

「食品製造」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	1-2	水産食品製造ガイドンス	・授業の内容と進め方、食品製造とは	2
	3-9	水産食品製造の概要	・水産物の利用	2
6			・製造の意義と食育	3
	10-17	水産食品の現状と将来	・水産食品の製造の目的 ・食料としての水産物 ・水産加工品の分類	2 2 2
7			・水産食品製造業の現状	2
			・水産食品の将来	2
8	18-20	まとめ	・まとめ	2
			・テスト対策	1
9	21-30	水産食品の保蔵・加工 水産加工原料の性状	・筋肉の組織	2
			・魚介類の主要成分	4
10	31-33	まとめ	・魚介類の味、におい、色	4
			・まとめ	1
10	34-45	食品の貯蔵と加工原理	・テスト対策	1
			・食品の劣化	4
10	46-57	食品の貯蔵法	・魚介類の変敗と鮮度保持	4
			・食品の貯蔵原理	4
11	58-63	冷蔵品・冷凍品	・低温による貯蔵法	4
	64-66	まとめ	・脱水による貯蔵法	3
12			・密封加熱による貯蔵法	4
			・学習課題	1
1	67-76	冷蔵品・冷凍品 まとめ	・冷蔵品・冷凍品の概要	6
			・まとめ	2
1			・テスト対策	1
	77-84	凍結貯蔵法	・冷却貯蔵とは	1
1			・氷蔵	2
			・冷蔵	1
1			・チルド貯蔵、パーシャルフリージング	1
			・冷蔵設備	2
1			・水産物の冷蔵法	2
	85-90	冷凍食品	・食品の凍結理論	2
2			・凍結貯蔵中の品質変化	2
			・一般的冷凍品の製造工程	2
2			・解凍	2
			・定義と種類	1
2			・冷凍食品の生産量と消費量	1
			・加工規準・保存規準	2
3	91-100	冷凍食品の流通	・調理冷凍食品の製造法	2
			・流通・消費	4
3			・品質保持	6
	101-103	まとめ	・まとめ	2
3			・テスト対策	1
	104-105	1年間のまとめ		2

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。