

水産食品製造（2単位）

必修

3年食品流通科食品開発コース

授業の概要	（内容） 水産食品の生産から消費にいたるまでの一連の流れを全体的に理解できるようにしたり、水産食品の生産管理や、関連機器、廃水处理等の基礎的な知識と技術を勉強します。		到達目標	水産食品の製造に関する知識と技術を学習し、「総合実習」を通して水産食品を合理的に製造する能力と態度を育てます。また、生産管理や、関連機器、廃水处理等に関する技術を学習することで、卒業後、幅広く食品産業の発展に寄与していくような能力と態度を育てることを狙いとしています。	
	（形態） 講義・実験				
年間の授業計画		項 目	内 容		
	一学期	4	乾製品	乾燥法の特徴・原理と製造方法。	
		5	くん製品	くん製品の特徴・原理と製造方法。	
		6	塩蔵品	塩蔵品の特徴・原理と製造方法。	
		7	〃	〃	
	二学期	9	缶詰・瓶詰・レトルト食品	缶詰・瓶詰・レトルト食品の特徴と原理。	
		10	発酵食品	発酵食品の特徴・原理と製造方法。	
		11	調味加工品	調味加工品の特徴・原理と製造方法。	
		12	廃水・廃棄物	廃水・廃棄物の特徴と種類。	
	三学期	1	水産食品製造の総まとめ	2年間の水産食品製造を振り返り重要ポイントをまとめる。	
		2			
		3			
学習方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授業は教室、実験室をその内容によって使用します。 ・教科書、ノート、筆記用具は必ず持参する。 ・授業はチャイムと同時に始めます。実験室への移動は速やかにしましょう。 ・座学中心ですが、単元のまとめとして、実験・実習を取り入れます。 ・板書中心の授業と必要に応じてプリントを配布します。 ・学年末には高等学校食品技能検定第2類を受験します。 				
評価方法	定期考査点 60%		平常点 30%		
	<ul style="list-style-type: none"> ・中間、期末考査 		<ul style="list-style-type: none"> ・出席状況 ・忘れ物 ・授業態度 ・提出物、小テスト 		
教材	教科書		アドバイザー	総合実習で製造する実習品のことにしてもここで学習するので、学習した内がをすぐに実習に関連し、理解も深まってくると思います。 また、身近な食品について取り扱いますので、興味・関心も増し手来るでしょう。	
	『水産食品製造 1・2』 (文部科学省)				