

「総合実習」シラバス (令和5年)

科目名	総合実習	単位数	1
学 科	食品科学科	学年・組	1 年 5 組
使用教科書	食品製造 (実教出版)	副教材	自作プリント

この科目は、「食品製造」と連続して授業を行います。食品加工の原理と方法、主な食品の加工と貯蔵など、食品の製造について学習する食料に関する分野の授業です。「総合実習」は食品科学科の生徒全員が1年生で1単位、2年生で2単位、3年生で1単位の合計4単位履修します。

☆☆☆ 科目の目標 ☆☆☆

食品製造に必要な知識と技術を習得させ、食品の特性と加工方法及び貯蔵の原理を理解させるとともに、品質と生産性の向上を図る能力と態度を育てる。

学習の計画

期	月	学習内容	学習のねらい
1	4	・ 食品製造の意義	① 食品加工の意義や特性を学ぶ
	5	・ 食品産業の現状と動向	② 日本の食文化と食品産業の特色、問題点について考える
	6		
	7	☆実習☆ バターロールの製造実習	③ 実習を通して食品の加工について学習する
2	9	・ 食品衛生について	① 食品衛生の目的、重要性について理解する
	10	・ 食品の加工 (穀類)	② 小麦粉の成分特徴について理解する
	11	小麦粉の加工と特徴について	
	12	☆実習☆ ・各種パンの製造 ・クリスマスケーキの製造	③ 実習を通して食品の加工について学習する
3	1	・ 食品の加工 (豆類・種実類)	① 豆類・種実類の加工特性について理解する
	2	豆類・種実類の加工と特徴について	② 実習を通して食品の加工について学習する
	3	☆製造☆ 豆腐の製造	

評価の観点

- ・ 評価は「知識・技能」「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」の観点で行います。
- ・ 評価の方法は、学習状況、提出物 (プリント、ファイルなど)、定期テスト、実習における積極性、実習態度を総合的に評価します。

実習で大切なこと

1. 全員で協力して実習に取り組んでください。
2. 実習ではいろいろな食品製造用の機器を使用しますので、安全のため指導者の指示に従い正しく使用してください。
3. 安全及び食品衛生上、実習服、エプロン、実習帽、長靴は必ず正しく着用してください。
4. 食品衛生上、爪が長い場合は切って下さい。また、実習前には必ず手洗いを励行して下さい。
5. 実習をするにあたって5S活動 (整理・整頓・清潔・清掃・躰) に積極的に取り組んで下さい。