

「食品管理」シラバス (授業計画)

総合学科 食品科学系列 2年 3単位

月	総時数	学 習 項 目	学 習 内 容	時数
5	1-3	ガイダンス 授業の方針、管理とは	食品管理で学ぶこと ・授業中の注意事項、考査、成績についての説明	3
	4-9	食品管理の概要	・衛生とは、食品衛生の定義	6
	10-15	食品衛生のあらまし ・食品衛生とは ・食品技術者の心構え	・公衆衛生	2
			・食品衛生法と流通 ・食品衛生監視員 ・衛生管理基準	1 1 2
6	16-22	水産食品の成分変化	・食品の概要と食品中の水分	7
7	23-28	水産食品の栄養と水分	・五大栄養素	6
	29-33		・酵素	5
	34-38		・水産物のエキス分	5
8	39-45	貯蔵・加工中の変化	・食品の色と香味	2
	46-50		・消化、吸収、代謝	4
			・食品の栄養と所要量	5
	51-55		・貯蔵中の変化	5
9	56-60	流通中の品質変化	・加工中の変化	5
	61-65		・栄養素の損失と防止	5
10	66-70	食品と微生物	・流通中の温度が食品に与える影響	5
11	71-75		・流通中の振動による品質管理	5
12	76-80	・微生物のあらまし	・微生物の概念	1
			・微生物の定義、大きさ、発見、歴史 培養、利用、微生物と人間	2 2
1	81-86	・微生物の種類	・生物の分類法、細菌の構造と形態 ・酵母の特徴	3 2
	2	87-91	・細菌の生活と環境	・ウイルスの概要 ・細菌の生活、増殖と死滅の意義 ・細菌の増殖曲線、細菌の栄養素
3		92-96	・微生物の作用	・独立栄養菌、従属栄養菌 ・水分と細菌 ・共生と拮抗 ・乳酸・アルコール・酢酸・グルタミン酸発酵 ・腐敗と発酵の違い
	97-102	・飲食による健康被害	・腐敗による食品の変化	1
			・食中毒のあらまし、発生状況 ・食中毒細菌 ・細菌毒素、カビ毒	1 1 1
			・寄生虫 ・慢性の健康被害	1 2
	103-105	・一年間のまとめ		3

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。