

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