

水産食品製造（2単位）

必修

2年食品流通科食品開発コース

授業の概要	（内容） 食品の製造に関する基礎的な知識や実験実習を通して食品製造のあり方を理解します。		到達目標	水産食品の製造に関する知識と技術を習得し、水産食品を総合的に製造する能力と態度を身につけます。また、生産管理や、関連機器、廃水処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・実習			
年間の授業計画		項 目	内 容	
	一学期	4	国民生活と水産食品 水産食品の原料・副資材	・食料としての水産物の役割の理解。
		5		・写真、実物を利用した学習で理解。
		6		
7				
二学期	9	水産食品の保蔵原理 冷凍品 乾製品	・食品の劣化と保蔵についての理解。	
	10		・冷蔵法、凍結法についての理解。	
	11		・乾燥法についての理解。	
12	くん製品 塩蔵品	・各種くん製品の製造についての理解。		
三学期		1	・塩蔵法についての理解。	
		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です。 ・授業はチャイムと同時に始めるので、チャイムが鳴り始めた時に自分の席に着いていなければ遅刻とします。 ・調理実習においては、包丁・火等を使用するので十分に安全等に気を付けましょう。 ・各自使用した器材等は責任を持って片づけましょう。 ・小テストのプリントは定期考査の資料になります。 			
評価方法	ペーパーテスト70%		平常点30%	
	・定期考査		・出席状況 ・授業への取組状況 ・提出物 ・小テスト ・積極的に授業に参加しているか？ ・礼儀正しい態度で授業にのぞんでいるか？ ・適切な言葉遣いが出来ているか？ ・提出期限を守れているか？	
教材	教科書 『水産食品製造1』（文部科学省）		アドバイス	水産食品だけでなく、様々な食品に興味・関心を持ち、意欲的に観察などをおこなえばより一層理解度が高まります。