

「総合実習(3年)」シラバス(授業計画)

総合学科 食品科学系列 3年 6単位

月	総時数	学習項目	学習内容	時数
4	1~6	・オリエンテーション	・オリエンテーション・班編成・目標設定	6
	7~12	・食品実験、実習	・包丁研ぎ、基本的なパン・合成着色料の抽出	6
	13~18	・食品実験、実習	・包丁研ぎ、基本的なパン・合成着色料の抽出	6
5	19~24	・食品実験、実習	・包丁研ぎ、基本的なパン・合成着色料の抽出	6
	25~30	・食品実験、実習	・マグロ缶詰	6
	31~36	・食品実験、実習	・マグロ缶詰	6
6	37~42	・食品実験、実習	・マグロ缶詰	6
	43~48	・食品実験、実習	・マグロ缶詰	6
	49~54	・食品実験、実習	・ひじき佃煮、食パン、タンパク質の定性実験	6
7	55~60	・食品実験、実習	・ひじき佃煮、食パン、タンパク質の定性実験	6
	61~66	・食品実験、実習	・ひじき佃煮、食パン、タンパク質の定性実験	6
	67~72	・食品実験、実習	・ひじき佃煮、レーズンブレッドの製造、糖の定性実験	6
9	73~78	・食品実験、実習	・ひじき佃煮、レーズンブレッドの製造、糖の定性実験	6
	79~84	・食品実験、実習	・ひじき佃煮、レーズンブレッドの製造、糖の定性実験	6
	85~90	・食品実験、実習	・かまぼこ、マドレーヌの製造、味覚の閾値測定	6
10	91~96	・食品実験、実習	・かまぼこ、マドレーヌの製造、味覚の閾値測定	6
	97~102	・食品実験、実習	・かまぼこ、マドレーヌの製造、味覚の閾値測定	6
	103~108	・食品実験、実習	・さんまのくん製、即席酸乳飲料の製造、乳化の実験	6
11	109~114	・食品実験、実習	・さんまのくん製、即席酸乳飲料の製造、乳化の実験	6
	115~120	・食品実験、実習	・さんまのくん製、即席酸乳飲料の製造、乳化の実験	6
	121~126	・食品実験、実習	・さんまのみりん干し、スコーンの製造、海水中の生菌数の測定	6

12	127~132	・食品実験、実習	・さんまのみりん干し、スコーンの製造、海水中の生菌数の測定	6
	133~138	・食品実験、実習	・さんまのみりん干し、スコーンの製造、海水中の生菌数の測定	6
	139~144	・食品実験、実習	・しめ鯖、メロンパンの製造、海水中の食中毒菌の測定	6
	145~150	・食品実験、実習	・しめ鯖、メロンパンの製造、海水中の食中毒菌の測定	6
1	151~156	・食品実験、実習	・しめ鯖、メロンパンの製造、海水中の食中毒菌の測定	6
	157~162	・食品実験、実習	・いわしの塩蔵品、ヨーグルトの製造、海洋深層水の利用Ⅰ	6
	163~168	・食品実験、実習	・いわしの塩蔵品、ヨーグルトの製造、海洋深層水の利用Ⅰ	6
2	169~174	・2学期のまとめ	・いわしの塩蔵品、ヨーグルトの製造、海洋深層水の利用Ⅰ	6
	175~180	・食品実験、実習	・ひじきの佃煮、アンパンの製造、海洋深層水の利用Ⅱ	6
	181~186	・食品実験、実習	・ひじきの佃煮、アンパンの製造、海洋深層水の利用Ⅱ	6
3	187~192	・食品実験、実習	・ひじきの佃煮、アンパンの製造、海洋深層水の利用Ⅱ	6
	193~198	・一年間のまとめ	・創作実習	6
	199~204	・一年間のまとめ	・創作実習	6
	205~210	・一年間のまとめ	・創作実習	6

※補足・本校食品科学系列の総合実習は、学年を3班に編成し(各班定員10名)、水産食品実習、農畜産食品実習、食品衛生化学実験の授業をローテーションで受けているが、マグロ油漬け缶詰実習に関しては全員参加で取り組んでいる。

・実習内容は原材料などの入手状況によって前後する。

評価観点規準

「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の4つの観点から評価を行う。