

総合実習	単位数	3単位
	学科・学年・学級	海洋科学科 水産食品類型 2年C組

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	水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させるため、水産食品製造実習、水産食品製造機器実習、水産食品管理及び流通実習を行う。従って、ここでは乾製品、塩蔵品、練り製品等の製造、缶詰、瓶詰め、その他水産加工品の製造に関する実習及び、製品管理に関する化学分析、衛生実験等を行い、食品の品質や安全に関する管理を適切に行う能力と態度を育てる。
使用教科書・副教材等	食品製造 1・2 食品管理 1・2 水産流通

2 学習計画及び評価方法等

(1) 学習計画等

学期	学習内容	月	学習のねらい	備考(学習活動の特記事項、他教科・総合的な学習の時間・特別活動等との関連など)	考查範囲
第1学期	オリエンテーション ○入り口管理について ○大掃除	4	実習で一番大切な、衛生管理、安全管理について学び、身につける。	科目 「食品管理」の学習と関連する。  科目 「食品製造」の学習に関連    科目 「食品管理」の学習に関連	
	瓶詰め ○乳飲料		原料配合や瓶詰め、殺菌等についてそれぞれの行程の意味を理解し、作業に取り組む。		
	○イチゴジャム	5			
	乾製品 ○アジの開き	6	原料のさばき方を理解し、丁寧に作業に取り組む。		
	○イカの一晩干し	6			
	缶詰 ○鯖油漬缶詰	7	一連の製造行程を理解し、それぞれの作業での注意点を考慮しながら作業に取り組む。		
	品質管理  ○実験 化学分析 まとめ		開缶検査を行い、品質管理について学ぶ。  基本的な分析実験方法を身に付ける。  1学期の反省・自己評価・大掃除を行い、次の学期に向けての目標を立てる。		
【課題・提出物等】 1, 実習ノート・レポート					
【第1学期の評価方法】 1, 出席状況, 実習ノート・レポートなどの提出物の内容, 学習活動への参加の態度で評価する。 2, 学期全体の評価は, 出席状況, 服装容疑面, 実習ノート・レポートなどの提出物, 授業態度・学習活動への参加態度などで50%, 作業態度・技能能力50%の配分として行う。					

第 2 学 期	○大掃除 缶詰 ○鯖油漬缶詰  ○鰯油漬缶詰  ○鯖みそ煮缶詰 乾製品 ○アジの開き  ○イカの一夜干し  塩蔵品 ○イカの塩辛  燻製品 ○ロースハム  販売実習（海鳴祭）  ○実験 化学分析 まとめ	9  10  11  12	<p>実習で一番大切な，衛生管理・安全管理について再度確認する。</p> <p>一連の製造行程を理解し，それぞれの作業での注意点を考慮しながら作業に取り組む。</p> <p>海鳴祭の販売に向けて，準備を行い，接客態度等を学び，実際に消費者と接することで，接客の態度，技術を身につける。</p> <p>基本的な分析実験方法を身に付ける。</p> <p>2学期の反省・自己評価・大掃除を行い，次の学期に向けての目標を立てる。</p>	<p>科目 「食品製造」の学習と関連する。</p> <p>科目 「食品管理」の学習と関連する。</p>	
	【課題・提出物等】				
	1, 実習ノート・レポート				
	【第2学期の評価方法】 1, 出席状況，実習ノート・レポートなどの提出物の内容，学習活動への参加の態度で評価する。 2, 学期全体の評価は，出席状況，服装容疑面，実習ノート・レポートなどの提出物，授業態度・学習活動への参加態度などで50%，作業態度・技能50%の配分として行う。				
第 3 学 期	○大掃除  ○乾製品  ○新商品開発  ○販売実習（校外）  ○実験 化学分析 まとめ	1  2  3	<p>実習で一番大切な，衛生管理・安全管理について再度確認する。</p> <p>製造に関する知識を習得し，新商品の開発を行う。</p> <p>校外にて販売実習を行い，実際に消費者と接することで，接客態度や技術を身につける。</p> <p>基本的な分析実験方法を身に付ける。</p> <p>1年間の反省・自己評価・大掃除を行う。</p>	<p>科目 「食品製造」の学習と関連する。</p> <p>科目 「水産流通」の学習と関連する</p> <p>科目 「食品管理」の学習と関連する。</p>	
	【課題・提出物等】				
	1, 実習ノート・レポート				

<p><b>【第3学期の評価方法】</b>  1, 出席状況, 実習ノート・レポートなどの提出物の内容, 学習活動への参加の態度で評価する。  2, 学期全体の評価は, 出席状況, 服装容疑面, 実習ノート・レポートなどの提出物, 授業態度・学習活動への参加態度などで50%, 作業態度・技能50%の配分として行う。</p>
<p><b>【年間の学習状況の評価方法】</b>  「関心・意欲・態度」, 「思考・判断・表現」, 「資料活用」の技能, および「知識・理解」の4つの観点から評価した1学期の評価, 2学期の評価および3学期の評価を総合し, 年間の学習評価とする。</p>

※ ただし, 実習内容については原材料の入手状況によって変更することもある。

<p>確かな学力を身に付けるためのアドバイス</p>	<p>○日常の食生活を振り返り, 食事をする際にはその食品の材料・製造過程・流通過程・安全管理, 健全な食生活とはなどの話題を, 日頃から心がける中で, 興味・関心・疑問等を知識の構築に役立たせるとともに, 実生活に直接密着させることにより自信をつけていく。  ○実習は体を動かして初めてその技術等, 会得できるものである。そのため, 実習中は積極的に作業に取り組み, 自ら進んで仕事を見つけていく努力をしていく。</p>
<p>授業を受けるに当たって守ってほしい事項</p>	<p>○専門科目「食品製造」「食品管理」「水産流通」との関連の上, 実習が成り立っているため, 座学で学んだ知識が, 作業を行うことで理解できるよう努めること。  ○食品の衛生面, 安全面を考慮し, 実習服などの服装を正し, 授業はチャイムと同時に始めるので, 5分前に整列し静かに待つこと。  ○連続3時間の授業なので欠席はしないこと。  ○実習中は危険が伴うこともあるので, 服装を正し, 常に緊張感を持って, 指導者の話をしっかり聞き, 指示に従うこと。</p>

(2) 評価の観点, 内容及び評価方法

評価の観点及び内容		評価方法
関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産食品の製造や食品管理について関心を持ち, その知識・技術の習得に意欲的に取り組むとともに, 水産食品を合理的に製造する創造的, 実践的な態度を身に付けようとしているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業態度</li> <li>実習活動への参加の仕方や態度</li> </ul>
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産食品の製造や食品管理について自ら思考を深め, その問題の解決に向け, 適切に判断し, 個性豊かに創意工夫する能力を身に付けているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業態度 (授業中の発言等)</li> <li>実習活動への参加の仕方や態度</li> </ul>
資料活用の技能	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産食品の製造に関する技術の習得や調査・研究などの実践活動について, それらを的確に表現し, 新しい技術革新に対応した水産食品を合理的に製造することができるか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業態度</li> <li>実習活動への参加の仕方や態度</li> </ul>
知識・理解	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産食品の製造及び食品管理に関する知識を身に付け, 水産食品を合理的に製造する意義を理解しているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業態度</li> <li>実習活動への参加の仕方や態度</li> <li>実技テスト (分析実験)</li> </ul>

3 担当者からのメッセージ

<p>○1年間の学習の中で, 専門科目「水産食品製造」「水産食品管理」「水産流通」で学んだ知識をそれぞれの作業と関連づけることで, さらに理解を深め, またそれらをうまく利用し加工していく方法などの基本的な知識を身につけることができる。  ○食の安全・安心についてさらに深く考えることが出来, また行動できる姿勢を身につける。</p>
---