

水産食品管理（2単位）

必修

2年食品流通科

授業の概要	（内容） 水産食品を高品質かつ安全に供給するために、水産物の漁獲から水産食品の製造・加工、貯蔵、流通から消費に至までの品質管理や安全管理について、化学的・衛生的に対応できる知識と技術を学びます。		到達目標	食品の製造の基本となる水産物の化学的性質と食品衛生に関する基礎的な事項を習得しましょう。 また、水産食品の品質管理と安全管理に関する基礎的な知識と技術を習得し、水産食品を適切に管理する能力と態度を身に付けましょう。	
	（形態） 講義・実験・実習				
年間の 業計画	項 目		内 容		
	一 学 期	4	水産食品管理の概要	食品の品質・安全管理のあらまし	
		5	水産食品の成分と栄養	重要な成分について	
		6	無機質	栄養素について	
		7	水産物のエキス分	その他の成分について	
	二 学 期	9	食品の色と香味	水産食品中に含まれる色素などについて	
		10	貯蔵・加工中の変化	貯蔵・加工中における変化について	
		11	流通中の品質変化	流通中における品質変化について	
		12	その他の流通中の品質変化	その他の流通流における品質変化について	
	三 学 期	1	水産食品と微生物	水産食品における微生物かかわりについて	
		2	飲食による健康障害	食中毒や寄生虫などについて	
		3	慢性の健康障害	慢性の健康障害について	
学習方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授業は基本的に教室で行います。 ・実験や実習も行います。 ・授業には、教科書、ノート、筆記用具を準備しましょう。 ・授業の予習、復習を十分にしましょう。 ・授業中のわからないところは質問をしましょう。 ・先生のいうポイントはしっかりと押さえ学びましょう。 ・授業と総合実習を関連づけて学習しましょう。 ・授業には積極的に取り組みましょう。 				
評価方法	ペーパーテスト70%		平常点30%		
	<ul style="list-style-type: none"> ・各考査ごとに評価 		<ul style="list-style-type: none"> ・出席状況（欠席・遅刻・早退） ・授業への取り組みの状況 ・提出物 		
教材	教科書		アドバース	食品流通科に進んだ者として、この科目は全ての基本になります。内容を十分に理解し、実践するために、わからないところを作らないよう積極的に質問をしましょう。	
	『水産食品管理』（文部科学省）				