

令和5年 シラバス

教科	農業	科目	総合実習	単位数	2
学年	3年	学科	食品科学科		
教科書	なし	副教材等	なし		

1 科目の目標

農業の各分野に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得させ、経営と管理についての理解を深めさせるとともに、企画力や管理能力などを身に付け、産業現場等の改善を図る実践的な能力と態度を育てる。

2 学習計画・評価方法

学期	月	学習内容				学習のねらい
		農産加工	畜産加工	食品化学	応用微生物	
第1学期	4	調理パン	あまさん飲料	ビタミン	アルコール発酵	
	5					
	6	クッキー	スーチカー	ミネラル	酢酸発酵	
	7					
	【課題・提出物】実習記録簿、実験レポート					
【1学期の評価方法】 ①加工及び原材料に関心を持ち、実習に意欲的に取り組む態度であるか。 ②食品成分及び分析に関心を持ち、実験に意欲的に取り組む態度であるか。 ③微生物の培養と種類に関心を持ち、実験に意欲的に取り組む態度であるか。						
第2学期	9	マドレーヌ	ベーコン	水分活性	乳酸発酵	
	10					
	11	チーズケーキ	ローストチキン	アミノ酸	クエン酸発酵	
	12					
	【課題・提出物】実習記録簿、実験レポート					
【2学期の評価方法】 ①加工及び原材料に関心を持ち、実習に意欲的に取り組む態度であるか。 ②食品成分及び分析に関心を持ち、実験に意欲的に取り組む態度であるか。 ③微生物の培養と種類に関心を持ち、実験に意欲的に取り組む態度であるか。						
第3学期	1	パウンドケーキ	肉まん	牛乳検査	キノコの培養	
	2					
	3	まとめ	まとめ	まとめ	まとめ	
	【課題・提出物】実習記録簿、実験レポート					
【3学期の評価方法】 ①加工及び原材料に関心を持ち、実習に意欲的に取り組む態度であるか。 ②食品成分及び分析に関心を持ち、実験に意欲的に取り組む態度であるか。 ③微生物の培養と種類に関心を持ち、実験に意欲的に取り組む態度であるか。						
【1年間の評価方法】 実験や実習の記録及びレポートの提出、時間外総合実習						

3 科目担当者から

学習の内容に応じて、校外実習を行う。