しましょう。 また、実習においての食品の安全や衛生的な取扱いを習得し、関連法規を遵守する態度を身に付けましょう。	
	(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	危険防止や安全管理、衛生管理の徹底	
		5	マグロの油漬け	実習船と連携した実習製品の製造	
		6	農産物の瓶詰め	地域と連携した実習製品の製造	
		7	ワカメの佃煮瓶詰め	他学科と連携した実習製品の製造	
		8	インターンシップ	実際の企業で現場実習を行う	
	二学期	9	干物	季節に応じた、水産加工品の製造	
		10	すり身天ぷら	練り製品の製造	
		11	みりん干し	季節に応じた、水産加工品の製造	
		12	畜肉ハム、ミカン缶詰	畜農産物を使用した実習製品の製造	
	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"> ・実習は基本的に3時間連続で行います。 ・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、必ず準備をしましょう。 ・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付けましょう。 ・先生の説明をしっかりと理解し、実習後のレポートを必ず提出しましょう。 ・実習中は自ら進んで作業を見つけ、積極的に取り組みましょう。 ・欠席の場合は、長期休業中に補講を行います。 				
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"> ・実習への取り組み状況 ・担当教員全てで評価 ・意欲的に行動し、協力して作業ができていますか？ ・指示、指導にしっかりと従っているか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・提出日の遵守 ・レポートの内容 ・期日が守られているか？ ・図表を使い、わかりやすくまとめられているか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・出席状況 ・忘れ物 ・欠席、遅刻、見学はないか？ ・実習準備はできているか？ 		
教材	実習ごとのプリント	アドバイス	この科目は2年間行います。食品流通科に進んだ者として、専門的な知識と技術を身に付けるための絶好のチャンスです。そして、製造した実習製品は一般消費者に販売されます。そのため意欲的に行い、特に衛生的に心がけ、消費者の立場に立って取り組みましょう。また、毎週実習品を製造することで、調理・加工技術は必ず上達します。		