

「食品製造」シラバス(授業計画)

総合学科 食品科学系 3年 3単位

月	総時数	学習項目	学習内容	時数
4	4	製造の概要	食品製造の意義・国民生活と水産食品	1
5	5-9	水産物の現状と将来	水産物の利用、特性	3
			食品製造の目的	1
			食料としての水産物、加工品の分類	3
6	10		食品製造業の現状と将来	1
			水産食品の原料	
	11-16	水産食品の原料・副資材	筋肉の組織、魚介類の主要成分	7
	17-19		魚介類の味、におい、色	3
7	20-22		魚介類の変敗と鮮度保持	3
	23-25		副資材	3
	26-31			6
			水産食品の原料の特徴	
9	32-34		食品の劣化	3
	35-37	食品の貯蔵と加工の原理	食品の貯蔵原理	3
10	38-41		低温による貯蔵法	4
	42-49		脱水による貯蔵法	8
	50-57		密封加熱による貯蔵法	7
11	58-65			8
			各種容器について	
	66-73		缶詰の一般的製造方法	8
12	74-78		瓶詰の一般的製造方法	5
	79-81		レトルト食品の一般的製造方法	3
	82-85	缶詰・瓶詰・レトルト食品の製造	各種水産缶詰の製造方法	4
	86-87		その他の缶詰の製造方法	2
1	88-89		瓶詰の製造法	2
	90-91		レトルト食品の特徴と製造法	2
	92-93			3
			製造法の概要	
2	94-97	魚肉練り製品について	原料・副資材	4
	98-99			2
	100-105	1年間の総まとめ	4月から現在までの復習 まとめ	5
				1

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。